



Latterie di Sardegna ® è un progetto che parte da lontano. Negli anni ha ottenuto importanti risultati nel mondo lattiero caseario della Sardegna, dove siamo tra i principali player.

Il progetto coinvolge diverse unità produttive con l'obiettivo di valorizzarne il know how. Il continuo sviluppo e il giusto mix tra tradizione casearia e innovazione tecnologica ci permette di portare nelle vostre tavole formaggi dal sapore e dal gusto di assoluta eccellenza qualitativa.

I nostri formaggi sono prodotti con latte proveniente dai migliori pascoli e da allevamenti particolarmente attenti al benessere e alla tutela della salute degli animali.

La varietà dei pascoli ci permette di avere una selezione rigorosa del latte che nasce destinato alla produzione di un particolare formaggio. Ogni pascolo è reso unico dalla presenza di erbe ed essenze aromatiche che caratterizzano l'alimentazione degli animali, connotando il latte di sentori unici, inconfondibili e di altissimo livello qualitativo.



Produzione e sostenibilità

La produzione avviene nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Le Unit di produzione sono dotate di grandi impianti fotovoltaici che sfruttano il sole della Sardegna rendendo attivo il bilancio energetico.

La sostenibilità ambientale va di pari passo con la sostenibilità etica della produzione. La nostra filiera coinvolge infatti, tra allevatori e collaboratori, migliaia di famiglie. Il valore etico della filiera è un focus fondamentale: il nostro obiettivo primario sta nel garantire una buona remunerazione del latte e quindi un benessere stabile della base produttiva.





I nostri Formaggi

I Formaggi ovini

La linea dei pecorini è composta da formaggi di piccola e media pezzatura, a pasta dura e semidura, dalle connotazioni sensoriali uniche. Ogni nostro formaggio si distingue per il Suo carattere deciso ed esclusivo.



DIMONIO

Il suo aroma pieno, equilibrato e armonico conserva il sapore dei formaggi di un tempo: dolce e vigoroso, dal fascino coraggioso e seducente specie per il palato.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 2,7
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	2 forme per cartone
Shelf life	360 giorni

LICANTE

Un gustoso giuncato di piccola pezzatura, il cui aroma sublima col passare del tempo. Versatile nell'utilizzo e negli abbinamenti, da provare anche solo con del pane per apprezzarne l'incredibile sapore.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 2,5
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	2 forme per cartone
Shelf life	360 giorni



VEGOLOSO

Pecorino da tavola, dalla struttura compatta, a pasta granulosa e solubile, dal gusto persistente. Formaggio di carattere e personalità pensato per il consumatore che, per ragioni etiche o religiose, non apprezza l'uso del caglio animale.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 16-20
Stagionatura	> 90 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni



ARROGANTE

Le piacevoli sensazioni olfattive e di lunga persistenza sono un preludio al gusto intenso. È un formaggio elegante, adulto, eccezionale. Per il suo straordinario equilibrio dà il meglio di sé in qualsiasi occasione.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 5-6
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni



ARROGANTE GIGANTE

Le piacevoli sensazioni olfattive e di lunga persistenza sono un preludio al gusto intenso. È un formaggio elegante, adulto, eccezionale. Per il suo straordinario equilibrio dà il meglio di sé in qualsiasi occasione.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 12-15
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni

ARROGANTE AL MIRTO

Lo spirito della Sardegna si fonde in questo pecorino stagionato. I profumi dei pascoli si uniscono al sentore inconfondibile della bacca blu e danno vita a un formaggio aromatico e profumato, dal carattere unico.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 5-6
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni



ARROGANTE AL TARTUFO

Dall'eleganza del nostro Arrogante e la preziosità delle scaglie di Tartufo nasce un formaggio raffinato, dal sapore particolarmente intenso con note che ricordano il sottobosco, i muschi, l'autunno imminente.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 5-6
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni

ARROGANTE PEPATO

Nella sontuosa inconfondibile forma esprime un perfetto connubio tra il gusto elegante e il sentore speziato dei grani di pepe nero, dando vita ad una pasta compatta e profumatissima. Al palato sprigiona il sapore deciso e la complessità dei suoi aromi. Esotico.



