

## PECORINO ROMANO DOP GRATTUGIATO



<b>CODICE</b>	31550
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>TIPO DI LATTE</b>	Bufalino
<b>PESO</b>	1 kg

Pecorino romano grattugiato e pronto all'uso

<b>DESCRIZIONE</b>	Pecorino romano DOP grattugiato e confezionato in busta da 1 kg
<b>SAPORE</b>	Ricco e piacevolmente sapido
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 8 mesi
<b>PRODUTTORE</b>	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ideale per realizzare i piatti di pasta della tradizione romana come carbonara e cacio e pepe