

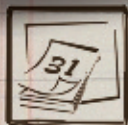


## Ol Sciur

*Ol Sciur: il Signore, il capo ma anche intero come ricco... e questo formaggio è tutte queste cose! È un erborinato, naturalmente di latte caprino, una forma decisamente imponente (10-12 kg) e un aspetto che si fa notare ricoperto com'è da frutti di bosco e petali di rosa che lo colorano di un bel viola intenso... intenso anche il profumo che inizialmente conquista l'attenzione di chi lo nota nel banco frigorifero.*

*Poi all'assaggio tutto ciò che è stato promesso agli occhi esplose in bocca dove i sentori dei frutti di bosco attenuano le note leggermente piccanti dell'erborinato e formano un tutt'uno con la dolcezza del latte di capra.*

*È un formaggio da meditazione che non disdegna però anche l'impiego in cucina.*



30/60 gg.



a seconda del peso richiesto



4° C in celle statiche. In frigo in confezioni non ermeticamente chiuse



vini passiti sia bianchi che rossi



pasta molle, stagionatura, min 40 gg.  
Affinamento 15 gg



alcune gelatine di vino passito



rotonda, diam. 30 cm  
pezzatura 10/12 kg  
circa



per mantecare un risotto,  
impreziosire un filetto ai ferri, finger food con gelatine di vino passito o fine pasto.