



Dimensioni:
24x14 cm circa

JUNCU® BRILLO

STAGIONATO DI PECORA E DI CAPRA AFFINATO ALLE VINACCE

Formaggio a pasta semicotta la cui forma caratteristica è dovuta all'utilizzo di stampi di giunco realizzati a mano secondo antiche tradizioni sarde. L'equilibrato rapporto dei componenti utili alla nutrizione umana fanno di questo formaggio un prodotto indicato sotto l'aspetto dietro-terapeutico. Questo particolare Juncu è affinato alle vinacce.

Zona di produzione: Sardegna.

Ingredienti: Latte di pecora, latte di capra, caglio, sale, fermenti lattici naturali.

Salatura: In salamoia.

Stagionatura: Superiore ai 90 gg.

Forma: Cilindrica, canestrata in cestini di junco.

Peso: 5,0/5,8 Kg.

Crosta: Giallo tenue, marrone scura, rigata.

Pasta: Bianca/giallo tenue, compatta, leggermente occhiata.

Sapore: Gradevole, leggermente piccante.

Conservabilità: 24 mesi.

Temperatura di conservazione: +4/+8 °C.

Fanari
FORMAGGI
sardi di qualità