

Casu agedu

Viene definito “Il cibo degli ultracentenari” ed è tipico dell'Ogliastra.

Formaggio: **Pecorino**

Type: **Sheep cheese**

Pasta: **Molle**

Paste: **Soft**

It is called “The food of the centenarians” and is typical of Ogliastra.

Proprietà del Prodotto

Si può definire un parente dello Yogurt, ma più compatto. Dal retrogusto acidulo, ma delicato, che ne rappresenta la caratteristica gustativa predominante, tanto che il nome stesso del formaggio la rievoca. È immerso nel suo siero (che non è da considerarsi scarto, ma anzi prezioso ed altamente probiotico).

Product properties

Defined “The food of the Centenarians”. Typical of the Ogliastra region. It can be defined as a ‘relative’ of the common Yogurt nowadays, but more compact. With an ‘acidic’ but delicate aftertaste, which represents its predominant gustatory characteristic, such as the name of the cheese itself evokes it. It is immersed in its serum (which is not to be considered a waste product, but rather precious and highly probiotic).



Scheda tecnica

Latte: Pecora
Stagionatura: 1 giorno
Peso: 0,3-0,8 Kg
Forma: n.d.
Note al Palato: Acidulo

Data sheet

Milk: Sheep
Ageing period: 1 day
Weight: 0,3-0,8 Kg
Form: n.d.
Flavor: Slightly acid

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda	Sardinian cuisine
Antipasto Sardo	Sardinian starter
Torta Sarda	Sardinian savory pie
Zuppe	Soups
Verdure sott'olio	Vegetables in oil

Cucina italiana	Italian cuisine
Crudi di pesce	Raw fish
Ricci di mare	Sea urchins
Minestre	Soups
Contorni	Side dishes

