

# Pecorino al tartufo striato



## Provenienza

- Emilia Romagna

## Tipo di latte

- Pecora

Pecorino e tartufo in questa area d'Italia sono un binomio che funziona da sempre. In questo caso, il casaro ha voluto ricreare un disegno utilizzando il tartufo in modo da ottenere un effetto striato una volta che il formaggio è tagliato.

## Caratteristiche organolettiche

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

**Sapore:** profumo intenso e persistente del tartufo, aromatico ma non piccante

**Abbinamenti:** miele, vini rossi di medio corpo

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** latte di pecora intero, pastorizzato

**Lavorazione:** artigianale, in caseificio

**Pasta:** pasta bianca, compatta e striata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** 60/90 giorni

**Produzione:** annuale

**Grassi:** 33,3% Mgss

**Peso:** 3 kg circa

**Dimensioni:** diametro 20 cm, altezza 10 cm

**Produttori:** casaro dell'appennino emiliano



Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** 4500025

**Codice tagliato:** 4500026