



PECORINO A LATTE CRUDO di San Galgano

Ottenuto da latte crudo di pecore allevate a stribilazione libera con impegno di caglio di origine animale.

Le Pecore vengono munte due volte al giorno. Il latte viene subito avviato alla lavorazione, lasciato intero, filtrato, portato a temperatura di ca 35° ed addizionato con caglio di capretto o agnello. La cagliata ottenuta viene prima tagliata in quadrati regolari, poi rotta. Raccolta la massa caseosa, viene passata nei vari stampi in legno di faggio, detti "fascere" rigirandoli più volte per favorire lo spurgo del siero.

La salatura a secco avviene dopo due giorni e la stagionatura avviene su tavole di abete. Richiede il lavaggio manuale di ciascuna forma ogni due giorni girandole sull'altra faccia, avvolte in teli bianchi di cotone misto lino e canapa.

Le forme sono rotonde con diametro di 15-18 cm.. La pasta è morbica e di sapore salato, con leggeri sentori di erba.

Il miele e le pere sono gli abbinamenti ideali per gustare questo formaggio al meglio.