

Fiocco di Villanova

Ricotta fresca di pecora

Pasta bianca, cremosa, dal gusto dolce e delicato. *Ingredienti: siero di latte ovino.*

Sa Bona - Sa Ruja

Crema di formaggio dolce - piccante

Spalmabile dal sapore leggermente piccante per Sa Bona e più marcato per Sa Ruja.

Ingredienti: formaggio di pecora, ricotta, acqua, sali di fusione, più peperoncino per Sa Ruja.



Nurkì

Pecorino Fresco

Formaggio da tavola dal sapore delicato, con pasta compatta tendente al paglierino e leggermente occhiata. Pezzatura 2 kg. Stagionatura 15 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.

Minerva

Pecorino Semistagionato

Formaggio da tavola dal gusto delicato, con pasta compatta, tendente al paglierino e leggermente occhiata. Pezzatura 2 kg. Stagionatura 45 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.



Montes

Pecorino stagionato

Formaggio da tavola a pasta dura tendente al paglierino, con gusto pieno, marcatamente piccante e aromatico. Pezzatura 5 kg. Stagionatura 120 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.

Jia Foricca

Ricotta stagionata di pecora

Pasta bianca e compatta dal gusto deciso. Pezzatura 3,3 kg. Stagionatura 16 gg.

Ingredienti: siero di latte ovino e sale.

Jia Foricca affumicata

Ricotta affumicata di pecora

Pasta bianca e compatta dal sapore deciso, con un leggero sentore di affumicato. Pezzatura 2 kg. Stagionatura 7 gg.

Ingredienti: siero di latte ovino e sale.



Valle del Temo

Pecorino Fresco

Formaggio da tavola dal sapore deciso, con pasta bianca, morbida e marcatamente occhiata. Pezzatura 1,8 kg. Stagionatura 20 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.

Su Monte

Pecorino stagionato

Formaggio da tavola dal gusto gradevolmente piccante, con pasta tendente al paglierino e leggermente occhiata. Pezzatura 3 kg. Stagionatura 120 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.



Fior d'Asfodelo

Pecorino stagionato

Formaggio da tavola a pasta dura tendente al paglierino, con gusto pieno, marcatamente piccante e aromatico. Pezzatura 2 kg. Stagionatura 120 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.

Dolce di Villanova

Pecorino Fresco

Formaggio da tavola dal gusto dolce e aromatico, con pasta bianca, morbida e leggermente occhiata. Pezzatura 3 kg. Stagionatura 15 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.



Tanca Majore

Pecorino Semistagionato

Formaggio da tavola dal gusto deciso, con pasta compatta tendente al paglierino. Pezzatura 3 kg. Stagionatura 60 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.

Mejdoro

Pecorino stagionato

Formaggio da tavola dal sapore gradevolmente piccante, con pasta tendente al paglierino e leggermente occhiata. Pezzatura 2 kg. Stagionatura 60 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.



Coronas

Pecorino Romano D.O.P.

Formaggio principalmente da grattugia, a pasta dura e cotta, dal gusto forte e deciso. Pezzatura 25 kg. Stagionatura 150 gg.

Ingredienti: latte ovino termizzato, fermenti, caglio, sale.