



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Ricotta di Pecora salata

La Ricotta di Pecora Salata segue lo stesso procedimento di produzione della ricotta fresca, ma prima di essere messa in commercio viene pressata, salata e stagionata. La quantità di sale utilizzato è abilmente dosata per evitare che nasconda sapore ed aromi ma, allo stesso tempo, permetterne la perfetta conservazione. Il sale che il Caseificio Garau utilizza da sempre per la ricotta salata e per tutti i formaggi è il pregiatissimo sale della Sardegna.

La stagionatura può variare da 10 giorni a un mese; il peso medio per forma è intorno ai 2 kg.

La ricotta salata è usata prevalentemente grattugiata, sulla pasta, in particolare sui malloreddus (i tipici gnocchetti sardi), ma è apprezzata anche da sola come antipasto e/o abbinata ai dolci sardi.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 315 Kcal - 1305 KJ
Grassi totali 27%
Acidi grassi saturi 17%
Carboidrati 0%
Zuccheri 0%
Proteine 18%
Sale 4%

Nutrition Facts		
Servings per Container	1 Oz (28 g)	varied g
Amount per serving		
Calories		92
		% Daily Value*
Total Fat	8 g	10%
Saturated fat	5 g	25%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	20 mg	7%
Sodium	445 mg	19%
Total carbohydrate	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
Protein	5 g	10%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	13 mg	1%
Iron	0 mg	0%
Potassium	31 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.