



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Ricotta di Pecora fresca

La Ricotta di Pecora Fresca del Caseificio Garau è prodotta esclusivamente dal solo siero di latte di pecora proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Con un alto contenuto di proteine nobili, privo di caseina e un sapore ricco di essenze che volge leggermente al dolce, ha tutte le caratteristiche del prodotto d'eccellenza:

consistenza - sempre cremosa e vellutata, grazie alla tecnica di produzione tramandata da quattro generazioni;

leggerezza - è un latticino magro perché prodotta esclusivamente dalle proteine del siero del latte, senza nessuna aggiunta di latte e/o panna;

sapore e digeribilità - è più saporita grazie alle caratteristiche dei grassi che contiene (più aromatici e con particelle più piccole), che la rendono più digeribile.

Il peso medio della forma è intorno a 1,50 kg.

Uno dei suoi tanti eccellenti abbinamenti è con il dolce tipico della Baronia Sa Pompia Intrea.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 232 Kcal - 961 KJ

Grassi totali 20%

Acidi grassi saturi 11%

Carboidrati 1,4%

Zuccheri 1,2%

Proteine 12%

Sale 0,3%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28	g)
Amount per serving		
Calories		66
% Daily Value*		
Total Fat	6 g	8%
Saturated fat	3 g	15%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	15 mg	5%
Sodium	30 mg	1%
Total carbohydrate	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
Protein	3 g	6%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	34 mg	3%
Iron	0 mg	0%
Potassium	24 mg	1%

* 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.