

Pecorino affumicato naturale a caglio vegetale



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Formaggio innovativo, prodotto esclusivamente in Sardegna con utilizzo di caglio vegetale ottenuto da cardo (“Cynara Cardunculus”) e fungo (“Rhizomucor Miehei”).

I suoi profumi vengono sviluppati ed esaltati da un insieme di combinazioni: oltre a quelle già dovute all’utilizzo del latte di pecora e della pasta cruda, si sommano l’aromatizzazione per affumicatura naturale con foglie di macchia mediterranea. Per ultimo, e non per scarsa importanza, l’utilizzo di cagli vegetali che incidono in maniera decisa sullo sviluppo dei profumi e dei sapori nella fase di maturazione di questo formaggio.

La tecnologia “a pasta cruda” conferisce infine al formaggio una struttura compatta che, con il progredire della stagionatura, tende a sgranare.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta bianca e compatta

Sapore: Deciso e lattico, più forte con la stagionatura

Abbinamenti: funghi porcini crudi e rucola, zuppe di legumi, insalata verde, carciofi e olio extravergine di oliva, miele di corbezzolo



Allevatore di Formaggi

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda

Salatura: in salamoia di sale tipico della Sardegna

Stagionatura: minimo 2 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 43% Mgss

Peso: kg 3,4 / kg 4

Dimensioni: altezza cm 18, diametro cm 22

Produttori: Casari della Sardegna (zona di Nuoro)

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.