



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Su Zinnibiri

Massima espressione dell'arte casearia Garau, frutto di un perfetto equilibrio tra antiche tradizioni e moderne tecniche di produzione. Pecorino da tavola a pasta morbida, tipo gruviera presenza diffusa di occhiatura, a crosta lavata, prodotto con latte ovino fresco della Sardegna. Un formaggio d'eccellenza dal sapore deciso, inconfondibile e inimitabile, "Su Zinnibiri" della nobile arte casearia del Caseificio Garau dal 1880.

Denominazione legale: formaggio da latte ovino. **Ingredienti:** LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Crosta non edibile. **Origine del latte:** Italia. **Allergeni:** LATTE e i suoi derivati. LATTE di pecora pastorizzato (ingrediente). **Stagionatura:** Min 60 gg (sapore dolce sino ai 4/6 mesi- sapore deciso oltre i 6 mesi). **Pezatura (peso variabile):** forme grandi da kg 9 a kg 11; porzionato da personalizzare. **Shelf life:** il prodotto presenta le sue caratteristiche più tipiche se consumato preferibilmente entro 120 giorni per il porzionato, entro 150 giorni per la forma intera. **Imballo:** Prodotto sottovuoto in cartoni a perdere. **Modalità di conservazione:** la forma intera a temperatura tra 4° e 8°, il porzionato tra 0° e 4°. Una volta aperto il formaggio va conservato a temperatura tra 0 e 4°C, avvolto in carta per alimenti traspirante o in panno di fibra naturale. **Disponibilità:** tutto l'anno.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 386 Kcal - 1603 KJ
Grassi totali 30%
Acidi grassi saturi 18%
Carboidrati 0,6%
Zuccheri 0,6%
Proteine 28%
Sale 0,3%

Nutrition Facts		
Servings per Container	1 Oz (28 g)	varied g
Amount per serving		
Calories		104
		% Daily Value*
Total Fat	8 g	10%
Saturated fat	5 g	25%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	24 mg	8%
Sodium	36 mg	2%
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	244 mg	19%
Iron	1 mg	0%
Potassium	14 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.