

TARTUFO - FORMAGGIO PECORINO



| | |
|---------------------------------|------------------|
| CODICE | 31546 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Sardegna |
| TIPO DI LATTE | Ovino |
| PESO | 2 kg circa |

Formaggio prodotto in Sardegna e aromatizzato al tartufo

| | |
|---------------------|---|
| DESCRIZIONE | Formaggio prodotto con latte di pecora |
| ASPETTO | La pasta si presenta di colore paglierino scarico con occhiatura piccola e sparsa, la crosta color nocciola è sottile e canestrata |
| SAPORE | Dolce e lattico con delicati sentori di tartufo |
| STAGIONATURA | Almeno 20 giorni |
| PRODUTTORE | CAO Formaggi - Fenosu (OR) |
| 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.