

PERLA GRIGIA



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: annuale
Grassi: 40% MGSS
Peso: 3-7 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 6-10
Produttori: caseifici del trevigiano

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con piccoli pezzi di tartufo nero, crosta ricoperta di cenere di legna
Sapore: intenso, con le note degli aromi aggiunti
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di zucca. Pane casereccio

Storia e curiosità

Dalla tradizione veneta di conservare i formaggi con metodi ingegnosi, che si sono rivelati ottimi anche sotto il profilo del gusto: in questo caso il formaggio ancora fresco viene posto ad asciugare nella cenere di legna mescolata a spezie. Nella versione al tartufo i piccoli pezzi di tubero nero sono aggiunti direttamente alla cagliata.