

Rùa *Classico*

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Proprietà del Prodotto

Il nostro prodotto attualmente più venduto. Rùa è un prodotto adatto a molteplici usi: sia da consumare a tocchetti che come ingrediente ed insaporitore dei piatti che ne richiedono l'utilizzo. Un pecorino di latte intero pastorizzato, pasta bianca tendente al paglierino, dal sapore leggermente piccante. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello con una rottura unica della cagliata, a chicco di riso.

Product properties

Our current best-selling product. Rùa is a product suitable for multiple uses whether to be consumed in small chunks or as an ingredient and flavor enhancer of dishes that require the use of pecorino. A pasteurized whole milk pecorino, white paste tending to a straw-colored, with a slight spicy flavor. Produced using liquid calf rennet with a single break of the curd, the rice grain technique.



Scheda tecnica

Latte: Pecora
Stagionatura: >60 gg
Peso: 3,4 Kg
Diametro: 20 cm
Note al Palato: Leggermente piccante

Data sheet

Milk: Sheep
Ageing period: >60 days
Weight: 3,4 Kg
Dimension: 20 cm
Flavor: Slightly spicy

Consigli ed usi | *Tips & uses*

Cucina sarda *Sardinian cuisine*

Culurgiones *Culurgiones*
Malloreddus *Malloreddus*
Ravioli di ricotta *Ricotta ravioli*
Ravioli di pesce *Fish ravioli*

Cucina italiana *Italian cuisine*

Pasta Carbonara *Carbonara pasta*
Risotto *Risotto*
Pesto *Pesto*
Torte salate *Savory pie*

