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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

Riepilogo vincitori

Categoria: stagionatura inferiore a 20 giorni

1° classificato: Azienda Zootecnica e Alimentare Natalino Caboni - Macomer

2° classificato: Azienda Agricola Borrodde Giovanni Antonio - Santu Lussurgiu

3° classificato: Azienda: Azienda Agricola "Sa ena manna" di Cossu Vittorio - Monti

Categoria: stagionatura compresa tra 20 e 60 giorni

1° classificato: Latteria Sociale Cooperativa a r.l. "Sa costera" - Anela

2° classificato: LA.CE.SA. Soc. Coop. - Bortigali

3° classificato (ex aequo): Sardinia Bio Caseus di Mura Anna - Macomer

3° classificato (ex aequo): Az.Agricola Borrodde Giovanni Antonio - Santu Lussurgiu

Categoria: stagionatura superiore a 60 giorni

1° classificato: Azienda Agricola Borrodde Giovanni Antonio - Santu Lussurgiu

2° classificato: "Sa labia" di Bellu Giovanni - Pattada

3° classificato: Azienda Agricola Angelo Addis - Aggius

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

1° classificato categoria: stagionatura inferiore a 20 giorni

Azienda Zootecnica e Alimentare Natalino Caboni Macomer

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino crudo a pasta filata con breve stagionatura.

Forma a pera regolare con testina. Pezzatura di 700 grammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, untuosa, morbida ed elastica. Il colore è uniforme, giallo paglierino tenue. Presenta una lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo pallido, compatta, liscia, umida (burrosa), lievemente deformabile, solubile.

L'odore è intenso, lattico di burro e latte fresco.

Il sapore è lievemente acidulo, giustamente sapido ed equilibrato. L'aroma è intenso di burro. Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

2° classificato categoria: stagionatura inferiore a 20 giorni

Azienda Agricola Borrodde Giovanni Antonio
Santu Lussurgiu

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino crudo a pasta filata con breve stagionatura.

Forma a pera regolare con testina. Pezzatura di circa 3 chilogrammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, untuosa, mediamente rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino. Presenta una lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo pallido, presenta lievi irregolarità, umida (burrosa), lievemente deformabile.

L'odore è intenso, principalmente di burro e sentori fruttati di frutta secca.

Il sapore è lievemente acidulo, giustamente sapido ed equilibrato. L'aroma è mediamente intenso di burro e frutta secca. Persistenza medio-bassa.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

3° classificato categoria: stagionatura inferiore a 20 giorni

Azienda Agricola "Sa ena manna" di Cossu Vittorio Monti

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino crudo a pasta filata con breve stagionatura.

Forma a pera, lievemente sferica, regolare con testina. Pezzatura di circa 1 chilogrammo.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, morbida ed elastica. Il colore è uniforme, giallo limone tenue.

La pasta è di colore giallo pallido, compatta con lieve venatura da formatura, liscia, umida (burrosa), lievemente elastica e tenace, poco solubile.

L'odore è mediamente intenso lattico di burro e yogurt.

Il sapore è lievemente acidulo, giustamente sapido ed equilibrato. L'aroma è lattico di burro. Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

1° classificato categoria: stagionatura compresa tra 20 e 60 giorni

Latteria Sociale Cooperativa a r.l. "Sa costera" Anela

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino a pasta filata con media stagionatura.

Forma a pera regolare con testina. Pezzatura di 700 grammi.

La crosta è sottile, liscia, asciutta, moderatamente consistente e rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino carico. Presenza di unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo pallido, compatta, liscia, umida (burrosa), lievemente deformabile, mantecata e solubile.

L'odore è intenso, lattico di burro ed animale di brodo di carne.

Il sapore è lievemente acidulo, giustamente sapido ed equilibrato. L'aroma è mediamente intenso di burro.

Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

2° classificato categoria: stagionatura compresa tra 20 e 60 giorni

LA.CE.SA. Soc. Coop.
Bortigali

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino a pasta filata con media stagionatura.

