

Theria

Formaggio: **Caprino**

Type: *Goat cheese*

Proprietà del Prodotto

Il Theria è un formaggio caprino da latte intero pastorizzato. Ha pasta bianca e morbida, leggermente occhiata dal sapore gradevole e dolce. È disponibile da gennaio a giugno e, per apprezzarne tutta la fragranza dei pascoli da cui proviene il latte, richiede una stagionatura di 25-30 giorni.

Product properties

Theria is a goat type of cheese made by using pasteurized whole goat milk. Its paste is white and soft, with a slight holes structure composition and a sweet, pleasant taste.

It is available only from January to June when the fragrance of the pastures where the milk comes from is at its best. It has an ageing period of 25-30 days.

Pasta: **Semi dura**

Paste: *Semi solid*

Il Theria è un formaggio caprino da latte intero pastorizzato e prende il nome da un arbusto molto diffuso in Ogliastra, la ginestra.

Theria is a goat cheese from pasteurized whole milk and takes its name from a widespread shrub in Ogliastra, the broom.



Scheda tecnica

Latte: Capra
Stagionatura: >20 gg
Peso: 1,8 Kg
Diametro: 20 cm
Note al Palato: Piccante

Data sheet

Milk: Goat
Ageing period: >20 days
Weight: 1,8 Kg
Dimension: 20 cm
Flavor: Spicy

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	<i>Sardinian cuisine</i>
Miele di Corbezzolo	<i>Corbezzolo honey</i>
Seadas	<i>Seadas</i>
Antipasto sardo	<i>Sardinian starter</i>

Cucina italiana	<i>Italian cuisine</i>
Torte salate	<i>Savory pie</i>
Salumi	<i>Cured meat</i>
Carni farcite	<i>Stuffed meats</i>
Pizze farcite	<i>Stuffed pizza</i>

