



Allevatore di Formaggi

Pecorino dei Monti Sibillini



Descrizione

Il **Pecorino dei Monti Sibillini** proviene da una zona montana, inclusa nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Questo pecorino è prodotto artigianalmente seguendo un'antica tradizione, che prevede l'aggiunta di spezie ed erbe aromatiche al caglio per aumentarne il potere coagulante.

[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Marche

Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

Aspetto

pasta paglierina compatta, dura, senza occhiatura

Sapore

intenso, piccante

Abbinamenti

Vini rossi. Mostarda piccante di pomodori verdi. Pane toscano “sciocco”

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** primavera - estate
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 1-2 kg
- **Diametro:** diametro 15-20 cm, h. 5-10
- **Produttori:** casari dei Monti Sibillini
- **Codice Forma:** 8000029 (stagionato) – 8000026 (semistagionato)