



PECORINO ROMANO DOP GRATTUGIATO

**CODICE**

31550

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Sardegna

TIPO DI LATTE

Bufalino

PESO

1 kg

Pecorino romano grattugiato e pronto all'uso

DESCRIZIONE

Pecorino romano DOP grattugiato e confezionato in busta da 1 kg

SAPORE

Ricco e piacevolmente saporito

STAGIONATURA

Almeno 8 mesi

PRODUTTORE

CAO Formaggi - Fenosu (OR)

SELEZIONATO PERCHÈ

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

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale per realizzare i piatti di pasta della tradizione romana come carbonara e cacio e pepe

© 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.