

# 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



Allevatore di Formaggi

**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

**Codice forma:** 1113345