



FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA



FORMAGGI



www.fattoriegennargentu.it

FORMAGGI

L'AZIENDA

Fattorie Gennargentu Srl è composta da due distinte aziende, il Salumificio e il Caseificio, che operano sul mercato con il marchio Fattorie Gennargentu e che hanno sede nel cuore della Sardegna, a Fonni. L'obiettivo delle due aziende, distinte in termini produttivi e logistici ma accomunate da tradizione, sapere e intenti, è quello di portare sulle tavole dei consumatori i salumi e i formaggi tipici della Sardegna. Fattorie Gennargentu è un'azienda giovane e dinamica nata alla fine degli anni '90 che si è distinta da subito per la sua abilità nel coniugare la secolare esperienza produttiva tipica del Gennargentu con le più moderne tecnologie produttive, un'abilità che in breve tempo ha assicurato un posto di assoluto rilievo nel panorama delle realtà produttive sarde. Oggi i prodotti Fattorie Gennargentu sono molto apprezzati sia dai consumatori sardi sia dai consumatori della penisola, grazie a scelte e strategie distributive dell'azienda che si sta evolvendo sempre più in tutto il mercato nazionale.

IL TERRITORIO

L'azienda ha sede al centro della Sardegna, nel comune di Fonni, il più alto di tutta la Sardegna (1000m slm), all'interno della perimetrazione del Parco Nazionale del Gennargentu. Si tratta di un territorio unico per la posizione geografica e per il clima, che conferisce alla produzione di salumi e formaggi una qualità distintiva. È un'area salubre e incontaminata da secoli, dove le pecore pascolano liberamente in alta montagna, dove i salumi beneficiano dell'esposizione all'aria fredda e secca e ai venti marini, e dove il territorio permette di conferire ai prodotti, formaggi e salumi, gusti e aromi inconfondibili.

I FORMAGGI

I formaggi delle Fattorie Gennargentu derivano dalla trasformazione di un latte prodotto esclusivamente da greggi allevate allo stato brado sui pascoli di alta montagna situati nel territorio di un ristretto numero di paesi barbaricini. La struttura produttiva, posizionata nell'altopiano più elevato della Sardegna centrale, risulta essere inserita in un territorio incontaminato, nel quale la lavorazione e la produzione di formaggi sono ancora oggi attività tradizionali. I principali prodotti sono: Formaggi ovini del tipo crudo, cotto e semicotto; Pecorino DOP dolce e maturo; Crema di formaggio spalmabile; Ricotta ovina. Dal 2014 l'azienda produce inoltre due formaggi misti di latte vaccino e ovino e due caprini. Dal 2015 viene prodotto il DOP FIORE SARDO, il re dei pecorini, prodotto da latte crudo e realizzato grazie all'accordo con 36 allevatori che praticano la pastorizia sui monti del Gennargentu nell'immediata vicinanza dello stabilimento di trasformazione.



RISERVATO

FIORE SARDO DOP

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Rappresenta l'eccellenza della produzione casearia sarda, unico e inimitabile. Si ottiene solo da latte crudo e solo da pecore di razza sarda. Stagiona minimo 105 gg. Il trattamento in crosta viene fatto con olio di oliva e aceto. La consistenza della pasta è dura e friabile. Il gusto deciso e intenso conferiscono un carattere riservato. Colore in crosta marrone.

DESCRIZIONE:

RISERVATO, Formaggio ovino di pecora di razza sarda.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 454 Kcal/1698 Kj

Proteine: 28 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 38 g

di cui acidi grassi saturi 26 g

Sale: 2,1 g

INGREDIENTI:

Latte di pecora intero crudo, sale, caglio.

Agenti di rivestimento conservanti: trattamento in crosta con olio di oliva, sale e aceto.

Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto intenso di latte

Consistenza: Pasta friabile e granulosa

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



TESTARDO

PECORINO SARDO MATURO DOP

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino sardo a denominazione d'origine protetta (DOP), unico e inimitabile, dal carattere testardo e dal sapore deciso e gradevolmente piccante. Ha un periodo di stagionatura non inferiore a 60 gg, la forma è cilindrica a facce piane con scalzo dritto. La crosta si presenta liscia, consistente, di colore bruno chiaro. La pasta è bianca, tendente al paglierino, compatta o con rada occhiatura.

