

## 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.