



Formaggio misto L'Infossato

Formaggio misto di pecora e mucca fatto stagionare nelle fosse di tufo, anticamente utilizzate per la conservazione del grano, oggi rivestite di paglia dove vengono calate delle tele di canapa dove vengono inserire queste forme per la maturazione tipica di questo straordinario prodotto. La stagionatura "anaerobica" ovvero in assenza di ossigeno fa sì che questo formaggio si caratterizzi fortemente ed acquisisce un sapore deciso ed un'aromaticità unica. Ideale per l'utilizzo in cucina ma anche da assaporare a piccole dosi, dato il suo intenso sapore nel piatto dei formaggi.