

GRAN PECORINO PUGLIESE



CODICE	21284
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	5 kg circa

Pecorino prodotto con solo latte ovino pugliese e affinato in grotta

DESCRIZIONE	Formaggio stagionato pugliese realizzato con latte ovino pastorizzato e affinato in grotta
ASPETTO	La crosta si presenta canestrata, di colore rosa-arancione; la pasta è di colore bianco avorio, priva di occhiature e compatta
SAPORE	Intenso, con note vegetali e floreali pronunciate
STAGIONATURA	Almeno 120 giorni
PRODUTTORE	Il Carro Srl Soc.Agr - Putignano (BA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Questo pecorino viene prodotto da Il Carro, una masseria nel cuore della Puglia. Attenzione al benessere animale, all'ambiente e l'artigianalità delle produzioni e degli incarti sono elementi distintivi di questa selezione
CURIOSITÀ	La peculiarità di questo pecorino è l'affinatura in roccia viva all'interno di una grotta: l'ambiente umido e fresco conferisce a questo prodotto un aroma caratteristico
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo degustato in purezza a scaglie accompagnato da verdure fresche di stagione oppure utilizzato per arricchire primi piatti