

*Una lunga
storia di sapori
della Sardegna*
nel cuore



*A long history of flavours
in the heart
of Sardinia*



*Un viaggio alla scoperta
di gusti
e sensazioni*

*A journey to the discovery
of tastes
and sensations*





Dal pascolo alla tavola, qualità senza tempo.

La Società Cooperativa UNIONE PASTORI fondata nel 1962, è oggi una Organizzazione di Produttori con la finalità di valorizzare la produzione, attraverso una filosofia aziendale dinamica, di aggregazione e cooperazione. Situata a Nurri, nel cuore della Sardegna, trae origini più antiche da una secolare vocazione agropastorale, grazie al patrimonio storico di un popolo fiero e di grande intraprendenza.

È una realtà produttiva radicata nel territorio, pura sintesi di alta competenza, cultura e tradizione. L'amore per la terra crea l'elemento di ispirazione, e il legame tra uomo e territorio è la forza che consente di produrre formaggi tipici di elevata qualità. Il rigoroso processo di selezione del latte, gli accurati controlli degli allevamenti, e l'utilizzo delle tecnologie più avanzate, sono alla base dell'impegno sviluppato con passione e determinazione fino alla trasformazione del latte, con la produzione di pregiati formaggi ovini, caprini e misti ovicaprini. I pascoli incontaminati di una natura generosa, sono arricchiti da essenze erbacee ed arbustive della macchia mediterranea, che conferiscono al latte e ai formaggi aromi e particolari caratteristiche.

La qualità è un progetto costante attuato da OP UNIONE PASTORI, finalizzato all'evoluzione della filiera produttiva. Un percorso culturale di studio e miglioramento, valorizzando la tradizione per una risposta efficace alle richieste di un mercato attento ed esigente. La ricerca dell'eccellenza, attraverso la storia, l'appartenenza, la conoscenza e la tradizione, è espressione di unicità e particolarità. Creare il futuro con il sapere di ieri, produrre bene, migliorare ancora, e attraverso la qualità dei propri formaggi promuovere la cultura del territorio.





From pasture to table, timeless quality.

The cooperative company UNIONE PASTORI, founded in 1962, is today a Producers' Organisation that promotes the value of its dairy products through a dynamic business philosophy based on shared goals and cooperation. We are based in Nurri, in the heart of Sardinia, and we are the proud inheritors of an age-old dairy farming tradition, following in the footsteps of a proud and enterprising culture. Our production is firmly rooted in the territory, achieving a perfect synthesis of advanced skills, culture and traditions.

Love for the land is our source of inspiration: the link with the territory is the strength allowing us to craft high-quality typical cheeses.

Careful selection of the milk and strict checks on flocks and farms, coupled with use of state-of-the-art technologies are our key strategies. They support our daily commitment, pursued with passion and determination, to turn milk into high-quality sheep's, goat's and mixed-milk cheeses.

The unspoilt pastures covered with scented Mediterranean grasses and shrubs impart signature flavours and characteristics to the milk and hence to our cheeses.

Quality lies at the heart of everything we do, and is applied across the whole production chain.

To us, quality means always striving for knowledge, study and improvement, relying on tradition to respond effectively to the challenges of a demanding, sophisticated market. It means targeting excellence by cultivating our history, identity, know-how and tradition, the foundations of our unique, distinctive products. It means creating the future with old-time skills, crafting our cheeses with care and, through their quality, promoting the culture of our land.





Baraci

Formaggio pecorino fresco,
semistagionato e stagionato.
*Fresh, semi-mature and mature
sheep's milk cheese.*



Formaggio di grande carattere che conserva la tipicità da millenni, ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio a pasta semicotta. Forma cilindrica, facce piane e scalzo dritto. La crosta si presenta rigata, di colore giallo paglierino. Pasta bianca tendente al paglierino, compatta con rada occhiatura, consistente. Il sapore aromatico e gradevolmente piccante lo rendono uno dei prodotti più preziosi della OP Unione Pastori.

