

# Pecorino foja de noce



## Provenienza

- Marche

## Tipo di latte

- Pecora

Viene fatto stagionare per alcune settimane nelle foglie fresche di noce, alternando a strati foglie e pecorini in appositi barili. La stagionatura, lasciando il pecorino avvolto nelle foglie, può ulteriormente proseguire anche per diversi mesi.

## Caratteristiche organolettiche

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

**Sapore:** intenso e dolce, con l'aroma delle foglie di noce

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi, Mostarda piccante di zucca. Pane toscano

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 40 giorni

**Produzione:** estiva

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 1-2 kg

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** caseifici del Montefeltro