Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino crudo e caglio d'agnello o di capretto

Ingredienti
sale, latte vaccino crudo e caglio

Allevamento
bovino allo stato semibrado

Descrizione
La crosta è liscia, sottile, compatta, priva di vaiolature e piegature, di color crema tendente al paglierino, che diventa giallo dorato più o meno intenso con l'avanzare della stagionatura.
Pasta: morbida per la tipologia fresca, da semidura a dura con l'avanzare della stagionatura, di colore bianco–avorio che diventa giallo–ambrato con il progredire della maturazione per le altre tipologie. A stagionatura avanzata può presentare la classica sfogliatura.

Maturazione/Stagionatura
da 30 a 120 giorni circa

Pezzatura
da kg 1 a kg 2

Shelf life
180 giorni

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE