



Allevatore di Formaggi

## Pecorino foja de noce



### Descrizione

---

Questo pecorino viene stagionato per diverse settimane tra foglie fresche di noce. Le forme e le foglie vengono alternate a strati in appositi barili. La stagionatura può proseguire ulteriormente per diversi mesi, mantenendo il pecorino avvolto nelle foglie. [guffanti\_pdf\_button]

### Caratteristiche

---

#### Regione



Marche

#### Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

#### Aspetto

pasta paglierina, compatta, quasi senza occhiatura

#### Sapore

intenso e dolce, con l'aroma delle foglie di noce

### **Abbinamenti**

Vini rossi corposi, Mostarda piccante di zucca. Pane toscano

### **Specifiche tecniche**

---

- **Latte:** intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 40 giorni
- **Produzione:** Estiva
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 1-2 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** caseifici del Montefeltro
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.