

**Tipologia di prodotto**

Formaggio a pasta filata,  
il colore della pasta è bianco

**Ingredienti**

latte crudo di pecora, caglio, sale, peperoncino rosso

**Allevamento**

ovino di razza comisana semibrado

**Descrizione**

il nome deriva dal fatto che all'interno del formaggio  
è inserito del peperoncino rosso.

**Maturazione/Stagionatura**

da 3 a 6 mesi circa

**Pezzatura**

kg 4 circa

**Shelf life**

4-6 mesi