

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

Culurgiones
Malloreddus
Ravioli di ricotta
Ravioli di pesce

Sardinian cuisine

Culurgiones
Malloreddus
Ricotta ravioli
Fish ravioli

Cucina italiana

Pasta Carbonara
Risotto
Pesto
Torte salate

Italian cuisine

Carbonara pasta
Risotto
Pesto
Savory pie

