

PECORINO TOSCANO DOP

PRESENTAZIONE

La denominazione di origine 'Pecorino Toscano' è riservata al prodotto che rispetta i dettami del disciplinare di produzione. Tale disciplinare regola la zona di origine, le fasi di lavorazione e le conseguenti caratteristiche organolettiche del prodotto finale.



Il luogo di origine del latte, di produzione e di stagionatura di questo formaggio - che affonda le sue origini nella storia (se ne fa cenno nella Naturalis Historia di Plinio il Vecchio, 23 - 79 d.C.) - comprende l'intero territorio della Toscana ed anche i comuni umbri di Allerona e Castiglione del Lago e i comuni laziali di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte.

Tra le caratteristiche peculiari si segnalano:

- L'alimentazione del bestiame ovino che produce il latte deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati derivanti da pascoli naturali.
- Il latte può essere utilizzato crudo o può subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione. È possibile l'inoculazione con colture di fermenti lattici autoctoni.
- Per la produzione del Pecorino Toscano il latte può essere crudo o pastorizzato.
- Come da tradizione può essere utilizzato il caglio di vitello o il caglio vegetale.
- Ogni fase di produzione, dall'origine del latte alla trasformazione in formaggio fino alla stagionatura, viene monitorata dal Consorzio di tutela e controllata dall'Organismo di Controllo.
- Solo il prodotto che corrisponde al 100% al disciplinare viene marchiato e venduto come Pecorino Toscano DOP, tenero o stagionato.
- La dizione "Pecorino Toscano" è riservata solo al formaggio Pecorino Toscano DOP.



PECORINO TOSCANO DOP A PASTA TENERA

Dati generali	
Utilizzo	Formaggio da tavola
Ingredienti	Latte di pecora intero, crudo o pastorizzato
Stagionatura	Minimo 20 giorni
Aspetto esteriore	<ul style="list-style-type: none">• Forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso• Crosta: di colore giallo tenue• Il colore può dipendere dai trattamenti subiti (olio, cenere, pomodoro)
Pasta	<ul style="list-style-type: none">• Colore: bianco leggermente paglierino• Struttura: tenera con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita
Sapore	Dolce e saporito al contempo, con note aromatiche di burro e fieno
Temperature di conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Forma intera: conservare al fresco (5 – 15 °C)• Forma aperta: conservare da 4° a 10°
Etichettatura (autorizzata dal Consorzio di tutela)	<ul style="list-style-type: none">• Il marchio è apposto a inchiostro sullo scalzo della forma.• L'etichetta deve riportare le seguenti caratteristiche minime: la scritta Pecorino Toscano DOP deve essere quella con maggior evidenza in termini di dimensioni e posizionamento rispetto a tutte le altre riportate in etichetta. Il marchio a colori deve essere riportato una o più volte nelle dimensioni minime di 15 mm.

Valori nutrizionali	
Energia	348 kcal
Proteine	22,2 g/100 g
Grassi	28,3 g/100 g
Carboidrati	1,3 g/100 g
Zuccheri	1,3 g/100 g
Sale	1,6 g/100 g
Vitamine presenti	A, B1, B2, PP



PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Dati generali	
Utilizzo	Formaggio da tavola o grattugia
Ingredienti	Latte di pecora intero, crudo o pastorizzato
Stagionatura	Minimo 120 giorni
Aspetto esteriore	<ul style="list-style-type: none">• Forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso• Crosta: di colore giallo con varianti cromatiche dal tenue al giallo carico• Il colore può dipendere dai trattamenti subiti (olio, cenere, pomodoro)
Pasta	<ul style="list-style-type: none">• Colore: leggermente paglierino• Struttura: Compatta e tenace al taglio con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita
Sapore	Dolce e saporito al contempo, odore ben percepibile, di frutta secca e di fieno
Temperature di conservazione	<ul style="list-style-type: none">• Forma intera: conservare al fresco (5 – 15°C)• Forma aperta: conservare da 4° a 10°C
Etichettatura (autorizzata dal Consorzio di tutela)	<ul style="list-style-type: none">• Il marchio è apposto a caldo sullo scalzo della forma• L'etichetta deve riportare le seguenti caratteristiche minime: la scritta Pecorino Toscano DOP stagionato deve essere quella con maggior evidenza in termini di dimensioni e posizionamento rispetto a tutte le altre riportate in etichetta. Il marchio a colori deve essere riportato una o più volte nelle dimensioni minime di 15 mm.

Valori nutrizionali	
Energia	398 kcal
Proteine	25,3 g/100 g
Grassi	32,84 g/100 g
Carboidrati	0,3 g/100 g
Zuccheri	0,3 g/100 g
Sale	1,9 g/100 g
Vitamine presenti	A, B1, B2, PP

