

Fiore Sardo DOP



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 di un impasto di sego di pecora. 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: a secco

Stagionatura: minimo un mese

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% Mgss

Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Marchi





Formaggi per Tradizione

Peso: 1,5 - 4 kg

Dimensioni: diametro 10-20 cm, h. 10-15

Produttori: caseifici della Sardegna