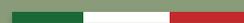




DAL 1963
UNA STORIA
ITALIANA
DI QUALITÀ

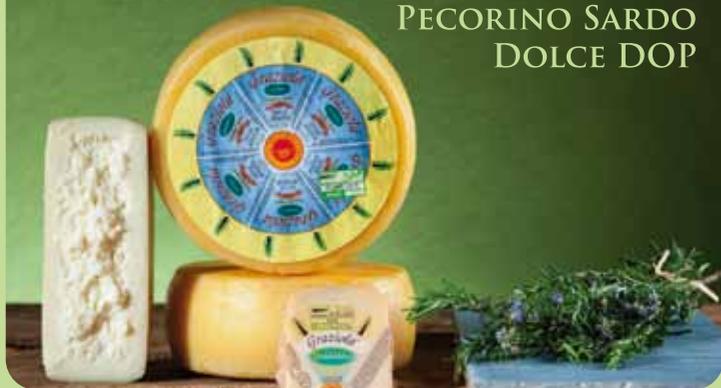


PRODOTTO

I DOLCI DA TAVOLA

Pecorini di pasta bianca e morbida, dal sapore dolce e delicato, per portare in tavola l'eccellenza della tradizione casearia sarda.

GRAZIOLA PECORINO SARDO DOLCE DOP



Formaggio pecorino di **eccellenza** della produzione Sardaformaggi, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, è tutelato dal marchio **Pecorino Sardo DOP** nella tipologia **Dolce**.

Formaggio pecorino da tavola **tenero e dolce**, di piccola pezzatura, dall'invitante **gusto fresco** è l'ideale per chi vuole assaporare tutta bontà del latte di pecora sardo.

MURAVERA



Formaggio pecorino da tavola fresco a crosta canestrata, dalla **pasta tenera e dolce** tendente al paglierino con una leggera occhiatura che ne caratterizza aroma e gusto tipico.

La pasta del formaggio pecorino Sole di Sardegna, dal **caratteristico sapore del latte** fresco di pecora, accende il gusto, con il **peperoncino** rosso e il **pepe nero** in grani.

SOLE DI SARDEGNA PEPERONCINO PEPATO



SOLE DI SARDEGNA



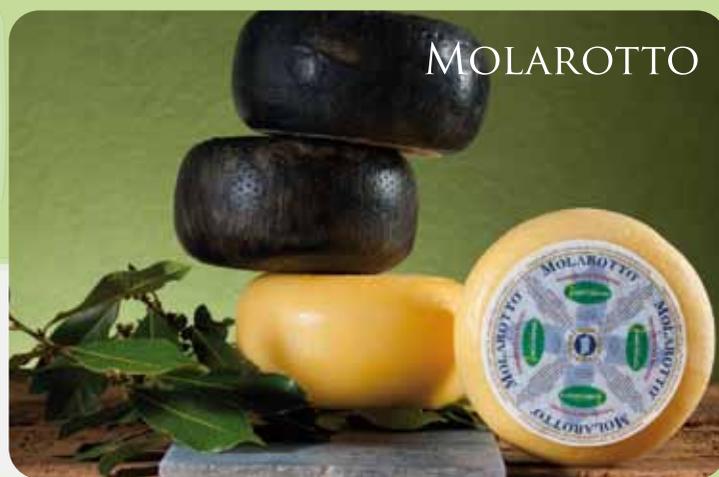
MOLARA



Formaggio pecorino dalla pasta tenera e delicata di colore bianco tendente al paglierino, la cui maturazione relativamente breve gli conferisce un **gusto morbido e rotondo**.

È un formaggio pecorino fresco caratterizzato da una pasta morbida e cremosa dal **sapore dolcissimo**. Presente anche nel caratteristico aspetto a **crosta nera**.

MOLAROTTO



MURELLA



Formaggio pecorino da tavola, fresco, si contraddistingue per la sua **pasta tenera** ed elastica, dal colore bianco latte esaltato dal contrasto con il **rosso vivo** della crosta. Delicata bontà.

Questo pecorino dalle piccole dimensioni è un formaggio fresco dalla **pasta bianca, tenera e cremosa** che rappresenta un connubio perfetto tra consistenza e morbidezza.

