

Sarda Classici



Eccellenza a cinque stelle. Gli intramontabili emblemi dell'azienda, alfiere dei caratteri distintivi del suo dna, sono pecorini depositari di tradizioni secolari e allo stesso tempo rappresentano la forza di un'idea nuova dei padri fondatori, raccontano una Sardegna antica, ma inedita. La linea dei SardaClassici gode di un'ampia prospettiva di sapori, da quelli delicati e dalle consistenze cremose, passando per i gusti equilibrati ma amabili, per giungere a quelli più longevi e potenti. Unici nella loro granitica identità.



SOLE DI SARDEGNA

• FRESCO • DOLCE •



GRAZIOLA

• PECORINO SARDO DOLCE DOP •



MORO DI SARDEGNA

• STAGIONATO • AMABILE •



GALLURADORO

• PECORINO SARDO MATURO DOP •



NURAGHE D'ORO

• STAGIONATO • DECISO •





MOLARA

• FRESCO • CREMOSO •



MOLAROTTO

• FRESCO • DOLCE •

Sarda Bontà



TERRE BRUNE

• STAGIONATO • AMABILE •



COSTA DORATA

• STAGIONATO • ARMONICO •



GEMMA NERA

• STAGIONATO • INTENSO •

Mai stanchi di misurarsi con l'innovazione, sono pecorini che parlano della Sardegna con carattere audace, raccogliendo tutte le sfide per la ricerca della massima soddisfazione di ogni palato. Sono il progetto, la costanza, gli obiettivi, il coraggio, l'ambizione, la dinamicità delle nuove idee che nascono nel Caseificio, padre dei nostri pecorini e custode di sapienti segreti estranei alle tecniche consuetudinarie.

Accompagnano in un viaggio di originali variazioni di gusto.





fresco

Muravera

stagionato

Graziolino
Fresco DOLCE

Creativi, spiritosi, brillanti, raccontano che il formaggio è un bel modo di trovare la felicità, tra sprazzi di spensieratezza e tanto colore. Riflettono il mondo dei pecorini che sa prendersi gioco di sé e piacere all'inverosimile! I loro profumi, sapori e forme esplosivi, vivaci e prorompenti avanzano con il sorriso, per svelare una bontà irresistibile e giocosa.



Murella
Fresco CREMOSO

Sarda
SMART

Pecora
bella



Loelle



stagionato **AMABILE**

stagionato **ARMONICO**



Sarda SPECIALITÀ



Qualcosa di speciale accomuna questa gamma di pecorini dal sapore profondo, avvolgente e setoso: il lento tempo della maturazione, gli aromi conquistati in grotta, i sentori aromatici del tartufo, il profumo di erbe autoctone del nostro territorio e ancor più la perenne ricerca delle nostre migliori selezioni. Nelle cantine di stagionatura a loro dedicate, il tempo lavora insieme all'aria e all'acqua, per portare a piena maturazione i formaggi, mentre esperti stagionatori si prendono cura delle forme, osservandone meticolosamente ogni aspetto.



**GRAZIOLINO D'ORO
AL TARTUFO**

• FRESCO • AROMATIZZATO •



GIGLIOLA

• DOLCE • INTENSO •



GROTTINO

• STAGIONATO AMABILE •



GRAN PASTORE

• ANTICA RISERVA •



IMPERATORE

• SELEZIONE ORO •



Bronzetto

Pecorino Romano DOP

Il Pecorino Romano DOP Bronzetto, con le sue radici nell'antichità romana, rappresenta l'eccellenza dei formaggi a pasta dura cotta, caratterizzato da una crosta sottile color avorio e un aroma distintivo ottenuto tramite l'antica pratica di salatura "a secco", offrendo una varietà di sapori che vanno dal deciso alla intensa, incarnando così 2000 anni di storia.



I nostri fuori menù



GOCEANO PECORINO ROMANO DOP



Libero sfogo alla fantasia e alla varietà, sono i pecorini per tutti i gusti possibili, basta solo immaginarli!

Sarda Ricotte

La candida freschezza e il cuore tenero della nostra ricotta, accarezzano con dolcezza il palato, sciogliendosi come fiocchi di neve al sole. È il tocco delicato e genuino che ricorda i sapori e i profumi dell'infanzia. Nella variante stagionata, apprezzata per la sua leggerezza, è un ingrediente segreto capace di esaltare fino alla perfezione qualsiasi ricetta.



NUVOLA BIANCA

• FRESCA • DELICATA •



DELIZIA DI SARDEGNA

• MORBIDA • CREMOSA •



MONTELLA FRESCA

• STAGIONATA • SALATA •



MONTELLA STAGIONATA

• STAGIONATA • SAPORITA •



RUSTICHELLA

• GUSTOSA • SAPORITA •



FUSCELLA

• DELICATA • GUSTOSA •