

# Formaggio Pecorino Fresco Coratino



## Provenienza

- Puglia

## Tipo di latte

- Pecora

E' un formaggio a pasta semidura con consistenza elastica e occhiature rade dal colore giallo paglierino.

Viene prodotto secondo la tecnologia tradizionale che prevede l'impegno di solo caglio naturale ed il controllo manuale delle principali operazioni come la lavorazione, la rottura, la cottura della cagliata, la messa in forma.

Le forme più grandi erano destinate all'utilizzo come formaggio da grattugia mentre, oggi, si va affermando come prodotto da tavola.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta elastica, di colore giallo paglierino e occhiatura rada

**Sapore:** leggermente sapido con aroma fragrante

**Abbinamenti:** piatti tipici pugliesi, vini rossi come Castel del Monte d.o.c, Aglianico del Vulture d.o.c. e altri uvaggi decisi

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, proveniente da stalle di Puglia e/o Basilicata

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** semidura

**Salatura:** in salamoia



Formaggi per Tradizione

**Stagionatura:** 20-40 giorni

**Produzione:** stagionale, da gennaio ad agosto

**Grassi:** 26,5% Mgss

**Peso:** 2,7 - 3 kg

**Dimensioni:** diam. 17 cm, scalzo 9 cm

**Produttori:** casari artigianali pugliesi