

Pecorino Sardo Maturo D.O.P.

PECORINO DOP
SARDO

Il Pecorino Sardo Maturo D.O.P.,
principe dei formaggi pecorini
classici maturi della Sardegna.

*The Pecorino Sardo Maturo D.O.P.,
is the 'prince' of the classical aged
Sardinian pecorino cheeses.*

Formaggio: Pecorino

Type: *Sheep cheese*

Pasta: Dura

Paste: *Solid*

Proprietà del Prodotto

In rispetto del disciplinare ufficiale nasce il Pecorino Sardo Maturo DOP di Silvio Boi. Un formaggio polivalente, ottimo accompagnatore di marmellate e salse, soprattutto quelle piccanti. Pecorino dal gusto forte, gradevolmente piccante e pasta bianca leggermente paglierina, compatta/moderatamete occhiata. Stagionato in locali con temperatura controllata di 10/11°C ed umidità al 83/85%.

Product properties

In respect of the official disciplinary the Pecorino Sardo Maturo DOP by Silvio Boi is created. A multi-purpose cheese, excellent accompanier for jams and sauces, especially spicy ones. A strong flavored pecorino, pleasantly piquant and with a slightly straw-colored white paste, of compact/moderately holes structure. Aged in special rooms with controlled temperature of 10/11°C and humidity of 83/85%.



Scheda tecnica

Latte: Pecora
Stagionatura: >60 gg
Peso: 3,3 Kg
Diametro: 20 cm
Note al Palato: Leggermente piccante

Data sheet

Milk: Sheep
Ageing period: >60 days
Weight: 3,3 Kg
Dimension: 20 cm
Flavor: Slightly piquant

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Culurgiones	Culurgiones
Malloreddus	Malloreddus
Ravioli di patate	Potatoe's ravioli
Zuppa gallurese	Gallura soup
Cucina italiana	Italian cuisine
Pesto	Pesto
Cheese cake	Cheese cake
Verdure in agrodolce	Bitter sweet vegetables

Caseificio
Silvio Boi



www.caseificiosilvioboi.it