Seirass



Descrizione

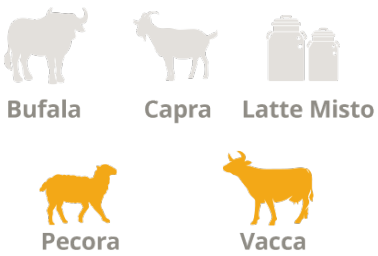
“Seirass” (da “siero”) in dialetto piemontese significa “ricotta”. Rispetto alle ricotte del Centro Italia il Seirass presenta una pasta molto più fine e omogenea, non granulare, e contiene una generosa aggiunta di panna. Viene normalmente messo in commercio in sacchetti di garza di forma conica, dei quali assume la forma: prodotto altamente deperibile, privo di conservanti, deve essere consumato in tempi rapidi. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta avorio, molto morbida, stillante siero

Sapore

delicato, con leggere note ovine e il sapore della panna

Abbinamenti

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

Specifiche tecniche

- **Latte:** siero di latte ovino e vaccino + panna
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** “ricotta”
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** assente
- **Produzione:** mesi estivi
- **Grassi:** 30% Mgss
- **Peso:** 250 kg - 1 kg
- **Diametro:** variabili
- **Produttori:** casari delle province occidentali del Piemonte
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.