

# Queijos de Leite de Ovelha



Queijo cremoso de leite de ovelha e mofo branco feito com leite pasteurizado de ovelha.

Harmoniza com geleias e mel e também fica excelente em uma bruschettas com acompanhamento agridoce, como uma geleia de pera, ou manga.

Delicioso para equilibrar tábuas de queijos e compor com queijos mais firmes e duros.



Além do puro queijo de ovelha, temos recheado com pimenta, vinho e nozes americanas.



O Queijo Tipo Pecorino om origem italiana, é um queijo compacto e com sabor forte! Muitas vezes é usado ralado na culinária, semelhante ao queijo parmesão.

Interessante frisar que os queijos de ovelha podem ser utilizados em dietas com restrição de lactose!



O Serra do Alvelhe é um queijo fabricado com leite de ovelha e de vaca. É amanteigado, curado, com pasta mole de cor branca e casca maleável e de cor amarelada. Sua fabricação é realizada pontualmente ao longo do ano, sendo por isso considerados edições limitadas e numeradas.



Val Di Fiemme  
Queijos Finos

# Queijos de Leite de Vaca



Val Di Fiemme  
Queijos Finos