

PECORINO PRIMOSALE PEPATO



CODICE	31711
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sicilia
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	200 g

Formato da 200 g del Primosale Pepato di Biopek

DESCRIZIONE	Primosale Pepato in porzione da 200 g realizzato con solo latte ovino siciliano e arricchito in pasta con grani di pepe
ASPETTO	Porzione da 200 g in confezione sottovuoto, è visibile la crosta canestrata e la pasta di colore bianco lievemente paglierino incastonata di grani di pepe
SAPORE	Le note lattiche sono prevalenti, ma sono presenti anche note aromatiche date dal pepe, pur rimanendo delicate
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 da solo in un tagliere o per arricchire un'insalata. Ideale anche nei primi piatti o sciolto su carne bianca o su verdure grigliate