

# Pecorino dei Monti Sibillini



## Provenienza

- Marche

## Tipo di latte

- Pecora

Da zona di montagna (e del parco nazionale dei Monti Sibillini), viene prodotto artigianalmente seguendo un'antica tradizione che vuole l'aggiunta di spezie ed erbe aromatiche al caglio per aumentarne il potere coagulante.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina compatta, dura, senza occhiatura

**Sapore:** intenso, piccante

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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 90 giorni

**Produzione:** primaverile estiva

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 1-2 kg

**Dimensioni:** diametro 15-20 cm, h. 5-10

**Produttori:** casari dei Monti Sibillini

**Codice forma:** 8000026



Allevatore di Formaggi

**Codice tagliato:** n.d.