

**Tipologia di prodotto**

Formaggio prodotto a pasta dura, cruda con latte intero di pecora

Ingredienti

sale, latte intero di pecora crudo e caglio naturale (in pasta di agnello e/o capretto)

Allevamento

ovini allo stato semibrado

Descrizione

Il Pecorino Siciliano D.O.P. è il più antico formaggio prodotto in Sicilia, di forma cilindrica, a facce piane o lievemente concave; crosta di colore bianca-giallognola o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura, la superficie è rugosa per la modellatura lasciata dal canestro; pasta di colore bianca o paglierina, compatta con scarse occhiature.

Maturazione/Stagionatura

da 3 a 18 mesi

Pezzatura

kg 13 circa

Shelf life

12 mesi circa