
FIORE SARDO DOP

FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE DI PECORA E DI CAPRA

Formaggio a pasta semicotta, classico della tradizione pastorale sarda. Presenta un notevole contenuto di proteine solubili e aminoacidi essenziali, di calcio e fosforo utili per la nutrizione dei bambini, per favorire i processi di ossificazione e combattere l'osteoporosi.

Dimensione forma: 18×12 cm circa

Zona di produzione: Sardegna.

Ingredienti: Latte di pecora e di capra, caglio, sale, fermenti lattici naturali.

Salatura: In salamoia.

Stagionatura: Superiore ai 90 gg.

Peso: 2,4/3,0 Kg.

Forma: Cilindrica, liscia, classico profilo a schiena di mulo.

Crosta: Marrone scura o giallo intenso, liscia.

Pasta: Bianca/giallo tenue, compatta, leggermente occhiata.

Sapore: Deciso, più marcato con l'avanzare della maturazione.

Conservabilità: 24 mesi.

Temperatura di conservazione: +4/+8 °C.

IL FORMAGGIO SARDO CON LA CERTIFICAZIONE DOP



Dimensioni:
18 x 12 cm circa

Fanari