

Pecorino stagionato pepato Cedrino



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Dalla Sardegna (Cedrino è il nome di un fiume che scorre nella provincia di Nuoro, dove si produce questo pecorino) una novità nel mondo del latte di pecora. Il pepe nero (in grani grossi) viene aggiunto alla cagliata per essere compattato con l'impasto e dare un tocco di gusto alla dolcezza del latte di pecora.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forme rigate in crosta, dal colore giallo-marrone

Sapore: Dolce con note di sapidità dovute alla stagionatura ed al pepe nero

Abbinamenti: Vini rossi corposi, rhum, miele di corbezzolo, pane integrale

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: semicotta di colore bianco

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 47% Mgss

Peso: forma circa kg 15/20

Dimensioni: diametro 32 cm, scalzo 12/15 cm



Formaggi per Tradizione

Produttori: Casaro della provincia di Nuoro