

## Pecora di Bitti Riserva



### Provenienza

- Sardegna

### Tipo di latte

- Pecora

Straordinario formaggio a latte di pecora di produzione artigianale.

La tradizione dei grandi formaggi di pecora sardi si rinnova in questo prodotto da agricoltura biologica.

Questo formaggio di pecora unico nel suo genere viene stagionato almeno 12 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

**Aspetto:** pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata

**Sapore:** intenso, con note animali, presenta un tono piccante ma bilanciato

**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 12 mesi

**Produzione:** tutto l'anno

**Grassi:** 40% Mgss

**Peso:** circa 12 Kg.



Formaggi per Tradizione

**Dimensioni:** diametro 32 cm, scalzo 12 cm circa

**Produttori:** casari della provincia di Nuoro