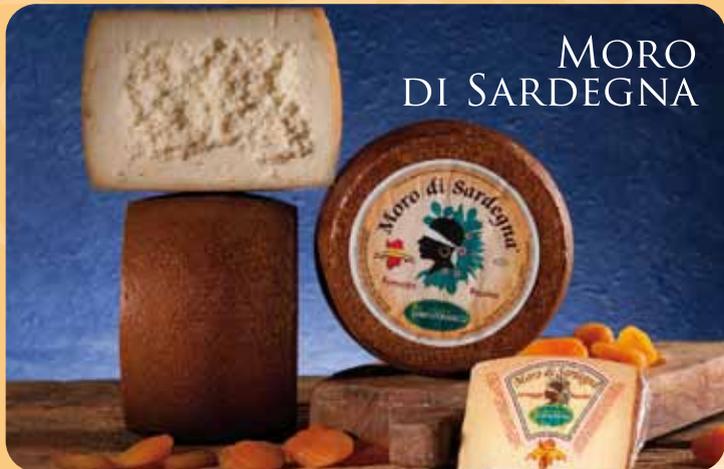
TAMBURETTO DI BOSCO



Prodotti con solo latte di pecora, di pasta bianca o paglierina e dal sapore leggermente saporito, dolce ma stuzzicante.

I SEMI STAGIONATI

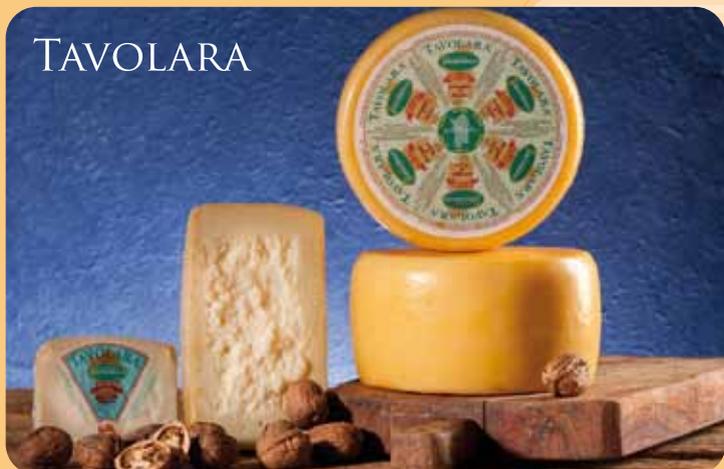
MORO DI SARDEGNA



Tra i più apprezzati pecorini Sardaformaggi per la sua squisita bontà. Di pasta **bianco-paglierina** con frattura a scaglie, ha il **sapore intenso** e tutto il profumo del pascolo sardo.

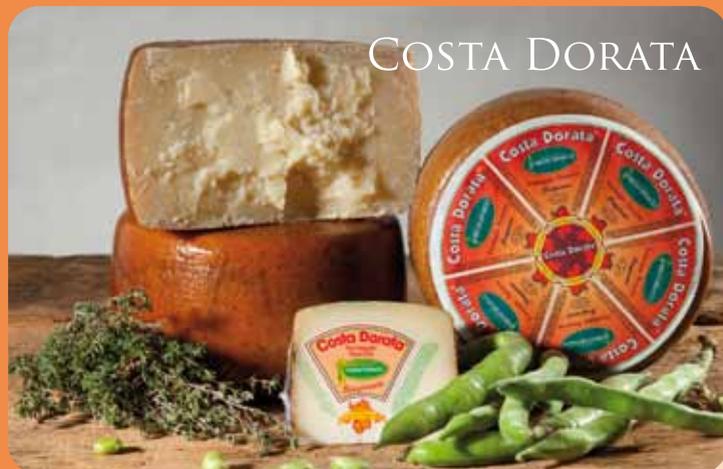


TAVOLARA



Formaggio pecorino dalla **pasta compatta** e sapore sapientemente **dolce** ma anche piacevolmente stuzzicante che rimanda a tutta la genuinità del latte di pecora sardo.

COSTA DORATA



Formaggio pecorino dalla pasta compatta di colore leggermente paglierino, finemente granulosa. L'aroma pronunciato e il **gusto dolce ma deciso** gli conferiscono un sapore caratteristico che lo rende apprezzabile sia a tavola che in cucina.