Latte	Ovino
Pezzatura	5,00-6,00 kg oppure 12-15 kg
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni per la Forma intera e 240 giorni per i Porzionati (Quarti di Forma)



GRAN DIMONIO

Un anno di stagionatura ed ecco un formaggio dal carattere unico. Un grana di pecora profumato e sublime che vizia e delizia il palato in una primavera di sapori.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 11-13
Stagionatura	> 240 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni



BRADO

Formaggio da tavola a pasta morbida, gustoso e versatile negli usi e negli abbinamenti.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 3,6 - 4,2
Stagionatura	> 30 giorni
Unità d'acquisto	2 forme per cartone
Shelf life	180 giorni



GINEPRAIO

Formaggio a pasta cruda prodotto solo con latte di pecora pastorizzato, dal gusto dolce aromatico persistente. Particolarmente indicato il consumo tal quale.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 2,8 - 3,2
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	2 forme per cartone
Shelf life	360 giorni



SELEZIONE CACIO E PEPE

Tempo e attenzioni, nasce così la nostra selezione. Forme dal gusto avvolgente, perfette da scagliare, danno il massimo della loro espressione nella preparazione di primi piatti.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 11-13
Stagionatura	> 240 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni



TAGRÀ

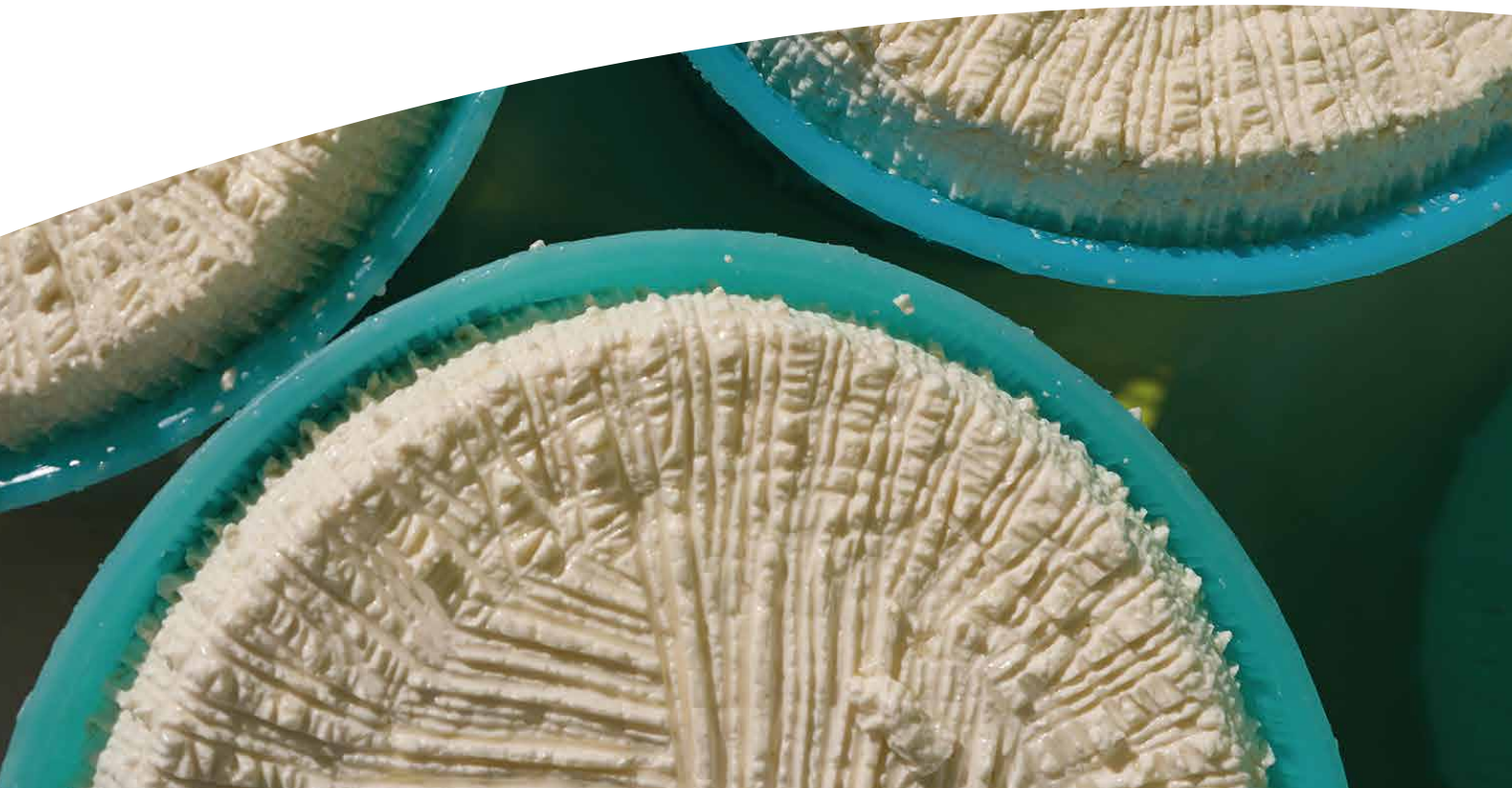
Formaggio stagionato misto dal gusto deciso leggermente piccante, è il mix perfetto da portare in tavola come aperitivo o in accompagnamento di primi piatti e insalate.



