Mustia da caglio vegetale



Descrizione

Il metodo più semplice per conservare la ricotta consiste nella salatura: se ne ricava un prodotto stabile capace di reggere la pura degustazione e l'abbinamento nelle ricette più ricercate. La provenienza dal siero di formaggi ovini caseificati a caglio vegetale le conferisce una particolare eleganza. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta compatta e bianca con striature dovute ad affumicatura naturale

Sapore

dolce e armonico

Abbinamenti

Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Olive in salamoia. Pasta in bianco e condita (grattugiata)

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Pecora
- **Latte:** siero di latte ovino proveniente dalla lavorazione di formaggio realizzato con caglio vegetale
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** "ricotta"
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 30 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 10% Mgss
- **Peso:** circa 600 gr
- **Dimensioni:** diametro 15 cm, altezza 5 cm
- **Produttori:** casari del sassarese
- **Codice Forma:** 0909120