Pecorino stagionato pepato Cedrino



Descrizione

Dalla Sardegna, in particolare dalla provincia di Nuoro (dove scorre il fiume Cedrino, da cui il nome del pecorino), Guffanti raccoglie per stagionare un particolare tipo di pecorino: nel processo di produzione di questo formaggio il pepe nero in grani grossi viene aggiunto alla cagliata per essere compattato con l'impasto. Tale processo conferisce un tocco di sapore alla dolcezza naturale del latte di pecora.
[guffanti_pdf_button]

Specifiche 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
- **Diametro:** diametro 32 cm, scalzo 12/15 cm
- **Produttori:** Casaro della provincia di Nuoro
- **Codice Forma:** 7900101
- **Codice tagliato:** 7900102