



- Pochi formaggi al mondo vantano origini così antiche come il Pecorino Romano; da più di duemila anni le greggi di pecore che pascolano liberamente nelle campagne del Lazio e della Sardegna, producono il latte da cui viene ricavato questo formaggio
- La crosta è di colore paglierino chiaro quasi bianco e su tutto lo scalzo è impresso il marchio "PECORINO ROMANO" e il logo istituzionale
- La pasta, di colore bianco o paglierino tenue, si presenta generalmente compatta o con una leggerissima occhiatura
- L'aroma è fragrante, caratteristico, e il gusto è tipicamente piccante
- Il suo impiego da grattugia lo rende un insostituibile ingrediente di molti piatti tipici, ed è ottimo abbinato con un buon vino rosso corposo

Pecorino Romano DOP

DATI GENERALI

| | |
|-------------------|---|
| Ingredienti | Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici |
| Stagionatura | Da 5 a 8 mesi |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 30 kg circa, $\frac{1}{4}$ sottovuoto da 7 kg circa |
| Stoccaggio | 4 - 8 °C |

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

| | |
|---------------------|--------------------|
| Valore energetico | 394 kcal / 1633 kJ |
| Grassi | 32.25 g |
| Acidi grassi saturi | 18.00 g |
| Carboidrati | 0.00 g |
| Zuccheri | 0.00 g |
| Proteine | 25.90 g |
| Sale | 5.00 g |