Formaggio di pecora di Bitti



Descrizione

Straordinario formaggio a latte di pecora di produzione artigianale. Si colloca più precisamente in Sardegna, una regione con una forte vocazione pastorale. La tradizione dei grandi formaggi di pecora sardi si rinnova in questo prodotto da agricoltura biologica. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata

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”

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Pecora
- **Latte:** ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata
- **Salatura:** salamoia
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** tutto l’anno
- **Grassi:** 35-40% Mgss
- **Dimensioni:** diametro 15-18 cm, h. 6-10
- **Produttori:** casari della provincia di Nuoro
- **Codice Forma:** 2400110
- **Codice tagliato:** 2400111