



Ragusa

C.so Italia, 387
Tel. 0932 227485

Marina di Ragusa

Via Dandolo, 22
Tel. 0932 615260

info@dipasqualeformaggi.it
www.dipasqualeformaggi.it

dipas **Q**uale

Casa del formaggio
Sant'Anna



catalogo prodotti



Dal 1959 selezioniamo e promuoviamo i prodotti tipici siciliani con particolare attenzione ai grandi formaggi DOP della regione. Ci piace offrire il gusto antico della gastronomia siciliana, ed è per questo motivo che continuiamo a girare la nostra terra, selezionando e poi stagionando personalmente le migliori produzioni locali.

Le materie prime utilizzate provengono da allevamenti certificati, che condividono con noi i valori della tradizione e della genuinità. Scegliamo i nostri produttori in base ai procedimenti utilizzati per l'allevamento dei loro pascoli, che devono rispettare severi standard di qualità. Solo i formaggi migliori approdano alla delicata fase di stagionatura, che avviene nelle antiche grotte naturali dei nostri magazzini. Qui il tasso di umidità costante e la temperatura controllata permettono che la stagionatura dei formaggi avvenga in maniera naturale, regalando ai nostri prodotti il sapore unico della tradizione siciliana.

Tutti i prodotti in vendita, sono selezionati, per valorizzare i sapori tipici della terra di Sicilia e quindi realizzati con tanta passione e grande rispetto per la tradizione.



La selezione dei nostri formaggi



Ragusano DOP

Tipologia

Formaggio a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma parallelepipedica con facce regolari piane, presenta una crosta liscia, sottile e compatta, di colore giallo dorato. La pasta, di colore paglierino, è compatta ed elastica con occhiatura fine. Quando il prodotto diventa più stagionato la pasta può diventare leggermente sfogliata.

>>

Il peso varia da 10 a 16 kg

Sapore

Decisamente gradevole, dolce e delicato, tendente al piccante e saporito con l'avanzare della stagionatura.

Curiosità

La produzione di questo formaggio si limita alle sole stagioni in cui i pascoli dell'altopiano ibleo sono particolarmente rigogliosi. (circa 6 mesi l'anno)



Provala Iblea

Tipologia

Formaggio a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma a pera, presenta una crosta sottile, liscia di colore giallo ambrato. La pasta è di colore giallo paglierino, compatta.

Il peso varia da 0,5 a 1 kg

Sapore

Dolce e particolarmente gradevole.

Curiosità

Nel 2000, è stato inserito tra i formaggi siciliani sottoposti a tutela dal rischio di estinzione.



Tumazzo di Vacca

Tipologia

Formaggio a pasta pressata, di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica, presenta una crosta rugosa di colore giallo oro. La pasta è di color giallo paglierino, compatta con lieve occhiatura omogenea.



Il peso varia da 3 a 4 kg

Sapore

Dolce e gradevole tendente al piccante con l'avanzare della stagionatura.

Curiosità

Veniva utilizzato come pagamento del "tirragghiu" (canone di affitto del terreno).



Cosacavaddu Ibleo

Tipologia

Formaggio a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma parallelepipedica, presenta una crosta liscia, sottile di colore giallo tendente al dorato. La pasta, di colore bianco paglierino, è compatta ed elastica con occhiatura fine.

Il peso varia da 10 a 16 kg

Sapore

Corposo e saporito, tende al piccante con l'avanzare della stagionatura.

Curiosità

Prodotto tutto l'anno, già nel 1550 era uno dei prodotti siciliani più venduti.



Pecorino Siciliano DOP

Tipologia

Formaggio a pasta pressata, dura e cruda di latte ovino, intero, crudo.

Aspetto

Forma cilindrica a facce piane, presenta una crosta bianca giallognola, con la superficie rugosa. La pasta è compatta, bianca o paglierina con occhiatura scarsa.



Il peso varia da 4 a 12 kg

Sapore

Deciso e piacevolmente piccante.

Curiosità

Il disciplinare di produzione non prevede la presenza di pepe in grani.



Canestrato Siciliano

Tipologia

Formaggio a pasta pressata, di latte ovino / vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica, presenta una crosta rugosa di colore giallo oro. La pasta è di color giallo paglierino scarico e il pepe è disposto su due strati al centro della forma, l'occhiatura è piccola e rada.

Il peso varia da 5 a 10 kg

Sapore

Dolce per il formaggio fresco, piccante con odore pungente per lo stagionato.

Curiosità

In antichità veniva chiamato anche "Vacchino".



Tuma persa

Tipologia

Formaggio a pasta pressata tenera, cruda o semicotta di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica a facce piatte, presenta una crosta di colore giallo ocra tendente al marrone in seguito alla cappatura eseguita con olio d'oliva e pepe macinato. La pasta di colore giallo paglierino è tenera, compatta e con scarsa occhiatura.

