



ARGIOLAS[®]

FORMAGGI

CATALOGO PRODOTTI

ARGIOLAS® FORMAGGI

Argiolas Formaggi da più di 60 anni, produce formaggi pecorini e caprini. Per noi la qualità, prima di tutto, è fatta di valori, come il rispetto della tradizione, l'innovazione tecnologica, l'attenzione per la ricerca e l'impegno nella sostenibilità ambientale. La nostra azienda si trova tra le colline di Dolianova, immersa nel verde e lo stabilimento si sviluppa su una superficie di 10.000 mq, è capace di processare circa 20 milioni di litri di latte all'anno e produrre circa 4 milioni di kg di prodotto finito. La logistica è gestita dal nostro centro di distribuzione a Monteveglio (BO). L'azienda è altresì dotata di un sistema di controllo H.A.C.C.P. ed è stata la prima azienda casearia in Sardegna ad ottenere la Certificazione ISO 9001 nel 1997. Argiolas Formaggi è inoltre certificata UNI EN ISO 22000:2005, BRC e IFS. Le nostre produzioni biologiche sono certificate ICEA.

BEST SELLERS



GIGLIO SARDO

Pecorino Semistagionato a pasta cruda. Dai sentori di fieno, nocciole, burro e panna freschi. Al palato è leggermente granuloso, dolce e solubile, dalla sapidità media. Un formaggio equilibrato con una persistenza medio lunga e un finale piacevole.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. In crosta conservante E235 e coloranti E150d e E160b.



PERLA NERA

Pecorino giovane e fresco dalla pasta cruda e compatta, molto bianca e quasi priva di occhiature. I sentori sono di latte fresco, vegetale e fiori freschi. Dal sapore delicato con una leggera punta di dolce che richiama il miele.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. In crosta conservante E235 e coloranti E172



STAGIONATI

GIGLIO EXTRA

Formaggio pecorino stagionato a pasta cruda. Sentori di fieno, nocchie tostate e burro fuso. Al palato è consistente e granuloso, dalla sapidità non elevata. Un formaggio equilibrato con una persistenza lunga e un finale piacevole.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 180 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.
In crosta conservante E235 e coloranti E172



PECORINO PEPATO

Formaggio pecorino stagionato con grani di pepe nero interi a pasta compatta, lievemente occhiata, dall'aroma intenso e dal sapore persistente e deciso.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 180 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, pepe (0,6%), fermenti lattici.



PECORINO DEL COLLE EXTRA

Formaggio pecorino stagionato a pasta semicotta, paglierina lievemente occhiata. L'aroma è intenso, con sentori di fieno, note tostate, una nota animale e crosta di pane. Dal gusto forte e gradevolmente piccante.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 120 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



FRESCHI

FIORDIVALLE

E' un pecorino giovane e fresco, prodotto con latte di pecora e a pasta cruda. La pasta è compatta, molto bianca e quasi priva di occhiature. I sentori sono di latte fresco, erba fresca e fiori bianchi. Il sapore è delicato e gentile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



COSTA D'ORO

Prodotto con latte di pecora e a pasta cruda. La pasta è compatta, bianca e quasi priva di occhiature. I sentori sono di latte, panna fresca, erba appena tagliata. Il sapore è delicato e gentile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 30 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



DOLCE SMERALDO

Pecorino tipo Gouda. Dalla crosta lavata e dalla pasta paglierina, grassa ed elastica e compatta presenta cristalli di aminoacidi come la tirosina, che rilasciano un sapore intenso, che ricorda le nocchie tostate e la vaniglia.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



ABBAMARE

Un pecorino fresco canestrato prodotto con latte intero di pecora. La pasta è compatta, bianca e presenta della leggera occhiature. I sentori sono di latte, panna fresca, erba appena tagliata. Il sapore è delicato, fresco e gentile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. In crosta coloranti E150d, E172 e E160b.

CUOR D'OR DI PECORA

Pecorino fresco a crosta fiorita, ricoperto in superficie da una soffice muffa bianca (*Penicillium Candidum*). Pasta molle, dal cuore tendente al cremoso.

