

Pecorino Crotonese DOP



La Calabria è patria di diverse varietà di pecorini, come quelli di Vezzano e del Monte Poro: ma forse il più noto è proprio quello cosiddetto di Crotone (Pecorino Crotonese DOP), dal sapore leggermente meno forte rispetto agli altri pecorini del Sud Italia.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura, compatta, di colore paglierino più o meno intenso secondo la stagionatura

Sapore: intenso, sapido, caratteristico

Abbinamenti: Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pasta in bianco, pane casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo novanta giorni

Produzione: novembre-giugno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 2 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm, h 10

Produttori: caseifici del crotonese

Provenienza

- Calabria

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.