



DAL 1963
UNA STORIA
ITALIANA DI
QUALITÀ





*Le nostre
linee prodotte*

L'azienda	p. 4
I valori	p. 6
La produzione	p. 7
I SardaClassici	p. 8
Le SardaBontà	p. 12
I SardaSmart	p. 16
Le SardaSpecialità	p. 20
Il Pecorino Romano DOP	p. 24
Le SardaRicotte	p. 28



• UN GUSTO • UNA STORIA • UNA TRADIZIONE •

Storia di una passione dal 1963

Sardaformaggi è simbolo di una tradizione casearia secolare, portata avanti con amore e dedizione dalla famiglia Mura e Saba. Nel 1963 le fortissime crisi del Pecorino Romano, classico formaggio di produzione sarda, spinsero Nino, Pietro, Salvatore e il loro cugino Costantino, a cercare nuovi possibili prodotti e fu così che i fondatori della Sardaformaggi decisero di sperimentare innovative tecniche di lavorazione ed ebbero il coraggio di dar vita alle loro lungimiranti idee. Nasce così il primo formaggio pecorino a pasta molle, tenero e dolce da tavola mai prodotto in Sardegna, dove allora simili prodotti erano del tutto sconosciuti, nasce nelle loro mani il primo pecorino sardo dolce.



Proprio a seguito della buona riuscita commerciale del prodotto, dopo solo due anni di attività, inaugurarono il deposito in Toscana, destinato allora alla vendita diretta e oggi al confezionamento dei prodotti e a consentire la loro distribuzione celere e capillare in tutto il territorio Italiano e anche estero.

Questa inscindibile doppia anima, sarda e toscana, rimarrà per sempre uno dei tratti distintivi e dei fattori di successo della Sardaformaggi, consentendo un contatto immediato e costante con il mercato.

Dopo oltre mezzo secolo di esperienza la combinazione di antiche tradizioni, intensa cura dei dettagli e forza propulsiva delle nuove tecnologie ha permesso a Sardaformaggi di trasformarsi da piccolo caseificio locale a fiore all'occhiello dell'industria lattiero-casearia italiana nel comparto ovino, emblema del buon nome del Made in Italy nelle tavole di tutto il mondo.

Oggi la seconda generazione raccoglie con grinta e determinazione il testimone per proiettare questi immensi valori nel futuro.



Garanti della sostenibilità

Ogni nostro formaggio racconta una storia di rispetto e responsabilità: rispetto per l'essenza viva del Territorio, per gli animali e ancor prima per i loro instancabili custodi, per l'ambiente incontaminato che ci ospita; responsabilità per la cura dei nostri prodotti unici e per i nostri clienti.

Le tecniche di produzione più antiche, tramandateci di padre in figlio, traggono nuova vita dal nostro lavoro quotidiano, improntato su metodi produttivi virtuosi in omaggio alla terra che amiamo e che proteggiamo con ogni nostra azione.

• GLI ANIMALI • IL LATTE • IL TERRITORIO •

La cura per ogni nostro prodotto inizia con quella degli animali, allevati con dedizione e naturalezza nelle soleggiate e ventose campagne sarde e ancora prima con il rapporto di stretta fiducia con gli allevatori. Il loro latte, sinonimo di freschezza e qualità, è il frutto di una natura ancora incontaminata, dove pascoli e tradizioni antiche danno vita a prodotti carichi di storia e sapore.

È così che le essenze naturali della materia prima fanno il proprio viaggio nel gusto, imprimendo nei nostri formaggi i loro profumi e i sapori inconfondibili.



Custodi del sapore, esploratori del gusto

Ripercorriamo le orme dei padri dirigendoci verso percorsi nuovi, assicurando affidabilità ed eccellenza ai prodotti che da oltre sessant'anni abbiamo il piacere di creare e declinare in innumerevoli varietà, esaltando il carattere della materia prima e la delicatezza dei sapori, per un pubblico sempre più vasto e appagato dalla genuinità dei nostri prodotti.

Il processo produttivo unisce la qualità del latte 100% sardo con il lavoro dei nostri allevatori, affidabili e attenti alla materia prima, primissime sentinelle del gusto. A questo si aggiunge l'utilizzo di innovative tecniche di lavorazione, scrupolosamente dedite alla cura dei dettagli, che sono diventate nel corso del tempo un vero punto di forza.



