Formaggio di pecora siciliano pepato in crosta



Descrizione

Questa variante del pecorino "canestrato" siciliano si distingue per un approccio innovativo. Invece di aggiungere grani di pepe nero all'interno della pasta, il formaggio viene ricoperto esternamente con pepe nero tritato. Questo metodo non solo assicura un'aromatizzazione uniforme del prodotto, ma offre anche una protezione naturale durante la stagionatura. Inoltre, elimina la necessità di rimuovere i grani di pepe al momento del consumo, rendendo il formaggio più pratico senza comprometterne il caratteristico sapore speziato. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta avorio o paglierina dura, compatta e granulosa. Ricoperto in crosta con pepe nero tritato.

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 casereccio

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero, ovino, pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** variabile (min. 90 giorni)
- **Produzione:** ottobre-giugno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 15 -16 kg
- **Diametro:** h 20-25 cm, d.15-20
- **Produttori:** caseifici della Sicilia
- **Codice Forma:** 2800002
- **Codice tagliato:** 2800006