



ALLEVIAMO UN SOGNO





**“Alleviamo un sogno”
non è solo un motto.
È il cuore pulsante della
nostra storia.**

Nel 1966, diciannove allevatori della Sardegna unirono le forze per cambiare il proprio destino. Forti delle loro esperienze, volevano dare valore al latte, riconoscere dignità al duro lavoro nei campi, trasformare un mestiere antico in una scelta imprenditoriale. Volevano creare qualcosa che li rap-

presentasse: buono, autentico, forte. Sognavano di varcare i confini naturali della Sardegna per portare il frutto del loro sapere ben oltre la loro stessa immaginazione.

Sotto l’acronimo di Cooperativa Allevatori Ovini, nacque così CAO Formaggi.

Oggi siamo la più grande cooperativa italiana del settore ovino, con oltre 700 soci allevatori e uno stabilimento all’avanguardia, che si trova nelle campagne di Fenosu, vicino a Oristano, in pieno Campidano. Produciamo esclusivamente formaggi da latte ovino, una gamma pensata per soddisfare tradizioni culinarie diverse, gusti e palati differenti: Pecorini DOP, Sardo e Romano, formaggi stagionati, semistagionati, molli, speziati e gourmet, ricotte e specialità grattugiate.





Dietro ogni forma, c'è una comunità che lavora insieme.

Ogni spicchio racconta una storia che parte dalla terra, attraversa mani sapienti, e arriva sulle tavole del mondo. Ogni goccia di latte è il frutto di cura, sacrificio e scelte condivise. I nostri soci non sono fornitori, sono i protagonisti di questa bella realtà: imprenditori del proprio territorio, uniti da una visione comune.

Abbiamo saputo crescere nel tempo senza perdere la nostra anima. La tecnologia più avanzata, l'innovazione, la sostenibilità ambientale, le energie rinnovabili, convivono con la tradizione più vera: quella delle ricette antiche, dei saperi tramandati, del gusto autentico.

Siamo certificati BRCGS, IFS Food.

Questo ci permette di esportare non solo formaggi, ma anche fiducia, qualità e cultura. Valori che CAO ha sempre cercato di trasmettere immutati nel tempo. Siamo presenti nelle tavole italiane, nei mercati europei, americani, canadesi, asiatici. I nostri prodotti sono ambasciatori della Sardegna, della sua gente, della sua verità.

CAO Formaggi è un sogno in continua evoluzione da quasi sessant'anni. Un sogno collettivo, vivo, che giorno dopo giorno cresce con nuovi obiettivi, nuovi traguardi, nuove generazioni. La prova che un sogno condiviso può diventare sistema, filiera, cultura. E ogni forma, ogni goccia di latte, lo racconta quotidianamente. Perché "allevare un sogno" per noi vuol dire nutrire il futuro.



LISTA PRODOTTI



LINEA PECORINI DOP

PECORINO ROMANO DOP
PECORINO SARDO MATURO DOP
PECORINO SARDO DOLCE DOP



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

MOLISSARDO
CUOR DI SARDEGNA
RIGATO DI SIAMANNA
SEMICOTTO
GRAN CAO
VEGETARIANO
GRAN SARDO
PEPATO STAGIONATO



LINEA PASTORE SARDO CAO

PASTORE SARDO
PASTORINO SARDO
PASTORELLO



LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

DOLCE SARDEGNA
BONASSAI
MIRTO
PEPATO
PEPERONCINO



LINEA GOURMET

MOLISSARDO AL TARTUFO
TARTUFO



LINEA CREME E RICOTTE

CREMA PASTORE
CREMA PASTORE GUSTO FORTE
CREMA CACIO E PEPE
CREMA CACIO E TARTUFO
CREMA CACIO E PEPERONCINO
CREMA PASTORE AFFUMICATA
RICOTTA GENTILE
RICOTTA SALATA

PECORINO ROMANO DOP



PECORINO ROMANO DOP



Inconfondibile formaggio da tavola e da grattugia, crosta bianca o nera, pasta semicotta compatta o con rade occhiature. Pecorino sapido, intenso e aromatico, tendente al piccante in stagionatura avanzata. D.O.P. tra le più iconiche, vanta oltre duemila anni di storia. Rappresenta la tipicità casearia italiana, grande protagonista delle tradizionali ricette culinarie. Impressi sullo scalzo di ogni forma, marchiata e riconoscibile, il logo istituzionale, il casello del produttore, mese e anno di produzione.

