

# FIORE SARDO DOP BIOLOGICO GIOVANE



<b>CODICE</b>	31432
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	3,5 kg circa

Pecorino DOP biologico stagionato 4 mesi, Presidio Slow Food

<b>DESCRIZIONE</b>	Pecorino DOP prodotto esclusivamente con latte di pecore di razza Sarda, stagionato almeno 4 mesi, trattato in crosta con olio di oliva e affumicato con legni di essenze locali
<b>ASPETTO</b>	Di forma cilindrica con facce del diametro di cm 20 e altezza dello scalzo bombato di circa 12 cm. La crosta è scura per la leggera affumicatura, di colore olivastro intenso. La pasta è compatta e friabile di colore paglierino decisamente occhiata
<b>SAPORE</b>	Dolce nonostante la sapidità, suadente, con note di latte, burro e miele, arricchito con sentori di affumicato che abbracciano la complessità del formaggio
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 4 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Debbene - Macomer (NU)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Un formaggio che è storia e che è strettamente connesso con la terra sarda. E' prodotto con moltissima passione da Gianfranco Bussu: l'amore, la coerenza, il coraggio e la speranza che il produttore mette nei suoi formaggi emergono all'assaggio con la stessa intensità dei profili organolettici
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo degustato in purezza o accompagnato al tradizionale Cannonau di Sardegna DOC rosso