

Tia Maria

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Il Tia Maria (Zia Maria) è la dedica da parte dei figli, Anna, Mauro, Franco e Pina nei confronti della loro madre, Maria.

The Tia Maria name (Aunt Maria) is the dedication to their mother, Maria, by her sons and daughters, Franco, Anna, Mauro and Pina.

Proprietà del Prodotto

Tia Maria, l'unico pecorino della Silvio Boi prodotto utilizzando esclusivamente caglio liquido di capretto e fermenti lattici naturali con una rottura unica della cagliata, a chicco di riso. Un pecorino da latte intero pastorizzato, pasta leggermente paglierina, stagionato >90 giorni dal sapore avvolgente e leggermente piccante. Un formaggio che si sposa perfettamente con molti piatti della tradizione mediterranea.

Product properties

Tia Maria, the only pecorino of Silvio Boi produced using exclusively liquid kid rennet and natural milk ferments with a single break of the curd, using the rice grain technique. A pasteurized whole milk pecorino cheese, slightly straw-colored, seasoned >90 days with an enveloping and slightly piquant flavor. A cheese that blends perfectly with many traditional mediterranean dishes.



Scheda tecnica

Latte: Pecora
Stagionatura: >90 gg
Peso: 5,4 Kg
Diametro: 20 cm
Note al Palato: Piccante e deciso

Data sheet

Milk: Sheep
Ageing period: >90 days
Weight: 5,4 Kg
Dimension: 20 cm
Flavor: Strong and slightly piquant

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	<i>Sardinian cuisine</i>
Antipasto sardo	<i>Sardinian starter</i>
Salumi sardi	<i>Sardinian cured</i>
Fregola	<i>Fregola</i>
Miele Millefiori	<i>Millefiori honey</i>

Cucina italiana	<i>Italian cuisine</i>
Zuppa	<i>Soup</i>
Torte salate	<i>Savory pie</i>
Bruschette	<i>Bruschette</i>
Apertitivo	<i>Appetizer</i>

