Tipologia di prodotto
Formaggio a pasta gessata

Ingredienti
latte caprino

Allevamento
caprini allo stato semibrado

Descrizione
Presenta la crosta scura con chiazze rossastre e grigie tendenti al colore ocra con il progredire della stagionatura, la pasta gessata di colore bianco avorio con eventuali erborinature. Dal gusto intenso e piccante con l'avanzare della stagionatura.

Maturazione/Stagionatura
5 mesi circa

Pezzatura
da kg 2,2 a kg 3 circa

Gusto Siculo
SICILIAN FOOD & LIFE