Forma a pera regolare con testina. Pezzatura di circa 2 chilogrammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, moderatamente consistente e rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino. Presenza di unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo pallido, compatta, liscia, umida (burrosa), lievemente deformabile, lievemente mantecata e solubile.

L'odore è intenso, lattico di burro e latte cotto.

Il sapore è lievemente acidulo, giustamente sapido ed equilibrato. L'aroma è mediamente intenso lattico di burro.

Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

3° classificato categoria: stagionatura compresa tra 20 e 60 giorni

Sardinia Bio Caseus di Mura Anna
Macomer

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino a pasta filata con media stagionatura.

Forma a pera, lievemente sferica, regolare con testina. Pezzatura di circa 800 grammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, untuosa, mediamente rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino. Presenta una lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo mediamente intenso, non compatta per la presenza di una rada e minuta occhiatura, umida (burrosa), deformabile, lievemente adesiva.

L'odore è mediamente intenso, lattico principalmente di latte cotto, yogurt e lievemente di burro.

Il sapore è lievemente acidulo ed amaro. L'aroma è mediamente intenso che ricorda le note olfattive.

Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

3° classificato categoria: stagionatura compresa tra 20 e 60 giorni

Azienda Agricola Borrodde Giovanni Antonio
Santu Lussurgiu

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino crudo a pasta filata con breve stagionatura.

Forma a pera regolare con testina. Pezzatura di circa 2,5 chilogrammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, asciutta, mediamente rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino tenue. Presenta una lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo mediamente intenso, presenta lievi irregolarità, umida (burrosa), deformabile, lievemente solubile.

L'odore è mediamente intenso, lattico di latte cotto e burro.

Il sapore è lievemente acidulo e salato. L'aroma è mediamente intenso che ricorda le note olfattive.

Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

1° classificato categoria: stagionatura superiore a 60 giorni

Azienda Agricola Borrodde Giovanni Antonio
Santu Lussurgiu

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino crudo a pasta filata con medio-lunga stagionatura.

Forma a pera regolare con pezzatura di circa 3 chilogrammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, asciutta, consistente. Il colore è uniforme, giallo paglierino intenso. Presenta una lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta di colore giallo paglierino tenue, presenta un'occhiatura con distribuzione non uniforme. La pasta è liscia, umida (burrosa), deformabile, di media consistenza, solubile.

L'odore è intenso lattico di burro e latte cotto.

Il sapore è equilibrato. L'aroma è debolmente lattico.

Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

2° classificato - Categoria: stagionatura superiore a 60 giorni

Azienda "Sa labia" di Bellu Giovanni
Pattada

Descrizione del prodotto

Formaggio da latte vaccino crudo a pasta filata con medio-lunga stagionatura.

Forma a pera regolare con testina. Pezzatura di circa 1 chilogrammo.

La crosta è sottile, liscia, lucida, asciutta, consistente e rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino carico. Presenza di lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta è di colore giallo paglierino, compatta, liscia, umida (burrosa), deformabile, di media consistenza, solubile.

L'odore è mediamente intenso, lattico di yogurt ed animale.

Il sapore è lievemente acidulo, piccante e amaro. L'aroma è poco percettibile.

Persistenza media.

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

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5° concorso regionale Formaggi vaccini a pasta filata "paneddas, pirittas, casizolu"

Ozieri 9/10 aprile 2016

3° classificato categoria: stagionatura superiore a 60 giorni

Azienda agricola Angelo Addis
Aggius

Descrizione del prodotto

Latte vaccino crudo a pasta semicotta con breve stagionatura, a pasta filata. Forma a pera regolare con pezzatura di circa 1,5 chilogrammi.

La crosta è sottile, lievemente rugosa e retinata, lievemente untuosa, consistente, rigida. Il colore è uniforme, giallo paglierino tenue. Presenta una lieve unghia dello stesso colore della crosta.

La pasta di colore giallo pallido, presenta un'occhiatura con distribuzione uniforme. La pasta è liscia, umida (burrosa), deformabile, di media consistenza, lievemente solubile.

L'odore è mediamente intenso lattico di burro ed animale.

Il sapore è lievemente salato, poco equilibrato. L'aroma è debolmente animale.

Persistenza media.