DOLCESARDO ARBOREA

PAT Prodotto Agroalimentare Tradizionale della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Territorio interessato alla produzione: Arborea

È un formaggio molle di tipo italico, a pasta molle, bianca e con leggerissima occhiatura, senza crosta, di sapore dolce e odore delicato. La forma è cilindrica, con diametro di 14 cm circa, peso 1, 3 Kg circa e altezza di 7 cm circa.

Lavorazione e conservazione

Il latte crudo proveniente da allevamenti sardi viene pastorizzato a 72° C. per 20 secondi con l'aggiunta di lattofermento e caglio. Successivamente il processo di produzione prevede le seguenti fasi:



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

- Acidificazione del formaggio negli stampi in camera calda a 40° gradi di temperatura;
- Salatura con immersione in salamoia per oltre 3,30h;
- Maturazione in cella a 4° C. per 15 giorni con 95% di umidità;
- Conservazione in cella con temperatura non superiore ai 4° C;

Storia e tradizione

Documenti di registrazione	del marchio.	

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura [link]



Laore

Agentzia regionale pro s'isvilupu in agricultura Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura



Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it web: www.sardegnaagricoltura.it/assistenzatecnica

social: Facebook | YouTube

Fonte: testi tratti dall'elenco ufficiale [Link]

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



<u>Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo</u> stesso modo - 4.0 Internazionale