

# 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".

## 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

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 47% Mgss

**Peso:** 2 kg circa

**Dimensioni:** scalzo 3 cm, larghezza 18-20 cm

**Produttori:** Casari della Sardegna (zona del Montiferru)