Pecorino Romano DOP “cappato nero”



Descrizione

Nonostante il nome, oggi la sua produzione avviene principalmente in Sardegna, e solo in piccola parte nel Lazio (dove questo formaggio ha avuto origine nella campagna romana) e nel grossetano. Molto noto come formaggio da grattugia, in grado di stagionare a lungo, grazie anche all’abbondante salatura, è però ottimo anche in tavola. La sua è una delle più antiche denominazioni di origine italiane, risalente al 1955.

Luigi Guffanti propone una particolarmente accurata stagionatura oltre 24 mesi, che ha luogo nelle cantine sotterranee di Arona.

ACQUISTALO NELLO SHOP >> [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta bianca dura, compatta e granulosa. Crosta chiara, talvolta con una copertura protettiva nera

Sapore

sapido, intenso e piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi. Pane “Carasau”

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, ovino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo quattro mesi
- **Produzione:** ottobre-luglio
- **Grassi:** 36% Mgss
- **Peso:** 20-35 kg
- **Dimensioni:** diametro 25-35 cm, h 25-40 cm
- **Produttori:** caseifici di Sardegna, Lazio, Toscana aderenti al consorzio di produzione
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.