

FORMAGGIO PECORINO MOLISSARDO



CODICE	31544
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	6 kg circa

Formaggio prodotto in Sardegna

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto in Sardegna con latte di pecore raccolto esclusivamente presso i soci allevatori della cooperativa
ASPETTO	La pasta si presenta di colore paglierino scarico con occhiatura piccola e sparsa, la crosta color nocciola è sottile e canestrata
SAPORE	Leggermente piccante con note floreali e di miele
STAGIONATURA	Almeno 90 giorni
CURIOSITÀ	CAO Formaggi (Cooperativa Allevatori Ovini) è una cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966 con lo scopo di valorizzare il patrimonio pastorizio sardo e aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte delle rispettive aziende in una produzione di formaggi di carattere

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.