

**Tipologia di prodotto**

Formaggio stagionato a pasta pressata ottenuto da latte ovino, intero e crudo

Ingredienti

sale, latte intero di pecora e crudo, caglio naturale con aggiunta di zafferano e pepe nero in grani

Allevamento

ovini dalle razze siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro incroci allo stato semibrado

Descrizione

si utilizza latte ovino di una o due mungiture successive, lavorato entro le 24 ore. Il latte viene portato a temperatura di cottura (38°C) ed è trasferito nella tina (contenitore di legno) all'interno della quale vengono aggiunti lo zafferano e il caglio. La forma è cilindrica, la crosta morbida ed elastica, la pasta liscia di colore giallo più o meno intenso, dovuto alla presenza di zafferano, e con leggera occhiatura.

Maturazione/Stagionatura

60 giorni

Pezzatura

da Kg 3,5 a Kg 4,5

Shelf life

120 giorni circa