

# Formaggio di grotta solfurea



## Provenienza

- Emilia Romagna

## Tipo di latte

- Pecora

A differenza del Formaggio di Fossa, prodotto in un'area poco lontana, questa specialità romagnola viene stagionata per tre mesi, in estate-autunno, non in fosse ma in grotte scavate nella roccia solforosa, che conferisce sentori particolari al formaggio (le forme utilizzate sono quelle di Pecorino di Pienza).

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina, dura, granulosa, con presenza di umori

**Sapore:** molto intenso e piccante, con note di humus tufaceo solforoso

**Abbinamenti:** Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda di verdure miste. Pane toscano

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** ovino, intero, crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** pressata

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** tre mesi in grotta

**Produzione:** novembre

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** 1,5 kg ca

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** stagionatori della zona di Predappio



Allevatore di Formaggi

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.