A story of Italian quality
SINCE 1963

A story of Italian quality
SINCE 1963



*Nuraghe
d'Oro*

FORMAGGIO PECORINO

• STAGIONATO • DECISO •

AFFUMICATO NATURALMENTE
100% LATTE DI PECORA SARDO





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 •

Formaggio pecorino da tavola fresco a crosta canestrata, dalla pasta tenera e dolce. Di colore leggermente paglierino con una leggera occhiatura che ne caratterizza l'aroma e il gusto unico ed avvolgente che richiama i profumi dei pascoli accarezzati dal sole della Sardegna.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosato dal gusto garbato come lambrusco.
-  Confettura di albicocca e arancio.
-  In insalate miste a dadini mescolato con fave fresche, finocchio e lattuga.

GRAZIOLA

• PECORINO SARDO DOLCE DOP •

Il Pecorino Sardo Dolce DOP Graziola è un formaggio pecorino di eccellenza della produzione Sardaformaggi, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, è tutelato dal marchio Pecorino Sardo DOP nella tipologia Dolce. Il suo sapore dolce e delicato, piacevolissimo, sprigiona al palato sentori aromatici di erbe dei pascoli sardi di montagna e del latte fresco di pecora.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco leggermente aromatico e fruttato.
-  Confettura di ciliegie.
-  Fuso su crostoni di pane o per mantecare risotti





MORO DI SARDEGNA

• STAGIONATO • AMABILE •

È tra i più apprezzati pecorini di Sardaformaggi per la sua squisita bontà.

La pasta è bianca o leggermente paglierina con frattura a scaglie, il sapore è intenso con tutto il profumo del pascolo sardo e un aroma inimitabile e indimenticabile.

ABBINAMENTI E UTILIZZI



Vino rosso di media struttura, abbastanza fresco di acidità, leggermente tannico.



Mostarda di pere piccanti.



Per aperitivi a dadi in spiedini alternato a pezzetti di mostarda di frutta.

GALLURADORO

• PECORINO SARDO MATURO DOP •

Il Pecorino Sardo Maturo DOP Galluradoro è la versione “Maturo” del Pecorino Sardo DOP, espressione della tipicità sarda.

Ha una pasta compatta di colore leggermente paglierino, un sapore gradevolmente intenso che racchiude le caratteristiche uniche del latte dei pascoli di montagna del nord est della Sardegna.

ABBINAMENTI E UTILIZZI



Vino rosso strutturato, fresco di acidità, giustamente tannico con un bouquet dagli aromi intensi di frutta matura



Miele di castagno.



Al naturale in taglieri di antipasto con verdure crude come pomodori verdi e peperoni.



NURAGHE D'ORO

• STAGIONATO • DECISO •

Formaggio dalle antichissime origini che affondano le radici nella tradizione sarda.

La forma è caratteristica, a facce piane con lo scalzo a “schiena di mulo”, la pasta è compatta, bianca o giallo chiaro, dal sapore particolarmente intenso e deciso, decisamente più marcato con il proseguire della stagionatura.

Il suo aroma inconfondibile ed inimitabile, frutto anche di un'affumicatura naturale con arbusti locali, lo ha reso protagonista di diversi riconoscimenti.

ABBINAMENTI E UTILIZZI



Vino rosso maturo, secco abbastanza sapido di acidità e di buona struttura.



Gelatina all'aceto balsamico.



Grattugiato su primi piatti ma anche come aperitivo a cubetti su schiacciatine al forno.





Sarda Bontà

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.





MOLARA

• FRESCO • CREMOSO •

Formaggio pecorino dalla pasta tenera e delicata di colore bianco tendente leggermente al paglierino.

La sua maturazione relativamente breve gli conferisce un gusto morbido e rotondo.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

 Vino rosso giovane di medio corpo, fresco di acidità e poco tannico come Barbera di Monferrato.

 Confettura di arance e mandarini.

 Per antipasti accompagnato a salumi stagionati o per soufflé con pere caramellate.

MOLAROTTO

• FRESCO • DOLCE •

È un formaggio pecorino fresco caratterizzato da una pasta morbida dal sapore dolcissimo, da gustare la sua squisita cremosità.

Presente anche nel caratteristico aspetto a crosta nera.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

 Vino bianco secco giovane, di medio corpo, con buona acidità e sensazioni floreali.

