

Erborinato di pecora



Provenienza

-

Tipo di latte

- Pecora

Produzione di introduzione abbastanza recente, può ricordare per molti versi il Roquefort francese, ma con un'erborinatura meno intensa e una salatura meno forte, e dunque un sapore un po' più morbido e delicato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina e compatta, con occhiatura ed erborinatura bluastra

Sapore: forte, intenso, con note ovine e di penicillo

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero

Lavorazione: artigianale

Pasta: cruda, non pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 60 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss

Peso: 3-4 kg

Dimensioni: diametro 15 cm, h. 15

Produttori: casari artigianali

Codice forma: 98SLL02



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: n.d.