DESCRIZIONE:

TESTARDO. Peso Variabile. Intero circa 3,5 kg.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 433 Kcal/1810 Kj

Proteine: 25 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 37 g

di cui acidi grassi saturi 25 g

Sale: 2,5 g

INGREDIENTI:

Latte di pecora intero della regione Sardegna, sale, caglio di vitello, fermenti lattici autoctoni.
Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



CORTESE

PECORINO SARDO DOLCE DOP

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino sardo a denominazione d'origine protetta (DOP), unico e inimitabile, dal carattere gentile e dal sapore dolce e aromatico. Completa il suo periodo di maturazione in 20-60 gg. La forma è cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso. La crosta è liscia, sottile di colore bianco o paglierino tenue, la pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura.

DESCRIZIONE:

CORTESE. Peso Variabile. Intero circa 2,5 kg.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 389 Kcal/1627 Kj

Proteine: 23 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 33 g

di cui acidi grassi saturi 23 g

Sale: 1,8 g

INGREDIENTI:

Latte di pecora intero della regione Sardegna, sala, caglio di vitello, fermenti lattici autoctoni.
Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta morbida e compatta

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.



I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.

La Fattoria del Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00968760918

IL FORTE

PECORINO DAL SAPORE INTENSO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino ottenuto con latte di pecora pastorizzato. La pasta è compatta, di un bel colore giallo paglierino. Sono presenti rare e piccole occhiature. L'aroma è intenso, il carattere è forte e al gusto si percepisce il profumo di erbe tipiche del nostro territorio. All'esterno si presenta di un colore marrone deciso con scalzo a forma tronco-conica tondeggiante, con crosta rigata.

DESCRIZIONE:

IL FORTE, formaggio pecorino a pasta cruda.

INGREDIENTI:

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235, coloranti E150d - E160b. Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 401 Kcal/1677 Kj

Proteine: 26 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 33 g

di cui acidi grassi saturi 21 g

Sale: 2,1 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.



I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.

La Fattoria del Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00968760918

L'ORGOGGLIOSO

PECORINO DAL SAPORE EQUILIBRATO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino a pasta cruda. All'interno si presenta chiaro, con tendenza a diventare giallo paglierino con l'avanzare della stagionatura. Sono presenti rare e piccole occhiature. L'aroma intenso e il gusto armonico con sapori di latte ed erbe conferiscono un carattere orgoglioso. All'esterno si presenta di un colore mielato scuro con il tipico scalzo a schiena d'asino. La crosta è liscia.

DESCRIZIONE:

L'ORGOGGLIOSO, formaggio ovino a pasta cruda.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 428 Kcal/1790 Kj

Proteine: 26 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 36 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Sale: 1,8 g

INGREDIENTI:

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235, coloranti E150d - E160b. Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata. Se conservato in sottovuoto 180 gg a una temperatura di +4°C.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



L'ALLEGRO

CAPRINO CON SENTORI DI ERBE AROMATICHE

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio caprino ottenuto da latte di capre che pascolano allo stato brado nel centro Sardegna. La loro alimentazione naturale permette al latte di conferire al prodotto finito degli aromi unici e irripetibili. Pasta bianca morbida e compatta, sapore intenso tipico del latte di capra e carattere allegro. Colore in crosta bianco, a richiesta bruno.

DESCRIZIONE:

L'ALLEGRO, Formaggio caprino a pasta cruda.

INGREDIENTI:

Latte di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235, coloranti E150d - E160b. Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 391 Kcal/1635 Kj

Proteine: 28 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 31 g

di cui acidi grassi saturi 21 g

Sale: 2,1 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco

Odore: Profumo intenso tipico del latte di capra

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.



I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.

La Fattoria del Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00968760918

IL REGALE

FORMAGGIO SAPORITO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio misto ottenuto da latte di vacca e pecora. Si presenta con pasta chiara e compatta che diventa giallo paglierino con l'invecchiamento. Ha piccole e rade occhiature dovute alla stagionatura lenta. L'aroma ed il gusto sono tipici del latte e di erbe che ne conferiscono un gradevole sapore.

All'esterno la crosta ha un colore mielato scuro.

DESCRIZIONE:

IL REGALE, formaggio misto semistagionato a pasta cruda. Crosta rigata.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 433 Kcal/1810 Kj

Proteine: 25 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 37 g

di cui acidi grassi saturi 25 g

Sale: 2,5 g

INGREDIENTI:

Latte, Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235, coloranti E150d - E160b. Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



IL VECCHIO SAGGIO

PECORINO 180 GIORNI

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino stagionato. All'interno si presenta con pasta compatta dal colore giallo paglierino tipica del formaggio stagionato. L'aroma ed il gusto sono decisi e ricchi, dovuti ad una lenta e lunga maturazione in condizioni ambientali ottimali tipiche delle montagne del centro Sardegna.

