GRANGLONA

DENOMINAZIONE	**GRANGLONA**
Descrizione prodotto e ciclo produttivo	Il procedimento rispecchia la tecnologia della lavorazione del Grana, ma la sensazione gustativa finale è unica e peculiare, dovuto al latte ricco di grasso e di sostanze odorose per il pascolo n cui è presente e determinante la Macchia Mediterranea. La coaugulazione avvine con caglio di agnello. La stagionatura normale varia dai 12 ai 20 mesi, con punte raggiungibili fino a 50 mesi.
Ingredienti	Latte di pecora sardo, caglio, sale
Struttura pasta	Elastica, dura
Colore pasta	Bianco paglierino
Struttura crosta	Compatta e liscia
Colore crosta	Dal paglierino medio allo scuro