 Mostarda di cipolle rosse.

 Ottimo per la preparazione di creme da unire alla pasta per un primo veloce ma gustoso.





TERRE BRUNE

• STAGIONATO • AMABILE •

Formaggio pecorino dalla pasta bianca granulosa, dal sapore intenso che richiama gli aromi e i profumi ben equilibrati della terra sarda.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso di media età, corposo ma fruttato e fragrante, giustamente tannico o birra di buon corpo ed intensamente aromatica.
-  Confettura di zucca e zenzero.
-  Ingrediente per torte salate e sfogliatine da utilizzare sia come antipasto che come secondo piatto.

COSTA DORATA

• STAGIONATO • ARMONICO •

Formaggio pecorino dalla pasta compatta di colore leggermente paglierino, finemente granulosa. L'aroma pronunciato e il gusto dolce ma deciso gli conferiscono un sapore caratteristico che lo rende apprezzabile sia a tavola che in cucina.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso corposo, giustamente tannico, fruttato e maturo come il Chianti Classico.
-  Mostarda di mele cotogne piccanti
-  Il condimento perfetto, insieme a verdure come zucchine e pomodorini, per farcire il guscio di peperoni ripieni vegetariani.



GEMMA NERA

• STAGIONATO • INTENSO •

È un formaggio pecorino antico, risultato della secolare tradizione di caseificazione dei pastori sardi. Si presenta a pasta compatta e dal gusto intenso. Tutta la bontà del passato che riemerge.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso di struttura che abbia un corpo sostenuto dall'alcool e dai tannini, con sentori fruttati e speziati, come il Brunello di Montalcino o Sagrantino di Montefalco.
-  Mostarda di uva.
-  Ideale grattugiato in aggiunta al pan grattato nella preparazione delle verdure gratinate, come carciofi e melanzane.







Sarda SMART

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.



GRAZIOLINO

Fresco DOLCE

Questo pecorino dalle piccole dimensioni è un formaggio fresco dalla pasta bianca, tenera e cremosa che rappresenta un connubio perfetto tra consistenza e morbidezza. Il prodotto ideale per portare in tavola l'eccellenza di Sardaformaggi.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco secco giovane, di medio corpo per non coprire la delicatezza del formaggio o birra chiara giovane dal sapore acidulo e pieno.
-  Miele di eucalipto.
-  Ideale nella preparazione di una fonduta di pecorino da servire come piatto unico accompagnata con crostini di pane tostato.



MURELLA

Fresco CREMOSO

Formaggio pecorino da tavola, fresco, si contraddistingue per la sua pasta tenera ed elastica, dal colore bianco latte ancor più esaltata dal contrasto con il rosso vivo della crosta. Sorprendente la sua delicata bontà.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco giovane e leggermente fruttato come il Pinot Bianco.
-  Composta di pere e cannella.
-  Ottimo per preparare spuntini sfiziosi come grilled cheese sandwich.



MURAVERA

fresco stagionato

Formaggio pecorino da tavola tenero e dolce, di piccola pezzatura, dall'invitante gusto fresco è l'ideale per chi vuole assaporare tutta la bontà del latte di pecora sardo.

Dalla sua maturazione prolungata, otteniamo la versione Stagionata.

Si presenta con una pasta di colore giallo paglierino leggermente friabile con un sapore piacevolmente gustoso.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco di medio corpo, poco acido e morbido, dai marcati aromi persistenti sia floreali che fruttati.
-  Confettura di prugne.
-  Grattugiato a julienne con erbe aromatiche per realizzare delle golosissime crêpes salate super croccanti.





PECORA BELLA

stagionato AMABILE

Formaggio pecorino per palati esigenti, a pasta bianca finemente granulosa e frattura a scaglia. La stagionatura di oltre 60 giorni gli conferisce un gusto intenso e saporito che conquista.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso giovane, fruttato con note vegetali e con dei buoni tannini.
-  Marmellata di arance e cioccolato.
-  Alla piastra fatto a fette con aggiunta di olio, origano e menta tritati.

