Formaggio Pecorino Fresco Coratino



Descrizione

È un formaggio a pasta semidura con una consistenza elastica e occhiature rade, di colore giallo paglierino.

Viene prodotto secondo la tecnologia tradizionale, che prevede l’impiego di solo caglio animale ed il controllo manuale delle principali operazioni.

Queste includono la lavorazione, la rottura, la cottura della cagliata e la messa in forma.

Le forme più grandi erano originariamente destinate all’utilizzo come formaggio da grattugia.

Oggi, tuttavia, si sta affermando come prodotto da tavola.

Viene prodotto secondo la tecnologia tradizionale che prevede l’impegno di solo caglio animale ed il controllo manuale delle principali operazioni come la lavorazione, la rottura, la cottura della cagliata, la messa in forma.

Le forme più grandi erano destinate all’utilizzo come formaggio da grattugia mentre, oggi, si va affermando come prodotto da tavola. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta elastica, di colore giallo paglierino e occhiatura rada

Sapore

leggermente sapido con aroma fragrante

Abbinamenti

piatti tipici pugliesi, vini rossi come Castel del Monte d.o.c, Aglianico del Vulture d.o.c. e altri uvaggi decisi

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 20-40 giorni
- **Produzione:** da gennaio ad agosto, stagionale
- **Grassi:** 26, 5% Mgss
- **Peso:** 2, 7 - 3 kg
- **Diametro:** diam. 17 cm, scalzo 9 cm
- **Produttori:** casari artigianali pugliesi
- **Codice Forma:** 0909475
- **Codice tagliato:** 0909476