

## FORMAGGIO OVINO PEPATO



<b>CODICE</b>	21431
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sicilia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino Crudo
<b>PESO</b>	6 kg circa

Formaggio siciliano a latte ovino, dal sapore molto delicato

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte ovino crudo ottenuto da pecore di razza Comisana e Valle del Belice con l'aggiunta di caglio di agnello e senza fermenti aggiunti. I foraggi sono prodotti senza l'utilizzo di pesticidi o prodotti fitosanitari dalla stessa Casearia di Venti
<b>ASPETTO</b>	La crosta è sottile e canestrata, con grani di pepe in evidenza; la pasta è compatta, color avorio e presenta un'occhiatura piccola e scarsa
<b>SAPORE</b>	Fondente, con piacevoli sensazioni lattiche e leggere note floreali; le note aromatiche legate al pepe sono molto delicate
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 70 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseari Di Venti - Calascibetta (EN)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Dallo stesso produttore del Piacentinu Ennese DOP, un canestrato al pepe che permette un approccio più facile grazie al suo gusto delicato e ben bilanciato
<b>CURIOSITÀ</b>	Un formaggio storicamente nato come alternativa al Piacentinu Ennese per coloro che non potevano permettersi l'utilizzo dello zafferano e senza fermenti aggiunti
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetto come formaggio da tavola, da provare anche in cucina