

# Perdeliana

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

## Proprietà del Prodotto

A differenza di prodotti simili, il Perdeliana è creato tramite un procedimento unico, che permette di utilizzare il latte in purezza, senza bisogno di scremature. Un pecorino da latte intero pastorizzato dal gusto dolce, delicato e saporito. Pasta bianca - paglierina, compatta e leggermente occhiata. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello e fermenti naturali con una rottura unica della cagliata, a chicco di riso.

## Product properties

*Unlike similar products, the Perdeliana is created through a unique process, which allows to use the milk purely, without the need of skimming it. A pasteurized whole milk pecorino with a sweet, delicate and flavorful taste. White paste - straw-colored, compact and slightly holed. Produced using liquid calf rennet and natural ferments with a single break of the curd, using the rice grain technique.*



## Scheda tecnica

Latte: Pecora  
Stagionatura: >60 gg  
Peso: 6,4 Kg  
Diametro: 24 cm  
Note al Palato: Dolce e delicato

## Data sheet

Milk: Sheep  
Ageing period: >60 days  
Weight: 3,4 Kg  
Dimension: 20 cm  
Flavor: Sweet and slightly piquant

## Consigli ed usi | Tips & uses

<b>Cucina sarda</b>	<i>Sardinian cuisine</i>
Culurgiones	<i>Culurgiones</i>
Malloreddus	<i>Malloreddus</i>
Ravioli di patate	<i>Potato's ravioli</i>
Zuppa gallurese	<i>Soup of Gallura</i>

<b>Cucina italiana</b>	<i>Italian cuisine</i>
Pasta al sugo	<i>Pasta with sauce</i>
Ragù	<i>Ragù</i>
Risotto	<i>Risotto</i>
Polpette di carne	<i>Meatballs</i>

