

*Una lunga
storia di sapori
nella
Sardegna*

nel cuore



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





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 ovis, caprini e misti oviscaprini. 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.

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.

From pasture to table, timeless quality.

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.

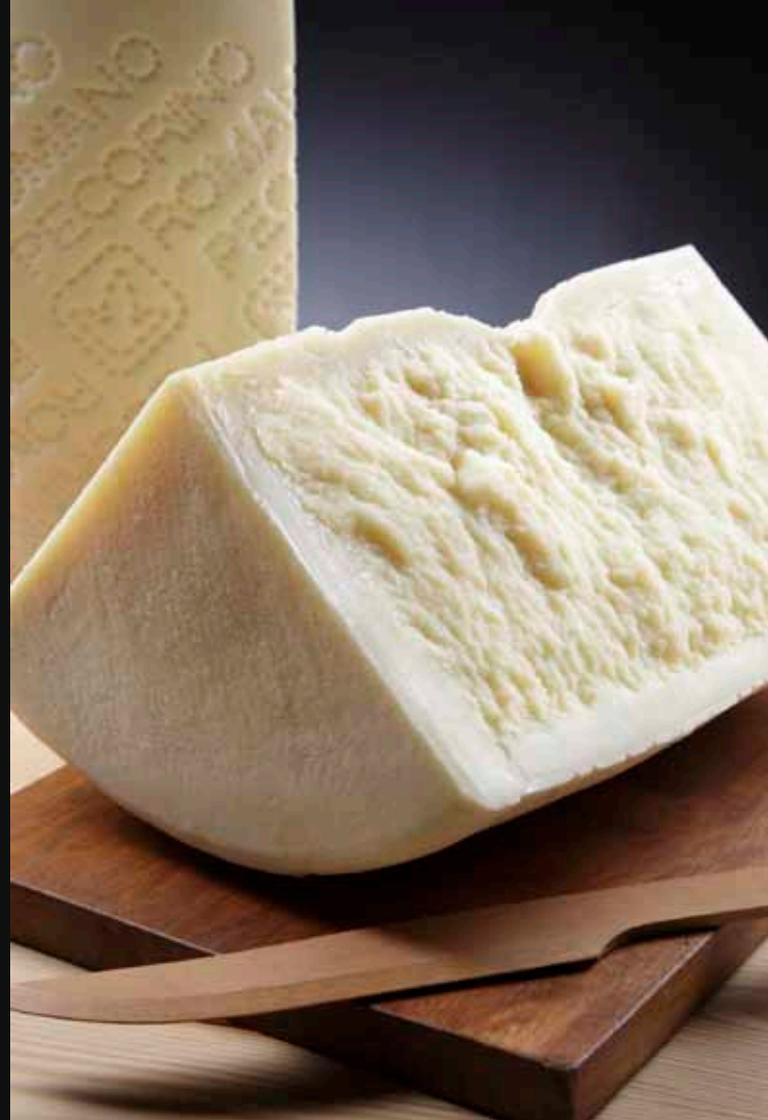
Caratteristiche

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.

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 pastureslands 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. Semi-cooked 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.



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.

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

Semi-cooked 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.



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.

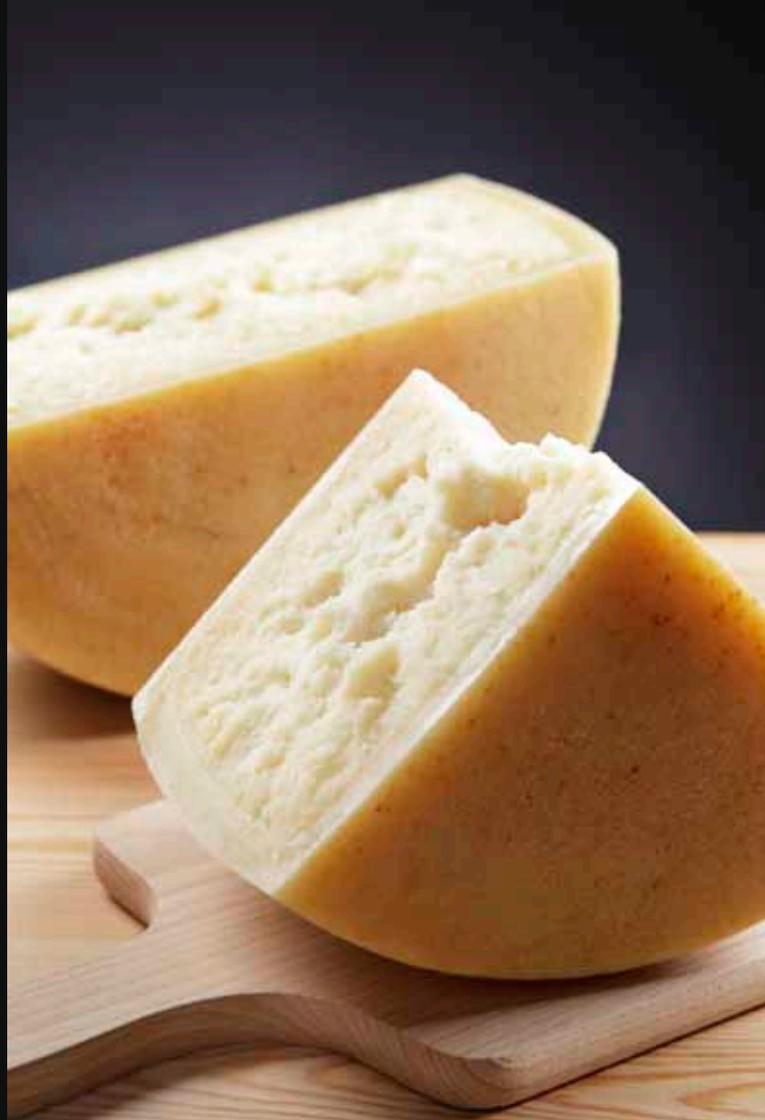
Caratteristiche

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.

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.

Characteristics

Semi-cooked 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.



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.

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.



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.

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.

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

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.



Su Frori

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.

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

Semi-cooked 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.



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.

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, spicy and pleasantly tangy.



Nenla

Ricotta fresca di pecora.
Fresh sheep's ricotta (whey cheese).

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 fucelle tronco coniche, e infine si confeziona.

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.

Mild sheep's 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 baskets having a truncated-cone shape. Lastly, it is packaged.

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.



Lugore

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.

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.



Crabbarida

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.

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.



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.

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.



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.

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.



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.

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, semi-cooked, 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.



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 crackers o pane carasau per la preparazione di snacks, contorni e per insaporire le pietanze.

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.



Sagn Callan Axedn

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.

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.



Un viaggio alla scoperta di gusti e sensazioni.

A journey to the discovery of tastes and sensations.



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