

Formaggio di pecora di Bitti gigante



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Versione di grandi dimensioni dello straordinario formaggio sardo a latte di pecora di produzione artigianale.

Prodotto da agricoltura biologica, ottenuto dal latte di animali sani e liberi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma bombata, cilindrica con facce piane e scalzo convesso.

Sapore: intenso, con note animali, lievemente piccante

Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi.

Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane “Carasau”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino crudo, caglio, sale

Lavorazione: artigianale

Pasta: pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 35-40% MGSS

Peso: 12,5 Kg. - 14,5 Kg.

Dimensioni: diametro cm 24-25 - altezza cm 14-15



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari della provincia di Nuoro

Codice forma: 2400110

Codice tagliato: 2400111