

# PECORINO ROMANO DOP CROSTA NERA



<b>CODICE</b>	31540
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	28 kg circa

Formaggio DOP prodotto in Sardegna con latte di pecore di razza Sarda

<b>DESCRIZIONE</b>	Classico Pecorino Romano DOP prodotto in Sardegna con latte termizzato da pecore di razza Sarda raccolto esclusivamente presso i soci allevatori della cooperativa, stagionato almeno 5 mesi
<b>ASPETTO</b>	La pasta si presenta di colore bianco, priva di occhiatura, la crosta è sottile e bianca, con una cappatura nera
<b>SAPORE</b>	Intenso, sapido e leggermente piccante
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 5 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
<b>CURIOSITÀ</b>	CAO Formaggi (Cooperativa Allevatori Ovini) è una cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966 con lo scopo di valorizzare il patrimonio pastorizio sardo e aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte delle rispettive aziende in una produzione di formaggi di carattere
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Il Pecorino Romano è un ingrediente imprescindibile nelle ricette di piatti tipici della cucina romana come la pasta alla carbonara, all'amatriciana o cacio e pepe, ma anche per dare un tocco in più alla farcia delle paste fresche ripiene. È ottimo abbinato ai carciofi, alle fave o agli asparagi