PECORA BELLA



Formaggio pecorino per palati esigenti, a pasta bianca finemente granulosa e **frattura a scaglia**. La **stagionatura di oltre 60 giorni** gli conferisce un gusto intenso e saporito che conquista.

GEMMA NERA



È un formaggio pecorino antico, risultato della secolare tradizione di caseificazione dei pastori sardi, si presenta a pasta compatta e dal **gusto intenso e gradevolmente piccante**. Tutta la bontà del passato che riemerge.

MEDITERRANEO

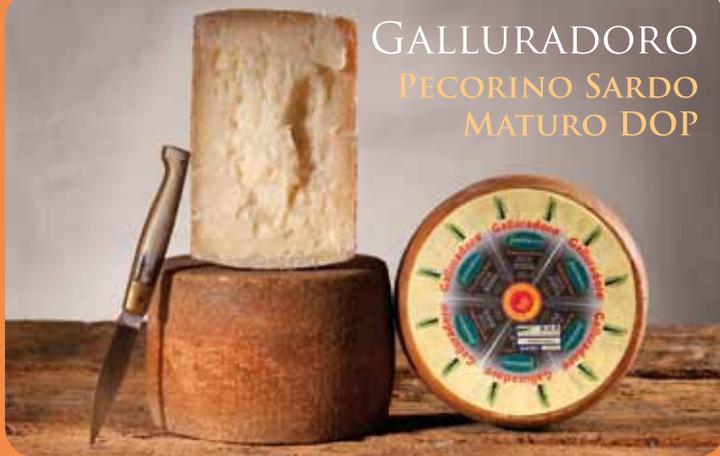


Formaggio pecorino a pasta bianca, tendente al paglierino in stagionatura, dal **sapore dolce ed aromatico** che lo rende appetitoso e gustoso.

GLI STAGIONATI

Formaggi dalla pasta compatta, di gusto intenso e leggermente piccante, stagionati naturalmente in caseificio montano, a 700 metri di altitudine.

GALLURADORO PECORINO SARDO MATURO DOP



È la versione "Maturo" del **Pecorino Sardo DOP**, espressione della **tipicità sarda**. Di pasta compatta dal colore leggermente paglierino, ha un sapore gradevolmente piccante.

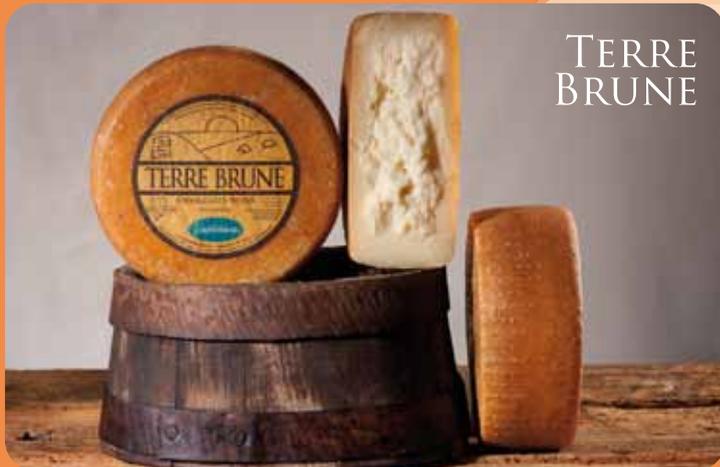
Formaggio dalle antichissime origini, **tutelato DOP**, prodotto dal **latte crudo di pecore di razza autoctona**, affumicato con arbusti locali, dal gusto piccante e unico.

NURAGHE D'ORO FIORE SARDO DOP



Formaggio dalle antichissime origini, **tutelato DOP**, prodotto dal **latte crudo di pecore di razza autoctona**, affumicato con arbusti locali, dal gusto piccante e unico.

TERRE BRUNE



Formaggio pecorino dalla pasta bianca granulosa, dal **sapore intenso** che richiama gli aromi e i profumi ben equilibrati della terra sarda.

Formaggio pecorino a pasta compatta di colore leggermente paglierino, dal **gusto leggermente piccante** più marcato con la maturazione. Ottimo in tavola e da grattugia.

