

# Pecorino Crotonese DOP



La Calabria è patria di diverse varietà di pecorini, come quelli di Vezzano e del Monte Poro: ma forse il più noto è proprio quello cosiddetto di Crotone (Pecorino Crotonese DOP), dal sapore leggermente meno forte rispetto agli altri pecorini del Sud Italia.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta dura, compatta, di colore paglierino più o meno intenso secondo la stagionatura

**Sapore:** intenso, sapido, caratteristico

**Abbinamenti:** Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pasta in bianco, pane casereccio

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo novanta giorni

**Produzione:** novembre-giugno

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 2 kg

**Dimensioni:** diametro 15-20 cm, h 10

**Produttori:** caseifici del crotonese

## Provenienza

- Calabria

## Tipo di latte

- Pecora

## Marchi





Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.