Latte	Vaccino, Ovino
Pezzatura	kg 14-15
Stagionatura	> 105 giorni
Unità d'acquisto	Forma intera, quarti
Shelf life	360 giorni

I Formaggi caprini

La linea dei caprini è quella che non ti aspetti. Il delicato profumo del latte di capra si conserva nella pasta di questi formaggi dai sentori floreali e dal gusto amabile, impreziositi dalla stagionatura.



STRABECCO

Dal latte di capra proveniente da allevamenti selezionati nasce un formaggio aromatico e delicato, caratterizzato da una pasta compatta e da sentori complessi. Perfetto per un aperitivo diverso, sfizioso, accompagnato da un bicchiere di vino bianco frizzante.



Latte	Caprino
Pezzatura	kg 2,5-3,00
Stagionatura	> 60 giorni
Unità d'acquisto	2 forme per cartone
Shelf life	360 giorni



ARROGANTE DI CAPRA

Un caprino stagionato dai sentori aromatici, delicato, 100% latte di capra. Raffinato nel gusto, galante accompagnatore di un vino frizzante, fresco. Ed è subito poesia.



Latte	Caprino
Pezzatura	kg 5-6
Stagionatura	> 90 giorni
Unità d'acquisto	1 forma per cartone
Shelf life	360 giorni





Le nostre DOP

Il valore delle Dop sta nel rispetto della grande tradizione agroalimentare italiana, nella garanzia di controllo e qualità della provenienza delle materie prime e della qualità delle produzioni, nel legame indiscusso con i territori.



PECORINO ROMANO DOP

Ricco di storia e tradizione, è famoso in tutto il mondo per il suo gusto deciso e forte, come i legionari romani di cui la leggenda vorrebbe fosse la principale fonte di proteine. Un eccellente formaggio di latte di pecore al pascolo brado, dal buon profilo nutrizionale. Salato a mano da casari sapienti. Eterno.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 23-28
Stagionatura	≥ 5 mesi da tavola, ≥ 8 mesi da tavola e da grattugia
Unità d'acquisto	Forme intere Quarti di forma Ottavi di forma
Shelf life	360 giorni



AUTORIZZAZIONE DEL/AUTHORIZATION OF THE
CONSORZIO PECORINO ROMANO DOP N° 183/20
CERTIFICATO DA AUTORITA' PUBBLICA DESIGNATA DAL MIPAAF
CERTIFIED BY AN INSPECTION BODY AUTHORIZED BY MIPAAF

FIORE SARDO DOP

Prodotto artigianalmente, è un formaggio a latte crudo dalle connotazioni sensoriali uniche, impreziosite da una leggera affumicatura. Risalente all' Età del bronzo, è il formaggio che più rappresenta le antiche tradizioni dei pastori della Sardegna. La sua storia, la grande intensità e profondità di gusto, il suo aroma inconfondibile denotano la sua esclusività.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 3,5-4
Stagionatura	> 120 giorni
Unità d'acquisto	Forme intere
Shelf life	360 giorni



CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO DESIGNATO DAL
 MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
 CERTIFIED BY INSPECTION AGENCY DESIGNATED BY
 MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI



Le Caciotte

Morbide e appetitose le caciotte Latterie di Sardegna sono quel tocco sfizioso e fresco da portare in tavola come e quando vuoi.

