Allevatore di Formaggi

Pecorino di Pienza al tartufo



Provenienza

- Toscana

Tipo di latte

-

Pienza è la cittadina rinascimentale in provincia di Siena creata su committenza del papa quattrocentesco Pio II. Il territorio di produzione di questo pecorino toscano è l'area circostante delle "crete senesi", basse colline tondeggianti che offrono pascoli poveri ma ottimi per le pecore. Il pecorino di Pienza si produce in tre tipologie: quello rosso semistagionato, colorato con succo di pomodoro come rivestimento protettivo, è più fresco, al tartufo nero che similare a quello semistagionato solo con la crosta bianca mentre la versione stagionata ha la crosta colorata di nero. Il sapore non è piccante, come in genere avviene nei pecorini, per l'uso di caglio di vitello invece che di capretto (in Toscana si era soliti un tempo servirsi addirittura di cagli vegetali) con sentori di tarfufo. Il Pecorino di Pienza è tra i più usati nella lavorazione del Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina morbida e lievemente occhiata nel tipo rosso, più dura e granulosa nel tipo nero
Sapore: intenso ma dolce, non piccante note ircine dovute l'aroma del tartufo nero
Abbinamenti: Vini rossi corposi. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane "sciocco" toscano

Caratteristiche tecniche

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 1-2 mesi
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% Mgss
Peso: 1-1.2 kg
Dimensioni: diametro 10-15 cm, h. 5-8
Produttori: caseifici del senese
Codice forma: 7900005
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038