ALTRE PORZIONATURE:	1/2; 1/4; 1/8; 1/16; 1 1/24; 1/60; 1/96
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	5 mesi
SCADENZA/TMC:	300 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA PECORINI DOP

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 28,5
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 32 x H 29
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	0101
Codice EAN 13 prodotto	2324193
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927000014
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 34 x 34 x 30
Pezzi per imballo	1
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 4
Imballi per Pallet	24
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	684 / 725

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	401 = 1.683	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	26 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	313 mcg
Grassi saturi	23,6 g	Vitamina B2	0,316 mg
Colesterolo	70 mg	Calcio	903 mg
Sale	4,7 g	Fosforo	583 mg
Sodio	1888 mg	Magnesio	49 mg
Carboidrati totali	0 g	Ferro	0,77 mg
di cui Zuccheri	0 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PECORINO SARDO MATURO DOP



PECORINO SARDO MATURO DOP



Formaggio pecorino da tavola e grattugia, crosta liscia e pasta semicotta bianca o leggermente paglierina, compatta o con minute occhiature di colore bianco. Tenero e dal gusto delicato nei primi mesi di vita, dal sapore più marcato in piena maturazione. Il bollino numerato del consorzio di tutela presente su ogni forma certifica il processo produttivo di questo formaggio D.O.P. fiore all'occhiello della tradizione casearia sarda.



LINEA PECORINI DOP

ALTRE PORZIONATURE:	1/2; 1/4; 1/8;
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	60 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 3,3
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 20 x H Cm 9-10
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	1100
Codice EAN 13 prodotto	2209624
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927001004
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	475 / 526

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	445 = 1.845	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	28 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	7,4 mg/kg
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	52 mg	Calcio	0,78 %
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	7,1 mg/kg
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PECORINO SARDO DOLCE DOP



PECORINO SARDO DOLCE DOP



Pecorino da tavola a crosta liscia di colore giallo, pasta cruda, bianca e leggermente occhiata. Formaggio a pasta molle dal gusto intenso, con un sentore fresco, acidulo al palato, che esalta gli aromi tipici dei pascoli sardi e la bontà del latte di pecora. La denominazione di origine protetta certifica il processo produttivo e la bontà di questo pecorino fresco.

Su ogni forma è presente il suo bollino numerato di riconoscimento del consorzio di tutela.

ALTRE PORZIONATURE:	1/2
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Con conservante E235 (antimuffa)
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	20 - 60 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA PECORINI DOP

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 1,9
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 16 x H Cm 8
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	6700
Codice EAN 13 prodotto	2546650
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	6
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	410 / 461

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	420 = 1.740	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	24 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



MOLISSARDO



MOLISSARDO



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI



Pecorino da tavola e da grattugia con crosta di colore giallo ocra rigata e canestrata, che mostra i tipici segni della fuscella da cui prende la forma. Pasta semicotta leggermente occhiata di colore bianco o paglierino chiaro con il procedere della maturazione. Formaggio tenero saporito di gusto piccante sin dai primi mesi di stagionatura, duro e dal sapore forte ed intenso con il procedere della maturazione.

