



Allevatore di Formaggi

## Pecorino Crotonese DOP



### Descrizione

---

La Calabria vanta diverse varietà di pecorini, come quelli di Vezzano e del Monte Poro. Tuttavia, il più noto è forse il Pecorino Crotonese DOP, che si distingue per un sapore leggermente più dolce rispetto ad altri pecorini del Sud Italia. [guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Calabria

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

pasta dura, compatta, di colore paglierino più o meno intenso secondo la stagionatura

## Sapore

intenso, sapido, caratteristico

## Abbinamenti

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pasta in bianco, pane casereccio

## Specifiche tecniche

---

- **Latte:** crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo novanta giorni
- **Produzione:** novembre-giugno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 2 kg
- **Diametro:** diametro 15-20 cm, h 10
- **Produttori:** caseifici del crotonese
- **Codice Forma:** 1113393
- **Codice Tagliato:** 1113399