

## PECORINO SARDO



## PECORINO SARDO

### Llet pasteuritzada d'ovella

De Sardenya (Itàlia). També se'l coneix com a fiore sardo. És un formatge amb denominació d'origen (DOP). Tota la complexitat d'un formatge d'ovella amb tocs especiats i vegetals. És el formatge més antic de Sardenya i té unes aromes molt característiques de la zona.

Formatge dur, no cuit, que es fa de llet sencera d'ovella fresca quallada usant quall animal. La barreja s'aboca a motlles que donaran al formatge la seva forma característica. Després d'un breu període de salmorra, els motlles es fumen lleugerament i es deixen madurar en cellers frescos al centre de Sardenya. L'escorça varia del groc intens al marró fosc, i amaga una pasta que varia del blanc al groc palla, l'acidesa del sabor depèn del temps de maduració.

**Format:** 18kg

**Codi:** 813