



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Aristeo

Aristeo è un formaggio da tavola, si ottiene con la lavorazione sia del latte fresco di pecora e sia del latte fresco di capra entrambi provenienti dall'entroterra sardo.

I tipi di latte si valorizzano l'un l'altro e creano una varietà di aromi particolari in cui sono percepibili note floreali accompagnate da sentori vegetali tipici delle specie endemiche della Sardegna.

Forma cilindrica a facce piane con scalzo curvo, il peso è intorno ai 2,50 kg. Al taglio la pasta è compatta e può presentare una leggera occhiatura, il colore può variare da bianco ad avorio a seconda del periodo di produzione e/o della stagionatura. Il gusto si presenta delicato, elegante ed equilibrato tra la forte personalità del latte di pecora e la delicatezza e finezza del latte di capra.

Ottimo abbinato a sapori dolci e salati accompagnati da un vino Moscato.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 402 Kcal - 1685 KJ

Grassi totali 32,5%

Acidi grassi saturi 20%

Carboidrati 0,5%

Zuccheri <0,1%

Proteine 27%

Sale 2,42%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28 g)	
Amount per serving		
Calories	113	
% Daily Value*		
Total Fat	9 g	12%
Saturated fat	6 g	28%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	25 mg	8%
Sodium	266 mg	12%
Total carbohydrate	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
Protein	8 g	15%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	223 mg	17%
Iron	0 mg	0%
Potassium	22 mg	0%

* The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice.