

Ser Pecorino sardo isolano



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Produkowany w Sardynii według tradycyjnych metod z mleka owiec. Pecorino Sardo Stagionato dojrzewa od 90 do 120 dni. Ser ma wyrazisty i pełny smak. Przepisy nakazują użycie jedynie mleka owiec pochodzących z Sardynii oraz wyłącznie etykiet zawierających symbol Konsorcjum Ochrony, z siedzibą w Cagliari.

Sugestie

Przepyszny ser z mleka owczego doskonale nadający się na deskę serów. Starty można wykorzystać również do wykończenia dań na bazie makaronu również zapiekanego oraz do risotto.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Owcze mleko, podpuszczka, sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA: około 2 kg lub połowa około 1 kg. Detaliczna: dostępny w opakowaniu 500g lub 1 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy