



LUPA

PECORINO ROMANO D.O.P. - PDO PECORINO ROMANO CHEESE

Formaggio prodotto con latte ovino intero termizzato ottenuto da pecore allevate allo stato brado nei verdi pascoli della Sardegna. Il latte è coagulato con caglio di agnello sardo e fermenti lattici, scotta innesto. Dopo una stagionatura mai inferiore ai 5 mesi, viene commercializzato porzionato in confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto.

La crosta si presenta di colore brown (cappato in cera brown). La pasta è compatta, bianca tendente al paglierino.

Il sapore leggermente piccante è gradevole e saporito

Cheese produced with heat-treated whole sheep's milk obtained from the milk of sheef grazing freely in the green pastures of Sardinia. The milk is crddled using Sardinian lamb's rennet and milk ferments, called «scotta innesto». After maturing for a period never less than five months, it is marketed in wedges packaged in modified atmosphere or vacuum packed. Its rind is brown in colour (covered with brown wax). It is compact in consistency, white in colour tending to straw yellow and its flavour is slightly tangy and plaesanty tasty.



Fadda s.r.l. reg. Possilva 07047 Thiesi (SS) - Sardegna (Italy)
faddas.r.l@tiscali.it - tel e fax +390799948943 - cell. 340 5416293