

# PRIMO SALE DI PECORA CON PEPERONCINO



<b>CODICE</b>	30967
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	5 kg circa

Formaggio a pasta dura prodotto con l'aggiunta di peperoncino essiccato

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino termizzato
<b>ASPETTO</b>	La crosta è canestrata, sottile e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta con scarsa occhiatura di colore giallo avorio con evidenti grani di peperoncino
<b>SAPORE</b>	Sapido e delicato con tutto il profumo del peperoncino che risulta sempre ben equilibrato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 15 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Passalacqua - Castronovo di Sicilia (PA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Questo primo sale viene prodotto in modo artigianale; nella fase di sottrazione del siero, vengono aggiunti grani di peperoncino rosso essiccato e frantumato
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Caseificio Passalacqua si trova a Castronovo di Sicilia (PA) e utilizza solo latte della zona o proveniente da Comuni limitrofi. Il sistema di allevamento adottato è di tipo brado o semibrado e sfrutta le caratteristiche vegeto-produttivi della flora presente nel territorio, specie quello boschivo
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Formaggio sia da tavola che da cucina; ottimo, ad esempio, per la preparazione del polpettone