

Jano

Formaggio: **Ovi-Caprino**

Type: *Sheep & Goat mix*

Pasta: **Semi dura**

Paste: *Semi solid*

Il Jano, dal nome del dio romano bifronte Giano, è un formaggio da latte intero misto di pecora e capra, pastorizzato.

Our Jano, whose name recalls the name of the two-faced Roman god, Janus, is a combination of pasteurized whole sheep and goat milk cheese.

Proprietà del Prodotto

La particolarità di questo formaggio è la sua dinamicità; il mix dei latti ovis e caprini arricchiscono ed esaltano tutti i suoi sapori e profumi. Un prodotto fresco di pasta tenera, bianca tendente al paglierino, compatta, con rada occhiatura, dal sapore dolce, pieno e rotondo. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello con doppia rottura della cagliata, a noce. Ideale da squagliare vicino al fuoco.

Product properties

The peculiarity of this cheese is its dynamism; the mix of sheep and goat milks enrich and enhance all its flavors and aromas. A fresh product of soft paste colored white tending to straw-colored, compact, with sparse holes, and a sweet, full and round taste. Produced using liquid calf rennet with the double breaking technique of the curd, the walnut technique. Ideal to melt near the fireplace.



Scheda tecnica

Latte: Pecora e capra
Stagionatura: 25-30 gg
Peso: 2,2 Kg
Diametro: 16 cm
Note al Palato: Dolce ed aromatico

Data sheet

Milk: Sheep and goat
Ageing period: 25-30days
Weight: 2,2 Kg
Dimension: 16 cm
Flavor: Sweet and aromatic

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Culurgiones	Culurgiones
Gnocchi	Gnocchi
Arrosto	Roast
Grigliato	Grill

Cucina italiana	Italian cuisine
Fonduta	Fonduta
Lasagne	Lasagna
Pasta al forno	Baked pasta
Hamburger	Hamburger

