

Pecorino abruzzese sott'olio



Source

- Abruzzo

Type of milk

- Sheep

Il pecorino abruzzese in questa lavorazione viene stagionato circa due mesi, poi tagliato a piccoli pezzi di forma cubica e fatto ulteriormente stagionare sott'olio di oliva insaporito con erbe aromatiche: ottimo come antipasto.

Organoleptic characteristics

Technical characteristics