

## CREMA DEL PASTORE



<b>CODICE</b>	31539
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Sardegna
<b>PESO</b>	200 g

Crema di pecorino prodotta da CAO, dolce e bilanciata

<b>DESCRIZIONE</b>	Crema formaggio a base di un mix di pecorini e ricotta ovina
<b>ASPETTO</b>	Presenta un aspetto liscio e vellutato, di colore bianco avorio
<b>SAPORE</b>	In bocca è dolce e convincente, il sale è ben bilanciato, così come le note animali molto tenui
<b>PRODUTTORE</b>	CAO Formaggi - Fenosu (OR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	C.A.O. Formaggi è una Società Cooperativa composta da 700 soci, fondata nel 1966. La cooperativa è nata con lo scopo di aggregare un insieme di allevatori per trasformare il latte prodotto nelle rispettive aziende e distinguersi nella produzione di formaggi prelibati dagli alti standard qualitativi
<b>CURIOSITÀ</b>	L'intera produzione C.A.O. Formaggi è data esclusivamente dalla trasformazione del latte ovino. Il ciclo del latte viene controllato con la massima cura in ognuna delle fasi e segue elevati standard qualitativi
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Le possibilità di utilizzo sono molteplici: possiamo usare la Crema del Pastore come base per un crostino, a ciuffi su una pizza o su una focaccia in abbinamento a dei carciofi. O ancora misceliamola a patate schiacciate e Crema di Parmigiano al Tartufo per una crocchetta fuori dagli schemi