



Allevatore di Formaggi

## Erborinato di pecora



### Descrizione

Produzione relativamente recente, che ricorda il Roquefort francese.

Si caratterizza per un'erborinatura meno marcata e una salatura più delicata rispetto al celebre erborinato francese, offrendo un sapore più morbido e delicato. La stagionatura (che può essere protratta negli appositi ambienti delle cantine fino a 6-8 mesi) permette all'Erborinato di pecora di evidenziare note vegetali particolarmente apprezzabili.  
[guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

#### Regione



Lombardia,  
Piemonte

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

Pasta paglierina e compatta, con occhiatura ed erborinatura bluastra

#### Sapore

Forte, intenso, con note ovine e di penicillo

#### Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale

### Specifiche tecniche

---

- **Latte:** ovino intero
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** cruda, erborinata, non pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 3-4 kg
- **Diametro:** diametro 15 cm, h. 15
- **Produttori:** casari artigianali
- **Codice Forma:** 98SLL02