Pecorino di Filiano DOP



Descrizione

Il **Pecorino di Filiano DOP** è un formaggio a pasta dura, ottenuto con latte intero di pecore di razza Gentile di Lucania e di Puglia, Leccese, Comisana e Sarda.

Il disciplinare prevede che il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano DOP, proveniente da due mungiture consecutive, debba derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente da pascolo, foraggi freschi e fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta.

Anche il caglio deve essere artigianale, preparato con tecniche precise.

La produzione avviene tutto l'anno.
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Basilicata

Origine Latte



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”

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** Da un minino di 3 mesi ad un massimo di 12 mesi
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 37 g di cui saturi 26 g
- **Peso:** 5 a 5 kg
- **Diametro:** scalzo 10 cm, diametro 20 cm.
- **Produttori:** Casari della provincia di Potenza
- **Codice Forma:** 1113365
- **Codice tagliato:** 1113364