



### **Tipologia di prodotto**

Formaggio DOP a pasta filata, freschissimo, molle, grasso, ottenuto con latte di pecora intero, crudo  
E' un Presidio Slow Food

### **Ingredienti**

Latte di pecora crudo, sale

### **Allevamento**

Ottenuto esclusivamente dal latte di pecora della razza Valle del Belice, una varietà autoctona nella valle. Allevamento semibrado

### **Descrizione**

È un formaggio straordinario per fragranza, suadenza e intensità gustativa, che va consumato freschissimo: dopo circa un'ora dalla formatura è pronto per il consumo. La pasta è di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa. Il sapore è quello tipico del formaggio fresco di pecora, con note lievemente acidule e mai piccanti; è delicatamente profumato e in bocca prevale una nota di burro, con sottofondo erbaceo ed il sentore animale caratteristico del latte fresco di pecora. È il primo formaggio a pasta filata prodotto con latte ovino.

### **Stagionatura**

Fresco e semistagionato

### **Pezzatura**

Si presenta in forma di una "focaccia" più o meno lenticolare, con facce circolari di diametro 15÷17 cm, convesse e concorrenti, quasi priva di scalzo (spessore max fra le facce 3÷4 cm), peso di 0,5÷0,7 Kg; crosta assente, con superficie di colore bianco avorio, liscia, compatta, senza vaiolature e/o piegature

### **Durata prodotto**

Il prodotto viene immesso al consumo in forme protette da un involucro in polietilene chiuso ermeticamente, va conservato in cella frigorifera a 2/4°C