



**CAGLIARI
SAYCHEESE!**

SPADULA

CASEIFICIO PINNA

Via dei Coltellinai, 2 – Gonnosfanadiga (VS)
T. +39 340 8476407 – @caseificiopinnagonnosfanadiga

IO SONO

Pecorino fresco (circa 2 mesi di stagionatura), semicotto da latte lavorato a crudo secondo la tradizione sarda. Dolce con sentori lattici e di macchia mediterranea.

STO BENE CON...

Vino bianco di media struttura; vino spumante Metodo Classico.

DOVE MI TROVI

Il caseificio Pinna vanta oltre quarant'anni di esperienza nell'allevamento e conferimento e possiede pecore libere di pascolare ai piedi del monte Linas: ecco perché i formaggi hanno un sapore così autentico.

VENGO DA QUI

Gonnosfanadiga si trova ai piedi del monte Linas, meta ideale per escursioni e trekking tutto l'anno. Nella foresta di Perd'e Pibera, alle porte del paese, puoi passeggiare tra lecci, querce e macchia mediterranea. I suggestivi edifici all'interno della foresta testimoniano l'attività mineraria che si è sviluppata nella zona agli inizi del Novecento. Sei un buongustaio? Allora Gonnosfanadiga è il posto giusto per i tuoi acquisti gourmet. Qui puoi trovare formaggio, pane tradizionale, salumi e soprattutto olio: la produzione locale viene insignita di anno in anno di importanti riconoscimenti. Se capiti da queste parti a novembre, non perderti la Sagra delle Olive.

CASEIFICIO PINNA
Gonnosfanadiga

Cagliari

DATI TECNICI

Tipologia di formaggio al consumo

Semicotto

Tipo di latte

Pecora

Periodo di produzione

Dicembre-giugno

Quando puoi acquistarlo

A partire da febbraio

Forma e dimensione

Forma cilindrica- 3Kg circa

Maturazione e stagionatura

60 giorni

Crosta

Canestrata

Pasta

Compatta con qualche occhiatura

Caratteristiche organolettiche

Dolce con sentori lattici e di macchia mediterranea



SCOPRI DI PIÙ