



*gli inimitabili*



## Pecorino Romano

Formaggio Pecorino Romano D.O.P.

### Descrizione

Formaggio prodotto con latte di pecora intero, ottenuto da allevamenti a pascolo brado della Sardegna, coagulato con caglio di agnello in pasta che gli conferisce il caratteristico sapore piccante. Da tavola e da grattugia a seconda della stagionatura. Gode della denominazione d'origine "D.O.P." e la marchiatura sullo scalzone garantisce l'autenticità

### Forma

Cilindrica a facce piane, scalzi dritti, cappatura di colore bianco

### Peso

da 20 a 24kg

### Pasta

Compatta, bianca o leggermente paglierina

### Sapore

Gradevole, pieno e saporito, leggermente piccante

### Stagionatura

Minimo 5 mesi

### Durata del prodotto

180 giorni