

Pecorino toscano DOP



Come gli altri pecorini toscani ha sapore dolce e delicato e si consuma fresco o stagionato. Si produce in tutto il territorio regionale della Toscana più alcuni Comuni dell'Umbria, ma la produzione è concentrata soprattutto in Maremma.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, compatta, dura, senza occhiatura

Sapore: dolce, con le note del latte ovino

Abbinamenti: Vini rossi. Mostarda piccante di pomodori verdi. Pane toscano "sciocco"

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale e industriale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 2-3,5 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm, h. 5-8

Produttori: caseifici della Toscana

Codice forma: n.d.

Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.