

Crema di OVINSARD



...buoni si nasce, naturalmente.



Crema di Formaggio Pecorino Erborinato

Prodotto con latte ovino intero pastorizzato, proveniente da pecore allevate nei pascoli della Sardegna. Il latte è coagulato con caglio di agnello in pasta bianca, fermenti lattici selezionati e con l'utilizzo dei migliori Penicillium francesi. Dopo una stagionatura di 60 giorni, il formaggio viene ulteriormente lavorato e ridotto in crema. Ha colore bianco, consistenza cremosa e sapore particolare tra il dolce e il piccante

Ingredienti:

formaggio pecorino erborinato, ricotta ovina
acqua, sali di fusione E450, E452, E331.

Disponibile in pratici vasetti di
vetro etichettato da:

200 gr | 500 gr | 1,5 kg

