

# Mustia da caglio vegetale



## Provenienza

- Sardegna

## Tipo di latte

- Pecora

Il metodo più semplice per conservare la ricotta consiste nella salatura: se ne ricava un prodotto stabile capace di reggere la pura degustazione e l'abbinamento nelle ricette più ricercate.

La provenienza dal siero di formaggi ovis caseificati a caglio vegetale le conferisce una particolare eleganza.

## Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta dura e bianca

**Sapore:** dolce e armonico

**Abbinamenti:** Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Olive in salamoia. Pasta in bianco e condita (grattugiata)

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** Siero di latte ovino proveniente dalla lavorazione di formaggio realizzato con caglio vegetale

**Lavorazione:** artigianale

**Pasta:** "ricotta"

**Salatura:** a secco

**Stagionatura:** minimo 30 giorni

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 10% Mgss



Allevatore di Formaggi

**Peso:** 800 gr circa

**Dimensioni:** diametro 10 cm, altezza 11 cm

**Produttori:** casari del sassarese

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.