Pecorino a caglio vegetale (morbido e stagionato)



Descrizione

Nel solco della grande tradizione del latte di pecora sardo nasce e si sviluppa questo particolare pecorino ottenuto con l'utilizzo di caglio vegetale, che permette la coagulazione del latte crudo proveniente da pecore di pastorizia estensiva.

Il formaggio è caratterizzato da una pasta morbida con struttura elastica e note dolci, derivanti sia dall'impiego del latte di pecora, che da caglio vegetale. La stagionatura in cantina garantisce una proteolisi graduale, che rende con il tempo la pasta compatta ed asciutta, aggiungendo note vegetali al tono lattico della versione più giovane. Le forme più stagionate sono ottime anche da scagliare o da grattugiare su piatti caldi.

ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino crudo
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pasta dura, semicotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 60 giorni minimo
- **Produzione:** novembre-luglio
- **Grassi:** 49% MGSS
- **Peso:** 5 kg, circa 3
- **Dimensione:** diametro 22 cm, scalzo 18 cm circa
- **Produttori:** casaro in provincia di Nuoro
- **Codice Forma:** 1113345 (morbido) – 1113358 (stagionato)