

Filato Guffanti



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Recente produzione sarda, ottenuta con impiego di caglio vegetale (*Mucor Miehei*).

Si tratta di una innovativa caseificazione di latte ovino applicando il disciplinare tipico di produzione del latte vaccino, con filatura della pasta e messa in forma tradizionale.

Viene “allevato” come di consuetudine nella cantine Guffanti anche oltre i 90 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma cilindrica, crosta liscia e sottile di colore giallo paglierino, si scurisce con la stagionatura.

Pasta bianca o leggermente paglierina, compatta ed elastica

Sapore: Sentore dolce ovino, persistente con toni vellutati.

Abbinamenti: Vini bianchi, birre chiare. Confetture in genere piccanti, miele di acacia. Pane di segale, grissini artigianali.

Caratteristiche tecniche

Latte: latte ovino crudo

Lavorazione: artigianale



Allevatore di Formaggi

Pasta: pasta filata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% minimo sul secco

Peso: 2 - 2,6 kg

Dimensioni: diametro 22-25 cm, scalzo 6-8 cm

Produttori: Allevatore del centro-ovest Sardegna

Codice forma: 1103124

Codice tagliato: N/A