



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