



Formaggio misto pecora mucca Umbro

Mappa

□

CARNI UMBRE S.R.L. Salumi, Formaggi e Vini dall'Umbria: Scopri tutti i nostri prodotti!

Descrizione

Il Formaggio misto pecora mucca Umbro rap presenta una delle eccellenze casearie del territorio ternano. Le Carni Umbre, azienda radicata nel cuore dell'Umbria, valorizza questa specialità attraverso metodi produttivi che rispettano la tradizione locale di Terni e dei suoi dintorni. Questo formaggio, ottenuto dalla sapiente miscela di latte di pecora e mucca proveniente dai rigogliosi pascoli della Valnerina, incarna l'essenza della cultura gastronomica umbra, caratterizzata da sapori intensi e genuini. Disponibile in due formati pratici da 500 grammi e 1 chilogrammo, si adatta perfettamente alle diverse esigenze di consumo. Tradizione casearia e qualità garantita: la produzione di questo formaggio si basa su ricette tramandate di generazione in generazione, arricchite dall'innovazione tecnologica che ne preserva le caratteristiche organolettiche. I lattici di mucca e pecora, raccolti dagli animali che pascolano liberamente sulle colline della Valnerina, vengono utilizzati in miscela, creando un prodotto dal profilo gustativo unico e inconfondibile, disponibile nelle pratiche pezzature da mezzo chilo e un chilo. Caratteristiche del Formaggio misto pecora mucca Umbro: il formaggio misto umbro presenta una pasta semidura di colore paglierino che tende a intensificarsi con la stagionatura. Il sapore risulta equilibrato: la componente di latte vaccino conferisce dolcezza e cremosità, mentre il latte ovino apporta note più decise e aromatiche. La crosta, sottile e rugosa, assume tonalità che variano dal giallo al bruno a seconda del periodo di maturazione. Questo formaggio presenta una versatilità notevole in cucina, prestandosi sia al consumo diretto che all'utilizzo in numerose ricette della tradizione umbra. Le forme da 500 grammi sono ideali per piccoli nuclei familiari o per chi desidera degustare il prodotto in tempi brevi, mentre quelle da 1 chilogrammo soddisfano le esigenze di consumatori più assidui o di chi ama avere sempre a disposizione questo squisito formaggio. L'eccellenza della produzione casearia umbra e del formaggio misto nell'area umbra affonda le radici in una lunga tradizione pastorale. Le Carni Umbre mantiene vivo questo patrimonio culturale attraverso metodi produttivi che combinano tecniche ancestrali e innovazione. Il risultato è un prodotto gastronomico

d'eccellenza che rappresenta perfettamente il territorio. I pascoli della Valnerina, ricchi di essenze aromatiche spontanee, conferiscono al latte caratteristiche organolettiche uniche che si ritrovano nel prodotto finale. Ogni forma, sia essa da 500 grammi o da 1 chilogrammo, racconta una storia di dedizione, passione e rispetto per la natura. I maestri casari dell'azienda supervisionano personalmente ogni fase della lavorazione, garantendo standard qualitativi elevati e costanti. Il rispetto dell'ambiente è un altro valore fondamentale: gli allevamenti selezionati nelle verdi colline della Valnerina seguono pratiche sostenibili e attente al benessere animale. Questo approccio responsabile si traduce in un formaggio che non solo delizia il palato, ma incarna anche una visione etica della produzione alimentare. Scegli Carni Umbre a Terni per il Formaggio misto pecora mucca Umbro. Degustare il formaggio misto pecora mucca delle Carni Umbre significa intraprendere un viaggio sensoriale attraverso i sapori autentici dell'Umbria. Ogni morso racchiude la passione e la maestria di chi dedica la propria vita all'arte casearia. La qualità superiore di questo prodotto, disponibile nelle pratiche confezioni da 500 grammi e 1 chilogrammo, lo rende un'ottima scelta sia per il consumo quotidiano che per occasioni speciali. Gli amanti dei formaggi artigianali troveranno in questa specialità un perfetto equilibrio di gusto e tradizione, con il valore aggiunto di un prodotto che nasce dai pascoli naturali della Valnerina. Per scoprire il vero sapore del formaggio misto umbro e lasciarsi conquistare dalla sua bontà, è possibile visitare i punti vendita dell'azienda dove esperti del settore sapranno guidarvi nella scelta del formato più adatto alle vostre esigenze.

Contatti

CARNI UMBRE SRL

Tel. 3899469828

<https://www.carniumbre.it/>

Via delle Rimembranze 93, Arrone,
05031

Nessun orario indicato
