< retour

Fromagerie

Pecorino

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Au lait de brebis

Origine : Italie

Famille :

Le pecorino est un fromage italien à pâte semi-dure. Il a une croûte couleur paille mais sa pâte est de couleur crème, elle varie selon les assaisonnements du fromage (tomate, herbes...). Il est fabriqué avec du lait entier de brebis et sous forme cylindrique. Plus le fromage est affiné, plus sa saveur sera corsée.

VARIÉTÉS

Il existe différentes variétés de pecorino qui varient toutes en fonction de la région d'origine. Ils sont tous protégés par le label DOC, équivalent de notre AOC, qui permet de garantir le mode de fabrication et la qualité.

Pecorino Romano : Pecorino dont la fabrication est spécifique à la ville de Rome. Il est protégé par le label DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Pecorino Sardo : Pecorino dont la fabrication est spécifique à la Sardaigne, sa pâte est semi-dure. Il est protégé par le label DOP.

Pecorino siciliano : Pecorino dont la fabrication est spécifique à la Sicile.

Pecorino Toscano : Pecorino Toscano dont la fabrication est spécifique à la Toscane, sa pâte est molle ou semi-dure. Il est protégé par le label DOP.

COMMENT CHOISIR ?

Il doit y avoir le label DOP qui protège l'appellation d'origine et garantit une fabrication et une saveur intacts.

QUE FAIRE AVEC ?

Frais, il s'utilise en accompagnement de salade ou se déguste tel quel. Avec plusieurs mois d'affinage, sa pâte est dure et peut se râper pour être utilisée comme condiment sur des pâtes par exemple.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Il se garde plusieurs mois en cave et plusieurs semaines au réfrigérateur recouvert d'un film alimentaire.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
391 kcal	25,80 g	0,20 g	32,00 g	40,00 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
607,00 mg	1 800,00 mg	20,32 g	104,00 mg	590,00 mg

sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin A
0,20 g	0,07 mg	3,38 mg	0,60 mg	0,01 mg	137,00 µg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

Boulettes de dinde [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16305

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16305

[3] https://www.qooq.com/recipes/boulettes-de-dinde