

Fiore Sardo DOP



Uno dei tre pecorini a denominazione di origine della Sardegna: il Fiore ha il caratteristico scalzo della forma arcuato “a dorso di mulo” e la crosta coperta da una emulsione di olio di oliva con aceto di vino e sale da cucina. Il nome gli deriva dal fatto che un tempo nella sua produzione veniva usato come caglio il fiore del cardo selvatico.

Può subire affumicatura durante il processo di stagionatura, mediante fumo ottenuto da arboree tipiche.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura e pastosa

Sapore: intenso e piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane “Carrasau”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: salamoia naturale

Stagionatura: minimo 105 giorni

Produzione: novembre - maggio

Grassi: 40% Mgss

Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Allevatore di Formaggi

Peso: 1,5 - 4 kg

Dimensioni: diametro 10-20 cm, h. 10-15

Produttori: caseifici della Sardegna

Codice forma: 1113360

Codice tagliato: 1113363