Luigi Guffanti 1876
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



Origine Latte



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