

# Armidda

Formaggio: **Caprino**

Type: **Goat cheese**

Pasta: **Dura**

Paste: **Solid**

L'Armidda prende il suo nome dal timo (in sardo "armidda"), arbusto aromatico che cresce spontaneo nelle nostre montagne, scelto e brucato dalle capre che vi pascolano.

*Armidda takes its name from the thyme (in Sardinian "armidda"), an aromatic shrub which grows spontaneously on our mountains, the favorite food of the wild grazing goats.*

## Proprietà del Prodotto

Un caprino stagionato e unico nella linea Silvio Boi. Prodotto con latte intero, dalla pasta bianca, priva di occhiature, sapore delicato, lievemente acidulo, varia dal dolce al piccante con il progredire della stagionatura. Resta gradevole, rotondo e non invadente grazie alle essenze dei nostri pascoli. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello da un'unica rottura della cagliata, a chicco di riso.

## Product properties

*A matured goat cheese unique of the Silvio Boi line. Produced from whole milk, with a white paste, holes less, a slightly acidic delicate flavor, which varies from sweet to piquant through its aging period. It remains pleasant, round and unobtrusive thanks to the essences of our pastures. Produced using liquid calf rennet from a single curd break, using the rice grain technique.*



## Scheda tecnica

Latte: Capra  
Stagionatura: >60 gg  
Peso: 2,8 Kg  
Diametro: 18 cm  
Note al Palato: Leggermente piccante

## Data sheet

Milk: Goat  
Ageing period: >60 days  
Weight: 2,8 Kg  
Dimension: 18 cm  
Flavor: Slightly spicy

## Consigli ed usi | Tips & uses

<b>Cucina sarda</b>	<b>Sardinian cuisine</b>
Fregola e salsiccia	Fregola and sausages
Antipasto sardo	Sardinian starter
Malloreddus	Malloreddus
<b>Cucina italiana</b>	<b>Italian cuisine</b>
Aperitivo	Appetizer
Finger food	Finger food
Bruschette	Bruschette
Risotto	Risotto