ALTRE PORZIONATURE:	1/2; 1/4; 1/8
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	90 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 6
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 24 x H cm 14
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	3500
Codice EAN 13 prodotto	2218135
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927005002
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 47 x 25 x 20
Pezzi per imballo	2
Imballi per Strato/Strati per Pallet	7 / 6
Imballi per Pallet	42
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	504 / 541

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	432 = 1.791	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	27 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	2,5 g	Fosforo	/
Sodio	1,0 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CUOR DI SARDEGNA



CUOR DI SARDEGNA



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

Formaggio pecorino da tavola e da grattugia, crosta liscia e pasta semicotta, compatta o con rade occhiature, di colore bianco che tende con il progredire della maturazione ad un paglierino leggero. Tenero e dal gusto delicato nei primi mesi di stagionatura, dal sapore pieno e marcato con il procedere del processo di invecchiamento.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	90 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 3,2	
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro x H 20 x 10	
Confezionamento	Non confezionato	Sottovuoto
Codice articolo	1000	1001
Codice EAN 13 prodotto	2228366	2228366
Codice Taric	04069063	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	In aggiornamento
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	461 / 512

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	1.845 = 445	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	28 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	7,4 mg/kg
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	52 mg	Calcio	0,78 %
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	600mg	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5	Ferro	7,1 mg/kg
di cui Zuccheri	0,5		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



RIGATO DI SIAMANNA



RIGATO DI SIAMANNA



Pecorino da tavola, ottimo anche da grattugia a stagionature più importanti, crosta di colore giallo ocra, rigata e canestrata. Pasta semicotta compatta di colore giallo paglierino con rada occhiatura. Formaggio duro e consistente dal sapore forte e intenso e dal caratteristico gusto piccante, che esalta al palato il sapore del buon latte di pecora.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	90 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 2,2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 17 x H cm 11
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	2500
Codice EAN 13 prodotto	2238997
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927004005
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	6
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	475 / 526

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	449 = 1.862	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	29 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	60 mg	Calcio	0,99 g%
Sale	1,7 g	Fosforo	
Sodio	0,68 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	8 mg/kg
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



SEMICOTTO



SEMICOTTO



Formaggio ovino a crosta liscia, pasta semicotta e compatta, semidura o dura, che si presta come protagonista principale a tavola, ma può anche essere utilizzato da grattugia per arricchire piatti prelibati. All'assaggio si percepisce il sapore dolce e aromatico, bilanciato nella sua sapidità, che si fa più deciso, ma raramente piccante, con l'avanzare della stagionatura.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, caglio, sale, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MEDIA:	90 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	2,5
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro 16 x H 10
Confezionamento	Sottovuoto
Codice articolo	2001
Codice EAN 13 prodotto	2232897
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	6
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	450 / 594

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	445= 1845	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	333= 1393	Proteine	28 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	7,4 mg/Kg
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	52 mg	Calcio	0,78%
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	7,1 mg/Kg
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



GRAN CAO



GRAN CAO



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI



Formaggio a pasta cotta, ottimo da gustare a tavola ma anche ideale per l'utilizzo da grattugia. Versatile e ricco di carattere, presenta uno scalzo diritto, pasta bianca e compatta, talvolta granulosa con il procedere della stagionatura, delizia il palato con il piacere dei cristalli di tirosina che all'assaggio si sciolgono in bocca. Pecorino dall'aroma fragrante e dal sapore dolce e sorprendentemente delicato anche con l'avanzare della maturazione.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici

ORIGINE DEL LATTE: Italia – Sardegna

TRATTAMENTI IN CROSTA: Nessuno

ALLERGENI: LATTE

STAGIONATURA MINIMA: 9 - 24 Mesi

SCADENZA/TMC: 300 giorni
(se confezionato sotto-vuoto)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in frigo a
+4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 14
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 30 x H cm 15
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	2300
Codice EAN 13 prodotto	2699658
Codice Taric	0406906390

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 40 x 40 x 20
Pezzi per imballo	1
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 6
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	504 / 548

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	436 = 1.808	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	24 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	94 mg	Calcio	/
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PECORINO VEGETARIANO



PECORINO VEGETARIANO



Formaggio da tavola e da grattugia, crosta bianca e pasta semicotta di colore bianco compatta o con rade occhiature. Pecorino a pasta dura sapido e dal sapore forte, intenso e aromatico, protagonista complementare di piatti prelibati, arricchiti dalle sue caratteristiche note di latte ovino. L'utilizzo di caglio microbico ne fa un must per chi preferisce cibi di origine non animale.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	3 Mesi
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 26,0
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Cm 30 x H cm26
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	0300
Codice EAN 13 prodotto	In aggiornamento
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	In aggiornamento
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 34 x 34 x 30
Pezzi per imballo	1
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 4
Imballi per Pallet	24
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	624 / 665

