PEYNIR VE SÜT ÜRÜNLERI · SERT VE YARI SERT PEYNIRLER

Pecorino Sardo Maturo

Pecorino Sardo DOP

DOP SOĞUK ZİNCİR

Sardunya'nın uzun olgunlaştırılmış koyun peyniri.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**PEC-SAR**
Menşe Ülke	**İtalya**
Bölge	**Sardegna**
Sertifika	**DOP**
Net Miktar	**400 g**
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 Sardo DOP Maturo, yalnızca Sardinya'dan elde edilen tam yağlı koyun sütüyle üretilen ve üretimin tüm aşamaları Sardinya Özerk Bölgesi sınırları içinde gerçekleştirilen koruma altındaki geleneksel bir İtalyan peyniridir. DOP şartnamesine göre süt termize veya pastörize edilebilir; pıhtı yarı pişirme işleminden geçirilir ve Maturo versiyonu en az 2 ay olgunlaştırılır. Genç Maturo peynirlerinde iç yapı açık renkli, elastik ve kompakt olabilirken olgunlaşma ilerledikçe peynir daha sert, zaman zaman hafif granüllü ve saman sarısına yaklaşan bir yapı kazanır. Aromatik profili belirginleşir ve DOP şartnamesinde tanımlanan karakteristik hoş pikant lezzet giderek daha güçlü hale gelir. Profesyonel mutfakta peynir tabağı ve antipasti servislerinin yanı sıra makarna, risotto, gnocchi, sebze yemekleri, dolgular ve sıcak soslarda kullanılabilir. Daha ileri olgunluktaki ürünler rendelenmeye elverişli yapıları sayesinde özellikle makarna ve fırın yemeklerinde aromatik yoğunluk ve tuzlu-umami derinliği kazandırır. Pecorino Sardo DOP Maturo, Sardinya menşei, kontrollü üretim standardı ve koyun sütüne özgü olgun aromatik karakteriyle premium şarküteri, restoran, otel ve gurme mağaza seçkilerinde güçlü gastronomik değere sahip bir Akdeniz peyniridir.

MUTFAKTA KULLANIM

Pecorino Sardo DOP Maturo, güçlü fakat dengeli koyun sütü karakteri sayesinde hem doğrudan servis hem de sıcak mutfak uygulamalarında kullanılabilir.

Peynir tabağı ve antipasti servislerinde ince dilimler veya küçük parçalar halinde sunulabilir. Sardinya ve Akdeniz karakterini öne çıkarmak için bal, incir, armut, üzüm, ceviz, badem, meyve reçelleri ve mostarda tarzı tatlı eşlikçilerle değerlendirilebilir.

Olgun Maturo, sertleşen yapısı sayesinde rendelenerek makarna ve risottolarda kullanılabilir. Özellikle domates bazlı soslar, kıymalı veya et bazlı ragù çeşitleri, sebze sosları ve sade tereyağlı makarnalarda koyun sütüne özgü aromatik yoğunluk sağlar.

Gnocchi, ravioli ve benzeri dolgulu makarnalarda hem harç içinde hem de servis sırasında rendelenerek kullanılabilir. Ricotta, patates, ıspanak ve pazı gibi daha yumuşak bileşenlerle birlikte kullanıldığında dolgunun lezzet profilini kuvvetlendirir.

Fırın sebzeleri, patates, polenta, gratin ve çeşitli sıcak başlangıçlarda rendelenerek veya ince parçalar halinde kullanılabilir.

Salatalarda küçük küpler veya ince parçalar halinde kullanıldığında tuzluluk ve aromatik derinlik kazandırır.

Daha ileri olgunlaştırılmış Pecorino Sardo Maturo rendelenmeye özellikle uygundur. DOP standardı, belirli teknik şartları karşılayan rendelenmiş Pecorino Sardo Maturo ürünlerini de koruma kapsamına alır.

Ürünün tuzluluk ve pikantlık seviyesi olgunlaşmayla arttığından profesyonel reçetelerde ilave tuz miktarı peynir eklendikten sonra ayarlanmalıdır.

Kabuğun tüketilip tüketilemeyeceği üreticinin yüzey uygulamasına bağlıdır. Üretici bilgisi görülmeden kabuğun yenilebilir olduğu 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-sardo-maturo

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