

# Pecorino Maremmano



## Provenienza

- Toscana

## Tipo di latte

- Pecora

Come gli altri pecorini toscani ha sapore dolce e delicato. La produzione è concentrata soprattutto nella zona a sud della Toscana, ai confini con il Lazio.

## Caratteristiche organolettiche

**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”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo o pastorizzato

**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

**Dimensioni:** diametro 15-20 cm, h. 5-8

**Produttori:** caseifici della Maremma

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.