

VINCITORI PER CATEGORIA DEL CONCORSO REGIONALE FORMAGGI CAPRINI

Caprino fresco. Si intendono formaggi pronti per il consumo immediatamente dopo la fabbricazione.

- 1° Società Cooperativa Dorgali Pastori – Dorgali - Formaggio: Crapalevia
- 2° Sa Craberia - Azienda ovicaprina di Brau Antonangelo "Sa craberia"- Carbonia -
Formaggio: Stracchino di capra
- 3° Pastori Associati Sardegna – Villanovaforru - Formaggio: Primo sale

Caprino a breve stagionatura (inferiore a 2 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione.

- 1° Coop. Latteria Soc. S. Antonio – Tertenia - Formaggio: Su crabiolu
- 2° Soc. Gruthas – Urzulei - Formaggio: Capricciotta
- 3° Soc. Coop. Agro pastorale La Rinascita – Onifai - Formaggio: Antela

Caprino a media stagionatura (tra 2 e 4 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione.

- 1° Pastori Associati Sardegna – Villanovaforru - Formaggio: Gennas
- 2° Società Cooperativa Dorgali Pastori – Dorgali - Formaggio: Montes
- 3° Soc. F.lli Frau Soc. Agricola – Siliqua - Formaggio: Pastore Monte Accas

Caprino a media-lunga stagionatura (tra 4 e 6 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione.

- 1° Soc. Coop. Agro pastorale La Rinascita – Onifai - Formaggio: Hedu
- 2° L'Armentizia Moderna Soc. Coop. Agricola – Guspini - Formaggio: Capriccio
- 3° Azienda agricola Cabras Matteo – Baunei - Formaggio: Crabas

Caprino a lunga stagionatura (oltre 6 mesi). Si intendono formaggi non pronti per il consumo immediato dopo la fabbricazione.

- 1° Società Cooperativa Dorgali Pastori - Formaggio: Montes
- 2° Soc. Gruthas – Urzulei - Formaggio: Gorropu
- 3° L'Armentizia Moderna Soc. Coop. Agricola – Guspini - Formaggio: L'Aigòs

Caprino muffettato. Si intendono formaggi per i quali la maturazione si realizza principalmente attraverso lo sviluppo e la crescita di muffe caratteristiche all'interno e/o sulla superficie del prodotto.

Due menzioni speciali ai muffettati della Coop. Pastori Dorgali – Formaggio: Froriu
e della ditta Argiolas – Dolianova - Formaggio: Chevri blu

Casu agedu o fruhe. S'intende la cagliata acida pronta per il consumo 20-24 ore dopo la fabbricazione.

- 1° Caseificio Chiai di Chiai Luciano e figli S.S. – Barisardo - Formaggio: Casu ageru
- 2° Coop. Latteria Soc. S. Antonio – Tertenia - Formaggio: Casu agedu
- 3° L'Armentizia Moderna Soc. Coop. Agricola – Guspini - Formaggio: Casu axedu