

Pecorino romano DOP



Nonostante il nome, oggi la sua produzione avviene principalmente in Sardegna, e solo in piccola parte nel Lazio (dove questo formaggio ha avuto origine nella campagna romana) e nel grossetano. Molto noto come formaggio da grattugia, in grado di stagionare a lungo, grazie anche all'abbondante salatura, è però ottimo anche in tavola. La sua è una delle più antiche denominazioni di origine italiane, risalente al 1955.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta bianca dura, compatta e granulosa. Crosta chiara, talvolta con una copertura protettiva nera

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 "Carasau"

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo quattro mesi

Produzione: ottobre-luglio

Provenienza

- Lazio
- Sardegna
- Toscana

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Formaggi per Tradizione

Grassi: 36% Mgss

Peso: 20-35 kg

Dimensioni: diametro 25-35 cm, h 25-40 cm

Produttori: caseifici di Sardegna, Lazio, Toscana aderenti al consorzio di produzione