

Pecorino foja de noce



Provenienza

- Marche

Tipo di latte

- Pecora

Viene fatto stagionare per alcune settimane nelle foglie fresche di noce, alternando a strati foglie e pecorini in appositi barili. La stagionatura, lasciando il pecorino avvolto nelle foglie, può ulteriormente proseguire anche per diversi mesi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, quasi senza occhiatura

Sapore: intenso e dolce, con l'aroma delle foglie di noce

Abbinamenti: Vini rossi corposi, Mostarda piccante di zucca. Pane toscano

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 40 giorni

Produzione: estiva

Grassi: 40% Mgss

Peso: 1-2 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: caseifici del Montefeltro

Codice forma: n.d.



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.