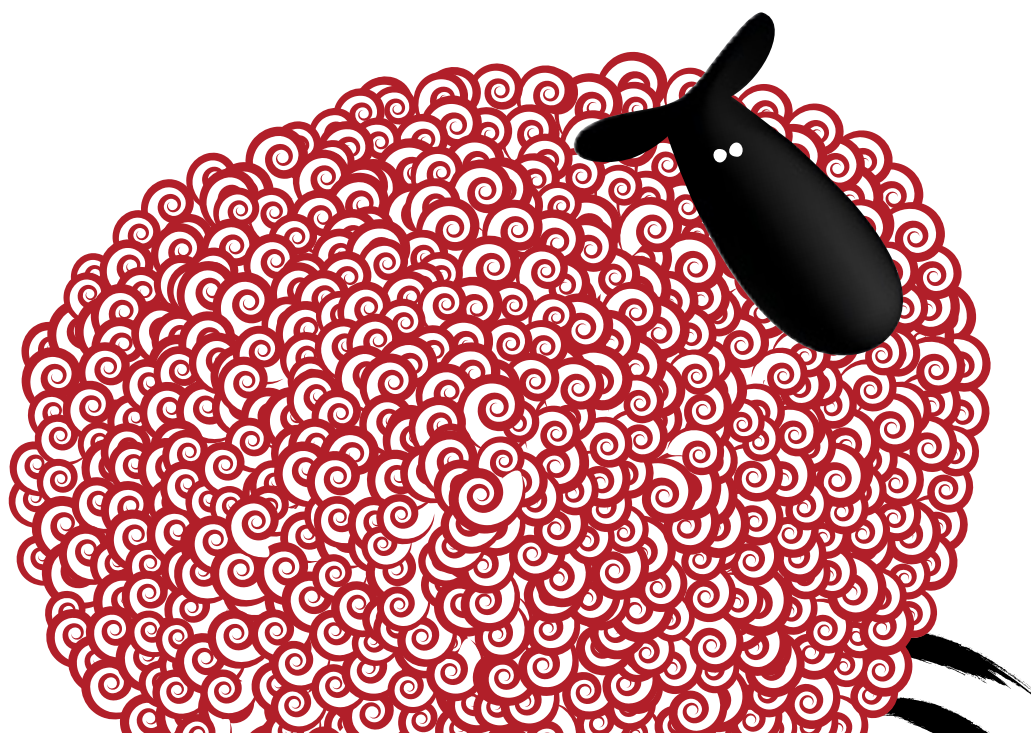
LOELLE

stagionato ARMONICO

Formaggio pecorino a pasta compatta di colore leggermente paglierino, dal gusto marcato con il progredire della maturazione. È un ottimo formaggio da tavola e da grattugia.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso di medio invecchiamento, dai toni fruttati e maturi, non troppo acido, giustamente tannico e persistente o birre rosse doppio malto.
-  Confettura di zucca gialla.
-  Grattugiato da aggiungere all'impasto per la preparazione di sfiziose ciambelline al pecorino da gustare come antipasto o aperitivo.





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. Straordinari formaggi da meditazione.





GRAN PASTORE

• ANTICA RISERVA •

È il risultato della volontà di preservare gli antichi sapori della terra sarda unito alla grande passione per l'alta qualità.

La crosta di colore variabile dal giallo paglierino al bruno contiene una pasta compatta di colore bianco o leggermente paglierino.

Il sapore è gradevolmente piccante e pronunciato, ricco di profumi di erbe di montagna.

ABBINAMENTI E UTILIZZI



Vino rosso secco e fruttato per bilanciare gli aromi del formaggio, buon corpo e discreta acidità e tannini presenti ma morbidi.



Composta di cipolle al Vermentino



Ottimo come aperitivo accompagnato da frutta secca come fichi secchi, noci e pistacchi.

GIGLIOLA

• DOLCE • INTENSO •

È uno dei formaggi pecorini della linea di elevata qualità che trova nella ricercata tecnica di stagionatura l'origine della sua unicità.

La pasta è bianca granulosa con frattura a sgranare, dal sapore intenso che sprigiona fragranze di genuinità. Ogni forma è incartata a sottolineare la selezione della specialità.

ABBINAMENTI E UTILIZZI



Vino rosso secco e fruttato per bilanciare gli aromi del formaggio, buon corpo e discreta acidità e tannini presenti ma morbidi.



Composta di cipolle al Vermentino.



Ottimo come aperitivo accompagnato da frutta secca come fichi secchi, noci e pistacchi.



