

# pecorino



Pecorino is kaas gemaakt van schapemelk. De geschiedenis van de pecorino romano gaat terug tot bij de Romeinen. Romeinse soldaten kregen een dagelijks rantsoen van 27 gram, als aanvulling op hun brood en speltsoep!

## **TYPE KAAS**

Harde kaas van schapenmelk. Dierlijk stremsel.

De pecorino heeft een aardig zoute smaak, omdat de kaas volgens traditioneel recept wordt gewassen in zeewater. De jonge variant (20 dagen) is nog tamelijk mild, maar de gerijpte pecorino (10-12 maanden) is echt goed zout. Deze variant wordt dan ook vaak geraspt over de pasta geserveerd, als een pittig alternatief voor Parmezaanse kaas.

## **VAN WIE? VAN WAAR?**

Italiaanse productie, voor 60% van de productie uit Sardinië, andere pecorino-variëteiten uit verschillende regio's uit Italië.

Import via FOODHUB.

DOP sinds 1996: de pecorino uit Pienza.

## **KENMERKEN**

Korst is te herkennen aan olie-achtige coating. Korst is niet eetbaar.

Textuur is zeer stevig en brokkelig. De korreligheid neemt toe, naarmate de kaas langer rijpt.

Houdbaarheid: zie verpakking

## **SMAAK**

Zeer sterke pittige kaas.

## **INGREDIËNTEN**

Schapenmelk, dierlijk stremsel, zout. Allergenen: melk.

Korst is niet eetbaar