

PECORINO SARDO FRESCO

Pelloni



PECORINO SARDO FRESCO PELLONI



Formaggio a pasta cruda, **prodotto con latte intero di pecora fresco**, pastorizzato e coagulato con caglio di vitello. Esteriormente è di colore paglierino. Raggiunge la giusta maturazione a 30/60 giorni, presentandosi con pasta bianca e con una leggera occhiatura. Il suo gusto è gradevole al palato.

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