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	436 = 1.808	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	28 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	94 mg	Calcio	/
Sale	4,5 g	Fosforo	/
Sodio	1,8 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



GRAN SARDO



GRAN SARDO



Pecorino da tavola a crosta liscia di colore giallo, pasta cruda, bianca e leggermente occhiata. Tipica crosta liscia nera che impreziosisce l'aspetto di questo pecorino classico con lo scalzo a "dorso di mulo" e dal sapore piacevole. Formaggio a pasta molle, tenero ma dal gusto intenso e sapido, con sentore inconfondibile dei pascoli sardi, che sviluppa fin dai primi mesi di vita. Il sapore diventa pieno e decisamente marcato con stagionature più avanzate.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici

ORIGINE DEL LATTE: Italia – Sardegna

TRATTAMENTI IN CROSTA: Nessuno

ALLERGENI: LATTE

STAGIONATURA MINIMA: 90 Giorni

SCADENZA/TMC: 300 giorni
(se confezionato sotto-vuoto)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in frigo a
+4° C / +8° C



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 3,2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 18-20 x H cm 11
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	1500
Codice EAN 13 prodotto	2546630
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927003503
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 40 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 9
Imballi per Pallet	54
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	691 / 748

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	419 = 1.737	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	26 g
Grassi totali	35 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	2,2 g	Fosforo	/
Sodio	0,88 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PEPATO STAGIONATO



PEPATO STAGIONATO



Formaggio di pecora a pasta semidura o dura, prodotto con buon latte sardo e impreziosito dagli strati di pepe nero in grani. La pasta è compatta, bianca o paglierina, con sfumature scure o ambrate in corrispondenza del pepe, ben distribuito e generoso. Stagionato almeno 6 mesi, ha un sapore deciso e tendente al piccante, arricchito dalle note speziate dei grani di pepe. Le forme sono grandi, la crosta è canestrata, rigata, tendente al giallo tenue, e racchiude al suo interno un profumo pieno e gradevole.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, pepe nero in grani (0,3%), sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	90 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	16
Dimensioni forma LxWxH (cm)	36 x 15
Confezionamento	Sottovuoto
Codice articolo	4001
Codice EAN 13 prodotto	2905537
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128	98015927005514
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	40 x 40 x 20
Pezzi per imballo	1
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 6
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	576 / 623

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	401 = 1.663	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	26 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	23 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	3,0 g	Fosforo	/
Sodio	1,2 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PASTORE SARDO



PASTORE SARDO



Pecorino da tavola e da arrosto con crosta liscia di caratteristico colore marrone cuoio, pasta cruda di colore giallo paglierino leggermente occhiata ed elastica. Formaggio a pasta molle ottenuto da latte selezionato, dal gusto dolce e delicato con aroma intenso e caratteristico. Il tradizionale processo di produzione, immutato nel tempo, lo annovera tra i prodotti di punta dell'azienda, da oltre cinquant'anni uno dei più conosciuti e apprezzati dalla clientela di tutto il mondo.

ALTRE PORZIONATURE:	1/2; 1/4;
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Colorante caramello E150b, conservante antimuffa E235
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MEDIA:	40 Giorni
SCADENZA/TMC:	150 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA PASTORE SARDO

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 4,2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 21 x H cm 12
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	4500
Codice EAN 13 prodotto	2546600
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	605 / 656

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	401 = 1.661	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	297 = 1.221	Proteine	24 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	540 U.I.
Grassi saturi	22 g	Vitamina B2	0 U.I.
Colesterolo	94 mg	Calcio	0,50%
Sale	1,7 g	Fosforo	24 mg/kg
Sodio	0,68 g	Magnesio	
Carboidrati totali	<1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	<0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PASTORINO SARDO



PASTORINO SARDO



LINEA PASTORE SARDO

Pecorino da tavola a crosta liscia di colore marrone-cuoio, pasta cruda di colore bianco, compatta o con minuta occhiatura. Formaggio a pasta molle ottenuto da latte selezionato, saporito dal gusto delicato.



ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Colorante caramello E150b, conservante antimuffa E235
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	10 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 0,650
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 10 x H cm 7
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	5701
Codice EAN 13 prodotto	2546610
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	18
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	421 / 472

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	402 = 1.666	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	24 g
Grassi totali	34 g	Vitamina A	540 U.I.
Grassi saturi	23 g	Vitamina B2	0 U.I.
Colesterolo	54 mg	Calcio	0,50%
Sale	1,6 g	Fosforo	24 mg/kg
Sodio	0,64 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PASTORELLO



PASTORELLO



Formaggio pecorino da tavola e da arrosto con crosta liscia di colore marrone cuoio, pasta cruda, molle, di colore giallo paglierino, leggermente occhiata ed elastica. Ottenuto da latte selezionato, sprigiona un gusto dolce e delicato, con aroma finale intenso e caratteristico.



LINEA PASTORE SARDO

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Colorante caramello E150b, conservante antimuffa E235
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MEDIA:	20 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro 16 x H 8
Confezionamento	Sottovuoto
Codice articolo	5501
Codice EAN 13 prodotto	2508220
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	40 x 60 x 15
Pezzi per imballo	6
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	432 / 482

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	370 = 1.540	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	397 = 1221	Proteine	24 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	/	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	/	Fosforo	/
Sodio	/	Magnesio	/
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



DOLCE SARDEGNA



DOLCE SARDEGNA



Pecorino da tavola a crosta liscia o rigata di colore giallo, pasta cruda, bianca e leggermente occhiata. È un formaggio a pasta molle dal gusto intenso, con un sentore fresco e piacevole, leggermente acidulo al palato che ricorda ed esalta il gusto del buon latte ovino.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Trattato in crosta con conservante E235 (antimuffa)
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	20 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA FRESCI E FRESCI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 16 x H cm 8
Confezionamento	Non confezionato
Codice articolo	6600
Codice EAN 13 prodotto	2546640
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927006504
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	432 / 483

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	420 = 1.740	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	24 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



BONASSAI



BONASSAI



LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

Caratterizzato da una pasta molle e cremosa di colore bianco, è un formaggio pecorino dalla tipica e caratteristica forma quadrata che lo rende adatto all'affettamento, ideale per guarnire gustosi panini o dare un tocco di sapore in più a diversi tipi di insalate. Il Bonassai è un pecorino a breve periodo di stagionatura ma estremamente saporito e dal carattere intenso, con il tipico sentore piacevolmente acidulo in bocca del latte ovino.

ALTRE PORZIONATURE:	Forma intera – ¼ di forma
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MEDIA:	7 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 Giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 2,4
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 20 x H cm 20
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	6301
Codice EAN 13 prodotto	2235914XXXXXX
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927007006
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 47 X 25 X 20
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	7 / 6
Imballi per Pallet	42
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 X 80 X 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	403 / 448

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	380 = 1.575	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	288 = 1.184	Proteine	23 g
Grassi totali	32 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	23 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	1,3 g	Fosforo	/
Sodio	0,52 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,52 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	< 0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



MIRTO



MIRTO

Dalla sapiente arte casearia CAO nasce questo pecorino aromatizzato, frutto dell'incontro tra un formaggio molle tradizionale e il mirto, pianta simbolo e autoctona dell'isola. Un connubio perfetto per dare un tocco vivace e fresco ai taglieri gourmet. La crosta si presenta liscia e di colore bianco, lo scalzo dritto e regolare. La pasta, cruda e compatta, è punteggiata da piccole occhiature sparse. Al palato sprigiona sentori tipici della macchia mediterranea e delle mirtacee, in una combinazione dolce e delicata.

