

Bonassai di Onifai



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Il formaggio è tipicamente usato per essere cucinato in padella o sulla brace, anche grattugiato per usi di cucina in ricette tipiche, e spesso anche su pizze e focacce.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: bianca tendente al paglierino, compatta con rada occhiatura, tenera ed elastica

Sapore: dolce, persistenza leggera

Abbinamenti: Vermentino di Gallura superiore, pane guttiau

Caratteristiche tecniche

Latte: latte di pecora

Lavorazione: artigianal

Pasta: morbida, elastica con fine occhiatura

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo 7 giorni

Produzione: stagionale (da metà dicembre a metà agosto)

Grassi: 26,8% Mgss

Peso: 2,5 - 2,8 kg

Dimensioni: quadrato. larghezza 20 cm, altezza 9-12 cm

Produttori: casari della Sardegna