



Pecorino Romano, A.O.P.

Produit à partir de lait de brebis, le Pecorino Romano est un fromage qui peut être légèrement piquant selon l'affinage. Il faut l'essayer sur divers plats après l'avoir râpé.

Les brebis qui produisent le lait de ce fromage sont de race sopravissina. Le lait coagule avec de la présure d'agneau. Le fromage est salé à sec à plusieurs reprises pendant environ deux mois.

Le Pecorino Romano est l'un des plus vieux fromages au monde, il est cité par des savants comme Varron, Galène, Hippocrate et Pline l'Ancien dans leurs livres des anciennes techniques de fabrication. Columelle décrit aussi une méthode de fabrication et de salage qui rappelle la méthode actuelle dans son volumineux traité De re rustica, écrit au 1er siècle après J.-C.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Relevé
Type de lait	Brebis
Traitement du lait	Thermisé
Pays	Italie
Région	Latium et Sardaigne
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	32%
Affinage minimum	8 mois
Famille	Pâte pressée cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	
Grosse meule pouvant varier entre 25 et 35 kg. Croûte naturelle. Plus le fromage est jeune, plus la pâte et la croûte sont blanches. Plus le fromage est affiné, plus la pâte et la croûte jaunissent et plus le fromage est cassant.	
Goût	
Arôme lactique, épicé et salé.	

ANECDOTE

Le nom dérive du terme "Pecora" qui signifie brebis en italien et de l'endroit «Agro Romano» (campagne romaine) où il fut fabriqué pour la première fois.

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et doux
Aligoté, Sauvignon

Vin rouge



Aromatique et souple
Barbaresco, Brunello di Montalcino

Bière



Brune Ronde
Old Ale, Quadruple

PRODUITS SIMILAIRES

- » Manchego 12 mois, A.O.P.
- » Pecorino Siciliano Pepato