Allevatore di Formaggi

Formaggio di pecora di Bitti gigante



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

Versione di grandi dimensioni dello straordinario formaggio sardo a latte di pecora di produzione artigianale.

Prodotto da agricoltura biologica, ottenuto dal latte di animali sani e liberi.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Forma bombata, cilindrica con facce piane e scalzo convesso.
Sapore: intenso, con note animali, lievemente piccante
Abbinamenti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane “Carasau”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino crudo, caglio, sale
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 30 giorni
Produzione: tutto l’anno
Grassi: 35-40% MGSS
Peso: 12,5 Kg. - 14,5 Kg.
Dimensioni: diametro cm 24-25 - altezza cm 14-15

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

Produttori: casari della provincia di Nuoro
Codice forma: 2400110
Codice tagliato: 2400111

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038