# Pecorino affumicato naturale a caglio vegetale



## Descrizione

Un formaggio innovativo, prodotto esclusivamente in Sardegna. Si distingue per l'utilizzo di caglio vegetale, ottenuto da cardo ("Cynara Cardunculus") e fungo ("Rhizomucor Miehei"). I suoi profumi sono sviluppati ed esaltati da una combinazione di fattori. Oltre alle caratteristiche intrinseche del latte di pecora e della pasta cruda, si aggiunge l'aromatizzazione tramite affumicatura naturale con foglie di macchia mediterranea. Infine, l'utilizzo di cagli vegetali incide in modo significativo sullo sviluppo dei profumi e dei sapori nella fase di maturazione di questo formaggio. La tecnologia "a pasta cruda" conferisce al formaggio una struttura compatta che, con il progredire della stagionatura, tende a sgranarsi.
[guffanti_pdf_button]

## Caratteristiche

### Regione




### Origine Latte



**Aspetto**

Pasta bianca e compatta

**Sapore**

Deciso e lattico, più forte con la stagionatura

**Abbinamenti**

funghi porcini crudi e rucola, zuppe di legumi, insalata verde, carciofi e olio extravergine di oliva, miele di corbezzolo

## Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda
- **Salatura:** salamoia di sale tipico della Sardegna
- **Stagionatura:** minimo 2 mesi
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 43% Mgss
- **Peso:** 4 / kg 4
- **Diametro:** altezza cm 18, diametro cm 22
- **Produttori:** Casari della Sardegna (zona di Nuoro)
- **Codice Forma:** 1113341
- **Codice tagliato:** 1113374