

Granboi

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Il Granboi è così chiamato in onore del fondatore dell'azienda, Silvio Boi, da parte dei figli Anna, Mauro, Franco e Pina.

Granboi owes its name to the factory's founder Mr. Silvio Boi, created by his offspring Franco, Anna, Mauro and Pina in honor of their father.

Proprietà del Prodotto

A differenza di prodotti simili, il Granboi è creato tramite un procedimento unico, che permette di utilizzare il latte in purezza, senza bisogno di scremature. Un pecorino da latte intero pastorizzato dal gusto dolce, delicato e saporito. Pasta bianca - paglierina, compatta e leggermente occhiata. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello e fermenti naturali con una rottura unica della cagliata, a chicco di riso.

Product properties

Unlike similar products, the Granboi is created through a unique process, which allows to use the milk purely, without the need of skimming it. A pasteurized whole milk pecorino with a sweet, delicate and flavorful taste. White paste - straw-colored, compact and slightly holed. Produced using liquid calf rennet and natural ferments with a single break of the curd, using the rice grain technique.



Scheda tecnica

Latte: Pecora
Stagionatura: >60 gg
Peso: 6,4 Kg
Diametro: 24 cm
Note al Palato: Dolce e delicato

Data sheet

Milk: Sheep
Ageing period: >60 days
Weight: 3,4 Kg
Dimension: 20 cm
Flavor: Sweet and slightly piquant

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	<i>Sardinian cuisine</i>
Culurgiones	<i>Culurgiones</i>
Malloreddus	<i>Malloreddus</i>
Ravioli di patate	<i>Potatoes ravioli</i>
Zuppa gallurese	<i>Soup of Gallura</i>

Cucina italiana	<i>Italian cuisine</i>
Pasta al sugo	<i>Pasta with sauce</i>
Ragù	<i>Ragù</i>
Risotto	<i>Risotto</i>
Polpette di carne	<i>Meatballs</i>