LOELLE



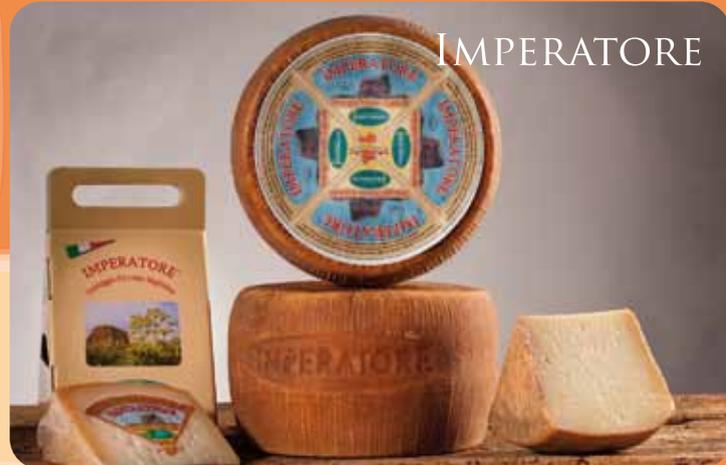
È ottenuto dalla **maturazione prolungata** del pecorino Muravera, si presenta con una pasta di colore giallo paglierino leggermente friabile con un sapore piacevolmente gustoso.

Imponente e maestoso, **stagionato almeno 120 giorni**, è un formaggio di pecora con pasta di colore chiaro lievemente occhiata, crosta canestrata marrone, **piccante e aromatico**.

MURAVERA STAGIONATO



IMPERATORE



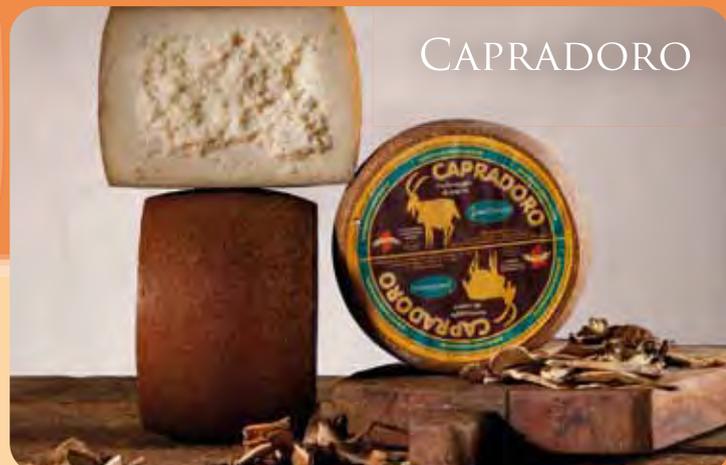
PEPATO MONTE ACUTO



Formaggio pecorino dalla pasta dura a **struttura compatta**, bianca o paglierina, caratterizzato dall'aggiunta di **pepe nero in grani**. Gusto piccante e saporito ideale per la tavola.

È un formaggio di solo latte di capra, dalla **pasta bianca**, compatta e di sapore aromatico e deciso. Il gusto **leggermente piccante** lo rende gustoso e stuzzicante a tavola e in cucina.

CAPRADORO



LE SPECIALITÀ

Materie prime selezionate, quantitativi limitati e confezioni speciali conferiscono a questi formaggi un'esclusiva preziosità.

È uno dei formaggi pecorini della linea di **elevata qualità** che trova nella ricercata **tecnica di stagionatura** l'origine della sua unicità. La pasta è bianca granulosa con frattura a sgranare, dal sapore intenso che sprigiona fragranze di genuinità.

È il risultato della volontà di preservare gli **antichi sapori** della terra sarda unito alla grande passione per l'alta qualità. La crosta di colore variabile contiene una pasta compatta. Il **sapore, piccante e pronunciato**, è ricco di profumi di erbe.

GIGLIOLA



GRAN PASTORE



FIORE DI TIMO CREMOSO



È un formaggio tenerissimo di pecora dalla **pasta morbida e cremosa**, esaltata dalla crosta ricoperta di una soffice muffa bianca che gli conferisce un gusto delizioso.

È un formaggio pecorino fresco di piccola pezzatura dalla **pasta bianca, tenera e cremosa**, il cui gusto dolce e aromatico si fonde in una raffinata armonia con il sapore pronunciato del tartufo.

