

Formaggio Pecorino Fresco Coratino



Provenienza

- Puglia

Tipo di latte

- Pecora

E' un formaggio a pasta semidura con consistenza elastica e occhiature rade dal colore giallo paglierino.

Viene prodotto secondo la tecnologia tradizionale che prevede l'impegno di solo caglio naturale ed il controllo manuale delle principali operazioni come la lavorazione, la rottura, la cottura della cagliata, la messa in forma.

Le forme più grandi erano destinate all'utilizzo come formaggio da grattugia mentre, oggi, si va affermando come prodotto da tavola.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta elastica, di colore giallo paglierino e occhiatura rada

Sapore: leggermente sapido con aroma fragrante

Abbinamenti: piatti tipici pugliesi, vini rossi come Castel del Monte d.o.c, Aglianico del Vulture d.o.c. e altri uvaggi decisi

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, proveniente da stalle di Puglia e/o Basilicata

Lavorazione: artigianale

Pasta: semidura

Salatura: in salamoia



Allevatore di Formaggi

Stagionatura: 20-40 giorni

Produzione: stagionale, da gennaio ad agosto

Grassi: 26,5% Mgss

Peso: 2,7 - 3 kg

Dimensioni: diam. 17 cm, scalzo 9 cm

Produttori: casari artigianali pugliesi

Codice forma: 0909475

Codice tagliato: 0909476