I sentori sono di latte fresco e funghi champignon nella crosta; il sapore è irresistibile, di burro, di crema, elegante e delicato. La crosta è edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.

Incarto 100% riciclabile



BREBIDOR

Formaggio fresco a pasta bianca e molle di pecora con fioritura della crosta (*Penicillium Candidum* in superficie). La pasta bianca tendente al giallo paglierino e crosta bianco gesso, solitamente concede note sensoriali leggere e delicate. Regala aromi di latte fresco e funghi champignon in crosta e un sapore piacevolmente burroso. La crosta è edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.

CONFEZIONE TRE PECORINI

TRIS APERITIVO

Tre diversi pecorini dal sapore unico per tre differenti stagionature. 12 fette (4 per tipo) riposte in una comoda vaschetta.

Perla Nera: Pecorino fresco

Giglio Sardo: Pecorino semistagionato

Il Colle: Pecorino stagionato

Temp. Cons.: 4°C / 8°C

Stag.: Fresco / Semistagionato / Stagionato



DOP



PECORINO SARDO MATURO DOP

Il Pecorino Sardo Maturo, è di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto. La crosta è rigida e liscia, di colore giallo oca. La pasta ha un colore giallo paglierino, che si fa più intenso a seconda della stagionatura. L'aroma è intenso, con sentori di fieno, note tostate, una nota animale e crosta di pane. All'assaggio è solubile ed equilibrato, nessun sapore prevale sull'altro.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 120 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.

PECORINO SARDO DOLCE DOP

Il Pecorino Sardo Dolce ha forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso; presenta una crosta giallo paglierino, liscia, sottile. La pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce e aromatico. Dai sentori di latte fresco, pascoli e fiori mediterranei, dal gusto dolce, aromatico e leggermente acidulo.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



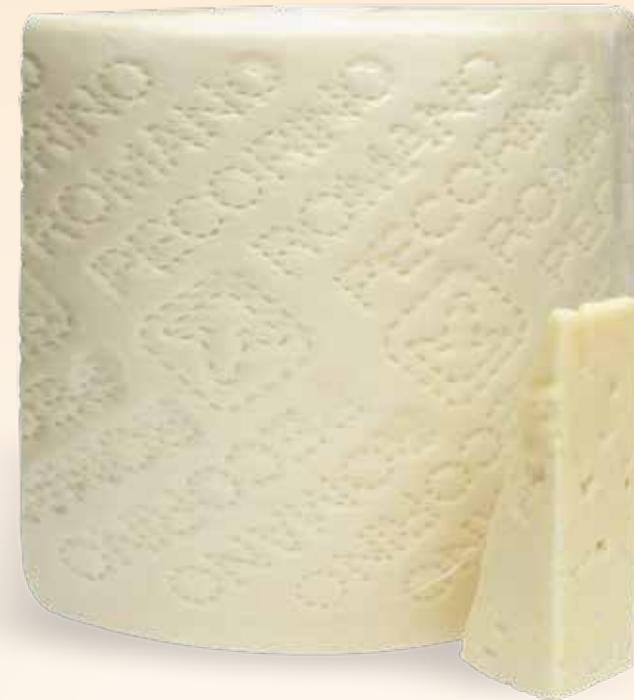
FIORE SARDO DOP

Pecorino prodotto da latte crudo e caglio di agnello, dalla crosta dura, liscia o rugosa e leggermente untuosa, per le cappature naturali, lo scalzo è detto "a groppa di mulo". La pasta è dura, tendente al friabile, di colore bianco, a seconda della stagionatura, con occhiatura regolarmente distribuita e fine. L'intensità aromatica è medio-elevata, i sentori sono quelli del fieno, spezie con note tostate e animali, il sapore deciso diviene più piccante con la maturazione.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 180 gg

Ingredienti: LATTE crudo di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



PECORINO ROMANO DOP

Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora, intero, coagulato con caglio d'agnello. La pasta è bianca, compatta e leggermente occhiata. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 180 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.

