

Azzurro di Sardegna Ovino

Formaggio: **Ovino**

Type: **Sheep**

Pasta: **Molle**

Paste: **Soft**

Il Mare Blu di Sardegna.

Grazie alla nostra tecnologia brevettata, estraiamo acqua di mare purificata dalle profondità del golfo di Cagliari, preservando tutti i minerali e le sostanze nobili del mare.

The Blue Sea of Sardinia.

Thanks to our patented technology, we extract purified seawater from the depths of the Gulf of Cagliari, preserving all the minerals and noble substances of the sea.

Proprietà del Prodotto

Immergiti nel gusto del mare, e scopri il nostro Azzurro, formaggio ovino a pasta morbida. Delicato e a basso contenuto di sale, da gustare in purezza o fuso sui tuoi piatti preferiti. Creato con acqua di mare purificata prelevate dalle profondità del golfo di Cagliari, conserviamo tutti i minerali nobili e le sostanze nutrienti del mare, orgogliosi di esser i primi ad offrirti un'esperienza unica nel suo genere.

Product properties

Dive into the taste of the sea, and discover our Azzurro, soft sheep cheese. Delicate and low in salt, to be enjoyed pure or melted on your favorite dishes. Created with purified seawater extracted from the depths of the Gulf of Cagliari, we preserve all the noble minerals and nutritious substances of the sea, proud to be the first to offer you a unique experience of its kind.



Scheda tecnica

Latte: Pecora

Stagionatura: 20 giorni

Peso: 1,8 Kg Circa

Diametro: 18 cm

Note al Palato: Delicato e "marino"

Data sheet

Milk: Sheep

Ageing period: 20 days

Weight: 1,8 Kg

Dimension: 18 cm

Flavor: Delicate and "marine"

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda

Culurgiones
Mallorredus
Zuppa Gallurese
Pane Frattau

Sardinian cuisine

Culurgiones
Mallorredus
Gallurese soup
Frattau bread

Cucina italiana

Risotto
Pappardelle al ragù
Pecorino e pere
Gnocchi

Italian cuisine

Risotto
Pappardelle
with ragù
Pecorino cheese
and pears
Gnocchi

