Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino di Pienza Gran Riserva



Descrizione

Si tratta di forme di Pecorino di Pienza del tipo nero (“da serbo”) di dimensioni maggiori, destinate a una stagionatura lunga, che raggiunge e supera l’anno. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina lievemente occhiata, dura e granulosa

Sapore

intenso, asciutto ma dolce, non piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati, Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane “sciocco” toscano

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** un anno
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 10 -12 kg
- **Diametro:** diametro 35-40 cm, h. 10-15
- **Produttori:** caseifici del senese
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.