

# Pecorino toscano DOP



Come gli altri pecorini toscani ha sapore dolce e delicato e si consuma fresco o stagionato. Si produce in tutto il territorio regionale della Toscana più alcuni Comuni dell'Umbria, ma la produzione è concentrata soprattutto in Maremma.

## Caratteristiche organolettiche

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

**Sapore:** dolce, con le note del latte ovino

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

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo o pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale e industriale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 60 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 2-3,5 kg

**Dimensioni:** diametro 15-20 cm, h. 5-8

**Produttori:** caseifici della Toscana

## Provenienza

- Toscana

## Tipo di latte

- Pecora

## Marchi

