

Pecorino Coratino



Provenienza

- Puglia

Tipo di latte

- Pecora

E' un formaggio tipico a pasta dura semicotta. 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. Destinato per lungo tempo all'impegno come formaggio da grattugia, si va oggi affermando come prodotto da tavola semistagionato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta compatta ed elastica, di colore crema. Con l'aumentare della stagionatura diventa friabile, di colore paglierino, con occhiatura rada.

Sapore: Leggermente sapido il semistagionato. Deciso, con aroma fragrante lo stagionato.

Abbinamenti: Piatti tipici pugliesi, vini rossi "Castel del Monte d.o.c, Aglianico del vulture d.o.c. e altri uvaggi decisi

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino

Lavorazione: artigianale

Pasta: dura semicotta

Salatura: in salamoia

Stagionatura: 3-4 mesi circa

Produzione: stagionale



Formaggi per Tradizione

Grassi: 26,5% Mgss

Peso: 5-7 kg

Dimensioni: altezza 16, diametro 26

Produttori: casari artigianali pugliesi