

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