



- L'ovile è un pecorino stagionato prodotto con latte di pecora intero di allevamenti sardi
- La pasta è dura e granulosa, bianca o giallo chiaro e senza occhiature e con il proseguire della stagionatura tende a scagliare
- Ha un gusto intenso e deciso che risulta essere più o meno piccante a seconda del grado di stagionatura
- La crosta non edibile, è di colore marrone scuro ed è trattata in superficie con olio
- Ottimo formaggio da gustare a tavola i primi mesi di stagionatura, mentre dopo i cinque mesi è perfetto da grattugia per accompagnare i primi piatti

## Riserva ovile Sedda

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3,5 kg circa
Stoccaggio	4 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	410 kcal / 1716 kJ
Grassi	33.00 g
Acidi grassi saturi	21.00 g
Carboidrati	0.25 g
Zuccheri	0.00 g
Proteine	28.00 g
Sale	1.10 g