



### Merci Finest Selection

Quattro varietà di cioccolato selezionate con cura e create con materie prime eccellenti. Fondente, al latte, nocciole & mandorle e Gran Varietà: venti praline nell'inconfondibile confezione con il cuore rosso, perfetta per ogni ricorrenza.



*Se nella vita volete contare qualcosa, contate le pecore.*

**EGOWALTER, TWITTER**

### KitchenAid

Grazie alle 10 velocità, al coperchio antispruzzo e alla tecnica del Movimento Planetario Originale, il Robot da Cucina Artisan offre una miscelazione rapida e accurata degli impasti; è stabile e resistente, con una struttura in metallo pressofuso.



**CURIOSITÀ** Il nome del Fiore Sardo sembra derivare dall'utilizzo che, in antichità, si faceva del fiore del cardo come caglio quale coagulante naturale.

## NON LE SOLITE PECORE, NON I SOLITI FORMAGGI

**I**l Pecorino Romano D.O.P., il Pecorino Sardo D.O.P. e il Fiore Sardo D.O.P. - prodotti totalmente con latte di pecora intero, sono eccellenze alimentari della Sardegna e la loro elaborazione ed evoluzione si deve all'antica tradizione pastorale di questa terra. Versatili e facili da abbinare, nella varietà di sapori evocano distintamente il territorio da cui provengono.

Le radici di questi formaggi così speciali risalgono ai popoli che abitavano anticamente le terre sarde e che erano principalmente dediti all'allevamento degli ovini. Si narra che già nella preistoria i Nuragici producessero formaggi di pecora attratti dal loro sapore inconfondibile e dalla ottima capacità di conservazione. Non è un caso che una così antica e affermata tradizione casearia si sia sviluppata in Sardegna, da sempre territorio particolarmente adatto alla pastorizia. È infatti la Sardegna il luogo in cui la tradizione casearia ha trovato il suo maggiore sviluppo e dove oggi avviene la maggior parte della produzione. Nel corso degli anni le aziende di produzione casearia, note come caselli, hanno iniziato a svilupparsi in tutta la regione ed è grazie a loro che oggi i Pecorini D.O.P. della Sardegna sono noti in tutto il mondo.



### Pecorino Romano D.O.P.

La sua lunga stagionatura fino a 12 mesi dà al prodotto una consistenza secca e granulosa e un sapore intenso. Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino.

La pasta è compatta e il suo colore può variare dal bianco al paglierino più o meno intenso.

Il gusto è aromatico, lievemente piccante nel formaggio da tavola più giovane, piccante intenso nel formaggio più stagionato. Si può degustare da solo o in abbinamento a verdure, legumi, insalate,



miele e composte di frutta, per il formaggio più giovane. Oltre gli otto mesi di stagionatura viene utilizzato come formaggio da grattugia ed è eccellente come condimento per il pesto e per insaporire i piatti tipici della tradizione italiana quali pasta, riso e pizza.

### Pecorino Sardo D.O.P.

Il Pecorino Sardo D.O.P. viene prodotto esclusivamente con latte intero di pecora della Regione Sardegna e si presenta in due tipologie distinte, per tecniche di lavorazione, dimensioni, stagionatura e caratteristiche organolettiche: il Dolce e il Maturo.



Il Pecorino Sardo Dolce presenta un sapore aromatico e leggermente acidulo, una crosta sottile di colore paglierino tenue, una pasta compatta, morbida ed elastica di colore bianco. Il Pecorino Sardo Maturo presenta un sapore forte e leggermente piccante, una crosta consistente di colore paglierino o bruno, una pasta elastica con qualche granulosità di colore bianco, tendente al paglierino con il progredire della stagionatura.

Sia il Pecorino Sardo D.O.P. Dolce che quello Maturo possono essere considerati formaggi da tavola: il Maturo è ottimo anche da grattugia e arricchisce i primi piatti. Usato nella preparazione di moltissime ricette della tradizione gastronomica sarda e nazionale, il Pecorino Sardo è un ingrediente determinante che caratterizza e personalizza il piatto di cui fa parte.

### Fiore Sardo D.O.P.

Il Fiore Sardo D.O.P. ha l'aspetto tipico di un pecorino con uno scaldo significativamente alto. La pezzatura è in media di 3,5 chilogrammi. La crosta è sottile, rigida e rugosa di colore marrone o grigio. La pasta, di colore bianco, giallo paglierino o ambrato, al tatto è rigida e secca mentre all'assaggio è dura, friabile e granulosa. L'odore è intenso con sentori di cuoio, di spezie e spesso di affumicato, mentre il sapore è deciso, lievemente acidulo e piccante nelle forme più stagionate.



## Il gusto della Sardegna a portata di cucchiaino

**F**attorie Girau rilancia la propria offerta per raccontare l'autenticità della Sardegna, reinterpretando in chiave contemporanea la propria storia antica e indirizzandola verso nuovi orizzonti. Dall'isola, culla dell'allevamento ovino da latte, la tradizione storica del latte di pecora si innova affiancando novità di mercato ai tradizionali prodotti caseari: Fattorie Girau ha lanciato, per la prima volta in Italia, il latte di pecora confezionato. La prima di una serie di novità che ridisegneranno l'offerta di un'azienda che, dal 1958, raccoglie un latte d'eccellenza da un selezionato gruppo di



allevatori sardi, trasformandolo in prodotti di alta tradizione territoriale.

La linea a di pecora, che dal latte yogurtizzati e Ideale per tradizione e ramente la ra, mentre



trasformandolo in prodotti di alta tradizione casearia del

base di latte composta, oltre te alimentare, e formaggi porspalmabili. dolci della non solo è sicuricotta di pecogli yogurt esprimono un carattere unico ed armonioso.

