



Formaggi e Creme



*I **Formaggi** in Sardegna hanno una storia che si è evoluta col territorio. In particolare i pecorini costituiscono un patrimonio storico, culturale e sociale.*

Le pecore sarde appartengono a una razza autoctona antichissima, come antichissime sono le origini del pecorino sardo, che risalirebbero addirittura alla preistoria.

*L'isola attualmente offre la più vasta produzione di formaggi pecorini in Europa e ben tre pecorini sardi hanno il marchio D.O.P., come il **Fiore Sardo**, tipico della zona di Gavoi. Il pascolo ricco di essenze naturali e la pecora di razza sarda, produttrice di latte di qualità è garanzia del successo del formaggio isolano.*

*Smeralda propone una linea di **Pecorini Stagionati, Semistagionati, Rigati e Freschi**, delicatissime **Provole** e **Caciotte** di latte vaccino e sfiziosissime **Creme di Formaggio** dolci, piccanti e alla bottarga.*

· Cheeses and Spreads ·





Formaggi e Creme

<i>Formaggi</i> Forma intera Pecorino Cheeses Whole	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
LUNENTU Stagionato di Pecora Mature	497-OPA	2 / 3 Kg	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable
SOLENTU Semistagionato di Pecora Semi Mature	496-OPA	2 / 3 Kg				
MONTENTU Rigato di Pecora Grooved Rind	492-2PA	2 / 3 Kg				
FIORE SARDO DOP di Pecora Fiore Sardo PDO	495-OPA	2,5 / 4 Kg				
DELICADA Fresco di Pecora Fresh	493-OPC	700 g				
ROSAS Provola vaccina Cow's Milk Provola	490-2PA	400 / 600 g				

<i>Formaggi</i> Porzionato 1/4 Pecorino Cheeses 1/4 Portion	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
LUNENTU Stagionato di Pecora Mature	497-OPB	600 / 900 g	Busta PVC sottovuoto Vacuum pack	Variabile Variable	Variabile Variable	Variabile Variable
SOLENTU Semistagionato di Pecora Semi Mature	496-OPB	600 / 900 g				
MONTENTU Rigato di Pecora Grooved Rind	492-2MA	600 / 900 g				
<i>Creme</i> Cheese Spreads	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
Spalmabile Gusto Classico Traditional	498-4XC	150 g	Vaso vetro Glass jar	1,8 Kg	12	801950000818
Spalmabile Piccante Tangy	498-4UB	150 g		1,8 Kg	12	8019500001198
Spalmabile con Bottarga With Mullet Roe	498-4XB	150 g		1,8 Kg	12	801950000825

Cheese in Sardinia has a history which developed together with the territory: in particular, the varieties of sheep's milk cheese, or "pecorino" constitute an important historical, cultural and social heritage. Sardinian sheep belong to a very ancient breed native to the island; the origins of Sardinian pecorino are also strikingly ancient, since this cheese is

believed to date back to prehistoric times. The island currently offers the widest range of pecorino cheeses marketed in Europe and no less than three varieties have obtained the PDO (Protected Designation of Origin) seal, including Fiore Sardo, a typical product of the area of Gavoi. The pasturelands rich in natural essences together with the

special breed of Sardinian sheep, producing excellent quality milk, ensure the uniqueness of the island's cheeses. Smeralda proposes a line of Mature, Semi-mature, Grooved Rind and Fresh Pecorino Cheeses, delicate Provole and Caciotte made with cow's milk and tempting Cheese Spreads, sweet, tangy and with bottarga.