

PECORINO SARDO
STAGIONATO

Pelloni



PECORINO SARDO STAGIONATO PELLONI



Formaggio da tavola a pasta cruda, **prodotto con latte intero di pecora fresco**, pastorizzato e coagulato con caglio di agnello. Esteriormente è di colore scuro. Raggiunge la giusta maturazione a 120/150 giorni, presentandosi con pasta compatta di colore leggermente paglierino. Il suo gusto è particolare, **un misto tra piccante e aromatico**.

INGREDIENTI: latte intero di pecora fresco, caglio

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: conservare al fresco (+4°-+8°)

SHELF LIFE: 180 giorni

COME GUSTARLO:

Ottimo con piselli novelli e uova al burro.

Da abbinare ad un vino bianco della Val di Cornia o Cannonau.

Pelloni