



Sin dal 1971 la famiglia Bussu, cura l'azienda e la produzione avvalendosi delle antiche tecniche artigianali di lavorazione casearia, trasformando il latte fresco in formaggio, con procedimenti di alta qualità a carattere artigianale. Il Caseificio Debbene si trova sull'altopiano di Campeda, in provincia di Nuoro.

I formaggi Debbene vengono prodotti esclusivamente con latte ottenuto da pecore di razza Sarda allevate in azienda. Il caglio utilizzato è ottenuto da agnelli di razza Sarda.

I 200 ettari di pascolo dell'azienda sono il naturale alimento delle greggi; l'allevamento viene effettuato in modo rigorosamente biologico. L'alimentazione del bestiame viene arricchita solo con aggiunta di foraggio biologico prodotto in azienda, senza concimi chimici. Gli animali non vengono mai curati con antibiotici o prodotti di sintesi. Le tecniche di allevamento e produzione conferiscono al latte, e al formaggio, quel sapore delicato, inconfondibile e gradevole della Sardegna. Sin dalle sue origini, il caseificio è sempre stato fedele ad una produzione artigianale rispettando la tipicità locale.

## Caseificio Bussu Salvatore



### Caseificio Bussu Salvatore

**Indirizzo:** Via Sardegna 20, Ollolai (NU) 08020 - Italy  
**Tel** 0039 0785 21580

**Referente** Salvatore Bussu 0039 328 8278819

[www.formaggidebbene.it](http://www.formaggidebbene.it) - [debbene@tiscali.it](mailto:debbene@tiscali.it)





#### **Pecorino Fiore**

*Ingredienti: Latte ovino crudo biologico, Caglio, Sale; Aspetto: Forma cilindrica; diametro cm 20; scalzo bombato cm 11/12; Affumicato; Crosta scura colore olivastro intenso; Pasta: compatta, friabile, decisamente occhiata colore paglierino. Sapore: deciso, piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali e con note di affumicatura. Stagionatura: maturazione media (superiore a 6 mesi); Peso: 3,0 kg circa*

#### **Pecorino Fiore stravecchio**

*Ingredienti: Latte ovino crudo biologico, Caglio, Sale; Aspetto: Forma cilindrica; diametro cm 20; scalzo bombato cm 11/12; Affumicato; Crosta scura colore marrone; Pasta compatta, friabile, decisamente occhiata colore paglierino. Sapore: Deciso, piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali, affumicato con sapori aromatici particolari. Stagionatura: Stagionato a maturazione media (superiore a 2,5 anni) Peso: 3,0 kg circa*

#### **Pecorino Formano**

*Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: crosta canestrata colore paglierino; Pasta: compatta occhiatura assente o piccola Sapore: dolce, con note floreali e di miele Stagionatura: maturazione media (superiore a 6 mesi); Peso 2,5 kg circa.*

#### **Pecorino Fresco**

*Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: crosta sottile, canestrata, colore paglierino; Pasta: colore bianco avorio, compatta, occhiatura piccolissima o assente. Sapore: dolce, leggermente acidulo, sapido, con aromi di frutta matura, erbe e latte; Stagionatura: maturazione media (non superiore a 6 mesi); Peso 3,5 kg circa*

#### **Pecorino Debbene**

*Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: crosta sottile, canestrata, colore paglierino; Pasta: compatta, colore bianco avorio, occhiatura piccolissima o assente Sapore: dolce, leggermente acidulo, sapido, con aromi di frutta matura, erbe e latte; Stagionatura: maturazione media (non superiore a 6 mesi); Peso 3,5 kg circa*



#### **Pecorino Verde naturale**

*Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: cilindrico diametro cm. 22-24; scalzo cm. 12-14 circa; crosta colore marron chiaro; Pasta bianca paglierina, compatta, friabile, piccole occhiature. Prodotto con caglio vegetale. Il caglio vegetale è prodotto da una estrazione di enzimi vegetali (Cynara Cardunculus) carciofo selvatico, macerato e filtrato in modo da ottenere un liquido particolarmente indicato per la coagulazione del latte; Sapore: vegetale con retrogusto leggermente amaro; Stagionatura: da 2 mesi ai 6 mesi circa. Peso dai Kg. 3,5 ai 4,5 circa*

#### **Ricotta salata affumicata**

*Ingredienti: siero di latte ovino di razza Sarda proveniente da agricoltura biologica Aspetto: Pasta compatta di colore bianco Sapore: gradevolmente sapido con leggere note animali e importante affumicatura Stagionatura: Almeno 20 giorni Peso 1,0 kg circa*

#### **Crema di pecorino**

*Ingredienti: Pecorino, ricotta di Pecora. Aspetto: Crema di formaggio spalmabile in vasetto di vetro; Sapore: dolce, con aromi di frutta matura, erbe e latte Peso 200 gr.*

#### **Pecorino Colostrino**

*Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: cilindrico, diametro cm 10/12, scalzo bombato cm. 8/9; crosta leggermente scura per la leggera affumicatura. Pasta compatta colore chiaro paglierino. Sapore: intenso con profumi di erbe autunnali. con leggera affumicatura, si adatta molto bene alla cottura, al forno, alla piastra, ecc.; Stagionatura: formaggio fresco stagionale (dicembre fino a maggio; Peso: 1,5/2,0 kg circa*