Pecorino vegetale per vegetariani tra le eccellenze di Sardegna

Sabato 22 Settembre 2012, 10:15 in Eccellenze di Sardegna, Enogastronomia
di Daniele Puddu

Mi piace 80 Invia 2 Tweet 2 Commenti dei lettori

Arriva dalla Sardegna il Pecorino Vegetale per Vegetariani, non utilizza il caglio animale ed più digeribile di quello classico, scopri adesso tutti i dettagli

Pecorino vegetale: Il futuro delle nostre campagne passa anche per **innovazioni** che facilitino l'entrata dei prodotti in un mercato che cambia continuamente. E' il caso del **Pecorino vegetale** (marchio depositato alla camera di comercio di Sassari), ***formaggio*** consumabile anche dai **vegetariani** perché realizzato senza caglio animale, realizzato sin dal 2006 dall'azienda agricola **Sa Mura Bianca** di **Alessandro Sechi**, giovane allevatore di ***Nulvi***, nel sassarese, e già protagonista lo scorso anno all' *Oscar Green 2011* della *Coldiretti Giovani* (vincitore a livello regionale e secondo a livello nazionale, ha stato depositato alla camera di comercio di sassari), inserito nella guida del **Gambero Rosso**, sulla rivista Bell'Italia e diventato da qualche mese **Pecorino vegetale senza lattosio ad alta digeribilità** (0,02 mg/100g).

Annunci Google

Ricette Di Dolci Facili
200 Ricette per Dessert Veloci e d'Effetto. Scoprile su Carte D'Or!
www.CarteDor.it/Ricette_Gelato

La Boutique Dieta Dukan
Boutique Dietetica Linea e Salute Sconti fino al 30%. Consegna in 48h
LaMiaBoutiqueDietaDukan.it

Il vino lo imbottigli tu
Risparmia il 60% sul prezzo dello stesso vino già imbottigliato

Ma anche il caso dell' azienda agricola **Erkiles**, altro **pecorino a caglio vegetale** prodotto stavolta da **Giovanni Agostino Curreli** ad **Olzai** e protagonista invece degli **Oscar Green 2012**, premiato due giorni fa dalla camera di commercio di Cagliari e in lizza per il premio nazionale che si concluderà il 27 Settembre 2012 a Roma. Come si legge sul suo sito web infatti, l'azienda ha avviato la produzione di una intera **linea Bisine** di **formaggi vegetali** con marchio "**Qualità vegetariana**" (certificazione ottenuta nel 2011), dando anche una particolare attenzione al **benessere degli animali**, pascolo brado (quando possibile), niente OGM e antibiotici.

Anche la **Coldiretti Sardegna** evidenzia: "*L'azienda Agricola Erkiles nasce come scommessa di rivalutazione di un ambiente montano in via di totale spopolamento.*

Blogosfere su Facebook
Mi piace 26,483

Simula il prestito
Importo € 10000

Agos DUCATO

Articoli Correlati

Il Mirto Sardo tra i 20 Drinks più Particolari al Mondo Secondo gli Americani

Rassegna dei Vini Novelli di Sardegna 2011 a Milis dall' 10 al 13 Novembre 2011

Ecco come gli Americani vedono la Sardegna e il Cibo Sardo: Bizzarro! (Video)!

Il Pesce Sardo? Ricchissimo di Omega 3

Sagra del Miele 2011 a Montevecchio: Il programma completo del 27 e 28 Agosto 2011!

Articoli piu letti

Chiesa Sant' Antonio Segariu e Pozzo Sacro interno, fin sotto l'altare

www.ilvinomeloimbottiglioio.it

*Condotta con il **metodo biologico**, sono allevate circa 500 pecore di razza sarda allo stato brado, la cui produzione di latte è stata trasformata nel minicaseificio aziendale per produrre il tradizionale Fiore Sardo DOP, e sviluppando una nuova linea di formaggi per vegetariani. L'antica arte casearia integrata con metodi innovativi ha creato la prima azienda certificata **Qualità Vegetariana** della Sardegna per la produzione di formaggio Pecorino a caglio vegetale, aprendo canali commerciali in **Paesi arabi** e di **tradizione ebraica**".*

In cosa consiste il **pecorino vegetariano**?

Sempre sul sito di ***Coldiretti Sardegna*** si legge: "***Pecorino vegetale**, un formaggio a latte crudo, coagulato con caglio proveniente da un ceppo speciale di fungo, che durante la fase di maturazione esalta gli aromi e i profumi tipici della terra sarda, ricca di macchia mediterranea ed erbe aromatiche. L'utilizzo di **caglio non animale** va incontro alle esigenze alimentari dei **vegetariani** e di coloro che **per fede religiosa non possono consumare formaggi con caglio animale***".

Altra caratteristica che non guasta di certo è **l'elevata digeribilità** del **Pecorino Vegetale**, dovuta all'assenza di *pepsina e chimosina*.

Insomma, il mondo delle campagne sarde, pur rispettoso della tradizione, non è fermo come in molti credono, anzi è in grado di rinnovarsi fortemente!

LINKS UTILI:

Formaggi a qualità vegetariana Erkiles

Pecorino vegetale di Nulvi, sito ufficiale

Oscar Green 2012: Votiamo i prodotti sardi in concorso

Guida a tutti i formaggi della Sardegna (scaricabile gratuitamente)

Annunci Google

Terme Sardegna Benessere
www.termesardegna.it Prenotate direttamente i migliori pacchetti e soggiorni benessere

Stevia Midy - Pura Stevia
www.esitalia.it Nuova Confezione Risparmio. 400 Compresse Solo € 8,90!

Ristorante Tipico Sardo
arbataxpark.com Scopri la cucina tipica nel più grande Park Resort della Sardegna

Ricambi agricoli
www.centrobatterie.org Forniamo ricambi per macch.agricole e attrezzature zootecniche , stalla

Mi piace 80 Invia 2 Tweet 2 Commenti dei lettori

(foto)

Autunno in Barbagia 2012: Ecco il programma completo, dal 7 Settembre al 16 Dicembre 2012

Cagliari-Roma rinviata: Sfida tra Cellino e il Prefetto sullo stadio di Is Arenas!

Raccomandati dai lettori

Registrazione Crea un account o **accedi** per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

Autunno in Barbagia 2012: Ecco il programma completo, dal 7 Settembre al 16 Dicembre 2012
75 persone recommended questo elemento.

Plug-in sociale di Facebook

Consigliati dall´autore

Da non perdere

Seguici

Iscriviti ai nostri feed rss. Leggi in tempo reale tutti i post pubblicati dal blogger!