



gli inimitabili



Pepato

Formaggio Pecorino Pepato

Descrizione

Formaggio da tavola a pasta semicotta, prodotto con latte di pecora intero ottenuto da allevamenti a pascolo brado della Sardegna, coagulato con caglio di capretto con l'aggiunta di pepe a strati nella fase della formatura

Forma

Cilindrica, crosta rigata di colore paglierino intenso, bruna nel formaggio stagionato

Peso e Dimensioni

Da 13 a 15kg - Piatto 25/30cm, scalzo 10/15cm

Pasta

A struttura compatta o con rade occhiature, di colore bianco tendente al paglierino con il procedere della stagionatura

Sapore

Gusto sapido decisamente saporito, piccante, con buona persistenza di aromi vegetali

Stagionatura

Da 4 a 6 mesi

Durata del prodotto

180 giorni