

Mustia da caglio vegetale



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Il metodo più semplice per conservare la ricotta consiste nella salatura: se ne ricava un prodotto stabile capace di reggere la pura degustazione e l'abbinamento nelle ricette più ricercate.

La provenienza dal siero di formaggi ovini caseificati a caglio vegetale le conferisce una particolare eleganza.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: pasta dura e bianca

Sapore: dolce e armonico

Abbinamenti: Vini bianchi. Mostarda di pomodori verdi. Olive in salamoia. Pasta in bianco e condita (grattugiata)

Caratteristiche tecniche

Latte: Siero di latte ovino proveniente dalla lavorazione di formaggio realizzato con caglio vegetale

Lavorazione: artigianale

Pasta: "ricotta"

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo 30 giorni

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 10% Mgss



Allevatore di Formaggi

Peso: 800 gr circa

Dimensioni: diametro 10 cm, altezza 11 cm

Produttori: casari del sassarese

Codice forma: n.d.

Codice tagliato: n.d.