

FORMAGGIO NERO VALVO



CODICE	30922
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Vaccino Ovino
PESO	5 kg circa

Pecorino siciliano ricoperto di pepe nero macinato

DESCRIZIONE	Latte ovino intero pastorizzato e latte vaccino
ASPETTO	La crosta è di colore marrone molto scuro perchè cosparsa di pepe nero, il sottocrosta è piuttosto sottile e la pasta si presenta compatta e priva di occhiatura
SAPORE	Dolce con sensazioni speziate appena percettibili
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Valvo - Enna (EN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Caseificio Valvo sposa tradizione e innovazione: in una struttura moderna perfettamente inserita nelle colline ennesi, nascono formaggi di ottima qualità, grazie all'impegno di mastri casari esperti, dalla pluriennale esperienza e dal grande attaccamento alla genuinità, molto attenti a tutte le fasi della lavorazione, dalla selezione della materie di base, alla lavorazione, fino alla stagionatura
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso formaggio da taglio