Luigi Guffanti 1876
Allevatore di Formaggi

Saras del fen



Descrizione

Antico metodo di conservazione del classico "Seirass" piemontese, che senza stravolgerne il sapore con la salatura o l’affumicatura viene semplicemente avvolto nel fieno maggengo che lo protegge dagli agenti esterni. Gusto molto più evoluto e aromatico rispetto a quello del prodotto fresco. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio, con leggera sfumatura paglierina all’esterno, morbida, avvolta in fili di fieno verde

Sapore

delicato, ma con decise note di frutta matura dovute al fieno in cui viene stagionata

Abbinamenti

Vini bianchi amabili. Marmellata di mirtilli, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Grissini piemontesi, “lingue di suocera”

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte ovino e vaccino + panna
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** “ricotta”
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** alcune settimane
- **Produzione:** mesi estivi
- **Grassi:** 30% Mgss
- **Peso:** 1-1.5 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari della Val Pellice e delle vallate adiacenti (Piemonte)
- **Codice Forma:** 0909600