



# OVINSARD

formaggio pecorino erborinato - blue veined pecorino cheese



Formaggio erborinato, prodotto con latte ovino intero pastorizzato, proveniente da pecore allevate nei pascoli incontaminati della Sardegna. Il latte è coagulato con caglio di agnello in pasta bianca, fermenti lattici selezionati e con utilizzo dei migliori *Penicillium* francesi. Dopo una stagionatura di 60 giorni viene commercializzato porzionato in confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto. La pasta è di colore bianco con venature verdi di consistenza morbida, dall'aroma delicato e sapore particolare tra il dolce e il piccante

A blue-veined cheese produced from whole pasteurized sheep's milk obtained from flocks grazing freely on the green pastures of Sardinia. The milk is curdled with white paste lamb rennet and selected milk ferments, and using the best French *Penicillium*s. After maturing period of 60 day, it is marketed in wedges packaged in modified atmosphere or vacuum packed. This cheese is white in color with green veining, smooth, with a delicate aroma and a specific flavor between mild and tangy

