

Latte di Pascolo



Monte Astili

Formaggio: **Pecorino**

Type: *Sheep cheese*

Pasta: **Dura**

Paste: *Solid*

Proprietà del Prodotto

Il latte di Pascolo della Silvio Boi è espressione della biodiversità nell'ambiente naturale, del territorio incontaminato e millenario dell'Ogliastra. Perché è importante? I pascoli liberi permettono una nutrizione completa, sempre varia e ricca di erbe spontanee ed officinali, come solo la nostra terra può offrire. È un'alimentazione verde, arricchita da essenze foraggere, che trasferisce nel latte importanti composti a livello nutrizionale e salustico.

L'effetto che il libero pascolo ha per il benessere animale e l'ecosostenibilità è molto importante: questo fa la differenza nella vita dei nostri ovini e sui benefici nel latte che esse producono, qualità che a loro volta potranno essere trasferite sul formaggio. Nasce così il Monte Astili "latte di pascolo", un formaggio senza compromessi di qualità, che rispetta la natura e la vita degli animali, rivolto ai consumatori più attenti al mondo che ci circonda.

Product properties

The Silvio Boi's grazing milk is an expression of biodiversity in the natural environment, of the uncontaminated and millennial territory of Ogliastra.

Why is that important? The free pastures allow a complete nutrition, always varied and rich in officinal herbs, as only our land can offer. It is a green diet, enriched with forage essences, which transfers important nutritional and health compounds into the milk.

The effect that free grazing has on animal welfare and eco-sustainability is very important: this makes a difference in the life of our sheep and the benefits in the milk they produce, qualities that in turn can be transferred to the cheese.

This is how Monte Astili "grazing milk" was born, a cheese without compromises of quality, which respects the nature and life of animals, and aimed at consumers more attentive to the world around us.

Il Monte Astili prende il nome dal monte che si affaccia sulla sede del caseificio a Cardedu.

Monte Astili owes its name to the mountain located in front of the headquarter of the cheese factory in Cardedu.



Scheda tecnica

Latte: Pecora

Stagionatura: >60 giorni

Peso: 3,3 Kg

Diametro: 20 cm

Note al Palato: Leggermente piccante

Data sheet

Milk: Sheep

Ageing period: >60 days

Weight: 3,4 Kg

Dimension: 20 cm

Flavor: Slightly spicy

Consigli ed usi | Tips & uses

Cucina sarda

Culurgiones
Mallorreddus
Ravioli di ricotta
Ravioli di pesce

Sardinian cuisine

Culurgiones
Mallorreddus
Ricotta ravioli
Fish ravioli

Cucina italiana

Pasta Carbonara
Risotto
Pesto
Torte salate

Italian cuisine

Carbonara pasta
Risotto
Pesto
Savory pie

