Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Pecorino Toscano DOP



Descrizione

Il Pecorino Toscano DOP presenta un sapore dolce e delicato, segno distintivo del latte di pecora impiegato nella produzione. Viene prodotto in tutto il territorio regionale della Toscana, più alcuni comuni dell'Umbria, ma la produzione è concentrata soprattutto in Maremma, ed è disponibile per il consumo sia nella versione fresco che stagionato.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina, compatta, dura, senza occhiatura

Sapore

dolce, con le note del latte ovino

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** crudo o pastorizzato, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale e industriale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 60 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Peso:** 2-3, 5 kg
- **Diametro:** diametro 15-20 cm, h. 5-8
- **Produttori:** caseifici della Toscana
- **Codice Forma:** 1113411 (fresco) – 1113410 (stagionato)
- **Codice tagliato:** 1113418 (fresco) – 1113419 (stagionato)