ALTRE PORZIONATURE:	-
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, aroma di mirto (1%), sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	20 Giorni
SCADENZA/TMC:	150 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 2,3
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 17 x H cm 10
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	6801
Codice EAN 13 prodotto	2939001
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 40 x 60 x 15
Pezzi per imballo	6
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	497 / 548

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	397 = 1.646	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	25 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	540 U.I.
Grassi saturi	23 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	94 mg	Calcio	/
Sale	1,45 g	Fosforo	/
Sodio	0,58 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	<1 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	<0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PEPATO



PEPATO



Formaggio pecorino da tavola con crosta liscia di colore bianco su cui spiccano in maniera omogenea i grani di pepe nero, presenti anche nella pasta tenera, cruda e compatta, talvolta con lievi occhiate. Il pepe conferisce a questa caciotta a pasta molle, saporita e invitante, un gusto intenso ma fresco e lievemente piccante. In presenza dei grani di pepe nero la pasta assume una caratteristica colorazione ambrata.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI: LATTE di pecora, sale, pepe (0,3%), coagulante microbico, fermenti lattici

ORIGINE DEL LATTE: Italia – Sardegna

TRATTAMENTI IN CROSTA: Può essere trattato in crosta con conservante E 235 (antimuffa)

ALLERGENI: LATTE

STAGIONATURA MINIMA: 20 Giorni

SCADENZA/TMC: 120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA FRESCI E FRESCI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro 16 x H 8
Confezionamento	Sottovuoto
Codice articolo	7601
Codice EAN 13 prodotto	2274189
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128	98015927009314
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	20 x 20 x 11
Pezzi per imballo	1
Imballi per Strato/Strati per Pallet	24 / 9
Imballi per Pallet	216
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 114
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	432 / 480

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	388 = 1.609	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	/	Proteine	25 g
Grassi totali	32 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	22 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	2,0 g	Fosforo	/
Sodio	8.0 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	1 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	<0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



PEPERONCINO



PEPERONCINO



Pecorino da tavola dalla tipica crosta liscia o rigata di colore bianco, inframmezzata da vivaci e succulenti pezzi di peperoncino rosso macinato presenti in maniera omogenea anche nella pasta tenera, cruda e compatta che talvolta mostra lievi occhiature. Formaggio a pasta molle, saporito, dal gusto intenso e piccante, caratteristico per la presenza del peperoncino.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, peperoncino rosso piccante (0,1%), sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	15 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C



LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 2,3
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 16 x H cm 8
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	7021
Codice EAN 13 prodotto	2239529
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	6
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	497 / 548

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
	362 = 1.499	Fibre	0 g
Valore Energetico kcal = kJ		Proteine	18 g
Energia da Grassi kcal = kJ	32 g	Vitamina A	24 g
Grassi totali	22 g	Vitamina B2	/
Grassi saturi	106 mg	Calcio	/
Colesterolo	1,7 g	Fosforo	/
Sale	0,68 g	Magnesio	/
Sodio	0,5 g	Ferro	/
Carboidrati totali	0,5 g		
di cui Zuccheri			

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



MOLISSARDO AL TARTUFO



MOLISSARDO AL TARTUFO



LINEA GOURMET

Pecorino da tavola di eccellenza, con crosta canestrata che richiama la tradizionale fuscella di giunco. La pasta semicotta leggermente occhiata, racchiude armoniose venature di tartufo estivo (Tuber Aestivum Vittadinii) con una presenza minima garantita del 5%. Il suo colore varia dal bianco al paglierino secondo la stagionatura. Il gusto sapido del formaggio si fonde con l'aroma del tartufo, in un connubio che si fa più intenso con la maturazione. La crosta, infine, viene impreziosita con olio extravergine di oliva e tartufo, per un tocco di raffinata eleganza.

