

Tymo

Formaggio: **Caprino**

Type: *Goat cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Proprietà del Prodotto

Un caprino stagionato e unico nella linea Silvio Boi. Prodotto con latte intero, dalla pasta bianca, priva di occhiature, sapore delicato, lievemente acidulo, varia dal dolce al piccante con il progredire della stagionatura. Resta gradevole, rotondo e non invadente grazie alle essenze dei nostri pascoli. Prodotto utilizzando caglio liquido di vitello da un'unica rottura della cagliata, a chicco di riso.

Product properties

A matured goat cheese unique of the Silvio Boi line. Produced from whole milk, with a white paste, holes less, a slightly acidic delicate flavor, which varies from sweet to piquant through its aging period. It remains pleasant, round and unobtrusive thanks to the essences of our pastures. Produced using liquid calf rennet from a single curd break, using the rice grain technique.



Scheda tecnica

Latte: Capra
Stagionatura: >60 gg
Peso: 2,8 Kg
Diametro: 18 cm
Note al Palato: Leggermente piccante

Data sheet

Milk: Goat
Ageing period: >60 days
Weight: 2,8 Kg
Dimension: 18 cm
Flavor: Slightly spicy

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Fregola e salsiccia	Fregola and sausages
Antipasto sardo	Sardinian starter
Malloreddus	Malloreddus

Cucina italiana	Italian cuisine
Aperitivo	Appetizer
Finger food	Finger food
Bruschette	Bruschette
Risotto	Risotto

