

BORGIATTINO



Lavorazione e caratteristiche

Formaggio prodotto con latte ovino in purezza o con latte misto, di cui almeno il 60% ovino e al massimo 40% bovino. Durante la produzione si utilizza il caglio liquido di vitello.

La crosta è sottile, di colore bianco latte o paglierino, mentre la pasta è morbida, consistente, con eventuale leggera occhiatura, finemente granulosa, color bianco paglierino.

Le facce sono piane, leggermente orlate, con un diametro di 10/15 cm e uno scalzo di 3/4 cm.

Il peso delle forme è di 300/400 grammi.

Si consuma fresco, dopo una stagionatura di circa 7 giorni.

Localizzazione e denominazione

Il Murazzano è prodotto in 43 comuni della provincia di Cuneo.

Storia e curiosità

Si tratta di un formaggio DOP, secondo il regolamento n. 1107 del 12/06/1996.