GRAZIOLINO D'ORO AL TARTUFO

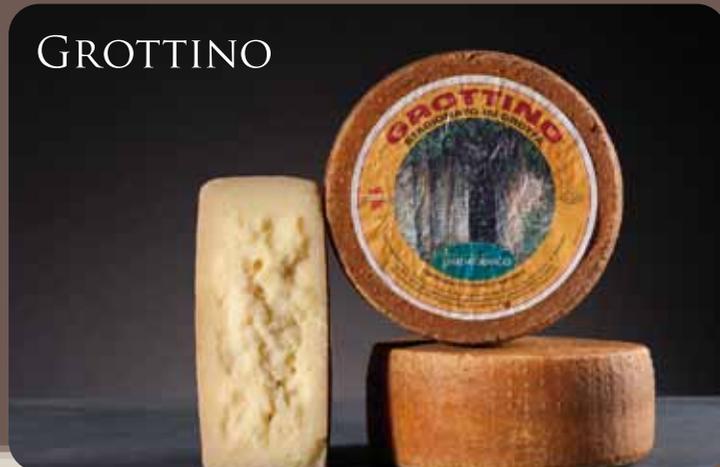


GRAN MORO



Formaggio pecorino in cui la ricercatezza dell'alta **qualità degli ingredienti** e la lenta e lunga stagionatura danno origine all'**eccellenza del sapore**. La pasta è compatta, dura e finemente granulosa, di colore giallo paglierino, dal gusto deciso e corposo. L'aroma è intenso e fragrante.

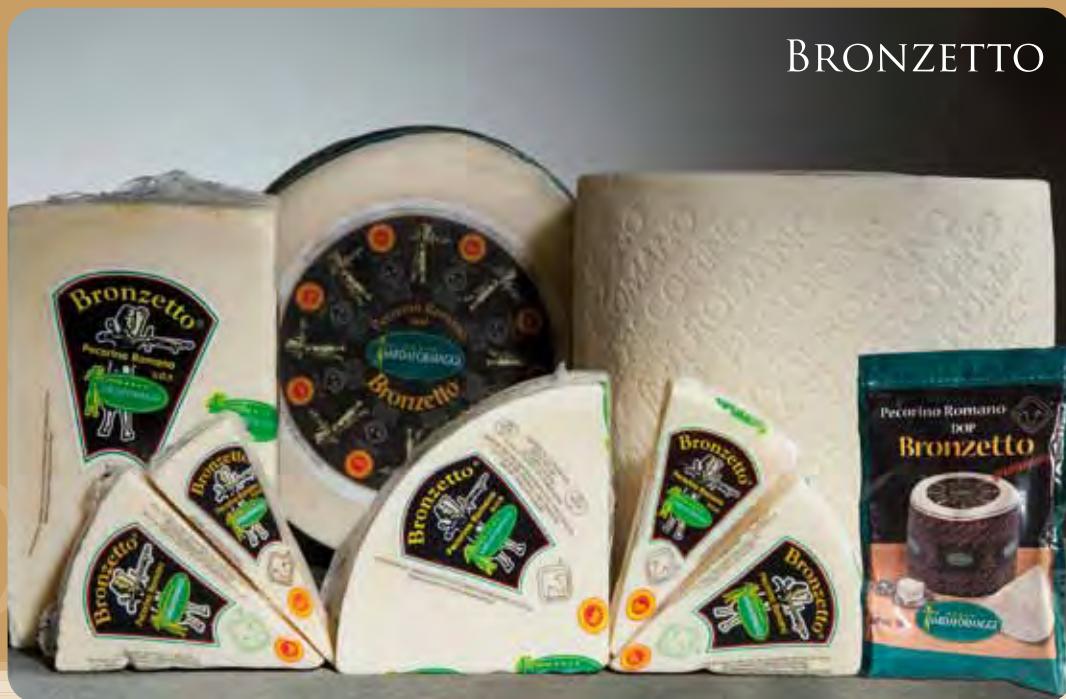
GROTTINO



È uno dei formaggi pecorini più particolari della Sardaformaggi. Dopo 60 giorni viene trasferito in una **grotta naturale**, per terminare la sua stagionatura. Il risultato è un **pecorino prezioso**, dal gusto piccante, pronunciato, e profumato.

