



Allevatore di Formaggi

Pecorino di Moliterno al tartufo



Descrizione

Tipico formaggio da tavola o da grattugia, il gusto pieno del Pecorino di Moliterno è esaltato dalle particolari note gustative del tartufo nero (*Tuber Aestivum*). La tradizione vede la nascita di questo formaggio in Basilicata, nella località di Moliterno. Tuttavia, oggi la maggior parte della produzione avviene in Sardegna. La tradizione vede nascere questo formaggio in Basilicata, nella località di Moliterno. Tuttavia oggi la maggior parte della produzione avviene in Sardegna.

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Bufala



Capra



Latte Misto



Pecora



Vacca

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 mirtilli. Pane nero

Specifiche tecniche

- **Latte:** ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** semidura
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 120 - 150 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 38, 5 % MGSS
- **Peso:** 2 - 5, 6, Kg 5
- **Diametro:** scalzo cm 12-13 / piatto cm 20-22
- **Produttori:** Casari della Basilicata e della Sardegna
- **Codice Forma:** 1113384
- **Codice tagliato:** 1113387