CAPRINI



CAPRIDOR EXTRA

La pasta è dura, tendente al friabile, di colore bianco, anche nelle lunghe stagionature, con occhiatura rada e fine. Sentori e aroma sono caratteristici, con sentori di burro fuso, fieno, noce moscata e ircini intensi e persistenti.

Il sapore deciso diviene più piccante con la maturazione.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 120 gg

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.

CAPRIDOR DOLCE

Caprino dalla crosta liscia e paglierina. Dalla pasta molle, bianca, con occhiatura regolarmente distribuita e fine. Dai sentori di macchia mediterranea e latte fresco, di intensità leggera, dal gusto dolce e aromatico, leggermente acidulo che esalta il caratteristico aroma del latte di capra.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Max 30 gg

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.





CUOR D'OR DI CAPRA

Caprino fresco a crosta fiorita, ricoperto da una soffice muffa bianca (*Penicillium Candidum*). Pasta molle, dal cuore tendente al cremoso.

I sentori sono di latte fresco e funghi champignon nella crosta; il sapore è irresistibile, di burro, di crema, elegante e delicato. La crosta è edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.

Incarto 100% riciclabile



CAPRIDOR

Formaggio fresco a pasta bianca e molle di capra con fioritura della crosta (*Penicillium Candidum* in superficie). La pasta bianca tendente al giallo paglierino e crosta bianco gesso, solitamente concede note sensoriali leggere e delicate, Regala aromi di yogurt e funghi champignon in crosta e un sapore piacevolmente burroso. La crosta è edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.



TRONCHETTO CAPRIDOR

Caprino a crosta fiorita dalla pasta di color bianco latte nella parte più interna, che sfuma in tonalità più scure verso la superficie. Ha consistenza morbida e cremosa, con un gusto caratteristico, fresco e acidulo, che valorizza il sapore del latte di capra fresco. Crosta edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.

ERBORINATI

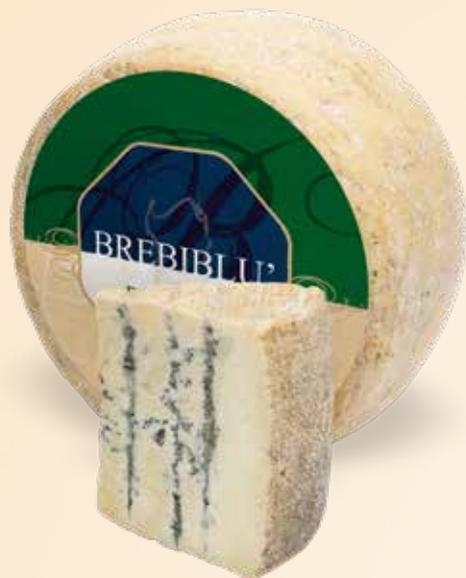
BREBIBLÙ

Formaggio di pecora erboninato. La pasta si presenta compatta, leggermente cremosa, di colore giallo paglierino, con evidenti muffe blu. L'intensità è elevata, al naso sensazioni di burro e fungo, con una leggera nota animale. Al palato note di sottobosco, erbe aromatiche, in un effluvio equilibrato e intenso.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 60 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



CHEVRIBLÙ

Formaggio di capra erboninato. Pasta dal colore bianco con muffe blu in risalto, si presenta compatta e burrosa. L'intensità è elevata, al naso sensazioni di burro e fungo, con una nota animale. Al palato note di sottobosco, erbe aromatiche, in un effluvio equilibrato e intenso.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 60 gg

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.



MISTI



DELIZIA DEL COLLE

Formaggio misto di capra e pecora a pasta compatta, cruda, bianca, lievemente occhiata, non elastica, dal gusto intenso, deciso e aromatico.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 70 gg

Ingredienti: LATTE di pecora e capra, sale, caglio, fermenti lattici.



DOLCE DELL'ISOLA MISTO

Formaggio fresco misto con latte vaccino e ovino. La pasta è morbida, elastica, di colore bianco o avorio. L'occhiatura è quasi assente. Formaggio delicato, a pasta molle. Profumi lattici freschi e sensazioni erbacee.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg

Ingredienti: LATTE di pecora e vacca, sale, caglio, fermenti lattici.

AROMATIZZATI

FIORDIVALLE AL PEPERONCINO

Pecorino dolce e piccante, al palato è delicato e leggermente grumoso, mediamente solubile ed ha una buona persistenza. La pasta è liscia e bianca con presenza di peperoncino.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg - Max 40 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, peperoncino (0,2%), fermenti lattici.



FIORDIVALLE AL PEPE NERO

Pecorino dolce e piccante, al palato è delicato e leggermente grumoso, mediamente solubile ed ha una buona persistenza. La pasta è liscia e bianca con presenza di grani di pepe nero.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg - Max 40 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, pepe (0,6%), fermenti lattici.



ARISTEO

Formaggio di pecora dolce a pasta tenera reso unico grazie all'aggiunta di ingredienti selezionati.

ARISTEO ALLE OLIVE - Ingredienti: LATTE di pecora, olive 5% (olive, acqua, sale antiossidante L-ascorbico) prezzemolo, sale, caglio, fermenti lattici.

ARISTEO AL ROSMARINO - Ingredienti: LATTE di pecora, rosmarino 1%, sale, caglio, fermenti lattici.

ARISTEO AL TARTUFO - Ingredienti: LATTE di pecora, tartufo 1% (tartufo 85%, olio evo, sale, aromi), sale, pepe, caglio, fermenti lattici.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C **Stag.:** Min 10 gg



GIGLIO SARDO AL TARTUFO

Pecorino Semistagionato a pasta cruda aromatizzato al tartufo. Sentori di fieno, nocciole e latte tiepido. Al palato è leggermente granuloso, dolce e solubile. Un formaggio equilibrato con una persistenza medio lunga.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg - Max 120 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, tartufo 5% (tartufo 85%, olio extra vergine d'oliva, sale, aromi), sale, caglio, fermenti lattici.



CAPRIDOR AL TARTUFO

Caprino aromatizzato al tartufo dal sapore deciso e piccante. Pasta dura, tendente al friabile e di colore bianco. Intensità aromatica medio-elevata, i sentori sono quelli del fieno, spezie con note tostate e animali.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 120 gg - Max 180 gg

Ingredienti: LATTE di capra, tartufo 5% (tartufo 85%, olio extra vergine d'oliva, sale, aromi), sale, caglio, fermenti lattici.

FRESCHISSIMI

Formaggio fresco privo di crosta, che presenta in superficie un sottile strato bianco, umido e liscio; la pasta bianca, ha consistenza morbida e cremosa, con un gusto caratteristico, fresco e acidulo, che valorizza il sapore del latte di pecora fresco. Al naso si avverte il tipico sentore di latte fresco e di yogurt, il sapore è tipicamente acido, non salato con un piacevole finale dolce.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C - **Stag.:** fresco - **Ingredienti:** LATTE di pecora o LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici.

BOCCONCINI DI PECORA



ROTOLINI DI PECORA



BOCCONCINI DI CAPRA



ROTOLINI DI CAPRA



RICOTTA

RICOTTA FRESCA GENTILE

Ricotta fresca di pecora, dolce e aromatica, di colore bianco candido e dalla consistenza soffice e granulosa, dal profumo di latte caldo e fieno.

Temp. Cons.: 4°C

Stag.: fresco

Ingredienti: siero di **LATTE** di pecora.



RICOTTA MONTELLA

Ricotta di pecora stagionata da grattugia, salata a mano. La struttura della pasta è compatta, di colore bianco candido

Temp. Cons.: 4°C / 8°C

Stag.: Media 20/30 gg

Ingredienti: siero di **LATTE** di pecora, **LATTE** di pecora, sale.



RICOTTA STAGIONATA DI PECORA

Ricotta stagionata di pecora a pasta bianca semidura. Odore delicato e gusto sapido.

Temp. Cons.: 4°C / 8°C

Stag.: Media 20/30 gg

Ingredienti: siero di **LATTE** di pecora, **LATTE** di pecora, sale.



RICOTTA STAGIONATA DI CAPRA

Ricotta stagionata di capra a pasta bianca semidura. Odore delicato e gusto sapido.

Temp. Cons.: 4°C / 8°C

Stag.: Media 20/30 gg

Ingredienti: siero di **LATTE** di capra, **LATTE** di capra, sale.





GRATTUGIATI

Formaggi pecorini e caprini grattugiati e confezionati in delle eleganti e coloratissime buste richiudibili salvafreschezza da 80g

PECORINO SARDO MATURO DOP
PECORINO ROMANO DOP
PECORINO ROMANO DOP BIO
CAPRIDOR EXTRA
RICOTTA SALATA

Temp. Cons.: 4°C / 8°C



CREME SPALMABILI

Creme di formaggi pecorini o caprini rese uniche grazie all'utilizzo di ingredienti selezionati, prodotte naturalmente, senza l'utilizzo di sali di fusione.

DELIZIA PICCANTE - 100g /200g / 1kg

Ingredienti: formaggio di pecora, acqua.

DELIZIA PICCANTE AL PEPERONCINO - 100g / 200g

Ingredienti: Formaggio pecorino, acqua, peperoncino (2%)

PERLA SARDA - 100g / 200g

Ingredienti: formaggio di pecora, acqua.

DELIZIA DI CAPRA - 100g / 200g

Ingredienti: formaggio di capra, acqua.

DELIZIA AL TARTUFO - 100g / 1kg

Ingredienti: formaggio pecorino, acqua, tartufo 5% (80% Tartufo estivo (Tuber aestivum, Vittad.), acqua, aroma di nero).

DELIZIA CACIO E PEPE - 100g / 1kg

Ingredienti: formaggio pecorino, acqua, pepe (2%).

CREMA DI BREBIBLÙ - 100g

Ingredienti: formaggio erborinato di pecora, acqua.

Temp. Cons.: 4°C / 10°C

KENZA - Pecorino Senza Lattosio

Il Pecorino Senza Lattosio KENZA è un formaggio pensato per chi è intollerante al lattosio o ha difficoltà a digerirlo.

Grazie ad uno specifico know how, frutto della continua ricerca e sperimentazione in oltre 60 anni di attività, siamo riusciti a sviluppare una nuova ricetta che ci permette di ottenere un formaggio fresco naturalmente senza lattosio.

Questo processo dà vita al nostro KENZA, un formaggio unico nel suo genere, un pecorino giovane e fresco senza lattosio.*

Il Pecorino Senza Lattosio KENZA mantiene invariate le fondamentali qualità del formaggio e la sua naturale bontà.

***<0,1g di lattosio per 100g**



KENZA

È un pecorino giovane e fresco, prodotto con latte di pecora e a pasta cruda. La pasta è compatta, molto bianca e quasi priva di occhiature. I sentori sono di latte fresco, erba fresca e fiori bianchi. Il sapore è delicato e gentile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.

LINEA PECORINO CLA

Pecorini CLA di Argiolas Formaggi è una linea di prodotti creata per restituire il piacere del formaggio anche a chi è alla ricerca di un prodotto capace, grazie alla presenza degli OMEGA 3 (ALA), di mantenere sotto controllo il colesterolo senza rinunciare al gusto e alla qualità in tavola.

Un prodotto innovativo e di altissima qualità che contribuisce, nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano, al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue.*

I prodotti della linea Pecorini CLA sono prodotti Con Latte Arricchito naturalmente in ALA (acido alfa-linoleico), acido grasso essenziale che appartiene al gruppo degli Omega 3.

L'ALA è un elemento completamente naturale, particolarmente presente in alcuni pascoli sardi, da noi selezionati, inodore e insapore non altera le caratteristiche organolettiche del formaggio che mantiene intatto il suo tradizionale ed inconfondibile gusto.

