



### **Tipologia di prodotto**

Formaggio semicotto a pasta filata prodotto in modo artigianale con particolare aroma dato dal limone verdello di colore giallo dorato con tendenza al colore ambrato con l'avanzare della stagionatura.

### **Ingredienti**

Latte crudo intero di vacca coagulato con caglio di capretto, sale, limone verdello.

### **Allevamento**

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

### **Descrizione**

prima della filatura la pasta è manipolata a lungo grazie alla quale il formaggio tenderà a sfogliarsi in bocca.

### **Maturazione/Stagionatura**

il prodotto è stagionato appeso a coppia "a cavallo" di una pertica in appositi locali di pietra arenaria freschi e ventilati.

### **Pezzatura**

di norma kg 2

### **Durata prodotto**

sei mesi circa