Date of creation: 19 Nov 2026, 00:45:12

PECORINO DI OSILO STAGIONATO

CODE	31491
COUNTRY OF ORIGIN	Italy, Sardinia
TYPE OF MILK	Raw milk, Sheep's milk
WEIGHT	2 kg approx

A small pecorino from Sardinia, Slow Food Presidium

DESCRIPTION	Unpasteurised milk from sheeps of Sarda breed
APPAERANCE	It's a bit smaller compared to the classic Sardinian cheeses, a bit shorter in diameter, but taller; the rind is thin and pale yellow coloured, the paste has small and irregular eyes
TASTE	The aroma connects straight away with the world of Pecorino: wool, dry wood, aromatic herbs are just a part of a more complex structure; taste is sweet, buttery, nutty and pleasantly sapid, quite good hints of grass, bush and flowers; it might be spicy when aged over 6 months
MATURING	At least 6 months
PRODUCER	Luigi Pulinas - Osilo (SS) - Sardinia
CURIOSITY	Il Presidio riunisce i produttori di Osilo e sta lavorando per la formazione di un'associazione. E' stato redatto un disciplinare di produzione rigoroso che sancisce un principio fondamentale: solo gli allevatori locali possono produrre pecorino del Presidio e solo i pastori della zona storica di produzione che gravita intorno al comune di Osilo. Il disciplinare del Presidio non consente inoltre la produzione di formaggio da latte di più allevamenti o, peggio, di ovini allevati in stalla
SUGGESTIONS	Available in small quantity because we are at the end of the season; the new batches will be ready again in March

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
This document has only an informative purpose and does not represent the technical sheet of the product