

# 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



Formaggi per Tradizione

**Produttori:** casari della provincia di Nuoro