

FORMAGGIO VALVO ALLO ZAFFERANO E PEPE NERO



CODICE	30923
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Ovino Vaccino
PESO	3,5 kg circa

Pecorino dell'entroterra siciliano, prodotto ancora oggi secondo tradizione

DESCRIZIONE	Pecorino dell'entroterra siciliano, prodotto ancora oggi secondo tradizione con latte vaccino e ovino pastorizzato
ASPETTO	Presenta una crosta rugosa, con le tipiche striature dovute ai canestri di giunco in cui avviene la formatura, e una pasta compatta, di colore giallo paglierino tendente al dorato
SAPORE	Leggermente piccante, con un delicato aroma di zafferano
STAGIONATURA	Almeno 60 giorni
PRODUTTORE	Caseificio Valvo - Enna (EN)
SELEZIONATO PERCHÈ	Viene prodotto dal Caseificio Valvo in una struttura moderna perfettamente inserita nelle colline ennesi, in un ambiente collinare caratterizzato da un clima tipicamente mediterraneo. La base alimentare degli allevamenti è costituita da pascoli ricchi di essenze foraggere spontanee e da erbai e prati avvicendati di cereali e leguminose come orzo, avena, sulla e trifoglio. Inoltre la produzione del caglio avviene direttamente in azienda, a partire dall'abomaso di agnelli e capretti lattanti
CURIOSITÀ	Il periodo migliore di produzione, nel quale si ottiene un formaggio più aromatico e morbido, è quello invernale-primaverile in cui i pascoli sono ricchi di foraggi verdi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Delizioso formaggio da taglio, viene utilizzato come ingrediente in moltissimi piatti tipici di Enna, come ad esempio i Maccarruna 'ntagamati