Luigi Guffanti 1876
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



Origine Latte



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)