

Gjoia

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

MENO SALE -50%*

Senza Lattosio

Pasta: **Semi dura**

Paste: Semi solid

Disponibile nelle versioni:

Meno sale (-50%*)

Meno sale (-50%*) e Senza lattosio

Available in versions:

Less salt (-50%)

Less salt (-50%)/Lactose free

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

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, a 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	Sardinian cuisine
Coccois di patata	Coccois of potatoes
Antipasti sardi	Sardinian appetizer
Ravioli di ricotta	Ricotta ravioli
Panadas	Panadas

Cucina italiana	Italian cuisine
Pasta al sugo	Pasta with sauce
Fonduta	Fondue
Parmigiana	Parmigiana
Pasta ripiena	Filled pasta