All'esterno la crosta è scura e la forma è la tipica di scalzo a schiena d'asino.

DESCRIZIONE:

IL VECCHIO SAGGIO. Formaggio di pecora stagionato.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 401 Kcal/1677 Kj

Proteine: 26 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 33 g

di cui acidi grassi saturi 21 g

Sale: 1,8 g

INGREDIENTI:

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Agenti di rivestimento: conservanti E203 - E235, coloranti E150d - E160b. Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco

Odore: Profumo intenso intenso di latte

Sapore: Gusto intenso di latte

Consistenza: Pasta friabile e granulosa

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



LA GENTILE

RICOTTA FRESCA

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Ricotta ovina fresca, prodotto tradizionale derivato esclusivamente dal siero di latte di pecora. Dalle origini umili ma dalle qualità elevate, è un prodotto fresco, ricco di proteine e sali minerali. Il colore è bianco e la pasta è compatta ma allo stesso momento morbida e cremosa. Il sapore è dolce e fresco, tipico del latte.

DESCRIZIONE:

LA GENTILE. Ricotta gentile di pecora prodotta dal siero.

INGREDIENTI:

Siero di **Latte** di pecora.
Non contiene O.G.M

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 160 Kcal/ 669 Kj
Proteine: 12,9 g
Carboidrati: 3,7 g
di cui zuccheri 3,7 g
Gassi: 10,4 g
di cui acidi grassi saturi 7,5 g
Sale: 0,4 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Pasta bianchissima
Odore: Delicato
Sapore: Dolce e delicato con aroma di latte fresco
Consistenza: Morbida e cremosa

CONSERVAZIONE:

Massimo 12 gg se conservato a temperatura (+4°C) e umidità controllata.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



LA VANITOSA

RICOTTA SALATA

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Ricotta ovina salata. Derivata esclusivamente dal siero di latte di pecora. Una volta scolata dal siero residuo e compattata, questa ricotta viene salata a freddo a mano e fatta stagionare per almeno una settimana. Il colore è bianco, la pasta compatta e friabile. Il sapore è leggermente salato con gusto delicato di latte e erbe.

DESCRIZIONE:

LA VANITOSA. Ricotta salata di pecora prodotta dal siero.

INGREDIENTI:

Siero di **Latte** di pecora.
Non contiene O.G.M

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 242 Kcal/1012 Kj

Proteine: 18 g

Carboidrati: 2 g

di cui zuccheri 2 g

Gassi: 25 g

di cui acidi grassi saturi 14 g

Sale: 2 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Pasta bianchissima

Odore: Delicato

Sapore: Dolce e delicato con aroma
di latte fresco

Consistenza: Compatta e leggermente friabile

CONSERVAZIONE:

Massimo 90 gg se conservato a temperatura (+4°C) e umidità controllata



I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.

La Fattoria del Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00968760918

L'EQUILIBRATO PECORINO BIOLOGICO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino biologico prodotto con latte ovino proveniente da allevamenti certificati e condotti con metodo biologico. Si presenta con pasta chiara e compatta che diventa giallo paglierino con l'invecchiamento. Ha piccole e rade occhiature dovute alla stagionatura lenta. Il gusto è dolce ed equilibrato con aromi tipici del latte e delle erbe di montagna. Crosta liscia.

DESCRIZIONE:

L'EQUILIBRATO, formaggio ovino a pasta cruda.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 428 Kcal/1790 Kj

Proteine: 26 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 36 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Sale: 1,8 g

INGREDIENTI:

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Crosta non edibile.

Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Profumo intenso di latte

Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe

Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata. Se conservato in sottovuoto 180 gg a una temperatura di +4°C.



I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.

La Fattoria del Gennargentu s.r.l · Via Pacifico, 79 · 08023 Fonni NU · T +39 0784 58017 ·
F +39 0784 589463 · www.fattoriegennargentu.it · P.IVA 00968760918

L'INTENSO

PECORINO BIOLOGICO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino biologico prodotto con latte ovino proveniente da allevamenti certificati e condotti con metodo biologico. Si presenta con pasta compatta e con piccole occhiature dovute alla stagionatura prolungata e lenta. Il colore è giallo paglierino. Il gusto è deciso ed intenso e gli aromi tipici del latte e delle erbe di montagna sono piacevolmente persistenti. Crosta rigata.

DESCRIZIONE:

L'INTENSO, formaggio pecorino a pasta cruda.

INGREDIENTI:

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 401 Kcal/1677 Kj
Proteine: 26 g
Carboidrati: < 0,5 g
di cui zuccheri < 0,5 g
Gassi: 33 g
di cui acidi grassi saturi 21 g
Sale: 2,1 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino
Odore: Profumo intenso di latte
Sapore: Gusto armonico di latte ed erbe
Consistenza: Pasta semidura con rada occhiatura

CONSERVAZIONE:

Massimo 6 mesi se conservato a temperatura (+8°C) e umidità controllata.

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



CAPRINO AFFETTATO

Formaggio caprino ottenuto da latte di capre che pascolano allo stato brado nel centro Sardegna. Il prodotto viene poi affettato e confezionato in comode vaschette che ne mantengono integro il gusto e l'aroma tipico del formaggio di capra.

DESCRIZIONE:

Formaggio Caprino, affettato take away g100.
Prodotto tipico sardo affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 391 Kcal/1635 Kj

Proteine: 28 g

Carboidrati: < 0,5 g

di cui zuccheri < 0,5 g

Gassi: 31 g

di cui acidi grassi saturi 21 g

Sale: 2,1 g

INGREDIENTI:

Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco

Odore: Delicato di latte

Sapore: Gustoso di latte di capra

Consistenza: Fetta liscia e compatta con piccole e rare occhiature

CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA



PECORINO AFFETTATO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio pecorino dal gusto dolce e armonico tipico del latte e delle erbe di montagna. Il prodotto viene poi affettato e confezionato in comode vaschette che ne mantengono integro il gusto e l'aroma.

DESCRIZIONE:

Formaggio Pecorino, affettato take away g100.
Prodotto tipico sardo affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM

INGREDIENTI:

Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 389 Kcal/1627 Kj
Proteine: 23 g
Carboidrati: < 0,5 g
di cui zuccheri < 0,5 g
Gassi: 33 g
di cui acidi grassi saturi 23 g
Sale: 2,1 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco
Odore: Delicato di latte
Sapore: Gustoso
Consistenza: Fetta liscia e compatta con piccole e rare occhiature

CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



PROVOLA AFFUMICATA AFFETTATO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio vaccino a pasta filata, dal gusto gradevolmente affumicato, consistenza morbida e colore giallo tenue dovuto all'affumicatura. Il prodotto è affettato e confezionato in vaschetta.

DESCRIZIONE:

Provola Affumicata, affettato take away g100.
Prodotto tipico sardo affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 427 Kcal/1786 Kj

Proteine: 28 g

Carboidrati: 0 g

di cui zuccheri 0 g

Gassi: 34 g

di cui acidi grassi saturi 34 g

Sale: 2,1 g

INGREDIENTI:

Latte, sale, caglio, aromi, fermenti lattici.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino

Odore: Delicato di latte e sentore di fumo

Sapore: Dolce affumicato

Consistenza: Fetta liscia e compatta

CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.



PROVOLA DOLCE

AFFETTATO

FATTORIE
GENNARGENTU
LE PIÙ ALTE ... IN SARDEGNA

Formaggio vaccino a pasta filata, dal gusto dolce e delicato, consistenza morbida e colore bianco.
Il prodotto è affettato e confezionato in vaschetta dove mantiene inalterata la morbidezza.

DESCRIZIONE:

Provola dolce, affettato take away g100.
Prodotto tipico sardo affettato a caldo e confezionato in vaschetta ATM.

VALORI NUTRIZIONALI: (Per 100g di prodotto)

Valore Energetico: 427 Kcal/1786 Kj

Proteine: 28 g

Carboidrati: 0 g

di cui zuccheri 0 g

Gassi: 34 g

di cui acidi grassi saturi 34 g

Sale: 2,1 g

INGREDIENTI:

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.
Crosta non edibile.
Non contiene O.G.M

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Bianco

Odore: Delicato di latte

Sapore: Dolce

Consistenza: Fetta liscia e compatta

CONSERVAZIONE:

Massimo 60 giorni se conservato a temperatura (+4°C) in vaschetta sigillata

I formaggi Fattorie Gennargentu nascono da latte ovino di greggi allevate allo stato brado, in pascoli montani, lavorato in un ambiente incontaminato, condizioni ideali che permettono alla maestria dei casari di Fonni di realizzare una ricca scelta di formaggi, dal carattere unico, così come il luogo da cui provengono.





www.fattoriegennargentu.it