

# 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.