La Argiolas Formaggi per garantire che il prodotto finale proposto al consumatore abbia le caratteristiche presentate, oltre ad avere un laboratorio di analisi interno, collabora con il Dipartimento di Scienze Biomediche dell'Università di Cagliari, il dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema dell'Università di Pisa, l'azienda Ospedaliera G.Brotzu di Cagliari, la ASL 8 di Cagliari e l'ARA (Associazione Regionale Allevatori della Sardegna).

*l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 2g di ALA



TRIS APERITIVO

Tre diversi pecorini dal sapone unico per tre differenti stagionature. 12 fette (4 per tipo) riposte in una comoda vaschetta.

Perla d'Oro: Pecorino fresco

Giglio Sardo: Pecorino semistagionato

Il Colle: Pecorino stagionato

Temp. Cons.: 4°C / 8°C

Stag.: Fresco / Semistagionato / Stagionato



GIGLIO SARDO

Pecorino Semistagionato a pasta cruda. Dai sentori di fieno, nocciole, burro e panna freschi. Al palato è leggermente granuloso, dolce e solubile, dalla sapidità media. Un formaggio equilibrato con una persistenza medio lunga e un finale piacevole.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.



PERLA D'ORO

Pecorino giovane e fresco dalla pasta cruda e compatta, molto bianca e quasi priva di occhiature. I sentori sono di latte fresco, vegetale e fiori freschi. Dal sapore delicato con una leggera punta di dolce che richiama il miele.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici

IL COLLE

Formaggio pecorino stagionato a pasta semicotta, paglierina lievemente occhiata. L'aroma è intenso, con sentori di fieno, note tostate, una nota animale e crosta di pane. Dal gusto forte e gradevolmente piccante.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 120 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.

LINEA BIOLOGICI



I formaggi della Linea BIO sono prodotti con latte proveniente da allevamenti biologici certificati. Gli animali degli allevamenti biologici vengono allevati all'aperto, liberi di brucare l'erba di pascoli selezionati. Questo consente di migliorare il benessere degli animali e di conseguenza la qualità del latte.

Il metodo di allevamento biologico degli animali ammette solo l'impiego di sostanze presenti in natura escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica.

Il marchio "BIO" è un marchio severamente regolamentato da normative europee il cui scopo principale è informare il consumatore finale sulle reali modalità di preparazione dell'alimento. Tale certificazione ci permette di offrire dei prodotti unici e di altissima qualità.

GIGLIO SARDO

Pecorino Semistagionato a pasta cruda. Dai sentori di fieno, nocciole, burro e panna freschi. Al palato è leggermente granuloso, dolce e solubile, dalla sapidità media. Un formaggio equilibrato con una persistenza medio lunga e un finale piacevole.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici.



PECORINO SARDO DOLCE DOP

Il Pecorino Sardo Dolce ha forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso; presenta una crosta giallo paglierino, liscia, sottile. La pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce e aromatico. Dai sentori di latte fresco, pascoli e fiori mediterranei, dal gusto dolce, aromatico e leggermente acidulo.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici.



PECORINO SARDO MATURO DOP

Il Pecorino Sardo Maturo, è di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto. La crosta è rigida e liscia, di colore giallo oca. La pasta ha un colore giallo paglierino, che si fa più intenso a seconda della stagionatura. L'aroma è intenso, con sentori di fieno, note tostate, una nota animale e crosta di pane. All'assaggio è solubile ed equilibrato, nessun sapore prevale sull'altro.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 120 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici.

PECORINO ROMANO DOP

Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora, intero, coagulato con caglio d'agnello. La pasta è bianca, compatta e leggermente occhiata. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 180 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio di agnello, fermenti lattici.



CUOR D'OR DI PECORA

Pecorino fresco a crosta fiorita, ricoperto in superficie da una soffice muffa bianca (*Penicillium Candidum*). Pasta molle, dal cuore tendente al cremoso.

I sentori sono di latte fresco e funghi champignon nella crosta; il sapore è irresistibile, di burro, di crema, elegante e delicato. La crosta è edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici.

Incarto 100% riciclabile



BIOS

Formaggio fresco a pasta bianca e molle di pecora con fioritura della crosta (*Penicillium Candidum* in superficie). La pasta bianca tendente al giallo paglierino e crosta bianco gesso, solitamente concede note sensoriali leggere e delicate. Regala aromi di latte fresco e funghi champignon in crosta e un sapore piacevolmente burroso. La crosta è edibile.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici.

BREBIBLÙ

Formaggio di pecora erboninato. La pasta si presenta compatta, leggermente cremosa, di colore giallo paglierino, con evidenti muffe blu. L'intensità è elevata, al naso sensazioni di burro e fungo, con una leggera nota animale. Al palato note di sottobosco, erbe aromatiche, in un effluvio equilibrato e intenso.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 60 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici.



DOLCE SMERALDO

Pecorino tipo Gouda. Dalla crosta lavata e dalla pasta paglierina, grassa ed elastica e compatta presenta cristalli di aminoacidi come la tirosina, che rilasciano un sapore intenso, che ricorda le nocciole tostate e la vaniglia.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg

Ingredienti: LATTE di pecora biologico, sale, caglio, fermenti lattici



RICOTTA STAGIONATA

Ricotta stagionata di pecora a pasta bianca semidura. Odore delicato e gusto sapido.

Temp. Cons.: 4°C / 8°C

Stag.: Media 20/30 gg

Ingredienti: siero di LATTE di pecora, LATTE di pecora, sale.



RICOTTA FRESCA

Ricotta fresca di pecora, dolce e aromatica, di colore bianco candido e dalla consistenza soffice e granulosa, dal profumo di latte caldo e fieno.

Temp. Cons.: 4°C

Stag.: fresco

Ingredienti: siero di LATTE di pecora.



LINEA EXCLUSIVE

Linea Exclusive

La Linea Exclusive è il risultato di oltre 60 anni di lavoro ed esperienza nel settore dell'Argiolas Formaggi.

La Linea Exclusive è una linea di prodotti di alta gamma che nasce per soddisfare le esigenze dei clienti più raffinati che desiderano di più in termini di bontà e qualità.

La miglior selezione dei nostri formaggi e i più rigorosi controlli durante tutto il processo di produzione, maturazione e stagionatura dei formaggi.

I prodotti della Linea Exclusive vengono testati dai nostri migliori esperti perchè sia garantito un alto livello di qualità del prodotto.

GIGLIO SARDO

Pecorino Semistagionato a pasta cruda. Dai sentori di fieno, nocciole, burro e panna freschi. Al palato è leggermente granuloso, dolce e solubile, dalla sapidità media. Un formaggio equilibrato con una persistenza medio lunga e un finale piacevole.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 90 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. In crosta conservante E235 e coloranti E150d e E160b.





PERLA NERA

Pecorino giovane e fresco dalla pasta cruda e compatta, molto bianca e quasi priva di occhiature. I sentori sono di latte fresco, vegetale e fiori freschi. Dal sapore delicato con una leggera punta di dolce che richiama il miele.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 15 gg

Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. In crosta conservante E235 e coloranti E172.

DOLCE DELL'ISOLA MISTO

Formaggio fresco misto con latte vaccino e ovino. La pasta è morbida, elastica, di colore bianco o avorio. L'occhiatura è quasi assente. Formaggio delicato, a pasta molle. Profumi lattici freschi e sensazioni erbacee.

Temp. Cons.: 6°C / 12°C

Stag.: Min 20 gg

Ingredienti: LATTE di pecora e vacca, sale, caglio, fermenti lattici.





Sede Dolianova

S.P. 14 n. 3/5

09041 Dolianova - Cagliari

T: +39 070 740293 - 741694

F: +39 070 742394

Sede Monteveglio - Centro Distributivo

via Grazia Deledda, 6

40053 Località Monteveglio - Valsamoggia (BO)

T: +39 051 960830 - 960568

F: +39 051 964472

Sito Web

www.argiolasformaggi.com

argiolas@argiolasformaggi.com