ALTRE PORZIONATURE:	1/2; 1/4; 1/8;
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt.) (min 5%), sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	60 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +6° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 6
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 24 x H cm 14
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	3601
Codice EAN 13 prodotto	2939739
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927005101
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 47 x 25 x 20
Pezzi per imballo	2
Imballi per Strato/Strati per Pallet	7 / 6
Imballi per Pallet	42
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	437 = 1.811	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	26 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24,5 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	2,0 g	Fosforo	/
Sodio	0,75 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



TARTUFO



TARTUFO



LINEA GOURMET

Pecorino da tavola a crosta liscia di colore giallo chiaro. La pasta è cruda, bianca e leggermente occhiata, all'interno della quale si possono apprezzare in maniera omogenea piccoli pezzi di tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vittadinii). È un formaggio a pasta molle dal gusto intenso, con un sentore fresco e piacevole, esaltato dal tipico sapore del tartufo.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	LATTE di pecora, tartufo (min 1,1%), sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	10 Giorni
SCADENZA/TMC:	150 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 2
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 17 x H cm 10
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	6901
Codice EAN 13 prodotto	2949957
Codice Taric	0406906390

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 40 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 9
Imballi per Pallet	54
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	432 / 491

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	420= 1.740	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	297= 1243	Proteine	18 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	540 U.I
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	0 U.I
Colesterolo	94 mg	Calcio	/
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CREME DI FORMAGGIO



CREMA DEL PASTORE



Formaggio fuso, cremoso, dolce o piccante, che ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per insaporire le pietanze.



LINEA CREME E RICOTTE

INGREDIENTI:	Formaggio Pecorino (LATTE di Pecora, sale, caglio), acqua, ricotta, sali di fusione, E331, E339, E452
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTO TERMICO:	Pastorizzazione
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9511
Codice EAN 13 prodotto	8015927095017
Codice Taric	

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 518

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 mg	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CREMA DEL PASTORE GUSTO FORTE



Formaggio fuso, cremoso, dolce o piccante, che ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per insaporire le pietanze.



LINEA CREME E RICOTTE

INGREDIENTI:	Formaggio Pecorino (LATTE di Pecora, sale, caglio), acqua, ricotta, sali di fusione, E331, E339, E452
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTO TERMICO:	Pastorizzazione
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9512
Codice EAN 13 prodotto	8015927546588
Codice Taric	

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 518

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 g	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CREMA CACIO E PEPE



Formaggio fuso, cremoso, con pepe nero, composto per il 50% di Pecorino Romano DOP e per le restanti parti di altri formaggi pecorini e ricotta, ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per la preparazione di altre pietanze.



LINEA CREME E RICOTTE

INGREDIENTI:	Formaggio Pecorino Romano DOP 50%, altri formaggi pecorini (LATTE di pecora, sale, caglio), acqua, ricotta, pepe nero 2%, sali di fusione E331, E339, E452
ORIGINE DEL LATTE:	Italia - Sardegna
TRATTAMENTO TERMICO:	Pastorizzazione
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9513
Codice EAN 13 prodotto	8015927095031
Codice Taric	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 - ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 518

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 mg	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CREMA CACIO E TARTUFO



Formaggio fuso, cremoso, con tartufo, composto da formaggi pecorini e ricotta, ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per la preparazione di altre pietanze.



LINEA CREME E RICOTTE

INGREDIENTI:	Formaggio Pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), acqua, ricotta), tartufo 1,5%, sali di fusione E331, E339, E452
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTO TERMICO:	Pastorizzazione
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9515
Codice EAN 13 prodotto	8015927095055
Codice Taric	

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 518

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 mg	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CREMA CACIO E PEPERONCINO



Formaggio fuso, cremoso, con peperoncino, composto da formaggi pecorini e ricotta, ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per la preparazione di altre pietanze.



LINEA CREME E RICOTTE

INGREDIENTI:	Formaggio Pecorino (LATTE di pecora, sale, caglio), acqua, ricotta, peperoncino 1%, sali di fusione E331, E339, E452
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTO TERMICO:	Pastorizzazione
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9514
Codice EAN 13 prodotto	8015927095048
Codice Taric	

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 648

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 mg	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



CREMA DEL PASTORE AFFUMICATA



Formaggio fuso, cremoso e saporito dal gusto affumicato, che ben si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack e per insaporire le pietanze.



