Pecorino al tartufo striato



Descrizione

La presenza di tartufi in Emilia Romagna (alcuni di qualità davvero eccelsa) da sempre permette l’utilizzo del celebre tubero in abbinamento con i formaggi pecorini.

In questo caso, il casaro ha voluto creare un disegno utilizzando il tartufo (Tuber Aestivum) all’interno della pasta, ottenendo un effetto striato una volta che il formaggio viene tagliato.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

forma tonda, crosta trattata con polvere di quercia. Al taglio rileva una bella striatura, evidenziando la presenza del pregiato tubero.

Sapore

profumo intenso e peristente del tartufo, aromatico ma non piccante

Abbinamenti

miele, vini rossi di medio corpo

Specifiche tecniche

- **Latte:** pastorizzato, pecorino intero
- **Lavorazione:** artigianale, di caseificio
- **Pasta:** compatta e striata, pasta bianca
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 60/90 giorni
- **Produzione:** annuale
- **Grassi:** 3% Mgss, 33% MGSS
- **Peso:** 3 kg circa
- **Diametro:** diametro 20 cm, altezza 10 cm
- **Produttori:** casaro dell'appennino emiliano
- **Codice Forma:** 4500025
- **Codice tagliato:** 4500026