

Sola di Pecora



Provenienza

- Piemonte

Tipo di latte

- Pecora

“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.

Caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero pastorizzato

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

Dimensioni: h 5,5 cm, l 24 cm x 12 cm



Allevatore di Formaggi

Produttori: casari della provincia di Cuneo

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.