Luigi Guffanti 1876
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



Origine Latte



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.