

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DI PECORA DOP



Formaggio di Fossa DOP stagionato a Sogliano

Il vero **'Formaggio di Fossa di Sogliano DOP'** ha origine dall'antichissimo metodo di stagionatura in grotte di tufo nelle vallate dell'Alto Montefeltro e delle Terre Malatestiane.

Questo formaggio viene stagionato per un minimo di 60 giorni e le forme vengono successivamente racchiuse in sacchi di tela e fatte maturare nelle vecchie fosse medioevali di Sogliano al Rubicone, per un periodo di circa tre mesi. Le grotte sotterranee, scavate nel tufo, sono rivestite di paglia. Sul fondo vengono poste tavole di legno per isolare il formaggio dal grasso che cola durante la fermentazione. Le fosse vengono riempite quindi con sacchi di tela contenenti 6/7 forme di formaggio ciascuno, senza lasciare spazi vuoti e sigillate ermeticamente. In questo modo si creano particolari condizioni d'umidità, assenza d'ossigeno e temperatura uniche, che permettono una rifermentazione del formaggio che dona al prodotto finito profumi e sapori caratteristici e inimitabili, gusto piccante aroma inconfondibile al palato. Il formaggio di Fossa di Sogliano DOP, è prodotto con solo latte ovino o solo latte vaccino. Il formaggio di pura pecora, ha un sapore deciso e leggermente piccante.



Valori Nutrizionali

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	kJ 1828 / kcal 441
Grassi	37,0 g
di cui: Acidi grassi saturi	26,0 g
Carboidrati	0,50 g
di cui zuccheri:	0,50 g
Proteine	27,0 g
Sale	1,5 g



Conservazione

in frigo da +2° a + 6°C per un massimo di 9 mesi - Forma intera