Il Pecorino Romano è il pecorino che affonda le sue origini nell'antichità.

IL PECORINO ROMANO



BRONZETTO

PECORINO ROMANO DOP

È un formaggio a pasta dura, cotta, con una crosta sottile di colore avorio chiaro, anche cappata di nero come da tradizione. La pasta è compatta, friabile e leggermente occhiata con un sapore sapido e lievemente piccante nella versione da tavola e più intenso nel formaggio da grattugia. L'aroma del **Pecorino Romano DOP Sardaformaggi** è reso inconfondibile grazie all'antico gesto della **salatura "a secco"**. **Bronzetto** è il marchio di eccellenza della linea del Pecorino Romano DOP, il massimo della selezione delle forme più pregiate, per portare a tavola il meglio di un formaggio con 2000 anni di storia.



PERETTE

La **peretta** è un formaggio a pasta filata misto ottenuto con cagliata di latte vaccino e latte di pecora. La pasta è soffice e delicata di colore paglierino, dal gusto dolce e leggero.

La **peretta affumicata** assume un colore dorato e un inconfondibile aroma che le conferisce un gusto deciso e sfizioso. È ideale per arricchire piatti appetitosi.



PERETTE AFFUMICATE



PANEDDI

La stessa dolcezza e freschezza della pasta delle perette si può ritrovare nei **paneddi**, dalla caratteristica e tipica forma che ricorda quella di una panella di pane.

LE PASTE FILATE

Formaggi a pasta filata ottenuti con cagliata di latte vaccino e latte di pecora, ideali per uno spuntino o per arricchire piatti appetitosi.

Sia le fresche che le stagionate si distinguono per il sapore gustoso ed equilibrato e perché sono prodotte con solo latte di pecora.

LE RICOTTE

DELIZIA DI SARDEGNA



È una ricotta di siero di latte di pecora vellutata che si contraddistingue per **cremosità e morbidezza**, una "delizia" da consumarsi freschissima.

Ricotta di siero di latte di pecora, dalla tipica **forma tronco-conica**, è una ricotta fresca moderatamente salata, ottima in cucina per condire piatti originali e freschi.

MONTELLA



Ricotta morbida e consistente al punto giusto, prodotta con siero di latte di pecora con il tipico **sapore genuino** della ricotta appena affiorata.

È una ricottina di siero di latte di pecora dal **gusto gentile e delicato**, per chi desidera provare la **squisita leggerezza** della ricotta appena fatta.

NUVOLA BIANCA

1.8Kg.



Ricotta cremosa, dal gusto dolce e delicato, da scoprire sia a tavola che in cucina. Particolarmente **versatile** nelle **due tipologie** di confezione da 1.5 kg e da 250 gr.

Ricotta di siero di latte di pecora, dalla tipica forma tondeggiante, stagionata almeno 2 mesi, ha un **gusto saporito e fragrante** che la rende particolarmente adatta in cucina.

NUVOLA BIANCA

1.5Kg. - 250gr.



RUSTICHELLA



Ricotta di siero di latte di pecora, messa in forma in stampi cilindrici e poi **pressata, salata e stagionata** per almeno 2 mesi. Disponibile anche nella gustosa versione **Infornata**.

Ricotta di siero di latte di pecora, dalla tipica forma tronco-conica, ha una consistenza compatta e leggermente friabile, resa **fragrante e gustosa** dalla lunga stagionatura.

