

Pecorino al tartufo striato



Provenienza

- Emilia Romagna

Tipo di latte

- Pecora

Pecorino e tartufo in questa area d'Italia sono un binomio che funziona da sempre. In questo caso, il casaro ha voluto ricreare un disegno utilizzando la cenere vegetale in modo da ottenere un effetto striato una volta che il formaggio è tagliato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: forma tonda, crosta trattata con polvere di quercia. Al taglio rileva una bella striatura gioco del tartufo e della cenere vegetale.

Sapore: profumo intenso e persistente del tartufo, aromatico ma non piccante

Abbinamenti: miele, vini rossi di medio corpo

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di pecora intero, pastorizzato

Lavorazione: artigianale, in caseificio

Pasta: pasta bianca, compatta e striata

Salatura: a secco

Stagionatura: 60/90 giorni

Produzione: annuale

Grassi: 33,3% Mgss

Peso: 3000 grammi circa

Dimensioni: diametro 20 cm, altezza 10 cm

Produttori: casaro dell'appennino emiliano