Pecorino Val d’Orcia



Descrizione

La produzione di questo pecorino è limitata dalla disponibilità del latte proveniente dal territorio del comune di Pienza e della Val d'Orcia. La stagionatura è relativamente breve. Il formaggio si presenta morbido e dal sapore dolce. La crosta è trattata con concentrato di pomodoro. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina morbida e lievemente occhiata

Sapore

intenso ma dolce, non piccante

Abbinamenti

Vini Bianchi della Val D’Orcia, marmellata di fichi, mieli di acacia e birre belghe

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino pastorizzato
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 20 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 45% Mgss
- **Peso:** 1.5 kg
- **Diametro:** diametro 10-15 cm, h. 5-8
- **Produttori:** caseifici del senese
- **Codice Forma:** 7900043
- **Codice tagliato:** n.d.