

# Fresa del Montiferru



## Provenienza

- Sardegna

## Tipo di latte

- Vacca

Formaggio sardo a latte vaccino crudo di straordinarie qualità, viene utilizzato in particolare sull'isola dei 4 Mori per cucinare una ottima variante di "raclette".

Si produce in due versioni : la versione estiva, detta anche cacio cotto, a base di latte vaccino o pecorino, con pasta compatta di color biancastro, dal sapore leggermente salato; la versione autunnale detta "*Fresa de atunza*", la più apprezzata.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** Pasta morbida, forma quadrata irregolare

**Sapore:** cremoso e delicato

**Abbinamenti:** Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane "ciabatta"

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** vaccino crudo

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** morbida

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 30 giorni, con possibilità di arrivare anche a 12 mesi

**Produzione:** tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

**Grassi:** 47% Mgss

**Peso:** 2 kg circa

**Dimensioni:** scalzo 3 cm, larghezza 18-20 cm

**Produttori:** Casari della Sardegna (zona del Montiferru)

**Codice forma:** 1113344

**Codice tagliato:** n.d.