Fiore Sardo DOP



Descrizione

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 da una emulsione di olio di oliva con aceto di vino e sale da cucina. 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. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>**
[guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



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 “Carasau”

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Pecora
- **Latte:** crudo, intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** salamoia naturale
- **Stagionatura:** minimo 105 giorni
- **Produzione:** novembre - maggio
- **Grassi:** 40% Mgss
- **Dimensioni:** diametro 10-20 cm, h. 10-15
- **Produttori:** caseifici della Sardegna
- **Codice Forma:** 1113360
- **Codice tagliato:** 1113363