**Tipologia di prodotto**

Il Ragusano DOP è un formaggio tipico, grasso, prodotto con latte vaccino intero e crudo, a pasta filata, dura, cruda, semistagionato o stagionato. La sua produzione è limitata alle stagioni in cui i pascoli dell'altopiano Ibleo sono particolarmente rigogliosi.

**Ingredienti**

Latte vaccino intero e crudo

**Allevamento**

Ottenuto dal latte di vacca intero allevate a pascolo endemico, popolazione bovina principalmente autoctona e tradizionale tecnica casearia

**Descrizione**

La lavorazione avviene artigianalmente, con utensili in legno e con metodi tradizionali, la sua forma parallelepipeda, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone, si presenta leggermente deformata dalla corda che la tiene sospesa durante la stagionatura, e riporta il marchio aziendale del caseificatore, le stampigliature della denominazione, la numerazione ed il marchio a fuoco di certificazione della qualità. Ha pasta bianca tendente al giallo paglierino, compatta. Di sapore molto gradevole, il "Ragusano DOP" è un formaggio dolce nei primi mesi di stagionatura che diventa piacevolmente saporito e piccante a stagionatura avanzata.

**Maturazione/Stagionatura**

la stagionatura deve protrarsi per un periodo minimo di 3 mesi dalla formatura

**Pezzatura**

Ogni forma di Ragusano DOP ha un peso che si aggira tra i 1o e 16 chilogrammi, è alto tra i 13 e i 15 cm e lungo tra i 40 e i 45.

**Durata prodotto**

Il prodotto è soggetto a stagionatura, pertanto ha una lunga conservazione

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE