

SEIRASS DEL FIENO



Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte ovino e vaccino + panna
Lavorazione: artigianale
Pasta: “ricotta”
Salatura: a secco
Stagionatura: alcune settimane
Produzione: mesi estivi
Grassi: 30% MGSS
Peso: 1-1,5 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: casari della Val Pellice e delle vallate adiacenti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, con leggera sfumatura paglierina all'esterno, morbida, avvolta in fili di fieno verde
Sapore: delicato, ma con decise note di frutta matura dovute al fieno in cui viene stagionata
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi amabili. Marmellata di mirtili, marmellata d'arancia, miele d'acacia.
 Grissini piemontesi, “lingue di suocera”

Storia e curiosità

Antico metodo di conservazione del Seirass piemontese, che senza stravolgerne il sapore con la salatura o l'affumicatura viene semplicemente avvolto nel fieno maggengo che lo protegge dagli agenti esterni. Gusto molto più evoluto e aromatico rispetto a quello del prodotto fresco.