VALSANA

Data di creazione: 18/06/2025

PECORINO DI FARINDOLA

CODICE	31440
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Abruzzo
TIPO DI LATTE	Ovino Crudo
PESO	2 kg circa

Formaggio abruzzese di pecora prodotto con caglio di suino

DESCRIZIONE	Prodotto con latte ovino crudo, ottenuto da pecore di razza Pagliarola Appenninica, allevate allo stato brado sui pascoli dell'entroterra vestino, nella zona orientale della catena del Gran Sasso e senza aggiunta di fermenti lattici o starter
ASPETTO	Ha una crosta dura, canestrata, dal colore che varia dal giallo-marrone al rossastro. La pasta è compatta, friabile, lievemente occhiata, di colore giallo-paglierino più o meno intenso, leggermente umida nonostante la lunga stagionatura
SAPORE	Ha un sapore pieno e corposo, equilibrato e complesso, ricco di aromi di muschio, funghi e muffe, dovuti sia alle erbe dei pascoli che alla particolare cagliatura con caglio di maiale
STAGIONATURA	Almeno 100 giorni
PRODUTTORE	Masserie del Parco - Arsita (TE)
SELEZIONATO PERCHÈ	E' uno dei formaggi più particolari d'Italia, prodotto esclusivamente dalle donne, secondo tradizione, con caglio di maiale e senza fermenti aggiunti. Ogni pecorino viene etichettato dai singoli produttori, riportando anche il nome della donna che ha fatto il formaggio
CURIOSITÀ	Il "Pecorino di Farindola" si chiama così perché prende spunto da un manoscritto del 1500 in cui si parla di una forma di pecorino ricevuta a Farindola e per la precisione a cinque miglia da essa procedendo verso nord quindi tra Farindola ed Arsita dove si trova anche attualmente il cuore più vitale dell'intera zona tipica di produzione
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Formaggio da meditazione, da gustare in purezza o al massimo abbinato a un buon vino

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.