

Cod.: 00377

PISTILLINO Pecorino allo Zafferano

Questo formaggio realizzato esclusivamente con latte di pecora proveniente da allevamenti italiani aromatizzato con lo zafferano, da cui ne proviene il nome Pistillino, che ricorda in modo inequivocabile il pistillo del crocus da cui proviene quello che taluni definiscono l'oro giallo, dovuto appunto sia alla colorazione che dà ai piatti, ma anche al costo di questo delizioso aroma.

La tecnica di lavorazione unica e diversa da tutti gli altri produttori è il segreto che contribuisce a rendere così diverso questo formaggio rispetto tutti gli altri formaggi aromatizzati in commercio.

Crosta Edibile

Categoria

Formaggi Affinati Gli Speciali

Tipo di Latte

Latte di pecora

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Caglio

Animale

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forma sottovuoto

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Circa 800 grammi

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

6 forme

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da +2 °C a +6 °C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da +2°C a +6°C

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit

emballé:

Circa 90 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forma