

# Pecorino dei Basilischi al Tartufo (BASILICATA)



## Provenienza

- Basilicata

## Tipo di latte

- Pecora

Tipico formaggio da tavola o da grattugia, il gusto pieno del Pecorino dei Basilischi si esalta nelle particolari note gustative del tartufo nero (*Tuber Aestivum*).

La tradizione vede nascere questo formaggio in Basilicata. Nonostante oggi una parte consistente della produzione avvenga in Sardegna, questa versione è prodotta solo ed esclusivamente in Basilicata, come vuole la tradizione.

## Caratteristiche organolettiche

**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 mirtili. Pane nero

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Ovino

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** Semidura

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 120-150 giorni



Allevatore di Formaggi

**Produzione:** stagionale a seconda della disponibilità del latte di pecora

**Grassi:** 39% Mgss

**Peso:** circa 5 Kg

**Dimensioni:** scalzo cm 12-13 / piatto cm 20-22

**Produttori:** Casaro della Basilicata, a Moliterno

**Codice forma:** 1113330