Allevatore di Formaggi

Grande formaggio di pecora Sardegna



Provenienza

- Sardegna

Tipo di latte

- Pecora

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.

Caratteristiche organolettiche

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”

Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero,

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038

Allevatore di Formaggi

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: n.d.
Codice tagliato: n.d.

© Copyright 2001 - 2024 Guffanti. Tutti diritti riservati.
Luigi Guffanti 1876 s.r.l. - Via Milano, 140 - 28041 Arona NO - Italy - Partita Iva 00166760033 - Tel. +39 0322 242038