

CANESTRATO



CODICE	31709
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	200 g

Canestrato di Biopek in porzione da 200 g

DESCRIZIONE	Pecorino Canestrato in porzione da 200 g a base di solo latte ovino siciliano, stagionato per almeno 8 mesi
ASPETTO	Porzione in confezione sottovuoto, la crosta canestrata è di colore ocra, mentre la pasta è compatta, asciutta e di colore giallo paglierino
SAPORE	La sapidità appena accennata esalta le note aromatiche di origano, pomodoro secco e macchia mediterranea. Molto chiara e percettibile è l'origine del formaggio - sprigiona la Sicilia
STAGIONATURA	almeno 8 mesi
PRODUTTORE	Biopek - Gibellina (TP)
SELEZIONATO PERCHÈ	Biopek nasce nel 2000 dall'esigenza di Giuseppe Messina di donare ai suoi clienti dei pecorini di qualità. Giuseppe commercializzava pecorini acquistati da vari caseifici del territorio in terraferma, ma la qualità era sempre incostante, quindi decide di fondare il suo caseificio e controllare il prodotto! Ora, i figli Andrea e Pietro gestiscono il caseificio, pulitissimo ed estremamente organizzato, e producono pecorini di solo latte ovino proveniente da piccole aziende nel raggio di 70 km. Il formato da 200 g nasce dalle nuove esigenze del mercato e dalla crescente importanza che sta assumendo la dimensione del servizio - in fatto di confezione, pezzature e formati
CURIOSITÀ	Le pecore, che sull'isola pascolano d'inverno, producono più latte e di una qualità eccellente tra inverno e primavera: ecco perché i pecorini stagionati in Sicilia vengono prodotti fino a maggio!
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare all'interno di una pasta ripiena, per mantecare uno spaghetti cacio e pepe o per gratinare delle verdure al forno