

Pecorino di Filiano DOP



Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Pecora

Si tratta di un formaggio a pasta dura, è ottenuto con latte intero di pecore di razza Gentile di Lucania e di Puglia, Leccese, Comisana, Sarda. Il disciplinare prevede che il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano, appartenente a due mungiture consecutive, deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta. Anche il caglio deve essere artigianale preparato con tecniche precise. Il formaggio "Pecorino di Filiano" si produce tutto l'anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica a facce piane, crosta semidura di colore giallo dal giallo intenso al bruno. Pasta bianca compatta con leggere occhiature

Sapore: Dolce e leggermente piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori.

Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi.
Pane "Carasau"

Caratteristiche tecniche

Latte: Ovino

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Semidura

Salatura: A secco



Formaggi per Tradizione

Stagionatura: Da un minimo di 3 mesi ad un massimo di 12 mesi

Produzione: Tutto l'anno

Grassi: 37 g di cui saturi 26 g

Peso: Da 2,5 a 5 kg

Dimensioni: scalzo 10 cm, diametro 20 cm.

Produttori: Casari della provincia di Potenza