

Latte Crudo

Monte Astili

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Aromatico e profumato, questo formaggio rispecchia quei sapori autentici e ormai dimenticati dei nostri nonni, oggi introvabili in commercio.

Aromatic and fragrant, this cheese reflects those authentic and now forgotten flavors of our grandparents.

Proprietà del Prodotto

Da un'attenta e lunga ricerca, abbiamo selezionato il latte migliore e più puro, microbiologicamente sano e rigorosamente controllato (3 analisi per ogni lotto), per conservare tutti i sapori di un latte ricco come quello della terra degli Ultracentenari, l'Ogliastra. È un pecorino di latte intero crudo, pasta bianca tendente al paglierino e dal sapore leggermente piccante.

Product properties

From a long and careful research, we have selected the best and purest milk, microbiologically safe and strictly controlled (3 analysis per batch), to preserve all the flavors of a rich in nutrients milk as the one of the land of the over 100-year-old centenarians, of the Ogliastra region. It is a raw whole milk pecorino cheese, with a white paste tending to straw-colored, with a slightly piquant flavor.



Scheda tecnica

Latte: Pecora
Stagionatura: 90 giorni
Peso: 3,5 Kg
Diametro: 20 cm
Note al palato: Pieno, ricco, autentico

Data sheet

Milk: Sheep
Ageing period: 90 giorni
Weight: 3,5 Kg
Diameter: 20 cm
Flavor: Round, rich, authentic

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Culurgiones	Culurgiones
Malloreddus	Malloreddus
Ravioli di ricotta	Ricotta ravioli
Fonduta	Fondue

Cucina italiana	Italian cuisine
Pasta carbonara	Carbonara pasta
Risotto	Risotto
Pesto	Pesto
Torte salate	Savory pie