Ingredienti

Latte di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici.

Stagionatura

Fresco: minima 30 giorni. Semistagionato: 120 giorni.

Stagionato: 210 giorni.

Pezzatura

Diametro 20 cm. Altezza 10-14 cm. Peso 2,5-4 kg.

Cheese of distinctive character, with a tradition dating back thousands of years. It is obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Characteristics

Medium-hard cheese. Cylindrical shape, with flat top and bottom and straight heel. The rind is grooved and straw-yellow. The paste is white to straw yellow, compact with sparse eyes and firm. The taste is aromatic and slightly tangy and makes this cheese one of the most prized products of OP Unione Pastori.

Ingredients

Sheep's milk, salt, calf rennet, lactic starter.

Maturing

Fresh: 30 days minimum. Semi-mature: 120 days.

Mature: 210 days.

Size

Diameter 20 cm. Height 10-14 cm. Weight 2.5-4 kg.





Funtana Noa

Formaggio misto ovicaprino fresco, semistagionato e stagionato.
Fresh, semi-mature and mature sheep's and goat's milk (mixed milk) cheese.



Formaggio unico e inimitabile, appartenente alle più antiche tradizioni artigianali, prodotto con una miscela di latte ovino e latte caprino, provenienti da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio misto a pasta semicotta, ottenuto miscelando il latte di capra (minimo il 5%) e il latte di pecora. Forma cilindrica, facce piane e scalzo dritto. La crosta si presenta rigata, di colore giallo-marrone. Pasta bianca tendente al paglierino, compatta, con rada occhiatura, consistente. Formaggio dal sapore aromatico, gradevolmente piccante. Dalla giusta miscelazione del latte ovino e del latte caprino, nasce questo formaggio misto dal gusto unico e profumo inconfondibile.

Ingredienti

Latte di pecora, latte di capra, sale, caglio di vitello, fermenti lattici.

Stagionatura Minima 60 giorni.

Pezzatura Diametro 18-20 cm. Altezza 10-11 cm. Peso 2,5-3 kg.

This is a unique and inimitable cheese from ancient cheese-making tradition. It is obtained by mixing sheep's milk and goat's milk from flocks roaming free in the extensive open pastures of Sardinia.

Characteristics

Sheep's and goat's milk cheese, medium-hard, obtained by mixing goat's milk (5% minimum) and sheep's milk. Cylindrical shape, with flat top and bottom and straight heel. The rind is grooved, yellow to pale brown. The paste is white tending to straw yellow, compact with sparse eyes and firm. The taste is aromatic and slightly tangy. The secret to this unique cheese with its distinctive aroma lies in the careful combination of sheep's and goat's milk.

Ingredients

Sheep's milk, goat's milk, salt, calf rennet, lactic starter.

Maturing 60 days minimum.

Size Diameter 18-20 cm. Height 10-11 cm. Weight 2.5-3 kg.





Crabarida

Formaggio caprino fresco,
semistagionato e stagionato.
*Fresh, semi-mature and mature goat's
milk cheese.*



Formaggio dalla forte personalità che conserva gli aromi di erbe
incontaminate, ottenuto da latte intero di capra proveniente
dall'entroterra e da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca
di grandi e verdi spazi

Caratteristiche

Forma cilindrica, facce piane e scalzo leggermente convesso.
La crosta si presenta con il caratteristico colore nero e/o marrone, liscia,
sottile. Formaggio a pasta semicotta, bianca o leggermente paglierina,
compatta o con minuta occhiatura. Il sapore dolce e aromatico, il profumo
intenso, insieme alla qualità del latte lo rendono uno dei prodotti più
preziosi della OP Unione Pastori.

Ingredienti

Latte di capra, sale, caglio di capretto, fermenti lattici.

Stagionatura Minima 50 giorni.

Pezzatura Diametro 17 cm. Altezza 9-10 cm. Peso 3 kg.

*Cheese with strong character, with the aroma of wild grasses. It is obtained
from whole goat's milk from flocks roaming free in the pristine pasturelands
of Sardinia.*

Characteristics

*Cylindrical shape, with flat top and bottom and slightly convex heel.
The rind is characteristically black and/or brown in colour, smooth and thin.
Medium-hard cheese, white tending to straw yellow, compact or with small
eyes. Its mild and aromatic taste, intense aroma, and the high quality of the
milk used make this cheese one of the most prized products of OP Unione
Pastori.*

Ingredients

Goat's milk, salt, goat rennet, lactic starter.

Maturing 50 days minimum.

Size Diameter 17 cm. Height 9-10 cm. Weight 3 kg.





Gran Sarcidano

Formaggio pecorino stagionato.
Mature sheep's milk cheese.



Formaggio di grande qualità ereditato da una cultura antichissima, ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

A high-quality cheese stemming from an ancient farming culture. Obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Caratteristiche

Formaggio a pasta semicotta. Forma cilindrica, facce piane e scalzo dritto. La crosta si presenta liscia, di colore giallo paglierino. Pasta bianca tendente al paglierino, compatta con rada occhiatura, consistente. Sapore aromatico delicato e allo stesso tempo intenso.

Characteristics

Medium-hard cheese. Cylindrical shape, with flat top and bottom and straight heel. The rind is smooth and straw-yellow. The paste is white to straw yellow, compact with sparse eyes and firm. The taste is aromatic, delicate and intense at the same time.

Ingredienti

Latte di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici.

Ingredients

Sheep's milk, salt, calf rennet, lactic starter.

Stagionatura

Minima 5-12 mesi.

Maturing

5-12 months minimum.

Pezzatura

Diametro: 35 cm per le forme grandi, 25 cm per le forme piccole.

Altezza: 13-15 cm.

Peso: 8-10 kg per le forme piccole, 15-18 kg per le forme grandi.

Size

Diameter: 35 cm (large cheeses), 25 cm (small cheeses).

Height 13-15 cm.

Weight: 8-10 kg (small cheeses), 15-18 kg (large cheeses).





Nurasole

Formaggio pecorino "caciottone".
Sheep's milk "caciottone" cheese.



Formaggio delicato con tenui aromi ed espressioni della "macchia mediterranea", ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

A delicate cheese with a mild aroma and flavours of the Mediterranean maquis. It is obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Caratteristiche

Formaggio a pasta molle. Forma cilindrica scodellata, facce piane, scalzo bombato. La crosta di colore giallo paglierino. Pasta tenera ed elastica, leggermente paglierina, uniforme o con lieve occhiatura.

Sapore dolce e gustoso, lievemente aromatico.

Ingredienti

Latte di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici.

Stagionatura

Minima 60 giorni.

Pezzatura

Diametro 22 cm.

Altezza 10/14 cm.

Peso 4 kg.

Characteristics

Soft cheese. Cylindrical round shape, with flat top and bottom and rounded heel. The rind is straw-yellow. The paste is soft and elastic, slightly straw-yellow, uniform or with small eyes.

It has a pleasant mild taste, slightly aromatic.

Ingredients

Sheep's milk, salt, calf rennet, lactic starter.

Maturing

60 days minimum.

Size

Diameter 22 cm.

Height 10/14 cm.

Weight 4 kg.





Su Ffiori

Formaggio pecorino stagionato.
Mature sheep's milk cheese.



Formaggio nobile dalle origini antichissime, ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio a pasta semicotta. La forma è cilindrica, facce piane, con scalzo leggermente convesso. La crosta si presenta con il caratteristico colore nero, liscia, sottile. Pasta bianca tendente al paglierino, compatta con rada occhiatura, consistente. Sapore aromatico e gradevolmente piccante accentuato dal caglio di capretto.

Ingredienti

Latte di pecora, sale, caglio di capretto, fermenti lattici.

Stagionatura

Minima 90 giorni.

Pezzatura

Diametro 20 cm. - Altezza 10-14 cm. - Peso 3 kg.

This cheese has very ancient and noble origins. It is obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Characteristics

Medium-hard cheese. Cylindrical shape, with flat top and bottom and slightly convex heel. The rind is characteristically black in colour, smooth and thin. The paste is white tending to straw yellow, compact with sparse eyes and firm. The taste is aromatic and pleasantly tangy, enhanced by the goat's rennet.

Ingredients

Sheep's milk, salt, goat rennet, lactic starter.

Maturing

90 days minimum.

Size

Diameter 20 cm. - Height 10-14 cm. - Weight 3 kg.





Pepato

Formaggio pecorino con pepe in grani.
Sheep's milk cheese with black pepper grains.



Formaggio ricco di personalità per aromi spontanei, ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio a crosta rigata. La forma è cilindrica, facce piane, con scalzo leggermente convesso. Crosta rigata e sottile, di colore paglierino. Pasta compatta bianca o leggermente paglierina, con grani di pepe interi in pasta. Ha gusto aromatico, speziato e gradevolmente piccante.

Ingredienti

Latte di pecora, sale, caglio di agnello, pepe nero in grani, fermenti lattici.

Stagionatura

60-150 giorni per le forme grandi. Minima 10 giorni per le forme piccole.

Pezzatura

Diametro: 35 cm per le forme grandi, 25-26 cm per le forme piccole.

Altezza 13-15 cm.

Peso: 15-18 kg per le forme grandi, 8-10 kg per le forme piccole.

A cheese with great character and naturally flavoursome. It is obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Characteristics

The rind is grooved. Cylindrical shape, with flat top and bottom and slightly convex heel. The rind is grooved and thin, straw-yellow in colour.

The paste is compact, white or tending to straw yellow, with whole grains of black pepper. The taste is aromatic and pleasantly tangy.

Ingredients

Sheep's milk, salt, lamb rennet, black pepper grains, lactic starter.

Maturing

60-150 days for large cheeses. 10 days minimum for small cheeses.

Size

Diameter: 35 cm for large cheeses, 25-26 cm for small cheeses.

Height: 13-15 cm.

Weight: 15-18 kg for large cheeses, 8-10 kg for small cheeses.





Ligore

Ricotta salata di pecora.
Salted sheep's ricotta (whey cheese).



Ricotta stagionata ovina, ottenuta per riscaldamento del siero derivante dalla lavorazione dei formaggi prodotti da latte di pecora. Per effetto del calore la ricotta affiora, i soffici fiocchi estratti con cura vengono riposti in fucelle cilindriche forate. Dopo la pressatura e salatura si confeziona.

Caratteristiche

La forma è cilindrica, piatti piani, scalzo dritto. Crosta assente, di colore bianco candido. Pasta bianca, tenera, compatta, scagliosa. Ha gusto dolce o lievemente piccante nel prodotto stagionato e per le proteine in essa contenute è ricca di valori nutritivi. Prodotto da tavola ottimo per contorni, insalate e per condire le pietanze.

Ingredienti Siero di latte di pecora, sale.

Stagionatura Minima 15 giorni.

Confezionamento Sottovuoto.

Pezzatura Diametro 20-22 cm. Altezza 10-12 cm. Peso 3 kg.

Mature sheep's milk ricotta cheese, obtained by heating the whey from the processing of sheep's milk cheeses. The heat brings the ricotta curds to the surface: they are carefully scooped up and placed into perforated cylindrical baskets. After pressing and salting, the ricotta is packaged.

Characteristics

Cylindrical shape, with flat top and bottom and straight heel.

No rind, brilliant white. The paste is white, soft, compact and scaly.

Its taste is mild or slightly tangy when mature. Thanks to its protein content, it has high nutritional value. This product is excellent as a side dish, in salads or as a condiment.

Ingredients Sheep's milk whey, salt.

Maturing 15 days minimum.

Packaging Vacuum-packed.

Size Diameter 20-22 cm. Height 10-12 cm. Weight 3 kg.





Padenti Mannu

Ricotta salata di capra.
Salted goat's ricotta (whey cheese).



Ricotta stagionata caprina, ottenuta per riscaldamento del siero derivante dalla lavorazione dei formaggi prodotti da latte di capra. Per effetto del calore la ricotta affiora, i soffici fiocchi estratti con cura vengono riposti in fuscelle cilindriche forate. Dopo la pressatura e salatura si confeziona.

Caratteristiche

La forma è cilindrica, piatti piani, scalzo dritto. Crosta assente, di colore bianco candido. Pasta bianca, cremosa. Ha gusto dolce e per le proteine in essa contenute è ricca di valori nutritivi. Prodotto da tavola ottimo per contorni, insalate e per condire le pietanze.

Ingredienti Siero di latte di capra, sale.

Stagionatura Minima 15 giorni

Confezionamento Sottovuoto.

Pezatura Diametro 20-22 cm. Altezza 10-12 cm. Peso 3 kg.

Mature goat's milk ricotta cheese, obtained by heating the whey from the processing of goat's milk cheeses. The heat brings the ricotta curds to the surface: they are carefully scooped up and placed into perforated cylindrical baskets. After pressing and salting, the ricotta is packaged.

Characteristics

Cylindrical shape, with flat top and bottom and straight heel.

No rind, brilliant white. The paste is white and creamy. Its taste is mild and thanks to its protein content, it has high nutritional value.

This product is excellent as a side dish, in salads or as a condiment.

Ingredients Goat's milk whey, salt.

Maturing 15 days minimum.

Packaging Vacuum-packed.

Size Diameter 20-22 cm. Height 10-12 cm. Weight 3 kg.





Noeros

Pecorino Romano D.O.P.
PDO Pecorino Romano cheese.



Formaggio Pecorino Romano D.O.P. tra i più antichi e pregiati prodotti dell'arte casearia sarda, ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio da tavola e da grattugia, forma cilindrica a facce piane e scalzo dritto. La crosta si presenta sottile, di colore bianco, paglierino o cappata nera. Pasta semicotta compatta o con minute occhiature di colore bianco nel prodotto giovane e leggermente paglierina con la stagionatura. Formaggio a pasta dura dal sapore forte, intenso e aromatico, tendente al piccante con il progredire della stagionatura.

Su tutto lo scalzo è incisa la scritta Pecorino Romano D.O.P., il logo istituzionale, il numero di casello, il mese e l'anno di produzione.

Ingredienti Latte di pecora, sale, caglio di agnello sardo in pasta, fermenti lattici. **Stagionatura** Minima 5 mesi (tipo da tavola). Minima 8 mesi (tipo da grattugia). **Pezzatura forma intera** Diametro 25-35 cm. Altezza 29-30 cm. Peso medio 26-28 kg.

PDO Pecorino Romano cheese is amongst the most ancient and valuable specialities of Sardinia's cheese-making tradition. It is obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Characteristics

For slicing or grating, cylindrical shape, with flat top and bottom and straight heel. The rind is thin, white in colour, straw yellow or black-coated. Medium-hard cheese, compact or with small eyes, white when fresh and slightly straw-yellow when mature. Hard cheese with a sharp, intense and aromatic taste that becomes tangy as it matures. "Pecorino Romano D.O.P." is stamped across the heel, together with the official logo, the cheese-maker's code and the year and month of production.

Ingredients Sheep's milk, salt, Sardinian lamb's rennet crust, lactic starter. **Maturing** 5 months minimum (table cheese). 8 months minimum (cheese for grating). **Whole cheese size** Diameter 25-35 cm. Height 29-30 cm. Average weight 26-28 kg.





Miraluna

Formaggio pecorino dolce.
Mild sheep's milk cheese.



Formaggio delicato con tenui aromi ed espressioni della “macchia mediterranea”, ottenuto da latte intero di pecora proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio fresco a pasta tenera ed elastica.

Forma cilindrica, facce piane, scodellata, scalzo dritto o bombato.

La crosta sottile si presenta liscia, di colore giallo paglierino.

Pasta leggermente paglierina, uniforme, o con lieve occhiatura.

Formaggio a pasta molle dal sapore dolce e gustoso, lievemente aromatico.

Ingredienti

Latte di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici.

Stagionatura Minima 20-30 giorni.

Pezzatura Diametro 14-16 cm. Altezza 8-10 cm. Peso 0,5-1,5 kg.

A delicate cheese with a mild aroma and flavours of the Mediterranean maquis. It is obtained from whole sheep's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Characteristics

Fresh cheese, soft and elastic. Cylindrical round shape, with flat top and bottom and straight or rounded heel. The rind is thin, smooth and straw-yellow. The paste is slightly straw-yellow, compact or with small eyes.

Soft cheese with a pleasant mild taste, slightly aromatic.

Ingredients

Sheep's milk, salt, calf rennet, lactic starter.

Maturing 20-30 days minimum.

Size Diameter 14-16 cm. Height 8-10 cm. Weight 0.5-1.5 kg.





Neula

Ricotta fresca di pecora.
Fresh sheep's buttermilk curd.



Ricotta gentile ovina, ottenuta per riscaldamento del siero derivante dalla lavorazione dei formaggi prodotti da latte di pecora. Per effetto del calore la ricotta affiora, i soffici fiocchi estratti con cura vengono riposti in fuscille tronco coniche, e infine si confeziona.

Mild sheep's buttermilk curd, obtained by heating the whey from the processing of sheep's milk cheeses. The heat brings the ricotta curds to the surface: they are carefully scooped up and placed into baskets having a truncated-cone shape. Lastly, it is packaged.

Caratteristiche

La forma è tronco conica. Pasta mantecata, bianca e cremosa, struttura finissima, soffice e delicata. Ha gusto dolce e raffinato e per le proteine in essa contenute è ricca di valori nutritivi.

Characteristics

Truncated-cone shape. The paste is creamy, white, with a very fine structure, soft and delicate. Its taste is mild and refined and thanks to its protein content, it has high nutritional value.

Ingredienti

Siero di latte di pecora pastorizzato.

Stagionatura Prodotto fresco, pronto per il consumo poche ore dopo la preparazione.

Confezionamento Carta pergamena o vaschetta da 350 gr.

Pezatura Diametro minore 12 cm, diametro maggiore 15 cm.
Altezza 12 cm. Peso 1,5 kg.

Ingredients

Pasteurised sheep's milk whey.

Maturing *Fresh produce, ready for consumption a few hours after preparation.*

Packaging *Parchment paper or 350 g tray.*

Size *Smaller diameter 12 cm, larger diameter 15 cm.
Height 12 cm. Weight 1.5 kg.*





Dolce Caprino

Formaggio caprino "caciotta".
Goat's milk "caciotta" cheese.



Formaggio delicato con tenui aromi ed espressioni della "macchia mediterranea", ottenuto da latte intero di capra proveniente da allevamenti al pascolo brado in Sardegna, terra ricca di grandi e verdi spazi.

Caratteristiche

Formaggio a pasta molle. Forma cilindrica, facce piane, scodellata, scalzo dritto o bombato. La crosta di colore giallo paglierino. Pasta tenera ed elastica, leggermente paglierina, uniforme o con lieve occhiatura. Formaggio dal sapore dolce e gustoso, lievemente aromatico.

Ingredienti

Latte di capra, sale, caglio di vitello, fermenti lattici.

Stagionatura

Minima 20/30 giorni.

Pezzatura

Diametro 14-16 cm. Altezza 8-10 cm. Peso 0,5-1,5 kg.

A delicate cheese with a mild aroma and flavours of the Mediterranean maquis. It is obtained from whole goat's milk from flocks roaming free in the extensive open pasturelands of Sardinia.

Characteristics

Soft cheese. Cylindrical round shape, with flat top and bottom and straight or rounded heel. The rind is straw-yellow. The paste is soft and elastic, slightly straw-yellow, compact or with small eyes. This cheese has a pleasant mild taste, slightly aromatic.

Ingredients

Goat's milk, salt, calf rennet, lactic starter.

Maturing

20-30 days minimum.

Size

Diameter 14-16 cm. Height 8-10 cm. Weight 0.5-1.5 kg.





Fior Fiore

Formaggio spalmabile misto dolce e piccante
Mild or tangy mixed milk cheese spread.



Crema di formaggio prodotta con particolari tecniche di trasformazione che conservano fasi ancora allo stato artigianale.

Caratteristiche

Formaggio fuso, cremoso, dolce o piccante, con piacevoli influenze aromatiche, ottenuto dalla fusione di formaggio ovino, caprino, e ricotta ovina, che si accompagna a cracker o pane carasau per la preparazione di snack, contorni e per insaporire le pietanze.

Ingredienti

Formaggio ovino, formaggio caprino, ricotta ovina, acqua, sali di fusione E450, E452.

Stagionatura Pronto al consumo 24 ore dopo la produzione.

Confezionamento Vasetti in vetro da 200 gr.

Cheese spread produced by special processing techniques including artisanal steps.

Characteristics

Processed cheese, creamy, with a mild or tangy taste, pleasantly aromatic. It is obtained by mixing sheep's milk cheese, goat's milk cheese and sheep's milk ricotta cheese. It goes well with crackers or carasau bread and is excellent for preparing snacks and side dishes or adding flavour to food.

Ingredients

Sheep's milk cheese, goat's milk cheese and sheep's milk ricotta cheese, water, emulsifying salts E450, E452.

Maturing Ready for consumption 24 hours after preparation.

Packaging 200 g glass jars.





Jagu Callan Axedu

Formaggio fresco di latte di pecora.

Formaggio fresco misto ovicaprino.

Fresh sheep's milk cheese.

Mixed fresh sheep's and goat's milk cheese.



Formaggio fresco prodotto con latte intero di pecora o misto ovicaprino.

Al latte pastorizzato vengono aggiunti i fermenti lattici, e infine coagulato con una piccola quantità di caglio. Il latte coagula nella stessa vaschetta di vendita, e il prodotto assume la forma squadrata del contenitore termo-sigillato; immerso nel liquido naturale di governo, conserva le caratteristiche per un mese.

Caratteristiche

Formaggio a pasta fresca. Si presenta in forma di piccolo parallelepipedo irregolare. Pasta bianca, morbida e acquosa, aroma di latte fresco, odore acidulo intenso, sapore acidulo delicato. Contiene una alta quantità di fermenti lattici, è molto digeribile, gusto con sul finale una lieve tendenza dolce e di grande freschezza.

Ingredienti

Latte di pecora pastorizzato o misto ovicaprino, caglio, fermenti lattici.

Stagionatura

Prodotto fresco, pronto per il consumo 24 ore dopo la preparazione.

Confezionamento

Vaschetta da 600 gr.

Fresh cheese made from whole sheep's milk or mixed sheep and goat's milk cheese. Lactic starter is added to pasteurised milk and then the milk is curdled by adding a small amount of rennet. The milk is left to coagulate in the tray in which it will be sold, and the product takes on the square shape of the heat-sealed container; submerged in the natural protective liquid, it can be kept for one month.

Characteristics

Fresh cheese. Product in the form of a small irregular block. The paste is white, soft and watery with a fresh milk aroma, intense and acidic smell and delicate acidic flavour. It has a high lactic starter content, is easily digested and offers a slightly sweet and very fresh flavour.

Ingredients

Pasteurised sheep's milk or mixed sheep and goat's milk, rennet, lactic starter.

Maturing

Fresh produce, ready for consumption 24 hours after preparation.

Packaging

600 g tray.



OP UNIONE PASTORI

Soc. Coop. Agr.

Zona Industriale Taccu 57

08035 Nurri (CA)

Telefono +39 0782 849060

Fax +39 0782 849513

www.unionepastorinurri.com

coopagr.unionepastori@pec.net

