Allevatore di Formaggi

Fiore Sardo DOP

Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Marchi

Uno dei tre pecorini a denominazione di origine della Sardegna: il Fiore ha il caratteristico scalzo della forma arcuato “a dorso di mulo” e la crosta coperta da una emulsione di olio di oliva con aceto di vino e sale da cucina. Il nome gli deriva dal fatto che un tempo nella sua produzione veniva usato come caglio il fiore del cardo selvatico.

Può subire affumicatura durante il processo di stagionatura, mediante fumo ottenuto da arboree tipiche.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta paglierina semidura e pastosa
Sapore: intenso e piccante
Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane “Carrasau”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: salamoia naturale
Stagionatura: minimo 105 giorni
Produzione: novembre - maggio
Grassi: 40% Mgss

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Peso: 1,5 - 4 kg
Dimensioni: diametro 10-20 cm, h. 10-15
Produttori: caseifici della Sardegna
Codice forma: 1113360
Codice tagliato: 1113363

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038