



[ORCODE WEB](#)

Pecorino amatriciano stagionato Ma-Trù 2 kg grattugia De.Co. - Caseificio Storico Amatrice

Disciplinare: E' il pecorino amatriciano per eccellenza riconosciuto con la certificazione DE.CO. rilasciata dal comune di Amatrice.

La formatura di questo formaggio viene fatta ancora con le fascere in legno come usavano fare da tradizione i vecchi pastori.

Si tratta di un pecorino invecchiato di circa 12 mesi.

È un prodotto la cui particolarità è quella di essere stagionato in un ambiente umido che gli consente di affinare il suo gusto avvolgente. Pasta dal colore giallo paglierino tendente al piccante ottenuta dall'utilizzo di un caglio forte che ne esalta il sapore.

Per assaporare al meglio il gusto del formaggio si consiglia di lasciarlo per 30-40 minuti a temperatura ambiente, per fargli riacquistare il suo aroma naturale. Questo formaggio dal sapore piccante può accompagnare piatti di élite o essere gustato a fine pasto.

Ottimo anche da grattugia.

Il formaggio è un alimento praticamente privo di zuccheri; accostandolo al miele, si troverà il suo naturale alimento complementare creando un equilibrio di gusto. E' altrettanto ottimo, accompagnare il pecorino a fine pasto alla frutta, sia fresca che secca. Se gustato con confetture di fichi o lamponi, è in grado di sbalordire anche i palati più raffinati. Accompagnare con dei vini dal colore rosso rubino, robusti, e invecchiati che risaltano il sapore forte e pungente del formaggio a lunga stagionatura.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>