



Fossa

Cod.: 00263

Le tradizioni contadine di Sogliano al Rubicone, di probabili origini medioevali, testimoniano l'usanza di "affittare" le fosse di tufo, utilizzate per la conservazione del grano, ai proprietari del formaggio e permetterne l'infossatura come metodo di stagionatura. Le fosse sono ambienti a forma tronco conica o a forma di fiasco alte circa 3 mt. dal diametro di circa 2 mt. scavate nel tufo dell'abitato Soglianese, ove singolari condizioni di temperatura ed umidità creano l'ambiente ideale perché avvengano numerose trasformazioni chimiche, fisiche e microbiologiche che rendono un normale formaggio in quel prodotto inconfondibile che è il "Formaggio di Fossa".

Le forme tornano alla luce rimodellate, si presentano unte e contorte e diffondono un aroma unico ed inconfondibile ed un sapore armonioso che rende questo formaggio famoso in tutta Italia ed un prodotto ricercato nel mondo.

Crosta edibile.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Allergeni: LATTE e derivati del LATTE

Categoria

Formaggi
Affinati
Terza Affinatura

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forma sottovuoto

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Circa 1100 grammi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

4 forme

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da 0°C a +4°C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da 0°C a +4°C

Edibilità della crosta

Crosta edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

90 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forma

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:	1712 kJ / 413 kcal
Grassi / Fat / Gras:	34g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	23g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:	2,5g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	0.5g
Proteine / Proteine / Protéines:	25g
Sale / Salt / Sel:	2,5g