

Pecorino dei Monti Sibillini



Provenienza

- Marche

Tipo di latte

- Pecora

Da zona di montagna (e parco nazionale), viene prodotto artigianalmente seguendo un'antica tradizione che vuole l'aggiunta di spezie ed erbe aromatiche al caglio per aumentarne il potere coagulante.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina compatta, dura, senza occhiatura

Sapore: intenso, piccante

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

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 90 giorni

Produzione: primaverile estiva

Grassi: 40% Mgss

Peso: 1-2 kg

Dimensioni: diametro 15-20 cm, h. 5-10

Produttori: casari dei Monti Sibillini