

Zen Ovino e Caprino

Formaggio: **Ovino o Caprino**

Type: **Sheep or Goat cheese**

Pasta: **Molle**

Paste: **Soft**

Questo formaggio è disponibile in due varianti: Zen Ovino, con latte di pecora e Zen Caprino, con latte di capra.

This cheese is available in two variants: Zen Ovino with sheep milk and Zen Caprino with goat milk.

Proprietà del Prodotto

Tale nome richiama la sua delicatezza, la sofficità, la facilità di fusione, e persino il suo tipico colore bianco. Disponibile nella **versione con latte ovino** e nella **variante con latte di capra**. È un prodotto estremamente amabile, fresco, capace di dare grandi soddisfazioni al gusto sia da solo che abbinato ad altre pietanze. Consigliamo di provarlo anche "fuso", adatto a qualsiasi tipo di panino o primo piatto.

Product properties

*This name recalls its delicacy, softness, ease of fusion, together with its typical white color, both in the **version with sheep milk** and especially in the **variant with goat milk**. It is an extremely lovable, fresh, and capable of giving great satisfaction product, while tasted both alone or combined to other dishes. We also recommend trying it "melted" while its suitable for any type of sandwiches or first courses.*



Scheda tecnica

Latte: Pecora/Capra
Stagionatura: 30 gg
Peso: 2 Kg Circa
Diametro: 18 cm
Note al Palato: Sapido e leggero

Data sheet

Milk: Sheep/Goat
Ageing period: 30 days
Weight: 2 Kg
Dimension: 18 cm
Flavor: Savory and light

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	<i>Sardinian cuisine</i>
Antipasto sardo	<i>Sardinian starter</i>
Focaccine	<i>Stuffed focaccia</i>
Crocchette	<i>Croquettes</i>
Pasta al forno	<i>Baked pasta</i>

Cucina italiana	<i>Italian cuisine</i>
Antipasti	<i>Starter</i>
Crostini	<i>CROUTONS</i>
Pizza	<i>Pizza</i>
Pasta al forno	<i>Baked pasta</i>

