

# Niu

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

## Proprietà del Prodotto

Un pecorino capace di garantire il sapore tradizionale ed un bassissimo quantitativo di sodio. Prodotto delicato con attenzione alla salute; Niu è il secondo prodotto della **Linea Meno Sale** dedicato ai consumatori attenti alla salute, ma che allo stesso tempo non vogliono rinunciare al sapore inimitabile del pecorino sardo. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello con doppia rottura della cagliata, a noce.

## Product properties

*A pecorino capable of guaranteeing the pecorino's traditional flavor at a very low sodium quantity. A delicate product focused on being healthy; Niu is the second product of the Less Salt Line dedicated to health-conscious consumers but who at the same time do not want to give up from the inimitable taste of the Sardinian pecorino. Produced using liquid calf rennet with a double breaking technique of the curd, the walnut technique.*

**MENO SALE -66%**

Pasta: **Semi dura**

Paste: *Semi solid*

\* Rispetto ai valori medi per 100 Gr di Formaggio Pecorino analizzati dal CREA, Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Niu significa "nido" nella lingua sarda, come la sua forma e dimensioni ricordano.

*Niu, meaning "nest" in the Sardinian language, due to what its shape and size remind.*



## Scheda tecnica

Latte: Pecora  
Stagionatura: >20 gg  
Peso: 0,680 kg  
Diametro: 10 cm  
Note al Palato: Dolce e gradevole

## Data sheet

Milk: Sheep  
Ageing period: >20 days  
Weight: 0,680 kg  
Dimension: 10 cm  
Flavor: Sweet and pleasant

## Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Culurgiones	Culurgiones
Mallorreddus	Mallorreddus
Ravioli di patate	Potato's ravioli
Pane frattau	Pane frattau

Cucina italiana	Italian cuisine
Pasta al forno	Baked pasta
Pizza	Pizza
Lasagna	Lasagna
Gratinati	Gratin

Caseificio  
**Silvio Boi**



www.caseificiosilvioboib.it