



Dimensioni:  
18x12 cm circa

# BRUNDUBRILLO

## SEMISTAGIONATO DI PECORA E DI CAPRA AFFINATO ALLE VINACCE

Formaggio a pasta semicotta le cui caratteristiche sono uguali al casu sardu, da cui differisce esclusivamente per il grado di stagionatura e per essere affinato alle vinacce.  
Ottimo a tavola, costituisce un nutriente e saporito secondo piatto.

**Zona di produzione:** Sardegna.

**Ingredienti:** Latte di pecora, latte di capra, caglio, sale, fermenti lattici naturali, affinato alle vinacce.

**Salatura:** In salamoia.

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

**Peso:** 2,8 /3,0 Kg.

**Crosta:** Marrone scuro o giallo intenso, liscia.

**Pasta:** Bianca/giallo tenue, compatta.

**Sapore:** Delicato, deciso con l'avanzare della maturazione.

**Conservabilità:** 24 mesi.

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

*Fanari*  
FORMAGGI  
sardi di qualità