



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Cardureu

Il Cardureu è un formaggio pecorino a pasta morbida prodotto con l'utilizzo del caglio vegetale, caratterizzato da un sapore aromatico di cardo selvatico, apprezzato anche da chi segue l'alimentazione Vegetariana. Un tempo, prima della scoperta del coagulante di origine animale, per ottenere la cagliata del formaggio veniva immerso nel latte un fiore di cardo mariano selvatico avvolto in un sacchettino forato e lasciato riposare per tutta la notte. Le proprietà coagulanti di questa pianta sono note ad antichi casari.

Il peso medio delle forme varia tra 2 e 2,5 kg, dal sapore delicato e aromatizzato, prodotto senza utilizzo di alcun conservante, additivi e antimuffa (come tutti i formaggi Garau), viene prodotto da latte ovino proveniente da pecore allevate in Sardegna in pascolo brado. Ottimo abbinamento con il miele di cardo e Su Pani Pintau.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 378 Kcal - 1569 KJ
Grassi totali 30%
Acidi grassi saturi 18%
Carboidrati 0,5%
Zuccheri 0,5%
Proteine 26%
Sale 1,2%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28 g)	
Amount per serving		
Calories		100
<hr/>		
		% Daily Value*
Total Fat	8 g	10%
Saturated fat	5 g	25%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	25 mg	8%
Sodium	136 mg	6%
Total carbohydrate	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
Protein	7 g	14%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	241 mg	19%
Iron	1 mg	0%
Potassium	16 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.