



FORMAGGIO DI PECORA ALLE ERBETTE

Il formaggio di pecora alle erbe è una prelibatezza casearia che nasce dalla combinazione perfetta tra il latte ricco e saporito della pecora e l'aroma naturale delle erbe fresche. Questo tipo di formaggio, che rappresenta una vera e propria tradizione in molte regioni italiane, è amato per il suo sapore deciso, ma allo stesso tempo delicato, che si arricchisce delle fragranze naturali delle piante aromatiche. La fusione tra la cremosità del latte di pecora e l'intensità delle erbe lo rende un prodotto ideale per chi cerca un formaggio ricco di personalità, ma che non rinuncia alla freschezza e alla naturalità.