LINEA CREME E RICOTTE

INGREDIENTI: Formaggio Pecorino (LATTE di Pecora, sale, caglio), acqua, ricotta, sali di fusione, E331, E339, E452, aroma di affumicatura

ORIGINE DEL LATTE: Italia – Sardegna

TRATTAMENTO TERMICO: Pastorizzazione

ALLERGENI: LATTE

STAGIONATURA MINIMA: Nessuna

SCADENZA/TMC: 180 giorni

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	0,200
Dimensioni forma LxBxH (cm)	Diametro 6,5 x H 9,3
Confezionamento	Confezionato in vasetti di vetro trasparenti
Codice articolo	9517
Codice EAN 13 prodotto	8015927095178
Codice Taric	In aggiornamento

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	36 x 25 x 13
Pezzi per imballo	15
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 130
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	324 / 518

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	262 = 1.086	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	198 = 814	Proteine	16 g
Grassi totali	22 g	Vitamina A	525 / 2295 U.I.
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	0
Colesterolo	95 mg	Calcio	
Sale	2,0 g	Fosforo	
Sodio	0,80 mg	Magnesio	
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	
di cui Zuccheri	< 1 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



RICOTTA GENTILE



RICOTTA GENTILE



LINEA CREME E RICOTTE

Tipica ricotta di pecora, ottenuta dalla lavorazione del siero di latte ovino, confezionata in vaschetta termoformata per garantirne la freschezza. Il sentore del latte fresco e della panna si uniscono al sapore di questa iconica bontà sarda dolce e delicata, cremosa e leggermente sapida, in un mix di esperienze gustative che si scioglie in bocca, regalando un sapore unico al palato.



ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI:	Siero da LATTE di pecora
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	Nessuna
SCADENZA/TMC:	7 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +1° C / +4° C

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 0,5 - Kg 1,5
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Cm 13 x H cm 7 - Cm 21 x H cm 13
Confezionamento	Atmosfera protettiva
Codice articolo	9001
Codice EAN 13 prodotto	2324189 / 2215886
Codice Taric	04061050

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Aperto
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 45 x 45 x 14
Pezzi per imballo	9 - 4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 8
Imballi per Pallet	32
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 141
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	144 / 192 - 183/231

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	506 = 122	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	90 = 377	Proteine	8 g
Grassi totali	10 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	8 g	Vitamina B2	/
Colesterolo		Calcio	/
Sale	0,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,2 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	3,0 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	3,0 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI



RICOTTA SALATA



RICOTTA SALATA



Ricotta di pecora da tavola e da grattugia, salata e stagionata, perfetta per completare un tagliere di formaggi e salumi, insaporire piatti di pasta cucinati in abbinamento con le verdure, ma anche ottima – tagliata a cubetti – in aggiunta a diversi tipi di insalate di stagione. La pasta è bianca, morbida e compatta, un equilibrio armonioso tra sapidità e freschezza, che invita all'assaggio.

ALTRE PORZIONATURE:

INGREDIENTI: Siero da LATTE di pecora e sale

ORIGINE DEL LATTE: Italia – Sardegna

TRATTAMENTI IN CROSTA: Nessuno

ALLERGENI: LATTE

STAGIONATURA MINIMA: 7 Giorni

SCADENZA/TMC: 60 giorni
(se confezionato sotto-vuoto)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in frigo a
+1° C / +4° C



LINEA CREME E RICOTTE

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 3,8
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Cm 20 x H cm 10-12
Confezionamento	Sotto-vuoto
Codice articolo	9001
Codice EAN 13 prodotto	2215889
Codice Taric	04061050

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 37 x 27 x 10
Pezzi per imballo	12
Imballi per Strato/Strati per Pallet	9 / 12
Imballi per Pallet	108
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	4925 / 4985

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	279 = 1.157	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	207 = 851	Proteine	18 g
Grassi totali	23 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	/
Colesterolo		Calcio	/
Sale	3,1 g	Fosforo	/
Sodio	1,2 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	2,0 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	2,0 g		

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.

LISTA
PRODOTTI





© Cooperativa Allevatori Ovini Soc. Coop. Agricola
P.iva 00052920956

Sede legale e Stabilimento di Produzione
Loc. "Perda Lada" Fenosu 09170 Oristano
Tel 0783 301831 | Fax 0783 301511 | Email info@caoformaggi.it

<https://www.caoformaggi.it>

