

Generalità		Casu friscu
Presentazione	Casu friscu “Su casu friscu” (cacio fresco) è un formaggio fresco di latte ovino, intero, pastorizzato, grasso, preparato da meno di una settimana, in piccole forme espressamente per la cottura alla brace o sul pane abbrustolito, o per essere utilizzato come ingrediente in varie ricette tradizionali sarde (formaggelle, ravioli, ecc.). Forma: cilindrica a facce piane e scalzo diritto, con dimensioni e peso variabili in funzione del caseificio di produzione; Crosta: assente e superfici bianche; Pasta: semidura, bianca, abbastanza morbida, occhiatura assente.	
Riconoscimenti	PAT Regione Sardegna	
Produzione	Nazione	Italia
	Regione	Sardegna
	Province-Zona	Province di Cagliari, Sud Sardegna, Nuoro, Sassari, Oristano : l'intero territorio della Regione Sardegna
	Tipologie	
Allevamento	Tipo	Stalla, Pascolo Pecore di razza Sarda.
	Alimentazione	Pascolo naturale, o a erbaio polifita, talora integrato con concentrati.
Storia	Ha una storia sicuramente superiore a 25 anni, essendo, la sua tecnica produttiva, quella della Caciotta di pecora. È fatto prevalentemente per essere utilizzato in cucina o come abbinamento ad altri alimenti.	

Descrizione		Casu friscu
Classificazione	Categoria	PAT
	Prodotto	Formaggio
	Materia prima	Latte
	Lattifera	Pecora
	Trattamento latte	Intero, Pastorizzato
	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Semiduro
	Tecnologia	
	Stagionatura	Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico
	Facce Dimensioni (cm)	Abbastanza piane Variabili in funzione del caseificio di produzione
	Scalzo Dimensioni (cm)	Diritto Variabili in funzione del caseificio di produzione
Peso	Kg	Variabile in funzione del caseificio di produzione
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente
	Aspetto	Segni delle fuscelle.
	Colore	Bianco
	Spessore	n.a.

	Consistenza	Morbida, poco elastica
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianca
	Struttura	Abbastanza compatta, Molle, Umida, Grassa.
	Occhiatura	Assente
	Forma Dimensione Distribuzione	n.a. n.a. n.a.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Bassa
	Riconoscimenti	Lattico fresco, Lattico acido.
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Leggermente acidulo, Fresco, Delicato.
Sensazioni Trigeminale		n.a.
Struttura (in bocca)		Morbida, Umida, Grassa, Poco solubile.
Grasso (% s.s.)		n.d.% - Formaggio grasso

Utilizzo		Casu friscu
Utilizzo	In tavola	Si consuma cotto alla griglia e posato su una fetta di pane abbrustolito.
	In cucina	Viene impiegato per il ripieno dei ravioli (<i>Culurgiones de casu friscu</i>) e per altre ricette sarde (es. <i>Anzone cun casu friscu</i> : agnello con formaggio fresco e pane carasau; <i>Seadas</i> : semola, formaggio fresco di pecora e miele per uno dei dolci più amati).
Abbinamenti	Vino	Consumato da solo si abbina a vini bianchi, secchi, di bassa gradazione alcolica.
	Miele / Confetture	
	Frutta	
	Verdure	
	Pane	

Produzione		Casu friscu			
Periodo produzione		Febbraio÷Settembre			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà		100		
	Provenienza	Stalla, Pascolo			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Pastorizzato			
	Aggiunte				
Coagulazione	Preparazione	Le metodiche di lavorazione sono quelle tradizionali delle caciotte ovine. Il latte filtrato viene pastorizzato e raffreddato alla temperatura di coagulazione.			

	Temperatura	35÷36 °C. Si aggiunge il caglio e si tiene la massa in agitazione per qualche minuto.
	Tempo	~30 minuti
	Tipo di caglio	Vitello liquido.
Rottura coagulo	Dimensione	In granuli delle dimensioni di una "noce".
Cottura	n.a.	
Formatura e Trattamenti forma	<p>La cagliata viene trasferita in stampi forati di forma cilindrica.</p> <p>Le forme, poste in ambiente caldo e molto umido al fine di favorirne l'acidificazione e lo spurgo del siero (stufatura).</p> <p>Durante la stufatura vengono ripetutamente rivoltate.</p> <p>Breve salatura in salamoia.</p>	
Stagionatura	Tempo minimo	≤ 7 giorni.
	°C - UR%	Conservato in frigo a 4-6 °C..
	Cura forma	Il prodotto, se destinato alla vendita, viene confezionato nella carta pergamena
Commercializzazione		

μπ