



Azienda ovino casearia CASU E BABBU - offerta formaggio pecorino tradizionale latte crudo di pecora

Mappa

□

 L'azienda sorge nella località di Sant'Anna, nel comune di Lodè (NU). Il territorio sconfinato e selvaggio permette di allevare le pecore in modo salutare e genuino, curando in particolare la loro alimentazione. Nel 2015 Gianni arriva a possedere 300 pecore e fonda il suo piccolo caseificio da zero, grazie anche all'aiuto della sua famiglia. Inizia a sperimentare le migliori tecniche di produzione casearia per offrire un formaggio gustoso ma soprattutto salutare, realizzato con metodi tradizionali e nel rispetto del territorio. 2016: Inizia ufficialmente la produzione di Casu 'e Babbu, pecorino tradizionale di Lodè prodotto con latte crudo, ovvero appena munto, di pecora sarda al pascolo, proposto in due versioni: semistagionato (da 2 a 6 mesi) e stagionato (oltre i 6 mesi). 2017: Casu 'e Babbu è il primo formaggio della Sardegna a ottenere la certificazione di qualità dall'ALNI (Associazione Latte Nobile Italiano). Il latte nobile è sinonimo di benessere e salute, indicato in particolare per chi desidera mantenere sotto controllo l'introduzione di grassi saturi nella dieta.

Descrizione

Scopri di più sull'azienda ovino casearia CASU 'E BABBU in Loc. Sant'Anna a Lodè in provincia di Nuoro. Il formaggio PECORINO TRADIZIONALE di Lodè, lavorato a mano da LATTE CRUDO DI PECORA. Il formaggio? È cultura, identità, racconto. Di un territorio, della sua gente, dei suoi sapori. Come quelli del pecorino tradizionale Casu 'e Babbu di Lodè. Gusto, salute, tradizione sono gli ingredienti speciali di questo formaggio a latte crudo rigorosamente lavorato a mano, fiore all'occhiello della produzione casearia dell'azienda ovina fondata da Gianni Mele, nel cuore della Sardegna. Per spedizioni o informazioni chiama il numero 339 406 8049 oppure invia una mail a info@casuebabbu.it

Contatti

Casu 'e Babbu Azienda Casearia Ovina

Tel. 3394068049

<http://www.casuebabbu.it>

Loc. Ena Torta Sant' Anna, Lodè, 08020

Loc. Ena Torta Sant' Anna