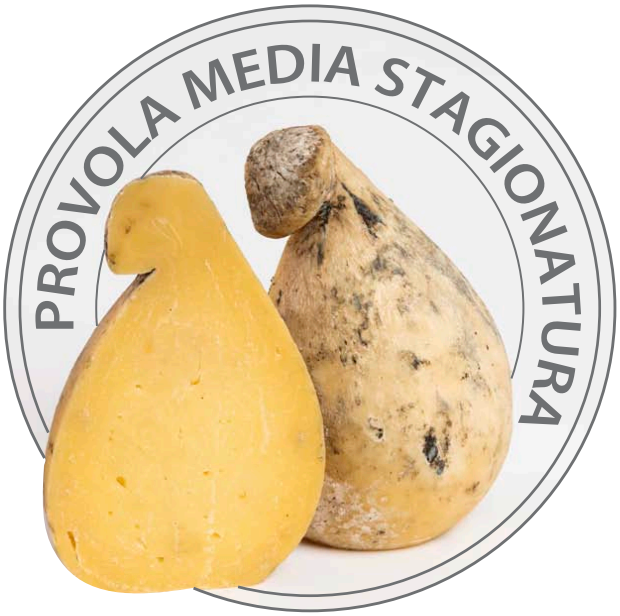

Tipologia di prodotto
Formaggio semicotto a pasta filata prodotto in modo artigianale di colore giallo paglierino tendente al dorato.

Ingredienti
Latte crudo intero di vacca coagulato con caglio di capretto, sale.

Allevamento
bovino da latte allevato allo stato semi brado.

Descrizione
prima della filatura la pasta è manipolata a lungo grazie alla quale il formaggio tenderà a sfogliarsi in bocca.

Maturazione/Stagionatura
il prodotto è stagionato appeso a coppia “a cavallo” di una pertica in appositi locali di pietra arenaria freschi e ventilati.

Pezzatura
di norma kg 2

Shelf life
sei mesi circa

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE