CASEIFICIO
GARAU
Dal 1880
®

Formaggi sardi che fanno storia.

Da quattro generazioni, oltre 130 anni, la nostra famiglia custodisce gelosamente la tradizione che oggi ci consente di proporvi i formaggi sardi ricchi del sapore antico, quasi perduto e mai dimenticato.

For over 130 years and four generations, our family has been jealously guarding the tradition which allows us today to offer you Sardinian cheeses with an ancient rich flavour, almost lost but never forgotten.

Dal 1880, con passione e dedizione, produciamo secondo l'antica tradizione i formaggi sardi, ricercando sempre gusto e qualità superiori.

Nelle antiche e preziose cantine, cuore della nostra azienda, nascono così prodotti unici, grazie anche al microclima creatosi ricco di sentori, aromi e profumi tramandati da oltre un secolo.

Sin dalle origini utilizziamo esclusivamente il latte sardo, proveniente da pascoli caratterizzati da erbe spontanee ed arbusti tipici locali, che danno vita a formaggi naturalmente ricchi di acidi grassi omega-3.

We have been producing Sardinian cheese since 1880, with passion and dedication, following ancient tradition, always pursuing top quality and flavour.

That is how unique products are born in our ancient and precious cellars, the heart of our business, also thanks to the microclimate rich in whiffs, aromas and fragrances handed down for over a century.

Since our origin we have only used Sardinian milk, from pastures with spontaneous herbs and typical local shrubs, which give life to cheeses naturally rich in omega-3 fatty acids.

Granduca di Mandas

Il Granduca di Mandas è un formaggio pecorino ottimo da tavola e grattugiato, prodotto con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Caratteristico il sapore deciso del pecorino che contrasta con un gusto delicato al palato e con sentori di frutta secca e spezie. La forma ha grandi dimensioni e un peso medio di 16 kg.
La stagionatura si protrae per circa 5/6 mesi nella versione semistagionata e per un tempo superiore ai 12 mesi in quella matura.
Eccellente formaggio da tavola, si presta molto bene anche ad essere grattugiato ed utilizzato in una ampia gamma di ricette dove il suo gusto delicato sa evolvere in una armonia di sapori unici e decisi. Ottimo abbinato anche al miele di corbezzolo.

Granduca di Mandas is an excellent pecorino, to eat as table cheese or to be grated, made using fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside. The sharp flavour of the pecorino is characteristic, in contrast to the delicate taste in the mouth and hints of dried fruit and spices. The wheel is large and has an average weight of 16 kg. Its maturing requires about 5/6 months in the mild version and over 12 months for the mature one. An excellent table cheese, it can also be grated and used in a variety of recipes, where its delicate taste can evolve in a harmony of unique, savoury flavours. It is also excellent served with strawberry fruit honey.

Su Zinnibiri

Su Zinnibiri è un formaggio pecorino da tavola a pasta morbida. Si caratterizza per la diffusa presenza di buchi che ricorda l'occhiatura di alcuni celebri formaggi vaccini prodotti in Svizzera. Caratteristico il suo aroma fruttato, con sentori di nocciole ed erbe aromatiche. È prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo e a conferma dell'assoluta genuinità si può osservare una certa variabilità nelle dimensioni dell'occhiatura e nei sentori e profumi in funzione della stagione di produzione. La forma è di dimensioni medio grandi, con un peso di circa 10 kg. Il sapore varia con la stagionatura: dolce se inferiore a 4/6 mesi, con un crescente grado di piccantezza se superiore ai 12 mesi. Si presta ai più svariati accostamenti nella moderna cucina creativa. Ottimo nella preparazione delle Panadas.

Su Zinnibiri is a soft-paste, pecorino table cheese. It has typical holes, which recall those of famous cow cheeses produced in Switzerland. It has a characteristic fruity flavour, with hints of hazelnut and aromatic herbs. It is made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside and there is a certain variety in the size of the holes and in the hints and smells depending on the season it is produced in, to confirm its absolute genuineness. The wheel is medium-large, with a weight of about 10 kg. The flavour varies depending on the maturing period: sweet if less than 4/6 months, with a growing degree of piquancy if matured longer than 12 months. It lends itself to a great number of combinations in modern creative cooking. Excellent for preparing Panadas (pies filled with meat, vegetables or eels).

Baddhe Bio

Il Baddhe Bio è il formaggio pecorino certificato biologico, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Il latte proviene dalle pecore che pascolano rigorosamente in pascoli bradi con integrazione di mangime biologico e salvaguardando il loro benessere con la fitoterapia, omeopatia e oligoelementi naturali. Caratteristico il gusto aromatico e raffinato, ricco di sentori di svariate specie vegetali endemiche sarde, alcune delle quali elicriso e borragine. Ha forma caratteristica a scalzo bombato ed un peso medio di 3,3 kg. La sua stagionatura varia tra i 20 giorni ai 6 mesi per il semistagionato e oltre i 6 mesi per lo stagionato. Pasta compatta di colore giallo paglierino. Ottimo da tavola in abbinamento con le gallette biologiche sarde o grattugiato sugli spaghetti di grano Cappelli biologico, il grano antico sardo.

Baddhe Bio is a certified organic pecorino cheese made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's hinterland. The milk comes from sheep that are free to graze, with the integration of organic fodder and safeguarding their well-being with phytotherapy, homeopathy and natural oligoelements. It has a characteristic aromatic and refined flavour, rich in hints of various endemic Sardinian plant species, including helichrysum and borage. It has a characteristic convex outer edge and an average weight of 3.3 kg. Its maturing period varies between 20 days and 6 months for the mild version and over 6 months for the mature one. Dense straw-yellow paste. Excellent table cheese served with organic Sardinian crackers or grated on spaghetti made of organic Cappelli durum wheat, the ancient Sardinian wheat.

Colline di Mandas

Semistagionato | Mild

Le Colline di Mandas semistagionato è un formaggio pecorino da tavola, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Caratteristico il sapore dolce-aromatico con sentori di sottobosco. La forma è cilindrica a facce piane con scalzo dritto ha un peso di circa 2,8 kg. La stagionatura varia tra i 20 giorni e i sei mesi. È caratterizzato da una consistenza morbida e compatta, dal colore paglierino tenue, con il progredire della stagionatura acquista un sapore gradevolmente piccante. Il sapore dolce e leggermente acidulo, esaltato nei primi giorni di stagionatura, ne fa l'ingrediente fondamentale nella preparazione di uno dei più tradizionali dolci sardi: le sebadas.

Colline di Mandas (mild) is a pecorino table cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's hinterland. It has a characteristic sweet-aromatic flavour, with hints of undergrowth. It is cylindrical with flat sides, a straight outer edge, and a weight of about 2.8 kg. Its maturing requires between 20 days and six months. It is characterised by a soft and dense straw-yellow paste and it becomes pleasantly piquant the more it matures. Its sweet and slightly acidic flavour, exalted in the first days of its maturing, makes it the main ingredient in the preparation of one Sardinia's most traditional desserts: sebadas.

Colline di Mandas

Stagionato | Mature

Il Colline di Mandas stagionato è il più antico formaggio pecorino prodotto nel Caseificio Garau, fin dal 1880, ottimo da tavola e da grattugia. Oggi come un tempo, viene messo in vendita soltanto dopo una attenta e scrupolosa stagionatura. Caratteristico il gusto deciso-aromatico e gradevolmente piccante con sentori di sottobosco e frutta secca. Forma cilindrica a facce piane con scalzo dritto e peso intorno ai kg 2,5. Formaggio a pasta dura semicotta, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Il risultato di una stagionatura non inferiore ai 6 mesi è una pasta compatta che evolve ad una delicata piccantezza. Il suo sapore unico viene esaltato dall'accostamento con il Civraxu, pane sardo tipico della Trexenta e con un eccellente vino barricato.

Colline di Mandas (mature) is the oldest pecorino cheese produced by the Caseificio Garau (since 1880), excellent table cheese and to grate. Today as in the past, it is sold only after a careful and scrupulous maturing period. It has a characteristic strong-aromatic flavour, pleasantly piquant, with hints of undergrowth and dried fruits. It is cylindrical with flat sides, a straight outer edge and a weight of about 2.5 kg. Semi-cooked hard cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside. The result of an maturing period of at least 6 months is a dense paste which evolves towards a pleasant piquancy. Its unique flavour is exalted when served with Civraxu, the typical Sardinian bread from the Trexenta region and with a good full bodied barrique wine.

Su Nuraxi

Semistagionato | Mild

Su Nuraxi semistagionato è un formaggio pecorino ottimo da tavola, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo: uno dei classici formaggi pecorini della tradizione isolana. Presenta un gusto deciso con una tendenza al piccante, crescente con il progredire della maturazione, inconfondibilmente aromatico, con note sensoriali di frutta secca in particolare di noci. Ha forma caratteristica a scalzo bombato ed un peso medio di 3,3 kg. La sua stagionatura varia tra i 20 giorni e i sei mesi. Pasta compatta di colore giallo paglierino. Ottimo in tavola, in particolare tagliato a fette, riscaldato in padella con un filo d'olio di oliva extravergine e spalmato sul pane Carasau, il tipico pane sottile della Sardegna.

Su Nuraxi (mild) is an excellent pecorino table cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside: one of the classic pecorino cheeses of the island's tradition. It has a strong flavour with a tendency to piquancy, which increases the more it matures, uniquely aromatic, with sensory notes of dried fruit, especially nuts. It has a convex outer edge and an average weight of 3.3 kg. Its maturing period varies between 20 days and six months. Its paste is straw-yellow and dense. Excellent table cheese, especially cut in slices, heated in a pan with a little extra virgin olive oil, and spread on pane Carasau, the typical Sardinian flatbread.

Su Nuraxi

Stagionato | Mature

Su Nuraxi stagionato, pecorino ottimo da tavola e grattugiato, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Può essere definito il re dei formaggi tradizionali per la sua antichissima origine. Il sapore è sempre deciso, con un grado di piccantezza crescente con la stagionatura, con note sensoriali speziate e tostate. Ha forma caratteristica, con un peso medio di 2,8 kg, a scalzo bombato e stagionatura superiore ai sei mesi. La pasta è dura, di colore bianco o giallo chiaro. Molto nutriente e digeribile, è impiegato sia come antipasto e sia come condimento, spolverato sui ravioli di ricotta e sui culurgiones, tradizionali ravioli ripieni di patate, menta e formaggio pecorino sardo, lavorati a spiga.

Su Nuraxi (mature), excellent pecorino table and grating cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's counrtyside. It can be considered the king of traditional cheeses for its very ancient origin. It always has a strong flavour, with an increasing piquancy as it matures, with spicy and toasted sensory notes. It has a characteristic convex outer edge, with an average weight of 2.8 kg, and maturing period longer than six months. Its paste is hard, white or light yellow. Very nutritious and digestible, it is used both as an appetizer and a condiment, grated on ricotta-stuffed ravioli and culurgiones, traditional ravioli stuffed with potatoes, mint and Sardinian pecorino cheese, closed by pinching the edges, with a shape that recalls a wheat ear.

Giunco

Il Giunco e un formaggio pecorino ottimo da tavola e da grattugia, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. La forma reca impressi i segni del tradizionale canestro in giunco sardo intrecciato, utilizzato per modellarla ed esaltare i sentori aromatici. Sapore deciso con un piacevole mix di aromi di frutta secca, note tostate e speziate. Ha un peso medio di circa 5 kg e una stagionatura minima di 6 mesi. Per il suo sapore aromatico ha un ampio utilizzo, sia come formaggio da tavola sia da grattugia, accompagna piacevolmente il vino Cannonau. Il Giunco pepato è una versione particolare di questo formaggio pecorino e si caratterizza per la presenza di grani interi di pepe. Il sapore è deciso, intenso e particolare, con sentori di legno e di fiori selvatici.

Giunco is an excellent table and grating pecorino cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside. It shows the signs of the traditional reed basket used to model it and exalt its aromatic hints. Strong flavour, with a pleasant mix of dried fruits, toasted and spicy notes. It has an average weight of about 5 kg and a maturing period of at least 6 months. It is widely used, because of its aromatic flavour, both as table and grating cheese, it pairs well with Cannonau wine. Giunco pepato (peppered) is a special version of this pecorino cheese and is characterised by the presence of peppercorns. It has a strong flavour, intense and unique, with hints of wood and wild flowers.

Piccolo Giunco

Il Piccolo Giunco è un formaggio pecorino ottimo da tavola, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Presenta un gusto tendente al dolce che, con il progredire della maturazione, assume un carattere più deciso con aromi e sentori di note vegetali della macchia mediterranea. Le forme sono prodotte in due tipologie di peso, una da 0,8 kg e l'altra da 1,6 kg circa. La maturazione varia da 20 giorni a 6 mesi per il semistagionato, oltre i 6 mesi per la versione stagionata. Perfetto come formaggio da tavola e, le dimensioni contenute delle forme, ne fanno un ideale souvenir della Sardegna. Perfetto il suo abbinamento con la marmellata di limone e un buon bicchiere di Bovale.

Piccolo Giunco is an excellent pecorino table cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside. It has a flavour which tends to be sweet, but as it matures it becomes stronger with aromas and hints of Mediterranean plants. The wheels are produced in two types in terms of weight (0.8 kg and about 1.6 kg). Its maturing requires a period from 20 days to 6 months for the mild version, over 6 months for the mature one. It is a perfect table cheese and the small size of the wheels make it an ideal souvenir of Sardinia. It is perfect when served with lemon jam and a glass of Bovale wine.

Piccante di Trexenta

Il Piccante di Trexenta è un formaggio pecorino da tavola, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. Ha un sapore deciso che si fonde con la delicatezza del formaggio. Aromatizzato al peperoncino che conferisce il gusto piccante e deciso con note speziate. La forma è cilindrica a facce piane con scalzo dritto ed un peso di circa kg 2,50. La stagionatura varia dai 20 giorni ai 6 mesi. La consistenza della pasta è morbida, compatta dal colore rosso/paglierino venato dalle piccole scagliette del peperoncino. Un abbinamento eccellente è con il cioccolato fondente per esaltare il suo sentore speziato e per chi ama sperimentare aromi particolari.

Piccante di Trexenta is a pecorino table cheese, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside. It has a strong flavour which combines with the mildness of the cheese. It is flavoured with red pepper which gives it a strong, piquant taste with spicy notes. It is cylindrical, with a straight outer edge, and weighs about 2.50 kg. Its maturing requires a period between 20 days and 6 months. The paste is soft, compact, red/straw coloured, veined with small red pepper flakes. It is excellent served with dark chocolate to exalt its piquant scent and for those who love trying different flavours.

Cardureu

Il Cardureu è un formaggio pecorino a pasta morbida prodotto con l'utilizzo del caglio vegetale, caratterizzato da un sapore aromatico di cardo selvatico, apprezzato anche da chi segue l'alimentazione Vegetariana. Un tempo, prima della scoperta del coagulante di origine animale, per ottenere la cagliata del formaggio veniva immerso nel latte un fiore di cardo mariano selvatico avvolto in un sacchettino forato e lasciato riposare per tutta la notte. Le proprietà coagulanti di questa pianta sono note ad antichi casari. Il peso medio delle forme varia tra 2 e 2,5 kg, dal sapore delicato e aromatizzato, prodotto senza utilizzo di alcun conservante, additivi e antimuffa (come tutti i formaggi Garau), viene prodotto da latte ovino proveniente da pecore allevate in Sardegna in pascolo brado. Ottimo abbinamento con il miele di cardo e Su Pani Pintau.

Cardureu is a soft pecorino cheese made using vegetable rennet, characterised by an aromatic taste of thistle, appreciated also by vegetarians. In the past, before the discovery of animal rennet, a thistle flower head wrapped in a small bag with holes was put in the milk to obtain curd and left to rest for the night. The coagulating properties of this plant are known to old school cheese-makers. Its average weight is between 2 and 2.5 kg, with a delicate and flavoured taste, without using any preservatives, additives or anti-mould products (as in all Garau cheeses), it is made using milk from free-grazing sheep farmed in Sardinia. Excellent served with thistle honey and Su Pani Pintau (traditional bread).

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.

Dolce di Mandas is a soft pecorino cheese, with a creamy, soft and compact paste, made using only fresh sheep's milk from pastures of Sardinia's countryside. It has an average weight of about 2 kg. Its thin and straw-coloured rind protects this fresh pecorino, much appreciated for its sweet and delicate flavour, its taste and refined aroma make it the perfect choice for all occasions. Its ideal maturing period is about 4 weeks. It has a hint of lactic and vanilla-spiced notes. Excellent served with clover honey.

Dolce Caprino

Il Dolce Caprino è un formaggio fresco a pasta molle, dal colore bianco , prodotto esclusivamente con latte di capra fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo. 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 dolce. Forma cilindrica a facce piane con scalzo curvo, il peso è intorno ai 2,00 kg La sua stagionatura varia tra i 20 giorni ai 2 mesi. È un alimento di alto pregio che può essere gustato da solo o in abbinamento con miele e marmellate di frutta per esaltarne il sentore aromatico fruttato.

Dolce Caprino is a fresh, soft, white cheese, made using only fresh goat's milk from pastures of Sardinia's countryside. Its white paste, with its pleasant and aromatic flavour, matches its slightly acidic character, typical of goat's milk, and a pleasant tendency to sweetness. It is cylindrical, with a curved outer edge and it weighs about 2 kg. Its maturing period requires between 20 days and 2 months. It is a high-quality cheese, which can be tasted alone or served with honey and fruit jams, to exalt its aromatic fruity smell.

Su Crabittu

Su Crabittu 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 o, accostato al gusto salato, grattugiato sulle Lorighittas.

Su Crabittu is a semi-hard and hard cheese, to be used as table cheese or grated, made using only fresh goat's milk from pastures of Sardinia's countryside. It is cylindrical, with a straight outer edge, its weight is around 2.8 kg. Its maturing period is between 2/6 months for the mild version, over 6 months for the mature one. Its white paste, with a pleasant and aromatic flavour, matches its slightly acidic character, typical of goat's milk, and a pleasant tendency to piquancy. It can be eaten alone or served with multi-floral honey and citrus fruits marmalade, or grated on Lorighittas (typical Sardinian pasta).

Ricotta di pecora

Fresca | Fresh sheep ricotta

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 Pompìa Intrea.

The Caseificio Garau's fresh sheep ricotta is made using only sheep's milk whey from animals farmed in the Sardinian countryside. Rich in noble proteins, with no casein and with a flavour rich in essences which is slightly sweet, it has all the characteristics of a high-quality product:
texture - always creamy and smooth, thanks to the production technique which has been handed down over four generations;
lightness - it is a low-fat dairy product, made using only whey proteins, with no milk and/or cream added;
taste and digestibility - it is tastier thanks to the characteristics of the fats it contains (more aromatic and with smaller particles), which make it easier to digest. The average weight of the wheel is about 1.5 kg. One of the many excellent examples of its use is when it is served with Sa Pompìa Intrea, the typical dessert of the Baronia region.

Ricotta di pecora

Salata | Salted sheep's ricotta

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.

Salted sheep ricotta is processed as fresh ricotta, but before being put on the market it is pressed, salted and matured. Salt is wisely dosed so that it does not cover the flavour and aromas, but at the same time allows the cheese to be preserved perfectly. The Caseificio Garau, for its salted ricotta and for all its cheeses, uses only top-quality Sardinian salt. The maturing period is between 10 days and one month; the average weight of a wheel is about 2 kg. Salted ricotta is mainly used grated on pasta, especially on malloreddus (typical Sardinian gnocchi), but is also used alone as an appetizer and/or served with Sardinian sweets.

Su Angiu

Dolce | piccante | peperoncino
Sweet | hot | red pepper

Crema spalmabile di formaggio ottenuta dalla fusione di alcune varietà di formaggi e ricotta prodotti dal Caseificio Garau. Profumi forti, sapori decisi, alle volte delicati, che rievocano i paesaggi e le mille culture e tradizioni della Sardegna. Queste sono le sensazioni che si provano assaggiando una crema di formaggio pecorino Su Angiu. Disponibile in tre versioni: dolce, piccante, al peperoncino. Distribuita in vasetti di vetro da 200 grammi. Da provare assolutamente spalmata sul Civraxu o sul pane guttiau, il tradizionale pane carasau insaporito da un sottile velo di olio extravergine di oliva.

Cream cheese made using a variety of cheeses and types of ricotta produced by the Caseificio Garau. Strong smells, savoury flavours, at times delicate, which recall the landscapes and many cultures and traditions of Sardinia. These are the feelings one gets when tasting the Su Angiu pecorino cream cheese. Available in three versions: sweet, hot and with red pepper, Sold in 200 grams glass jars. To be tasted spread on Civraxu or pane guttiau, the traditional pane carasau flavoured with a drop of extra virgin olive oil.

CASEIFICIO
GARAU
Dal 1880

Formaggi sardi che fanno storia.

CASEIFICIO ANTONIO GARAU DAL 1880 SRL

via Cagliari 173 - 09040 Mandas - Sardinia - Italy

www.caseificiogarau.com - info@caseificiogarau.com

Telefono +39 070 984167

I NOSTRI PUNTI VENDITA / OUR STORES

Mandas: via Cagliari 171 (fronte municipio)

Cagliari: Mercato Civico San Benedetto

1° piano - Corsia centrale - Box n. 62

ROBERTOLAI.COM