

PECORINO DEBBENE BIOLOGICO



CODICE	31421
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	3,5 kg circa

Pecorino biologico prodotto con latte di pecora di razza sarda

MATERIA PRIMA	Pecorino biologico prodotto con latte ovino crudo biologico di pecore di razza sarda allevate in azienda
ASPETTO	La crosta è sottile e canestrata di colore paglierino, la pasta è compatta con occhiatura piccolissima o assente di colore bianco avorio
SAPORE	Dolce, leggermente acidulo e sapido, con aromi di frutta matura, erbe e latte
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Debbene - Macomer (NU)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo pecorino ci è piaciuto non solo per il suo sapore, ma anche perchè ogni forma parla del territorio. Viene prodotto solo con il latte delle pecore di razza Sarda allevate dal produttore allo stato brado e l'alimentazione viene arricchita solo con mangimi biologici. Agli animali non vengono mai somministrati antibiotici e anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza Sarda