

FIORE SARDO DOP BIOLOGICO STAGIONATO



CODICE	31434
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	3,5 kg circa

Pecorino DOP biologico, stagionato 8 mesi, Presidio Slow Food

DESCRIZIONE	Pecorino DOP stagionato realizzato con latte crudo biologico di pecore di Razza Sarda, stagionato almeno 8 mesi e affumicato con legni di essenze locali
ASPETTO	Di forma cilindrica con facce del diametro di cm 20 e altezza dello scalzo bombato di 11/12 cm. La crosta è scura per la leggera affumicatura, di colore olivastro intenso. La pasta è compatta e friabile di colore paglierino decisamente occhiata
SAPORE	Deciso, piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali e con note di affumicatura
STAGIONATURA	Almeno 8 mesi
PRODUTTORE	Caseificio Debbene - Macomer (NU)
SELEZIONATO PERCHÈ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza o accompagnato al tradizionale Cannonau di Sardegna DOC rosso