



*Formaggi sardi  
che fanno storia.*



## Dolce di Mandas

Il Dolce di Mandas è un formaggio pecorino a pasta molle, mantecata, morbida e compatta, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo.

La forma ha un peso medio di circa 2 kg. La crosta sottile e paglierina protegge questo pecorino fresco molto apprezzato per il suo sapore dolce e delicato, il gusto e l'aroma raffinato ne fanno una scelta perfetta per ogni occasione. La stagionatura ideale è intorno alle quattro settimane. Ha un sentore di note lattiche e spezziate alla vaniglia. Ottimo abbinato con il miele di sulla.

### Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 352 Kcal - 1461 KJ

Grassi totali 28%

Acidi grassi saturi 16%

Carboidrati 1,3%

Zuccheri 1%

Proteine 24%

Sale 1,3%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28 g)	
<b>Amount per serving</b>		
<b>Calories</b>	<b>100</b>	
<b>% Daily Value*</b>		
<b>Total Fat</b>	8 g	10%
Saturated fat	4 g	20%
Trans Fat	0 g	
<b>Cholesterol</b>	23 mg	8%
<b>Sodium</b>	137 mg	6%
<b>Total carbohydrate</b>	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
<b>Protein</b>	7 g	14%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	199 mg	15%
Iron	0 mg	0%
Potassium	20 mg	0%

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