

Fresa del Montiferru



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Vacca

Formaggio sardo a latte vaccino crudo di straordinarie qualità, viene utilizzato in particolare sull'isola dei 4 Mori per cucinare una ottima variante di "raclette".

Si produce in due versioni : la versione estiva, detta anche cacio cotto, a base di latte vaccino o pecorino, con pasta compatta di color biancastro, dal sapore leggermente salato; la versione autunnale detta "*Fresa de atunza*", la più apprezzata.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Pasta morbida, forma quadrata irregolare

Sapore: cremoso e delicato

Abbinamenti: Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane "ciabatta"

Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino crudo

Lavorazione: artigianale

Pasta: morbida

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni, con possibilità di arrivare anche a 12 mesi

Produzione: tutto l'anno



Allevatore di Formaggi

Grassi: 47% Mgss

Peso: 2 kg circa

Dimensioni: scalzo 3 cm, larghezza 18-20 cm

Produttori: Casari della Sardegna (zona del Montiferru)

Codice forma: 1113344

Codice tagliato: n.d.