



- Il pecorino stagionato dell'Isola è prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo
- Al taglio la pasta si presenta dura, compatta, cruda, di colore bianco, non elastica e lievemente occhiata
- Il gusto risulta essere dolce e aromatico leggermente acidulo ma non piccante, che esalta il caratteristico aroma del latte di pecora
- Si presenta liscio in crosta di colore marrone chiaro naturale
- Può essere consumato da solo durante il pasto, grattato su primi o anche utilizzato per preparare stuzzichini
- Risulta ottimo accompagnato con del vino rosso

Pecorino Stagionato dell'Isola

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	Minimo 180 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3,5 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Origine del latte	Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	374 kcal / 1554 kj
Grassi	29.50 g
Acidi grassi saturi	21.00 g
Carboidrati	4.60 g
Zuccheri	0.60 g
Proteine	22.60 g
Sale	1.87 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	51,4 %
Grasso	29,5 %
Umidità	40,8 %