

Erborinato di pecora delle Alpi Cozie



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora

Una toma di latte ovino, prodotto tipico delle vallate cuneesi, con in più un'intensa erborinatura: prodotto di spiccata personalità e sapore.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina e compatta, con diffusa erborinatura bluastro

Sapore: forte, intenso, con note ovine e di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi.

Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 4-5 kg

Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15

Produttori: casari delle Alpi Cozie

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.