Grande formaggio di pecora Sardegna



Descrizione

E’ un formaggio pecorino di Sardegna, a pasta cotta, coagulato con caglio di vitello. Il sapore evidenzia il profumo dei pascoli della macchia mediterranea di cui si nutrono le pecore al pascolo. Nasce con l’intento di utilizzare tutte le sostanze presenti nel latte,essenziali per il nostro organismo, migliorandone anche l’aspetto nutrizionale e in particolare, quello legato alla digeribilità dei grassi e delle proteine del latte. Durante la sua lunga stagionatura si verifica una forte proteolisi e lipolisi : sia le proteine che i grassi vengono scissi in molecole organiche più piccole, rendendo il prodotto di facile assimilazione da parte del nostro organismo e di più facile digeribilità. Inoltre per il basso tenore di sale e il grande contenuto di lattato di calcio, si consiglia in qualsiasi dieta alimentare, come in quella degli ipertesi, ma anche per rafforzare il sistema osseo e prevenire l’osteoporosi. **ACQUISTALO NELLO SHOP >>** [guffanti_pdf_button]

Caratteristiche

Regione



Origine Latte



Aspetto

pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata Sapore: intenso e piccante

Sapore

intenso e piccante

Abbinamenti

Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane “Carasau”

Specifiche tecniche

- **Tipologia di Latte:** Pecora
- **Latte:** intero, ovino
- **Lavorazione:** artigianale
- **Pasta:** pressata cotta
- **Salatura:** a secco
- **Stagionatura:** 16- 24 mesi
- **Produzione:** dicembre-luglio
- **Grassi:** 35-40% Mgss
- **Peso:** 14 - 16 kg. circa
- **Dimensioni:** larghezza 16 cm, altezza 32 cm
- **Produttori:** caseifici della Sardegna
- **Codice Forma:** 1113626
- **Codice tagliato:** 1113625