Delicata nella versione classica. Elegante al tartufo. Decisa al pepe nero. Stuzzicante al peperoncino. Nel pratico formato da 200 grammi. Quanto basta per un antipasto goloso o uno sfizioso aperitivo.



ARTHANA

Formaggio Ovino Caciotta, da tavola a pasta semicotta morbida e compatta, dal sapore dolce e aromatico. Adatto al consumo tal quale, o per altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.



Latte	Ovino
Pezzatura	200g
Stagionatura	15 giorni
Unità d'acquisto	18 forme per cartone
Shelf life	180 giorni



ARTHANA AL PEPERONCINO

Formaggio Ovino Caciotta, da tavola a pasta semicotta morbida e compatta, dal sapore dolce e aromatico. Adatto al consumo tal quale, o per altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.



Latte	Ovino
Pezzatura	200g
Stagionatura	15 giorni
Unità d'acquisto	18 forme per cartone
Shelf life	180 giorni



ARTHANA AL PEPE NERO

Formaggio Ovino Caciotta, da tavola a pasta semicotta morbida e compatta, dal sapore dolce e aromatico. Adatto al consumo tal quale, o per altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.



Latte	Ovino
Pezzatura	200g
Stagionatura	15 giorni
Unità d'acquisto	18 forme per cartone
Shelf life	180 giorni



ARTHANA AL TARTUFO

Formaggio Ovino Caciotta, da tavola a pasta semicotta morbida e compatta, dal sapore dolce e aromatico. Adatto al consumo tal quale, o per altre preparazioni gastronomiche (Antipasti, Primi e Secondi piatti), tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.



Latte	Ovino
Pezzatura	200g
Stagionatura	15 giorni
Unità d'acquisto	18 forme per cartone
Shelf life	180 giorni



BIRBA

La nostra caciotta 100% latte di pecora, ha una pasta leggermente occhiata, morbida e fresca, e la crosta rigata. Sa di latte e tradizione, porta in tavola il gusto e l'armonia dei pascoli.



Latte	Ovino
Pezzatura	kg 1,5
Stagionatura	20 giorni
Unità d'acquisto	2 Forme per cartone
Shelf life	180 giorni



La Ricotta

La linea Ricotta vede protagonista la ricotta salata, morbida dal gusto delicato.



PREJÀDA

Come una Venere che nasce dalle acque, la Ricotta affiora. Mani sapienti la raccolgono e le danno forma. Il risultato è un prodotto delicato e fresco, che accompagna con leggerezza e gusto primi piatti e croccanti insalate. Da provare a fette sottili con del miele amaro: Sublime!



Latte	Siero di latte Ovino
Pezzatura	kg 3-4
Unità d'acquisto	2 forme per cartone
Shelf life	180 giorni



Le Creme di Formaggio

Il gusto dei nostri formaggi al cucchiaino!

Le nostre creme hanno un sapore fresco e delicato, ma allo stesso tempo ricco ed irresistibile.

Disponibile nella pratica vaschetta da 125 grammi richiudibile, quanto basta per uno sfizioso spuntino, oppure nel pratico secchiello da 1 kg per il food service.





CREMA DI PECORINO

Esalta il gusto e l'aroma caratteristico del pecorino.



CREMA PEPERONCINO

Il sapore autentico del pecorino si fonde con il gusto speziato e piccante del peperoncino.



CREMA TARTUFO

Il gusto originale del pecorino sposa il sapore unico e inconfondibile del tartufo.