GRAZIOLINO D'ORO AL TARTUFO

• FRESCO • AROMATIZZATO •

È un formaggio pecorino fresco di piccola pezzatura dalla pasta bianca, tenera e cremosa, il cui gusto dolce e aromatico si fonde in una raffinata armonia con il sapore pronunciato del tartufo.

Una preziosa e ricercata bontà.

ABBINAMENTI E UTILIZZI



Vino: rosso giovane di buon corpo, fruttato con note vegetali



Miele di acacia al tartufo



Ottimo per mantecare risotti al tartufo con aggiunta di petali di tartufo fresco.



GROTTINO

· STAGIONATO AMABILE ·

È uno dei formaggi pecorini più particolari della produzione della Sardaformaggi. Il risultato è un prezioso pecorino dalla pasta bianca granulosa con frattura a sgranare e dal sapore complesso ed intenso.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco secco corposo, dai toni fruttati e speziati intensi e persistenti.
-  Confettura di mela e pepe rosa.
-  Utilizzo a scaglie su carni rosse alla griglia o a fette su pane tostato con fichi e pancetta.



IMPERATORE

· SELEZIONE ORO ·

Imponente e maestoso, stagionato almeno 120 giorni, è un formaggio di pecora con pasta di colore chiaro lievemente occhiata, crosta canestrata marrone, deciso e aromatico.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso di grande struttura e invecchiato, giustamente tannico o Prosecco Brut dal sapore più corposo e meno acidulo con note fruttate minori.
-  Confettura di prugne.
-  Utilizzo: ottimo da utilizzare a scaglie su pizze bianche con fettine di mortadella e un filo di olio d'oliva.





Pecorino Romano DOP

Il Pecorino Romano è il pecorino che più affonda le sue origini nell'antichità.

Il nostro "Bronzetto" è il marchio d'eccellenza della linea del Pecorino Romano DOP, il massimo della selezione delle forme più pregiate, per portare sulle tavole il meglio di un formaggio con 2000 anni di storia.

L'antico gesto della salatura a secco consente di calibrare il sapore penetrando gradualmente fino al cuore delle forme ed assicurando al nostro Pecorino Romano un gusto elegante ed autentico, statuario come i bronzetti nuragici dai quali prende il nome.

Il suo grande valore qualitativo ne fa un vero gigante di Sardegna.





Bronzetto

Il Pecorino Romano DOP Bronzetto è il formaggio che affonda le sue origini nell'antichità romana, la cui unicità e personalità è custodita e tutelata dalla DOP.

È un formaggio a pasta dura, cotta, con una crosta sottile di colore avorio chiaro, che nel rispetto della tradizione romana può essere cappata di nero. La pasta è compatta, friabile e leggermente occhiata con un sapore sapido e deciso nella versione da tavola e più forte ed intensa nel formaggio da grattugia.

L'aroma del Pecorino Romano Sardaformaggi è reso inconfondibile dall'attenzione rivolta nell'antico gesto della salatura "a secco".

"Bronzetto" è il marchio d'eccellenza della linea del Pecorino Romano DOP, il massimo della selezione delle forme più pregiate, per portare a tavola il meglio di un formaggio con 2000 anni di storia.



Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente



GOCEANO

Il Pecorino Romano DOP Goceano è il pecorino che affonda le sue origini nell'antichità romana, la cui unicità e personalità è custodita e tutelata dalla DOP. È un formaggio a pasta dura, cotta, con una crosta sottile di colore avorio chiaro, che nel rispetto della tradizione romana può essere cappata di nero.

La pasta è compatta, friabile e leggermente occhiata con un sapore sapido e lievemente deciso nella versione da tavola e più forte ed intensa nel formaggio da grattugia. L'aroma del Pecorino Romano Sardaformaggi è reso inconfondibile dall'attenzione posta all'antico gesto della salatura "a secco".

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso maturo, corposo, con bouquet dagli aromi intensi di marmellata di frutta e di spezie come Chianti Rufina o Cabernet Sauvignon.
-  Confettura di pomodori verdi e zenzero.
-  In chips come golosissimi snack per antipasti e appetitivi sfiziosissimi da sgranocchiare o per il classico primo piatto romano di spaghetti cacio e pepe.

