

Pecorino romano DOP



Nonostante il nome, oggi la sua produzione avviene principalmente in Sardegna, e solo in piccola parte nel Lazio (dove questo formaggio ha avuto origine nella campagna romana) e nel grossetano. Molto noto come formaggio da grattugia, in grado di stagionare a lungo, grazie anche all'abbondante salatura, è però ottimo anche in tavola. La sua è una delle più antiche denominazioni di origine italiane, risalente al 1955.

Luigi Guffanti propone in particolare una spettacolare stagionatura oltre 24 mesi, che ha luogo nelle cantine di Arona.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca dura, compatta e granulosa. Crosta chiara, talvolta con una copertura protettiva nera

Sapore: sapido, intenso e piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi.

Pane "Carasau"

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Provenienza

- Lazio
- Sardegna
- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Stagionatura: minimo quattro mesi

Produzione: ottobre-luglio

Grassi: 36% Mgss

Peso: 20-35 kg

Dimensioni: diametro 25-35 cm, h 25-40 cm

Produttori: caseifici di Sardegna, Lazio, Toscana aderenti al consorzio di produzione

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.