

# Pecorino abruzzese sott'olio



## Provenienza

- Abruzzo

## Tipo di latte

- Pecora

Il pecorino abruzzese in questa lavorazione viene stagionato circa due mesi, poi tagliato a piccoli pezzi di forma cubica e fatto ulteriormente stagionare sott'olio di oliva insaporito con erbe aromatiche: ottimo come antipasto.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina dura e compatta.

**Sapore:** intenso, sapido e piccante, con gli aromi trasmessi dall'olio di oliva

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e fichi freschi. Pane casereccio

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 1,5 kg

**Dimensioni:** vasi di vetro



Allevatore di Formaggi

**Produttori:** casari del centro dell'Abruzzo

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.