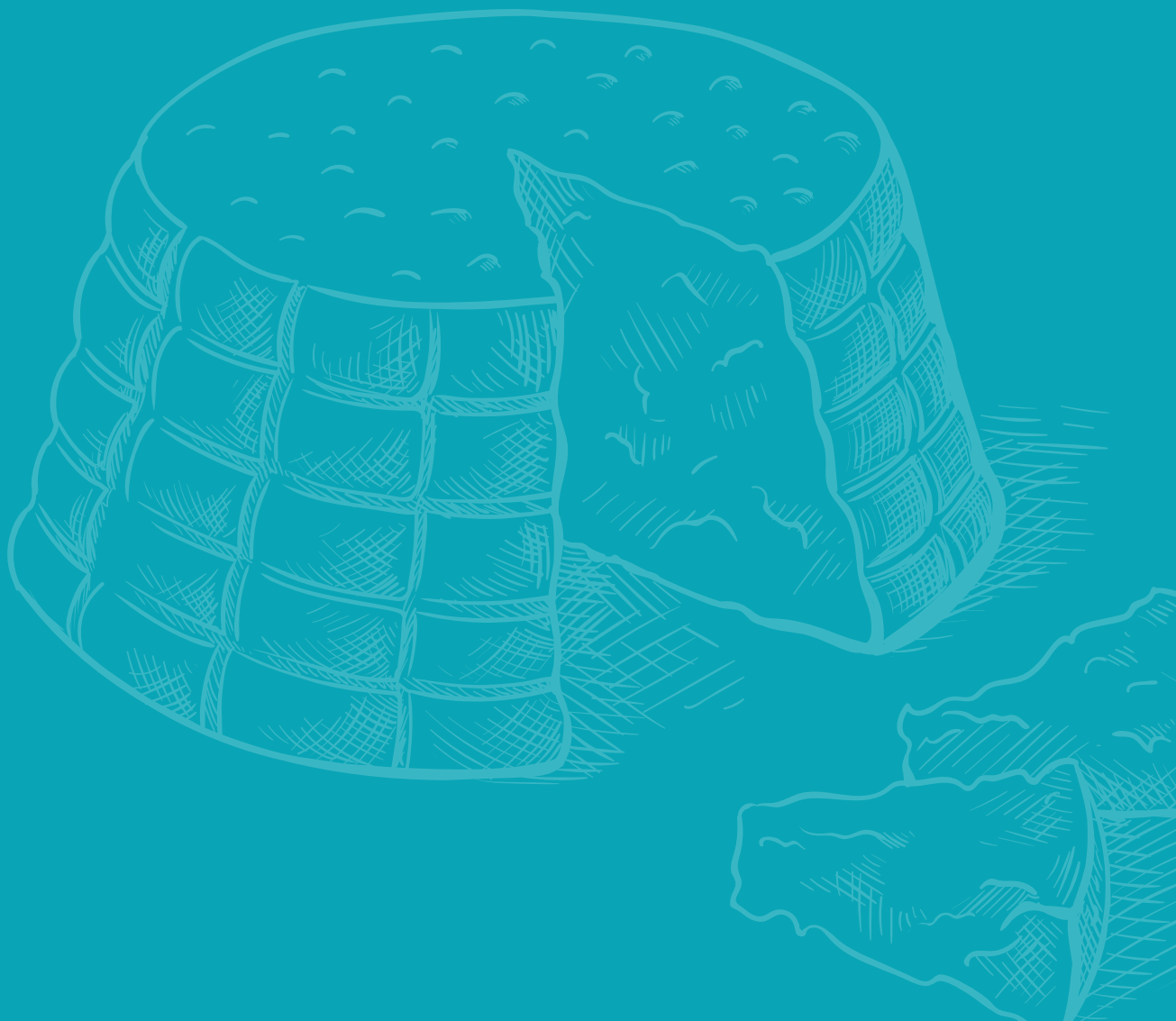


Sarda Ricotte

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 •

Ricotta cremosa, dal gusto dolce e delicato, da scoprire sia a tavola che in cucina nella preparazione di piatti leggeri e gustosi.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco giovane, secco con un bouquet dagli intensi aromi vegetali, molto fresco di acidità.
-  Miele di corbezzolo.
-  Ottima nella preparazione di dolci come crostata ricotta e cioccolato o dolci al cucchiaio come mousse di ricotta e frutta fresca.

DELIZIA DI SARDEGNA

• MORBIDA • CREMOSA •

E' una ricotta di siero di latte di pecora vellutata che si contraddistingue per la sua cremosità e morbidezza, una "delizia" da consumarsi freschissima.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco morbido e di medio corpo.
-  Miele di lavanda.
-  Perfetto per torte salate e la tradizionale pastiera napoletana o all'interno di paste ripiene.



MONTELLA FRESCA

• GUSTOSA • SALATA •

Ricotta di siero di latte di pecora, dalla tipica forma tronco-conica, è una ricotta fresca moderatamente salata. Viene apprezzata particolarmente in accompagnamento a salumi, è ottima in cucina per condire piatti originali e freschi.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco aromatico giovane, morbido e leggermente profumato.
-  Miele di millefiori.
-  Ottima come ingrediente di primi piatti come pasta con ricotta, scorza di limone, pepe e basilico fresco o per torte salate come la torta Pasqualina tipica del menu di Pasqua.



MONTELLA STAGIONATA

• STAGIONATA • SAPORITA •



Ricotta di siero di latte di pecora, dalla tipica forma tronco-conica, ha una consistenza compatta e leggermente friabile, resa fragrante e gustosa dalla lunga stagionatura. E' un prodotto particolarmente versatile grazie alle due tipologie di realizzazione: stagionata e al peperoncino.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco maturo poco acido di corpo ma morbido, fruttato e di lunga persistenza gustativa.
-  Miele di fiori d'arancio.
-  Nei primi piatti grattugiata come ad esempio nella pasta alla Norma, ricetta della cucina tradizionale siciliana.

RUSTICHELLA

• GUSTOSA • SAPORITA •

Ricotta di siero di latte di pecora, dalla tipica forma tondeggiante, stagionata almeno 2 mesi. Ha un gusto saporito e fragrante che la rende particolarmente adatta in cucina nella preparazione di piatti gustosi.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino bianco secco, giovane, fresco ma di corpo alcolico, fruttato e dal gusto rotondo e persistente.
-  Miele di Bergamotto.
-  Ideale grattugiata come ingrediente per gratinare primi piatti come ad orecchiette pomodoro e ricotta.



FUSCELLA

• DELICATA • GUSTOSA •

Ricotta di siero di latte di pecora, messa in forma in stampi cilindrici e poi pressata, salata e stagionata per almeno 2 mesi per avere un perfetto equilibrio tra leggerezza e sapore.

ABBINAMENTI E UTILIZZI

-  Vino rosso di medio corpo con profumi intensi e aromi fruttati come il Sicilia Nero d'Avola.
-  Miele di Mandarino.
-  A cubetti in insalate mediterranee con olive e avocado o come antipasto in accompagnamento a pomodori secchi e olive Taggiasche.



DOVE SIAMO

La sede toscana di Sardaformaggi rappresenta a tutti gli effetti uno dei cuori pulsanti dell'azienda: è qui che sono accentrati stoccaggio, confezionamento e consegne verso l'Italia e il resto del mondo.



Figline - Incisa Valdarno
Stabilimento confezionamento e
Ufficio vendite

Olbia
Sede legale e
amministrativa

Buddusò
Stabilimento
di produzione

Sardaformaggi nasce a Buddusò nel 1963: una lunga tradizione casearia portata avanti con passione e professionalità, di generazione in generazione.

Gli oltre 20 milioni di litri di latte ovino che trasformiamo ogni anno derivano esclusivamente dal pascolo brado delle greggi: è anche per questo che i nostri prodotti sono garanzia assoluta di eccellenza e qualità.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI



2007-2008
Gestione BRC - IFS



1998
Gestione qualità
UNI-EN ISO 9001



2002
Gestione biologico



2004
Gestione ambientale
UNI-EN ISO 14001



2006
Gestione rintracciabilità UNI-
EN ISO 22005



Stabilimento confezionamento e Ufficio vendite
Località Burchio, 50063 Figline e Incisa Valdarno (FI)
Tel. +39 055 8330046 - 7 - 8
Mail: commerciale@sardaformaggi.it - ordini@sardaformaggi.it

Sede legale e amministrativa
Via Trento, 10 | 07026 Olbia (SS)

Stabilimento di produzione
Buddusò (SS) - Olbia (SS)

ITA



ENG



WWW.SARDAFORMAGGI.IT