

Formaggio di pecora siciliano pepato in crosta



Provenienza

- Sicilia

Tipo di latte

- Pecora

Pecorino “canestrato”, secondo la tradizione siciliana, che però non presenta, come normalmente avviene, l’aggiunta di pepe nero a grani nella pasta, ma la ricopertura in crosta con il pepe nero tritato. Una differente lavorazione che permette di aromatizzare il formaggio, proteggendolo nello stesso tempo, evitando la “scomodità”, di dover eliminare i grani di pepe al momento del consumo.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio o paglierina dura, compatta e granulosa.

Ricoperto in crosta con pepe nero tritato.

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 casereccio

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: variabile (min. 90 giorni)



Allevatore di Formaggi

Produzione: ottobre-giugno

Grassi: 40% Mgss

Peso: 15-16 kg

Dimensioni: h 20-25 cm, d.15-20

Produttori: caseifici della Sicilia

Codice forma: 2800002

Codice tagliato: 2800006