

PECORINO ROMANO DOP CROSTA NERA



CODICE	31542
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	3,5 kg circa

Ottavi di Pecorino DOP prodotto in Sardegna

DESCRIZIONE	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
ASPETTO	La pasta si presenta di colore bianco, priva di occhiatura, la crosta è sottile e bianca, con una cappatura nera
SAPORE	Intenso, sapido e leggermente piccante
STAGIONATURA	Almeno 5 mesi
PRODUTTORE	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
CURIOSITÀ	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
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	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