



Azienda ovino casearia CASU E BABBU - offerta Dilica pecorino tradizionale sem stagionato di Lode

€ 15

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

ACQUISTA ONLINE l'unico e originale formaggio DILICA di CASU 'E BABBU! PECORINO TRADIZIONALE SEMISTAGIONATO di Lodè, lavorato a mano da LATTE CRUDO DI PECORA. Ti basterà cliccare sul link sotto "Acquista Adesso" potrai effettuare l'ordine sul sito e riceverlo comodamente a casa tua. SPEDIZIONI GRATUITE IN TUTTA ITALIA E PAGAMENTI SICURI! Dilica pecorino semi stagionato di Casu 'e Babbu è un formaggio pecorino a pasta cruda dell'omonima azienda ovina. Il Casu 'e Babbu è lavorato a mano da latte crudo di pecora sarda al pascolo. Perfetto come formaggio da tavola, da gustare accompagnato da miele sardo, o per completare i vostri contorni, il formaggio molle Dilica di Casu 'e Babbu ha un colore chiaro e una pasta compatta, e una crosta che può apparire leggermente erborinata, conseguenza naturale della flora batterica. Gusto, salute, tradizione: sono questi gli ingredienti speciali di Casu 'e Babbu. L'azienda ovina casearia CASU E BABBU si trova in Loc. Sant'Anna a Lodè in provincia di Nuoro. Per informazioni chiama il numero 339 406 8049 oppure invia una mail a casuebabbu@gmail.com

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