



Allevatore di Formaggi

Pecorino al tartufo striato



Description

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 this case, the cheesemaker wanted to create a design using truffle (Tuber Aestivum) inside the cheese, obtaining a streaked effect once the cheese is cut.

[guffanti_pdf_button]

Characteristics

Characteristics

Region



Emilia Romagna

Milk Origin



Buffalo



Goat



Mixed Milk



Sheep



Cow

Appearance

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

Taste

intense and persistent truffle aroma, aromatic but not spicy

Pairings

honey, medium-bodied red wines

Technical specifications

- **Milk:** pasteurized milk, whole cow's milk
- **Processing:** artisanal, cheese factory
- **Cheese Paste:** compact and striated, white pasta
- **Salting:** dry
- **Seasoning:** 60/90 days
- **Production:** annual
- **Fat:** 3% Mgss, 33% MGSS
- **Weight:** 3 kg approx
- **Diametro:** diameter 20 cm, height 10 cm
- **Producers:** cheesemaker from the Emilian Apennines
- **Whole Cheese Code:** 4500025
- **Cuttet Cheese Code:** 4500026