



Allevatore di Formaggi

## 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. [\[guffanti\\_pdf\\_button\]](#)

### Caratteristiche

#### Regione



Sardegna

#### Origine Latte



Bufala

Capra

Latte Misto



Pecora



Vacca

#### 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 crudo
- **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