



## Pecorino Siciliano Pepato

### Ce fromage plaira certainement aux amateurs de poivre!

Des grains de poivre sont ajoutés lors de la production du fromage.

Au 15e siècle, on mentionne déjà le fromage de brebis toscan dans les écrits. Il faudra toutefois attendre la fin du 19e siècle pour qu'il commence à être exporté vers d'autres pays.

Ce fromage est produit entre les mois d'octobre et de juin.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Ferme
<b>Intensité</b>	Relevé
<b>Type de lait</b>	Brebis
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	N/A
<b>Détails</b>	Sicile
<b>Producteur</b>	N/A
<b>M.G.</b>	32%
<b>Affinage minimum</b>	2 mois
<b>Famille</b>	Pâte pressée cuite
<b>Mode de fabrication</b>	N/A
<b>Particularités</b>	Autres

#### Aspect

Grosse meule d'environ 8 kg. Croûte beige et les rayures sur celle-ci rappellent la paille sur laquelle le fromage était affiné autrefois. Pâte beige, friable et le centre de la meule est traversé par une ligne de poivre noir.

#### Goût

Saveur animale, salé et poivré.

### ANECDOTE

*Le nom du fromage dérive du terme "Pecora" qui signifie brebis en italien, sa zone d'origine «Sicile» où il est fabriqué et finalement «Pepato» dû au poivre qui est incorporé au fromage.*

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Aromatique et rond**  
Aligoté

#### Vin rouge



**Aromatique et souple**  
Barolo, Madiran

#### Bière



**Brune Ronde**  
Triple

### PRODUITS SIMILAIRES

» Capra au poivre et à l'huile d'olive