

PECORINO CROTONESE DOP SEMIDURO



CODICE	31416
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Calabria
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	2,3 kg circa

Pecorino semiduro prodotto in Calabria in provincia di Crotona

DESCRIZIONE	Pecorino semiduro canestrato realizzato con latte ovino pastorizzato proveniente da pecore di razza Gentile e Sarda
ASPETTO	La crosta è dura, di colore ocra.; la pasta è compatta, bianco-paglierina, con rare occhiature ad occhio di pernice
SAPORE	Gradevolmente sapido e leggermente piccante, con sentori di fieno, erbe mature e nocciola tostata, persistente
STAGIONATURA	Fra 60 e 90 giorni
PRODUTTORE	Maiorano - Crotona (KR)
CURIOSITÀ	La maturazione di questo pecorino varia dai trenta a i centottanta giorni ed è uno dei più apprezzati. Durante la stagionatura le forme vengono unte con olio di oliva e mantenute in ambienti freschi e a temperatura costante
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Nella zona di origine viene consumato come formaggio da tavola, insieme a pomodori secchi, salumi locali e ortaggi sott'olio tipici della cucina calabrese. Da provare anche con un miele, per un abbinamento più tradizionale