PECORINO DI OSILO

CODICE	31490
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
TIPO DI LATTE	Latte crudo, Ovino
PESO	2 kg circa

Piccolo pecorino sardo, presidio Slow Food

DESCRIZIONE	Pecorino prodotto con latte ovino crudo proveniente da un unico allevamento in Sardegna
ASPETTO	E' un po' più piccolo dei classici pecorini sardi, più stretto di diametro e più alto di scalzo. La crosta è sottile e di colore giallo paglierino, come la pasta; privo di occhiatura
SAPORE	I profumi sono quelli tipici del formaggio ovino: note di lana, legno secco e, in qualche caso, di erbe aromatiche. In bocca invece è burroso, fondente, con buone note di nocciola tostata
STAGIONATURA	Almeno 3 mesi
PRODUTTORE	Luigi Pulinas - Osilo (SS)
SELEZIONATO PERCHÈ	Noi pensiamo che il Pecorino di Osilo debba essere stagionato almeno per 3 mesi per essere perfetto, quindi chiediamo a Luigi di conservarlo per noi fino a quel momento
CURIOSITÀ	Il Presidio riunisce i produttori di Osilo e sta lavorando per la formazione di un'associazione. E' stato redatto un disciplinare di produzione rigoroso che sancisce un principio fondamentale: solo gli allevatori locali possono produrre pecorino del Presidio e solo i pastori della zona storica di produzione che gravita intorno al comune di Osilo. Il disciplinare del Presidio non consente inoltre la produzione di formaggio da latte di più allevamenti o, peggio, di ovini allevati in stalla

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.