



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Su Crabbitu

Su Crabbitu è un formaggio a pasta semidura e dura, da tavola o da grattugia, prodotto esclusivamente con latte di capra fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo.

Forma cilindrica a facce piane con scalzo dritto, il peso è intorno ai 2,8 kg. La sua stagionatura varia tra i 2/6 mesi per quello semistagionato, oltre i 6 mesi per quello maturo.

La pasta bianca di sapore gradevole e aromatico si armonizza sapientemente con il carattere leggermente acidulo, tipico del latte di capra, ed una piacevole tendenza al piccante.

Può essere gustato da solo o in abbinamento con miele millefiori e marmellate di agrumi, accostato al gusto salato, grattugiato sulle Lorigittas.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 444 Kcal - 1842 KJ

Grassi totali 36%

Acidi grassi saturi 23%

Carboidrati 0%

Zuccheri 0%

Proteine 30%

Sale 2,1%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28 g)	
Amount per serving		
Calories		122
% Daily Value*		
Total Fat	10 g	13%
Saturated fat	6 g	30%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	30 mg	10%
Sodium	226 mg	10%
Total carbohydrate	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
Protein	8 g	16%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	255 mg	20%
Iron	0 mg	0%
Potassium	32 mg	1%

* 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.