

Pecorino Maremmano



Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

Come gli altri pecorini toscani ha sapore dolce e delicato. La produzione è concentrata soprattutto nella zona a sud della Toscana, ai confini con il Lazio.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, dura, senza occhiatura.

Sapore: dolce, con le note del latte ovino

Abbinamenti: Vini rossi. Mostarda piccante di pomodori verdi. Pane toscano “sciocco”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% MGSS

Peso: 2-3,5 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm, h. 5-8

Produttori: caseifici della Maremma

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.