PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Pecorino Romano DOP Koyun Peyniri

Pecorino Romano DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

İtalya'nın koruma altındaki geleneksel koyun peynirlerinden Pecorino Romano DOP; sert ve kompakt dokusu, belirgin aroması, tuzlu-pikant karakteri ve özellikle makarna, sos ve profesyonel mutfak uygulamalarındaki güçlü gastronomik rolüyle öne çıkar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PEC-RO**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Lazio**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**500 g dilim**
Satış Birimi	**kg**
Ambalaj	**Vakumlu porsiyon**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**2 kg**
Raf Ömrü	**6 ay**
GTİP	**0406.90**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Pecorino Romano DOP, İtalya'nın köklü peynir geleneklerinden gelen, yalnızca koruma altındaki üretim bölgesinde yetiştirilen koyunlardan elde edilen taze tam yağlı koyun sütüyle üretilen sert ve pişirilmiş bir peynirdir. Üretimi Lazio, Sardinya ve Toskana'nın Grosseto iliyle sınırlandırılmıştır. DOP statüsü; sütün menşeinden üretim yöntemine, olgunlaştırmadan ürünün fiziksel özelliklerine kadar belirlenmiş standartları güvence altına alır. Peynirin iç yapısı kompakt veya sınırlı gözenekli, rengi beyazdan saman sarısına uzanan tonlardadır. Daha genç sofralık tiplerde aromatik ve hafif pikant bir karakter görülürken, olgunlaşma ilerledikçe lezzet daha yoğun, keskin ve belirgin hale gelir. Koyun sütünün karakteristik aroması, tuzluluk ve uzun bitiş Pecorino Romano'nun gastronomik kimliğinin temelini oluşturur. Profesyonel mutfakta özellikle Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana ve Gricia gibi klasik Roma makarnalarının temel peynirlerinden biridir. Rendelenerek makarna, risotto, çorba, sos ve fırın yemeklerinde kullanılabilir; uygun olgunluktaki sofralık versiyonları peynir tabaklarında, antipasti servislerinde, bal ve reçellerle birlikte değerlendirilebilir. Pecorino Romano DOP; kontrollü menşei, geleneksel üretim standardı ve güçlü aromatik karakteri sayesinde restoran, otel, premium şarküteri ve gurme mağazalar için hem reçete bazlı kullanım hem de seçkin peynir sunumlarında yüksek gastronomik değere sahip bir İtalyan peyniridir.

MUTFAKTA KULLANIM

Pecorino Romano DOP güçlü aroması, belirgin tuzluluğu ve sert yapısı sayesinde özellikle rendelenerek kullanılan profesyonel mutfak peynirlerinden biridir.

Klasik Roma mutfağında dört önemli makarna reçetesinin temel bileşenleri arasında yer alır:

- Cacio e Pepe
- Carbonara
- Amatriciana
- Pasta alla Gricia

Cacio e Pepe hazırlanırken ince rendelenmiş Pecorino Romano, makarna pişirme suyuyla kontrollü biçimde emülsifiye edilerek karakteristik peynir sosunu oluşturur.

Carbonara'da yumurta ve karabiberle birlikte kullanılarak sosun tuzluluk, umami ve aromatik yoğunluğunu sağlar. Pecorino Romano bazı profesyonel reçetelerde Parmigiano Reggiano ile karıştırılabilse de geleneksel Roma karakterinin temel peyniridir.

Amatriciana ve Gricia gibi guanciale bazlı makarnalarda servis öncesinde veya sos içerisinde kullanılarak domuz yağının zenginliğini güçlü koyun peyniri aromasıyla dengeler.

Risotto, gnocchi, sebze yemekleri, fırın reçeteleri, dolgulu makarnalar ve çeşitli sıcak soslarda rendelenerek kullanılabilir. Çorba ve sebze pürelerinin son dokunuşunda az miktarda kullanıldığında yoğunluk ve umami kazandırır.

Sofralık olgunluktaki Pecorino Romano dilim veya parça halinde antipasti ve peynir tabaklarında servis edilebilir. Bal, incir, armut, üzüm, meyve mostardaları ve çeşitli reçeller gibi tatlı eşlikçiler peynirin tuzlu ve pikant karakteriyle kontrast oluşturabilir.

Ürünün tuzluluk seviyesi yüksek olabileceğinden profesyonel reçetelerde ilave tuz miktarı peynir eklendikten sonra ayarlanmalıdır.

Dış kabuğun mutfakta kullanımı ürünün kaplama şekline ve üreticinin talimatlarına bağlıdır. Kabuğun yenilebilir olduğu, rendelenebileceği veya stoklarda kullanılabileceği üretici bilgisi doğrulanmadan varsayılmamalıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=pecorino-romano-dop-koyun-peyniri

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.