Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino Maremmano



Descrizione

Come gli altri pecorini toscani ha sapore dolce e delicato. La produzione è concentrata soprattutto nella zona a sud della Toscana, ai confini con il Lazio. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, ovino
- **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
- **Dimensione:** diametro 15-20 cm, h. 5-8
- **Produttori:** caseifici della Maremma
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.