

# Classico Monte Astili

Formaggio: **Pecorino**

Type: **Sheep cheese**

Pasta: **Dura**

Paste: **Solid**

Il Monte Astili prende il nome dal monte che si affaccia sulla sede del caseificio a Cardedu.

Monte Astili owes its name to the mountain located in front of the headquarter of the cheese factory in Cardedu.

## Proprietà del Prodotto

Il nostro prodotto attualmente più venduto. Monte Astili è un prodotto adatto a molteplici usi sia da consumare a tocchetti che come ingrediente ed insaporitore dei piatti che ne richiedono l'utilizzo. Un pecorino di latte intero pastorizzato, pasta bianca tendente al paglierino, dal sapore leggermente piccante. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello con una rottura unica della cagliata, a chicco di riso.

## Product properties

*Our current best-selling product. Monte Astili is a product suitable for multiple uses whether to be consumed in small chunks or as an ingredient and flavor enhancer of dishes that require the use of pecorino. A pasteurized whole milk pecorino, white paste tending to a straw-colored, with a slight spicy flavor. Produced using liquid calf rennet with a single break of the curd, the rice grain technique.*



## Scheda tecnica

Latte: Pecora

Stagionatura: >60 gg

Peso: 3,4 Kg

Diametro: 20 cm

Note al Palato: Leggermente piccante

## Data sheet

Milk: Sheep

Ageing period: >60 days

Weight: 3,4 Kg

Dimension: 20 cm

Flavor: Slightly spicy

## Consigli ed usi | Tips & uses

### Cucina sarda

Culurgiones

Malloreddus

Ravioli di ricotta

Ravioli di pesce

### Sardinian cuisine

*Culurgiones*

*Malloreddus*

*Ricotta ravioli*

*Fish ravioli*

### Cucina italiana

Pasta Carbonara

Risotto

Pesto

Torte salate

### Italian cuisine

*Carbonara pasta*

*Risotto*

*Pesto*

*Savory pie*

