

# Nie Ovino e Caprino

Formaggio: **Ovino o Caprino**

Type: **Sheep or Goat cheese**

Pasta: **Molle**

Paste: **Soft**

Nella lingua sarda, Nie significa Neve. Questo formaggio è disponibile in due varianti: Nie Ovino, con latte di pecora e Nie Caprino, con latte di capra.

*In Sardinian language, Nie means Snow. This cheese is available in two variants: Nie Ovino with sheep milk and Nie Caprino with goat milk.*

## Proprietà del Prodotto

Tale nome richiama la sua delicatezza, la sofficità, la facilità di fusione, e persino il suo tipico colore bianco. Disponibile nella **versione con latte ovino** e nella **variante con latte di capra**. È un prodotto estremamente amabile, fresco, capace di dare grandi soddisfazioni al gusto sia da solo che abbinato ad altre pietanze. Consigliamo di provarlo anche "fuso", adatto a qualsiasi tipo di panino o primo piatto.

## Product properties

*This name recalls its delicacy, softness, ease of fusion, together with its typical white color, both in the **version with sheep milk** and especially in the **variant with goat milk**. It is an extremely lovable, fresh, and capable of giving great satisfaction product, while tasted both alone or combined to other dishes. We also recommend trying it "melted" while its suitable for any type of sandwiches or first courses.*



## Scheda tecnica

Latte: Pecora/Capra  
Stagionatura: 30 gg  
Peso: 2 Kg Circa  
Diametro: 18 cm  
Note al Palato: Sapido e leggero

## Data sheet

Milk: Sheep/Goat  
Ageing period: 30 days  
Weight: 2 Kg  
Dimension: 18 cm  
Flavor: Savory and light

## Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Antipasto sardo	Sardinian starter
Focaccine	Stuffed focaccia
Crocchette	Croquettes
Pasta al forno	Baked pasta
Cucina italiana	Italian cuisine
Antipasti	Starter
Crostini	CROUTONS
Pizza	Pizza
Pasta al forno	Baked pasta

