

BIANCA DI SARDEGNA

FORMAGGIO PECORINO FRESCO - FRESH PECORINO CHEESE

Delicato formaggio da tavola, prodotto in Sardegna con latte ovino intero pastorizzato e coagulato con caglio di vitello e fermenti lattici selezionati. Viene commercializzato dopo una stagionatura di 30 giorni, porzionato in confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto, oppure a forma intera. La crosta è fine, liscia e di colore giallo paglierino. La pasta si presenta bianca, compatta e morbida, dal sapore dolce e fresco.

A delicate table cheese, produced in Sardinia using pasteurized whole sheep's milk curdled with calf rennet and selected milk ferments. It is marketed after a maturing period of 30 days, in wedges packaged in modified atmosphere or vacuum packed, or in whole wheels. Its rind is thin, smooth and straw yellow in colour. This cheese is white, compact and smooth, with a delicate fresh flavour.