MONTELLA PEPERONCINO STAGIONATA AFFUMICATA

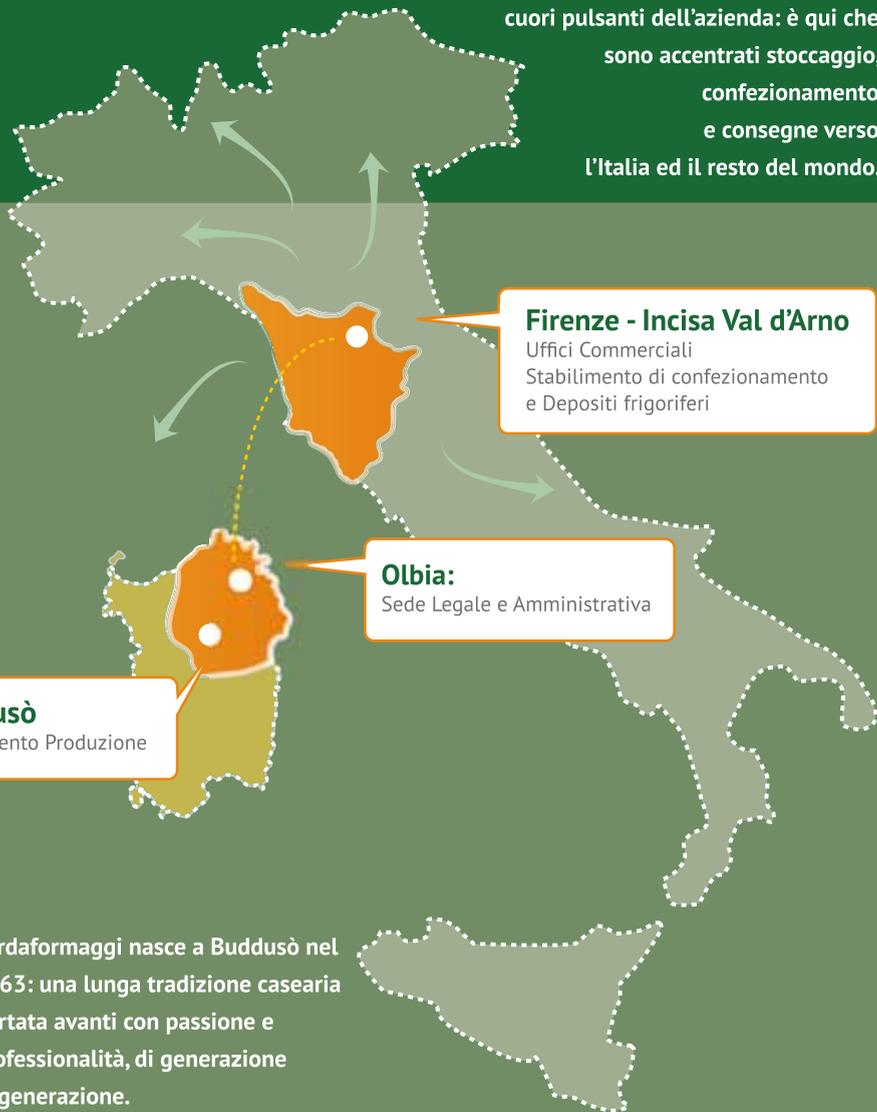


STAGIONATA FUSCELLA INFORNATA



IL FORMAGGIO A CINQUE STELLE

La sede toscana di Sardaformaggi rappresenta a tutti gli effetti uno dei cuori pulsanti dell'azienda: è qui che sono accentrati stoccaggio, confezionamento e consegne verso l'Italia ed il resto del mondo.



Firenze - Incisa Val d'Arno

Uffici Commerciali
Stabilimento di confezionamento
e Depositi frigoriferi

Olbia:

Sede Legale e Amministrativa

Buddusò

Stabilimento Produzione

Sardaformaggi nasce a Buddusò nel 1963: una lunga tradizione casearia portata avanti con passione e professionalità, di generazione in generazione.

Gli oltre 20 milioni di litri di latte ovino che trasformiamo ogni anno derivano esclusivamente dal pascolo brado delle greggi: è anche per questo che i nostri prodotti sono garanzia di assoluta eccellenza e qualità.

www.sardaformaggi.it



CERTIFICAZIONI



Gestione BRC - IFS
2007 - 2008

Caseus Montanus



1998
Gestione qualità
UNI - EN ISO 9001



2002
Gestione Biologico



2004
Gestione Ambientale
UNI - EN ISO 14001



2006
Gestione rintracciabilità
UNI - EN ISO 22005

CONTATTI

Ufficio Vendita e Depositi Frigoriferi

Burchio, 50064 Incisa Valdarno (Fi)

Tel. +39 055 8330046-7-8

Fax +39 055 8330237

mail: commerciale@sardaformaggi.it

Sede Legale e Amministrativa:

Via Trento n.10, 07026 Olbia (SS)

Stabilimenti:

Buddusò (OT) e Olbia (SS)



Intervento realizzato con il contributo della Regione Autonoma della Sardegna e del POR FESR 2007-2



Comunità Europea



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA