

Formaggio di grotta solforea



Provenienza

- Emilia Romagna

Tipo di latte

- Pecora

A differenza del Formaggio di Fossa, prodotto in un'area poco lontana, questa specialità romagnola viene stagionata per tre mesi, in estate-autunno, non in fosse ma in grotte scavate nella roccia solforosa, che conferisce sentori particolari al formaggio (le forme utilizzate sono quelle di Pecorino di Pienza).

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina, dura, granulosa, con presenza di umori

Sapore: molto intenso e piccante, con note di humus tufaceo solforoso

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda di verdure miste. Pane toscano

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: a secco

Stagionatura: tre mesi in grotta

Produzione: novembre

Grassi: 40% Mgss

Peso: 1,5 kg ca

Dimensioni: variabili

Produttori: stagionatori della zona di Predappio



Allevatore di Formaggi

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.