

Is Coccoisi de casu

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria

Descrizione sintetica del prodotto

Q uesto prodotto ha la forma di semiluna, di colore dorato, dal tenue odore di menta selvatica, con un ripieno di formaggio ovino fresco.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Preparazione del ripieno: amalgamare il formaggio fresco e leggermente acido, precedentemente macinato, con la menta ed il sale. Preparazione della pasta: impastare la farina con l'acqua ed un pizzico di sale, lavorare il composto fino ad ottenere una pasta compatta ma morbida. Tagliare la pasta a tronchetti e stenderla con il matarello fino ad ottenere una sfoglia dallo spessore di 1 cm. Quindi, si procede riempiendo metà della sfoglia con il ripieno precedentemente preparato, si ricopre con l'altra metà in modo da ottenere la forma di una semiluna. Chiudere i bordi con la rotella seghettata e friggere nell'olio bollente.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Si utilizzano contenitori in acciaio inossidabile e altri utensili descritti nel punto precedente.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali della cucina casalinga.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Testimonianze verbali.

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Is Coccoisi de casu

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Il Territorio del comune di Tonara

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it