

PECORINO PRIMOSALE AL PEPERONCINO



CODICE	31710
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	200 g

Formato da 200 g del Primosale al Peperoncino di Biopek

DESCRIZIONE	Primosale al Peperoncino a base di solo latte ovino siciliano, giovane e aromatizzato con scaglie di peperoncino
ASPETTO	Porzione in confezione sottovuoto. La pasta di colore giallo paglierino scarico è elastica e può presentare piccola occhiatura oltre a un'evidente presenza di peperoncino
SAPORE	Dolce e persistente, sono assenti note animali e non è eccessivamente sapido. L'aroma del peperoncino si sente ma non è prevaricante e per nulla invadente
STAGIONATURA	3 - 5 giorni
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	In Sicilia, le pecore pascolano d'inverno e donano il loro latte migliore fino alla primavera; in estate fino a ottobre, invece, vanno in asciutta. Biopek lavora la metà del latte che trasformano tutto l'anno tra marzo e maggio!
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo formaggio da tavola, ma anche da cucina: da provare fuso nei panini oppure per arricchire un polpettone o delle verdure grigliate