CREMA CACIO E PEPE

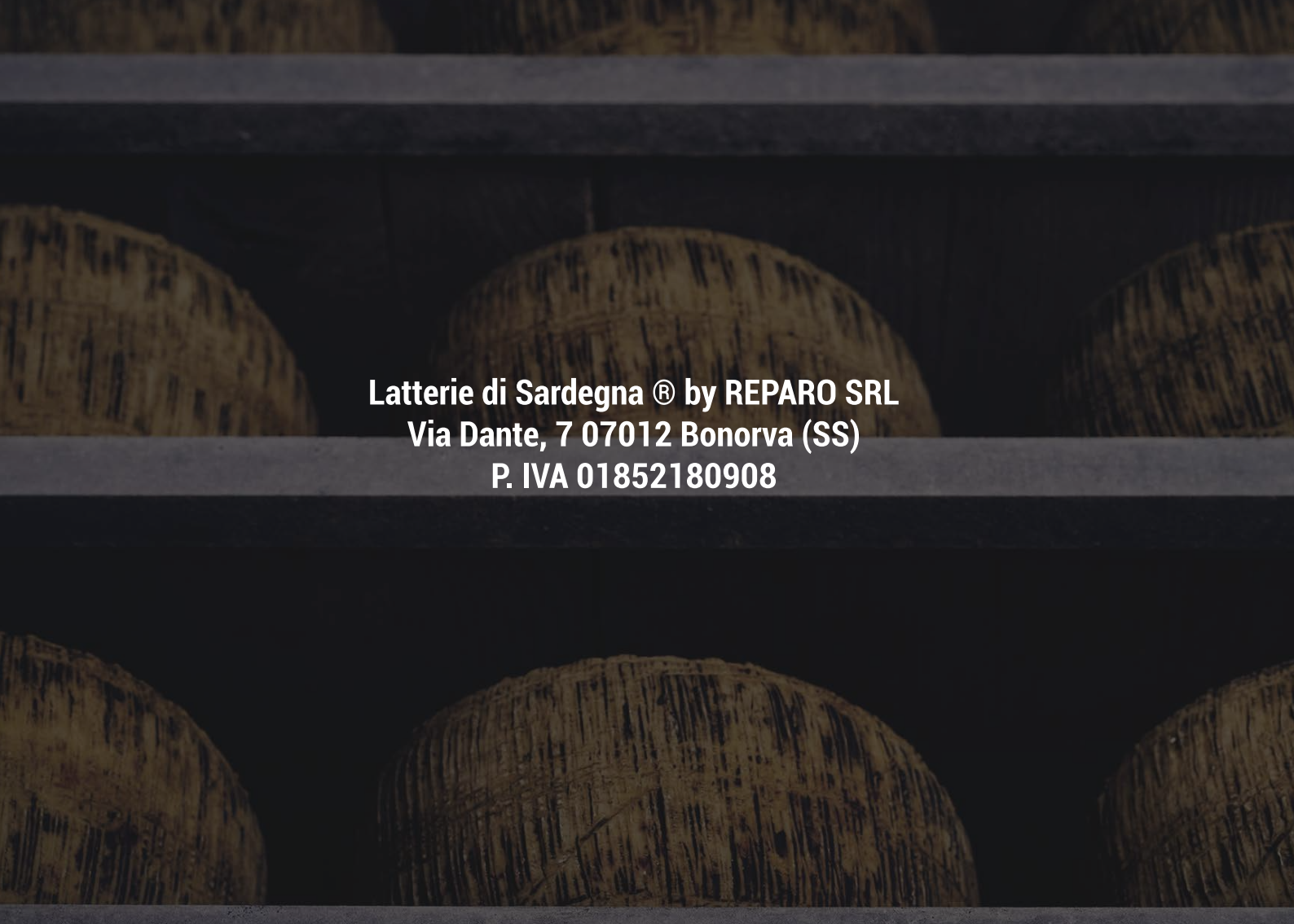
Pochi e semplici ingredienti per un risultato eccellente! Ideale per condire primi piatti o da spalmare su pane, tartine e crostini.



CREMA PECORINO ROMANO DOP

Il carattere deciso del Pecorino Romano in una crema fresca, leggera e versatile.

Formati	125gr - 1000gr
Unità d'acquisto	Cartoni da 12 - 6 pz
Shelf life	240 giorni



Latterie di Sardegna ® by REPARO SRL
Via Dante, 7 07012 Bonorva (SS)
P. IVA 01852180908







www.latteriedisardegna.com