

# FIORE SARDO DEI PASTORI



Presidio Slow Food®



AZIENDA AGRICOLA BUSSU SALVATORE - MACOMER (NU), ALTOPIANO DI CAMPEDA  
TEL. 329.4749566 - MARIA.BUSSU@LIBERO.IT

PRODOTTO SECONDO ANTICHE TECNICHE DI LAVORAZIONE ARTIGIANALE, IL FIORE SARDO È IL TIPICO FORMAGGIO DEI PASTORI. LA SUA ORIGINE È MOLTO ANTICA, RISALENTE ALLA CIVILTÀ NURAGICA. LA TECNICA TRADIZIONALE DI PRODUZIONE È QUELLA CHE SI UTILIZZAVA GIÀ AGLI ALBORI DELLA CIVILTÀ ED È IN SOSTANZA RIMASTA IMMUTATA.

**LATTE** INTERO, DI PECORE DI RAZZA SARDA.

**TRATTAMENTO TERMICO** A CRUDO È POSTO APPENA MUNTO IN CALDAIE DI RAME E COAGULATO A UNA TEMPERATURA MEDIA DI 32, 35° UTILIZZANDO CAGLIO D'AGNELLO NORMALMENTE PRODOTTO DAL PASTORE STESSO.

**ASPETTO** OGNI FORMA CON IL SUO SCALZO BOMBATO "A GROPPA DI MULO" HA PESO VARIABILE DA 2.5 A 4 KG E SI PRESENTA CON CROSTA DI COLORE GIALLO O MARRONE SCURO E LA PASTA TENDENTE DAL BIANCO AL GIALLO PAGLIERINO A SECONDA DELLA DURATA DEL PERIODO DI STAGIONATURA.

**ODORE** AROMATICO CHE RICORDA LE ESSENZE DEI PASCOLI NATURALI

**GUSTO** IL SAPORE E LA FRAGRANZA SONO DI INTENSITÀ ELEVATA, CARATTERIZZATO DAI SENTORI DEL FIENO, SPEZIE CON NOTE TOSTATE E ANIMALI

**ACCORDO VINO** ROSSO FERMO E ROBUSTO

