Allevatore di Formaggi

Pecorino stagionato dei Basilischi

Provenienza

- Basilicata

Tipo di latte

- Pecora

I centri della Valle del fiume Agri sono un luogo di raccolta e di stagionatura dei formaggi prodotti più in alto, alle pendici dei monti circostanti. L'area di produzione comprende le aree dell'entroterra lucano, dove vengono sfruttati i pascoli non adatti ai bovini.

Durante la stagionatura le forme sono unte con olio e strutto e strofinate con steli di finocchio selvatico.

Il pecorino dei Basilischi è prodotto sia in forme di pochi chilogrammi di peso sia anche in forme di dimensioni molto grandi (un cinquantina di chili circa) che richiedono stagionature di almeno un anno.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso, crosta semidura di colore dal giallo intenso al bruno. Pasta semidura, compatta, dal giallo al paglierino dorato con leggera occhiatura.
Sapore: Piccante mediamente salato
Abbinamenti: Vini rossi, miele aromatico, mostarda piccante di pere e mele cotogne, pasta in bianco e pane casereccio.

Caratteristiche tecniche

Latte: Ovino intero
Lavorazione: Artigianale
Pasta: Semidura e compatta

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Salatura: A secco
Stagionatura: Da un minino di 3 mesi ad un massimo di 24 mesi
Produzione: Annuale
Grassi: 53,50% sul secco
Peso: Da 3 a 60 kg
Dimensioni: n.d.
Produttori: Casari della provincia di Potenza
Codice forma: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038