

Pecorino Val d'Orcia

Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

- Pecora



La produzione di questo pecorino è limitata in base alla disponibilità del latte proveniente dal territorio del comune di Pienza e Val d'Orcia. La stagionatura è relativamente breve. Il formaggio si presenta morbido e dal sapore dolce.

La crosta è trattata con concentrato di pomodoro.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta paglierina morbida e lievemente occhiata

Sapore: intenso ma dolce, non piccante

Abbinamenti: Vini Bianchi della Val D'Orcia, marmellata di fichi, mieli di acacia e birre belghe

Caratteristiche tecniche

Latte: Ovino pastorizzato

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 20 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 45% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 1.5 kg

Dimensioni: diametro 10-15 cm, h. 5-8

Produttori: caseifici del senese

Codice forma: 7900043