

Laore

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



REGIONE AUTÒNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

IX concorso regionale del formaggio "Frue - Ischidu - Casu ascedu – Casu axedu"

Silanus (NU), domenica 12 giugno 2016
Santuario di Santa Sabina

Risultati del concorso

Laore Sardegna

via Caprera 8 09123 Cagliari - tel. 070 6026 • fax 070 6026 2222
C.F. e P.I. 03122560927
PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it
www.sardegnaagricoltura.it

Servizio sviluppo delle filiere animali

tel. 070 6026 2060 • fax 070 6026 2288

Categoria: Frue acida ovina

1° classificato

Società Agricola Monte Nieddu di Falconi Bruno e Silvana S.S - Olzai.

Formaggio ovino che presenta formatura parallelepipedica regolare.

Il prodotto presenta superficie: liscia, umida, lucida, di colore bianco uniforme.

La pasta, di colore bianco uniforme, è tenera, umida, compatta e liscia.

L'odore è mediamente intenso di siero di latte acido.

Il sapore è gradevolmente acidulo con buona freschezza in bocca e sensazioni aromatiche che richiamano le olfattive. La struttura in bocca è sensibilmente solubile e umida.

La persistenza è media.

Prodotto ben equilibrato.

2° classificato

Soc. Coop. Agr. Rinascita - Oliena.

Formaggio ovino che presenta formatura parallelepipedica regolare.

Il prodotto presenta superficie: liscia, lucida, di colore bianco uniforme.

La pasta, di colore bianco uniforme, è cremosa, umida e compatta.

L'odore è mediamente intenso di cagliata acida e debolmente di erba taglia e miele.

Il sapore è gradevolmente acidulo, rinfrescante in bocca e sensazioni aromatiche che richiamano le olfattive. La struttura in bocca è sensibilmente solubile e umida.

La persistenza è media.

Prodotto equilibrato.

3° classificato

Società Cooperativa Dorgali Pastori - Dorgali.

Formaggio ovino che presenta formatura parallelepipedica regolare.

Il prodotto presenta superficie: liscia, lucida, morbida, elastica, di colore bianco uniforme.

La pasta, di colore bianco uniforme, è compatta, cremosa, tenera.

L'odore è mediamente intenso di yogurt e cagliata acida.

Il sapore è gradevolmente acidulo, rinfrescante in bocca. La struttura in bocca è sensibilmente solubile e umida.

La persistenza è media.

Laore Sardegna

via Caprera 8 09123 Cagliari - tel. 070 6026 • fax 070 6026 2222

C.F. e P.I. 03122560927

PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it

www.sardegnaagricoltura.it

Servizio sviluppo delle filiere animali

tel. 070 6026 2060 • fax 070 6026 2288

Categoria: Frue acida caprina

1° classificato

L'Armentizia moderna Soc. Coop. – Guspini.

Formaggio caprino che presenta formatura parallelepipedica regolare.

Il prodotto presenta superficie: liscia, pulita, umida, lucida, morbida, di colore avorio uniforme.

La pasta, di colore bianco uniforme carico, è molle, tenera, umida, compatta e liscia.

L'odore è mediamente intenso di latte acido.

Il sapore è gradevolmente acidulo con buona freschezza in bocca e sensazioni aromatiche di latte fresco. La struttura in bocca è sensibilmente solubile e umida.

La persistenza è media.

Prodotto ben equilibrato.

2° classificato

Società Cooperativa Dorgali Pastori – Dorgali.

Formaggio caprino che presenta formatura parallelepipedica regolare.

Il prodotto presenta superficie: liscia, umida, lucida, morbida, di colore avorio uniforme.

La pasta, di colore avorio uniforme, è molle, tenera, umida, compatta.

L'odore è mediamente intenso di latte acido.

Il sapore è gradevolmente acidulo con lieve freschezza in bocca e sensazioni aromatiche molto lievi di latte acido e yogurt. La struttura in bocca è sensibilmente solubile e umida.

La persistenza è media.

Prodotto equilibrato.

3° classificato

Azienda Sirigu Cesare – Gairo.

Formaggio caprino che presenta formatura parallelepipedica regolare.

Il prodotto presenta superficie: liscia, umida, lucida, morbida, elastica, di colore avorio uniforme opaco.

La pasta, di colore avorio uniforme carico, è molle, umida e compatta.

L'odore è mediamente intenso di latte acido.

Il sapore è gradevolmente acidulo con lieve freschezza in bocca. La struttura in bocca è sensibilmente solubile e umida, mentre è lievemente granulosa.

La persistenza è debole.

Laore Sardegna

via Caprera 8 09123 Cagliari - tel. 070 6026 • fax 070 6026 2222

C.F. e P.I. 03122560927

PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it

www.sardegnaagricoltura.it

Servizio sviluppo delle filiere animali

tel. 070 6026 2060 • fax 070 6026 2288