Formaggio misto pecora mucca Umbro

Mappa

CARNI UMBRE SRL 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 te rritorio ternano. Le Carni Umbre, azienda ra dicata nel cuore dell'Umbria, valorizza quest a specialità attraverso metodi produttivi che rispettano la tradizione locale di Terni e dei s uoi dintorni. Questo formaggio, ottenuto dall a sapiente miscela di latte di pecora e mucca proveniente dai rigogliosi pascoli della Valne rina, incarna l'essenza della cultura gastrono mica umbra, caratterizzata da sapori intensi e genuini. Disponibile in due formati pratici da 500 grammi e 1 chilogrammo, si adatta p erfettamente alle diverse esigenze di consu mo. Tradizione casearia e qualità garantita L a produzione di questo formaggio si basa su ricette tramandate di generazione in generazione, arricchite dall'innovazione tecn ologica che ne preserva le caratteristiche org anolettiche. I latti di mucca e pecora, raccolti dagli animali che pascolano liberamente sull e colline della Valnerina, vengono utilizzati in miscela, creando un prodotto dal profilo gust ativo unico e inconfondibile, disponibile nell e pratiche pezzature da mezzo chilo e un chil o. Caratteristiche del Formaggio misto pecor a mucca Umbro Il formaggio misto umbro pr esenta una pasta semidura di colore paglieri no che tende a intensificarsi con la stagionat ura. Il sapore risulta equilibrato: la compone nte di latte vaccino conferisce dolcezza e cre mosità, mentre il latte ovino apporta note pi ù decise e aromatiche. La crosta, sottile e ru gosa, assume tonalità che variano dal giallo al bruno a seconda del periodo di maturazio ne. Questo formaggio presenta una versatilit à notevole in cucina, prestandosi sia al cons umo diretto che all'utilizzo in numerose ricet te della tradizione umbra. Le forme da 500 g rammi sono ideali per piccoli nuclei familiari o per chi desidera degustare il prodotto in te mpi brevi, mentre quelle da 1 chilogrammo s oddisfano le esigenze di consumatori più ass idui o di chi ama avere sempre a disposizion e questo squisito formaggio. L'eccellenza del la produzione casearia umbra La produzion e del formaggio misto nell'area umbra affon da le radici in una lunga tradizione pastorale. Le Carni Umbre mantiene vivo questo patri monio culturale attraverso metodi produttivi che combinano tecniche ancestrali e innovaz ione. Il risultato è un prodotto gastronomico

Powered by **SiHappy.it** © 2025

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