Il peso varia da 7 a 9 kg

Sapore

Dolce tendente al piccante, ma mai salato.

Curiosità

La Tuma Persa deve il suo nome a una fase del processo di produzione. Una volta posto nelle forme, non viene più toccato per 10 giorni. Il termine "persa" del nome è da attribuire proprio a questa fase di "abbandono" a sé stesso del formaggio.



Piacentinu Ennese DOP

Tipologia

Formaggio a pasta compatta, pressata di latte ovino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica, presenta una crosta di colore giallo più o meno intenso per la presenza dello zafferano prodotto nella zona di produzione. La pasta è compatta, pastosa e di colore giallo.

Il peso varia da 3,5 a 4 kg.

Sapore

Delicato e gradevole, risente dell'aroma dello zafferano.

Curiosità

Il nome di questo formaggio potrebbe derivare non già da Piacenza, bensì da un termine dialettale che significa formaggio che "piace".



Formaggio di Pecora Secondo Sale

Tipologia

Formaggio a pasta pressata di latte ovino.

Aspetto

Di forma cilindrica a facce piane, presenta una crosta bianca tendente al giallo paglierino. La pasta di colore bianco è compatta con la presenza di pepe nero in grani.

Il peso varia da 3,5 a 4 kg

Sapore

Intenso, ma mai salato.



Formaggio allo Zafferano

Tipologia

Formaggio a pasta compatta, pressata di latte ovino pastorizzato.

Aspetto

Di forma cilindrica presenta una crosta di colore giallo piu' o meno intenso per la presenza dello zafferano. La pasta è compatta, pastosa e di colore giallo.

Il peso varia da 3,5 a 4 kg.

Sapore

Delicato e gradevole, risente dell'aroma dello zafferano.



Nero di Sicilia

Tipologia

Formaggio a pasta pressata di latte ovino.

Aspetto

Di forma cilindrica a facce piane, presenta una crosta rugata di colore marrone scuro per via della cosparsa di pepe nero. La pasta è bianca, compatta e priva di occhiatura.

Il peso varia da 3,5 a 4 kg

Sapore

Dolce con sensazioni speziate appena percettibili.

Curiosità

Viene trattato in superficie con olio d'oliva e pepe nero.



Maiorchino

Tipologia

Formaggio a pasta pressata, dura e cruda di latte ovino/caprino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica a facce piatte, presenta una crosta di colore giallo ambrato tendente al marrone con l'avanzare della stagionatura. La pasta è bianca tendente al paglierino, di consistenza compatta.

Il peso varia da 10 ai 18 kg.



Sapore

Gusto deciso e piccante, soprattutto se stagionato.

Curiosità

Il maiorchino è legato all'antico gioco della "maiorchina" che si svolge a Novara di Sicilia, in provincia di Messina nella settimana di Carnevale. Il singolare torneo consiste nel far rotolare una forma di formaggio maiorchino stagionato lungo un percorso che si snoda per oltre due chilometri per le viuzze del paese.



Provola dei Nebrodi

Tipologia

Formaggio a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma ovoidale, presenta una crosta sottile e di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura. La pasta è bianca con consistenza morbida e compatta.

Il peso varia da 1,5 a 4 kg

Sapore

Dolce e leggermente acido quando è fresco, sapido e piccante quando è stagionato.

Curiosità

La provola dei Nebrodi è l'unica provola siciliana che si stagiona.



Provola dei Nebrodi con Limone

Tipologia

Formaggio a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma ovoidale con una crosta sottile e di colore giallo paglierino tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura, presenta una pasta bianca di consistenza morbida e compatta.

Il peso varia da 1,5 a 2,5 kg

Sapore

Delicato e aromatico.

Curiosità

Al suo interno viene inserito un limone "verdicello", tipico della zona di produzione, che conferisce al formaggio gli aromi tipici dell'agrumo.



Fiore Sicano

Tipologia

Formaggio a pasta pressata, cruda e molle di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica, presenta una crosta elastica caratterizzata da muffe autoctone. La Pasta è morbida, compatta, di colore bianco paglierino.

Il peso varia da 1,5 a 2 kg

Sapore

Dolce non intenso e leggermente acido.

Curiosità

Unico formaggio siciliano molle a pasta cruda.

>>



<<

Vastedda della Valle del Belice DOP

Tipologia

Formaggio fresco a pasta filata di latte ovino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma ovoidale piatta, presenta un pasta compatta di colore avorio.

Il peso varia da 0,4 a 0,6 kg

Sapore

Dolce, delicato e leggermente acido.

Curiosità

L'unico formaggio di pecora a pasta filata.

Ricotta Salata Vaccina

Tipologia

Prodotto semi-stagionato di siero di latte vaccino.

