

CREMA DEL PASTORE



CODICE	31539
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Sardegna
PESO	200 g

Crema di pecorino prodotta da CAO, dolce e bilanciata

DESCRIZIONE	Crema formaggio a base di un mix di pecorini e ricotta ovina
ASPETTO	Presenta un aspetto liscio e vellutato, di colore bianco avorio
SAPORE	In bocca è dolce e convincente, il sale è ben bilanciato, così come le note animali molto tenui
PRODUTTORE	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
SELEZIONATO PERCHÈ	C.A.O. Formaggi è una Società Cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966. La cooperativa è nata con lo scopo di aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte prodotto nelle rispettive aziende e distinguersi nella produzione di formaggi prelibati dagli alti standard qualitativi
CURIOSITÀ	L'intera produzione C.A.O. Formaggi è data esclusivamente dalla trasformazione del latte ovino. Il ciclo del latte viene controllato con la massima cura in ognuna delle fasi e segue elevati standard qualitativi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Le possibilità di utilizzo sono molteplici: possiamo usare la Crema del Pastore come base per un crostino, a ciuffi su una pizza o su una focaccia in abbinamento a dei carciofi. O ancora misceliamola a patate schiacciate e Crema di Parmigiano al Tartufo per una crocchetta fuori dagli schemi