

Pecorino romano



Pasta: Dura

Leche: Oveja

Origen: Italia

Intensidad: 

El Pecorino es el nombre genérico de los quesos elaborados con leche pura de oveja.

Durante siglos, el Pecorino Romano fue elaborado en las campañas vecina a Roma, y hasta el día de hoy prácticamente no ha sufrido cambios.

Era exportado en gran escala ya en el siglo I y la demanda aumentó tanto que los productores romanos no se dieron abasto.

La producción se extendió a Cerdeña, en donde, en la actualidad existen mas de 60 establecimientos, contra apenas 10 alrededor de Roma.

Tarda de 8 a 12 meses para madurar.

En este tiempo desarrolla su sabor característico: salado e intensamente afrutado, que se vuelve cada vez más robusto.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE



Se recomienda acompañar con uvas y mermelada de cereza.



Se acompaña muy bien con vinos tintos, secos y potentes.