Aspetto

Di forma tronco-conica, presenta una pasta compatta, poco morbida di colore bianco.

Il peso e' di 1 kg

Sapore

Leggermente salato

Curiosità

La ricotta salata nasce dall'esigenza di conservare il prodotto fresco, altrimenti deperibile.



Ricotta Infornata

Tipologia

Prodotto semi-stagionato di siero di latte ovino a volte misto latte caprino.

Aspetto

Di forma schiacciata, presenta una pasta compatta di colore marrone-bruno caratteristico della cottura in forno.

Il peso varia da 1 a 1,5 kg

Sapore

Dolce e gradevole. L'odore e' caratterizzato da note di tostato.

Curiosità

La ricotta infornata nasce dall'esigenza di conservare la ricotta prodotta durante il processo di caseificazione del Maiorchino.



Caciotta Farcita "Tradizionale"

Tipologia

Formaggio a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Di forma cilindrica a facce piatte con una crosta sottile, rugosa di colore bianco tendente al giallo paglierino, presenta una pasta compatta priva di occhiatura.

Il peso varia da 0,2 a 1 kg

Sapore

Dolce, delicatato e decisamente gradevole.

Curiosità

La si può avere al naturale o farcita con: pepe nero in grani, pepe rosso, rucola, pistacchio, pomodoro capuliatto secco, origano.

»



Caciotta Caprina

Tipologia

Formaggio a pasta molle, di latte caprino, intero, termizzato.

Aspetto

Di piccolo formato a forma cilindrica, presenta una sottile crosta bianca. La pasta è di colore bianco, morbida e compatta.

Il peso è di 0,2 kg

Sapore

Dolce, delicato e leggermente aromatico.

Curiosità

E' disponibile nelle seguenti varianti: timo, maggiorana, erba cipollina, pistacchio, peperoncino, curry.

«



Ubriaco di Zibibbo

Tipologia

Formaggio siciliano a pasta filata di latte vaccino, intero, crudo.

Aspetto

Crosta liscia, sottile, di colore marrone scuro o vinaccia. La pasta, di colore paglierino, è compatta ed elastica con occhiatura fine.

Il peso varia da 3 a 14 kg

Sapore

Sapido tendente al piccante con l'avanzare della stagionatura, è caratterizzato da un intenso profumo legato all'affinamento.

Curiosità

Questo formaggio viene affinato, lasciandolo maturare in vinacce di vino di Zibibbo di Pantelleria



Ubriaco di Nero d'Avola

Tipologia

Formaggio siciliano a pasta filata o pressata di latte vaccino e/o ovino intero, crudo.

Aspetto

Crosta liscia, sottile di colore porpora scuro con tracce di vinaccia. La pasta, di colore bianco tendente al paglierino, è compatta ed elastica con occhiatura fine.

Il peso varia da 2 a 7 kg

Sapore

Piacevolmente piccante ed equilibrato, è caratterizzato da un intenso profumo legato all'affinamento.

Curiosità

Questo formaggio viene affinato, lasciandolo maturare in vinacce di Nero d'Avola.



La selezione dei nostri salumi



Salame Sant'Angelo IGP

Aspetto: Cilindrico ed irregolare, presenta la classica fioritura biancastra, tipica degli insaccati stagionati.

Consistenza: Tenero, compatto ed elastico.

Aspetto al taglio: La fetta si presenta compatta ed omogenea, con il grasso e la parte magra ben legati.

Il peso varia da 0.400 a 0.600 kg

Odore: Profumo delicato e caratteristico.

Sapore: Leggermente speziato con aroma fragrante, è strettamente condizionato dal microclima della vallata e dal giusto periodo di stagionatura.

Curiosità: Le carni, all'insegna della tradizione, vengono cubettate a "punta di coltello".



Salame di Suino Nero dei Nebrodi

Aspetto: Cilindrico ed irregolare, con una estremità più sottile dell'altra.

Consistenza: Tenero, compatto.

Aspetto al taglio: La fetta si presenta compatta di un bel colore bruno e lardi rosati.

Il peso varia da 0.500 a 1 kg

Odore: Profumo delicato e caratteristico.

Sapore: Intenso e aromatico.

Curiosità: Il suino Nero dei Nebrodi, vive allo stato brado e si nutre esclusivamente di ghiande e castagne.

Salame "Il Chiaramontano"

Aspetto: Cilindrico, con legatura centrale fatta a mano.

Consistenza: Tenero, compatto, non elastico.

Aspetto al taglio: La fetta si presenta a grana grossa di un colore rosso scuro.

Il peso varia da 0.500 a 0.700 kg

Odore: Molto aromatico e caratteristico, per via della fioritura dovuta alla stagionatura artigianale.

Sapore: Intenso, non persistente nelle spezie. Mai salato.

