

Pecorino Morbido caglio vegetale



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Rivisitazione in chiave moderna, nel solco della grande tradizione del latte di pecora sardo.

Nasce questo pecorino morbido, rigorosamente a latte crudo, proveniente da animali di pastorizia estensiva, con l'impiego di caglio vegetale ottenuto dal fiore di cardo.

Il formaggio è caratterizzato da una pasta dura con struttura elastica e note dolci, derivanti sia dall'impiego del latte di pecora, che da caglio vegetale .

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma a tronco di cono schiacciata, con due basi orizzontali

Sapore: Marcato sentore di pecora, con tono addolcito grazie alla presenza del caglio vegetale

Abbinamenti: Vini rossi corposi. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane carasau

Caratteristiche tecniche

Latte: Ovino crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pasta dura, semicotta

Salatura: a secco

Stagionatura: 60 giorni minimo



Formaggi per Tradizione

Produzione: novembre-luglio

Grassi: 49% MGSS

Peso: circa 3,5 KG

Dimensioni: diametro 22 cm, scalzo 18 cm circa

Produttori: casaro in provincia di Nuoro