Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta filata con pepe nero in grani, il colore della pasta è bianco

Ingredienti
latte crudo di pecora, caglio e sale

Allevamento
ovino di razza comisana semibrado

Descrizione
il nome deriva dal fatto che all'interno del formaggio è inserito del pepe nero in grani.

Maturazione/Stagionatura
da 3 a 6 mesi circa

Pezzatura
kg 4 circa

Shelf life
4-6 mesi

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE