

Pecorino stagionato di montagna



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Una interessante novità dalla Sardegna è il Pecorino di Montagna, realizzato da latte prodotto da pecore sarde selezionate.

Cagliato a latte crudo e pasta cruda nell'altipiano di Campeda (centro Sardegna) da un mini caseificio artigianale che ha a disposizione circa 200 ettari di pascolo brado.

Un innovativo formaggio canestrato nel segno della tradizione sarda di montagna.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Crosta marrone chiaro, rigata. forma cilindrica. Pasta compatta, senza occhiature.

Sapore: Dolce e sapido con profumi di erbe selvatiche autoctone, come trifoglio.

Abbinamenti: Vini rossi corposi e ricchi di fragranze, come Cannonau giovane, Carignano o Bovale Sardo. Mostarda d'uva e miele.

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 120 giorni



Formaggi per Tradizione

Produzione: stagionale a seconda della disponibilità del latte di pecora

Grassi: 50% MGSS

Peso: circa 4 kg

Dimensioni: diametro cm 18, scalzo cm 12

Produttori: Casari dell'altipiano di Campeda (sardegna Nord-Ovest)