

Seirass



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

“Seirass” (da “siero”) in dialetto piemontese significa “ricotta”. Rispetto alle ricotte del Centro Italia il Seirass presenta una pasta molto più fine e omogenea, non granulare, e contiene una generosa aggiunta di panna. Viene normalmente messo in commercio in sacchetti di garza di forma conica, dei quali assume la forma: prodotto altamente deperibile, privo di conservanti, deve essere consumato in tempi rapidi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta avorio, molto morbida, stillante siero

Sapore: delicato, con leggere note ovine e il sapore della panna

Abbinamenti: Vini bianchi amabili. Marmellata di mirtilli, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Grissini piemontesi

Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte ovino e vaccino + panna

Lavorazione: artigianale

Pasta: “ricotta”

Salatura: a secco

Stagionatura: assente

Produzione: mesi estivi

Grassi: 30% Mgss

Peso: 0,250 kg - 1 kg

Dimensioni: variabili



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari delle province occidentali del Piemonte

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.