

Dolce del Pardu

MENO SALE -50%*

Senza Lattosio

Disponibile nelle versioni:

Meno sale (-50%*)

Meno sale (-50%*) e Senza lattosio

Available in versions:

Less salt (-50%)

Less salt (-50%)/Lactose free

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Semi dura**

Paste: *Semi solid*

Proprietà del Prodotto

È il prodotto più venduto della **Linea Meno Sale**, disponibile anche in versione **Senza Lattosio**. Indirizzato ad un consumatore giovane che presta particolare attenzione alla salubrità del prodotto. Un pecorino fresco da latte intero pastorizzato, pasta molle bianca e un gusto caratteristico dolce e leggermente aromatico. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello con doppia rottura della cagliata, a noce.

Product properties

*Is the best selling product of the **Less Salt Line**, also available in **Lactose Free** version. Addressed to a young consumer who pays particular attention to the healthiness of the product. A fresh pecorino made from pasteurized whole milk, soft white paste and a characteristic sweet and slightly aromatic flavor. Produced using liquid calf rennet with the double breaking technique of the curd, the walnut technique.*



Scheda tecnica

Latte: Pecora

Stagionatura: >20 gg

Peso: 2,4 Kg

Diametro: 18 cm

Note al Palato: Dolce ed aromatico

Data sheet

Milk: Sheep

Ageing period: >20 days

Weight: 2,4 Kg

Dimension: 18 cm

Flavor: Sweet and aromatic

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda

Coccois di patata

Antipasti sardi

Ravioli di ricotta

Panadas

Sardinian cuisine

Coccois of potatoes

Sardinian appetizer

Ricotta ravioli

Panadas

Cucina italiana

Pasta al sugo

Fonduta

Parmigiana

Pasta ripiena

Italian cuisine

Pasta with sauce

Fondue

Parmigiana

Filled pasta

* Rispetto ai valori medi per 100 Gr di Formaggio Pecorino analizzati dal CREA, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Caseificio
Silvio Boi



www.caseificiosilviobo.it