

# Pecorino di Filiano DOP



## Provenienza

- Basilicata

## Tipo di latte

- Pecora

Si tratta di un formaggio a pasta dura, è ottenuto con latte intero di pecore di razza Gentile di Lucania e di Puglia, Leccese, Comisana, Sarda. Il disciplinare prevede che il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano, appartenente a due mungiture consecutive, deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta. Anche il caglio deve essere artigianale preparato con tecniche precise. Il formaggio "Pecorino di Filiano" si produce tutto l'anno.

## Caratteristiche organolettiche

**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"

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Ovino

**Lavorazione:** Artigianale

**Pasta:** Semidura

**Salatura:** A secco



Allevatore di Formaggi

**Stagionatura:** Da un minimo di 3 mesi ad un massimo di 12 mesi

**Produzione:** Tutto l'anno

**Grassi:** 37 g di cui saturi 26 g

**Peso:** Da 2,5 a 5 kg

**Dimensioni:** scalzo 10 cm, diametro 20 cm.

**Produttori:** Casari della provincia di Potenza

**Codice forma:** 1113365

**Codice tagliato:** 1113364