

# Saras del fen



## Provenienza

- Piemonte

## Tipo di latte

- Pecora
- Vacca

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.

## Caratteristiche organolettiche

**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 mirtili, marmellata d’arancia, miele d’acacia. Grissini piemontesi, “lingue di suocera”

## Caratteristiche tecniche

**Latte:** iero 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 kg



Allevatore di Formaggi

**Dimensioni:** variabili

**Produttori:** casari della Val Pellice e delle vallate adiacenti

**Codice forma:** n.d.

**Codice tagliato:** n.d.