

Formaggio di pecora di Bitti



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Straordinario formaggio a latte di pecora di produzione artigianale.

La tradizione dei grandi formaggi di pecora sardi si rinnova in questo prodotto da agricoltura biologica.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata

Sapore: intenso, con note animali, lievemente piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane "Carasau"

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino crudo, caglio, sale

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35-40% MGSS

Peso: 3-4 kg

Dimensioni: diametro 15-18 cm, h. 6-10

Produttori: casari della provincia di Nuoro

Codice forma: 2400110



Allevatore di Formaggi

Codice tagliato: 2400111