Sola di pecora



Descrizione

“Sora” o "Sola" in dialetto piemontese è la suola delle scarpe, cui questo formaggio squadrato, dallo scalzo basso, veniva scherzosamente comparato, soprattutto dopo una lunga stagionatura. Questa versione, proveniente dal cuneese, si differenzia dalla classica Sola a latte vaccino grazie all'utilizzo del latte di pecora. [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

Pasta compatta, crosta naturale ricca di muffe nobili rosse

Sapore

Delicato per stagionature inferiori ai 30 giorni. Gusto deciso per stagionature sopra i 60 giorni.

Abbinamenti

Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

Specifiche tecniche

- **Latte:** intero pastorizzato, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** compatta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** minimo 90 giorni
- **Produzione:** Tutto l'anno
- **Grassi:** 32% Mgss
- **Peso:** da 1 a 2 kg circa
- **Diametro:** h 5, 5 cm, l 24 cm x 12 cm
- **Produttori:** casari della provincia di Cuneo
- **Codice Forma:** n.d.
- **Codice tagliato:** n.d.