

Pecora di Bitti Riserva



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.

Questo formaggio di pecora unico nel suo genere viene stagionato almeno 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata

Sapore: intenso, con note animali, presenta un tono piccante ma bilanciato

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 12 mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Peso: circa 12 Kg.



Allevatore di Formaggi

Dimensioni: diametro 32 cm, scalzo 12 cm circa

Produttori: casari della provincia di Nuoro

Codice forma: 2400112

Codice tagliato: 2400113