



A Fossato di Vico nasce la produzione di questo formaggio ovino a pasta dura, dal sapore equilibrato e il sapore e deciso.

La lavorazione avviene a partire dal latte riscaldato a 35-38°C, al quale viene aggiunto il caglio di vitello. La coagulazione, che avviene in 20 minuti circa, viene interrotta dalla rottura della cagliata e la disposizione di questa in stampi per sgrondare il siero, quindi una salatura in salamoia.

La stagionatura dura dai 12 ai 18 mesi e il formaggio finito ha un peso di 3 chilogrammi circa, una crosta liscia e gialla, mentre una pasta tra il bianco e il giallo paglierino.

La pasta è friabile e l'occhiatura è leggera.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria dei Formaggi" consultabile [qui](#) .