

Formaggio di Capra dell'Ogliastra



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Capra

Formaggio di capra prodotto con latte derivante da animali liberi al pascolo, sulle colline nel cuore dell'Ogliastra in Sardegna, beneficiando di un mix climatico tra la brezza marina e la purezza cristallina dell'aria dei monti del Gennargentu, adatto a medie e lunghe stagionature con sapore deciso e profumato.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma di grande dimensione, crosta di colore paglierino, pasta dura e friabile.

Sapore: Intenso, sempre più deciso nel corso della stagionatura

Abbinamenti: Vini bianchi, miele di castagno e confettura di arancia

Caratteristiche tecniche

Latte: Capra intero pastorizzato

Lavorazione: Artigianale

Pasta: Dura friabile

Salatura: a secco

Stagionatura: 9/12 mesi

Produzione: estiva

Grassi: 29g/100g



Allevatore di Formaggi

Peso: circa 10 kg

Dimensioni: scalzo 14.5cm diametro 34cm

Produttori: caseificio sardo di montagna

Codice forma: 1113377

Codice tagliato: 1113379