

Pecorino di Moliterno al tartufo



Provenienza

- Basilicata
- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Tipico formaggio da tavola o da grattugia, il gusto pieno del Pecorino di Moliterno si esalta nelle particolari note gustative del tartufo nero (Tuber Aestivum).

La tradizione vede nascere questo formaggio in Basilicata, nella località di Moliterno. Tuttavia oggi la maggior parte della produzione avviene in Sardegna.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta bianca con venature di tartufo

Sapore: sapido, deciso, intenso, con leggere note di stalla

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi.

Mostarda di pomodori verdi, confettura di mirtili. Pane nero

Caratteristiche tecniche

Latte: Ovino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Semidura

Salatura: a secco

Stagionatura: 120 - 150 giorni

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 38,5 % MGSS

Peso: Kg 5,2 - 5,6



Formaggi per Tradizione

Dimensioni: scalzo cm 12-13 / piatto cm 20-22

Produttori: Casari della Basilicata e della Sardegna