

## GRAVIERA ALL'ORIGANO



<b>CODICE</b>	42089
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Grecia
<b>TIPO DI LATTE</b>	Caprino Ovino
<b>PESO</b>	1 kg circa

Formaggio prodotto con latte ovino-caprino secondo la ricetta del Gravieria greco

<b>DESCRIZIONE</b>	Latte di capra e pecora e infuso con origano greco
<b>ASPETTO</b>	La pasta è elastica, di colore bianco avorio, con evidente presenza dell'origano
<b>SAPORE</b>	Dolce, aromatico, con note spiccate di origano e macchia mediterranea; il sale è ben bilanciato
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 3 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	Papathanasiou - Agrinio - Grecia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Pecorino prodotto secondo l'iconica ricetta del "Gravieria" greco, a partire da latte di montagna; l'aromatizzazione con origano è un omaggio alla regione dove si trova Papathanasiou e ci ha letteralmente conquistati!
<b>CURIOSITÀ</b>	La Gravieria è un tipico formaggio greco, il più conosciuto e consumato fra quelli a pasta dura; solitamente è prodotto a partire da latte misto di pecora e capra e, in alcune DOP, da latte vaccino
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Da provare su una pizza o anche in un tagliere come aperitivo

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.