Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino Coratino



Descrizione

Il **Pecorino Coratino** un formaggio tipico a pasta dura semicotta. 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. Per lungo tempo, era destinato all'uso come formaggio da grattugia. Oggi, si sta affermando come prodotto da tavola semistagionato.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta compatta ed elastica, di colore crema. Con l’aumentare della stagionatura diventa friabile, di colore paglierino, con occhiatura rada.

Sapore

Leggermente sapido il semistagionato. Deciso, con aroma fragante lo stagionato.

Abbinamenti

Piatti tipici pugliesi, vini rossi regionali come Castel del Monte d.o.c., Aglianico del Vulture d.o.c. ed altri uvaggi decisi

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** dura semicotta
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** 3-4 mesi circa
- **Produzione:** stagionale
- **Grassi:** 26, 5% Mgss
- **Peso:** 5-7 kg
- **Diametro:** altezza 16, diametro 26
- **Produttori:** casari artiginali pugliesi
- **Codice Forma:** 909471
- **Codice tagliato:** 909473