Curiosità: Disponibile al pistacchio, al pepe nero, al pepe rosso e a "punta di coltello"



Salamino d'Asino Ragusano

Aspetto: Cilindrico a ferro di cavallo.

Consistenza: Tenero, compatto.

Aspetto al taglio: Grana fine di colore rosso intenso con una bassissima concentrazione di grasso.

Il peso varia da 0.400 a 0.500 kg

Odore: Profumo aromatico, non intenso.

Sapore: Delicato, gradevolmente saporito.

Curiosità: salame a bassissimo contenuto di colesterolo, ricco di ferro.



Salsiccia Secca "Il Chiaramontano"

Aspetto: Cilindrico, irregolare con la classica forma a 'U'.

Consistenza: Tenero, compatto.

Aspetto al taglio: Grana grossa, lardellata di colore rosso.

Il peso varia da 0.400 a 0.500 kg

Odore: Profumo intenso, tipico mediterraneo.

Sapore: Persistente, aromatico.

Curiosità: In fase di lavorazione viene aggiunto all'impasto del vino Nero D'Avola locale.



Salsiccia Secca di Suino Nero dei Nebrodi

Aspetto: Cilindrica a ferro di cavallo, viene curvata legando a mano le due estremità con spago naturale

Consistenza: Tenero, compatto.

Aspetto al taglio: A grana grossa, di colore rosso scuro e lardelli bianchi all'interno.

Il peso varia da 0.400 a 0.500 kg

Odore: Intenso profumo caratteristico.

Sapore: Deciso, aromatico.



di Pasquale

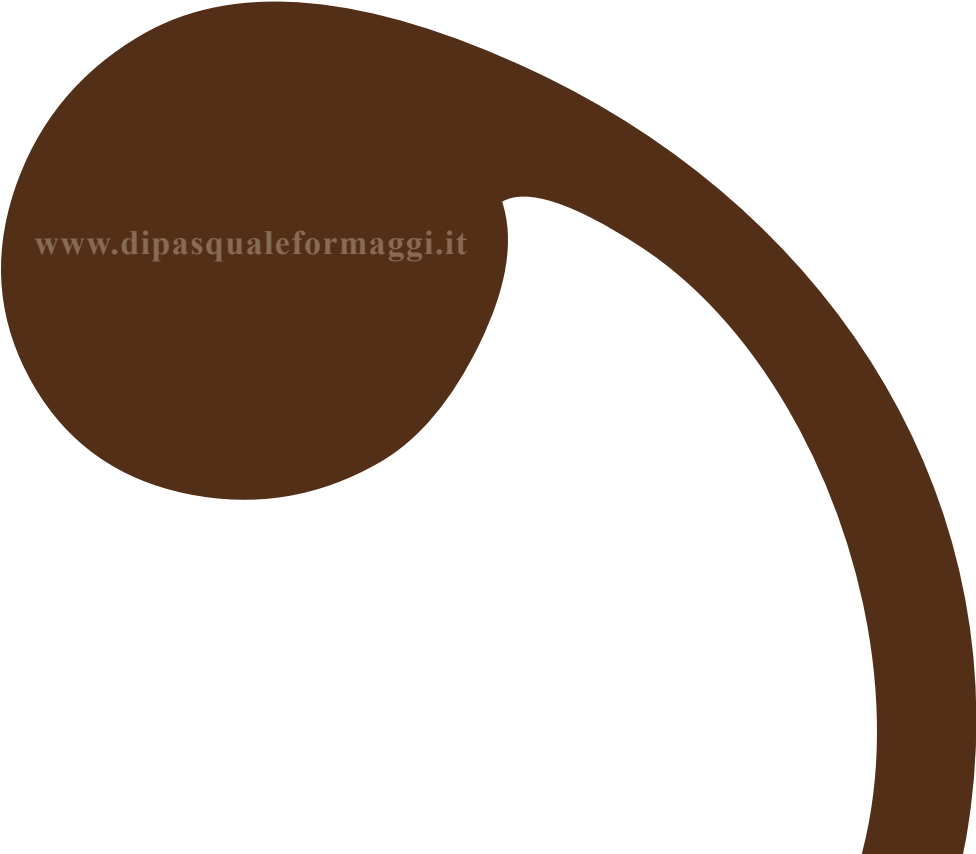
2

dal 1959

...dettagli che fanno la differenza

La qualità dei nostri prodotti è senza dubbio il nostro punto di forza, ma crediamo che non bisogna limitarsi a questo. La confezione che abbiamo voluto dedicare ad uno dei nostri prodotti di punta, il Ragusano DOP, è l'esempio che la nostra ricerca non è rivolta alle sole materie prime, ma si presta anche alla cura dei dettagli, proprio quei dettagli che fanno la differenza.





www.dipasqualeformaggi.it