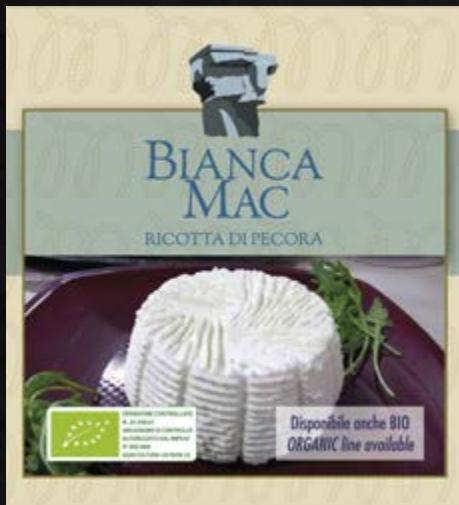




• MACOMER •

L'AZIENDA SAPORI SARDI SELEZIONA
I MIGLIORI PRODOTTI DELLA TRADIZIONE
SCEGLIENDO PER I SUOI CLIENTI
LE ECCELLENZE ARTIGIANALI
DELLA SARDEGNA.

THE COMPANY
SAPORI SARDI SELECTS
THE BEST PRODUCTS OF THE
ISLAND'S TRADITION PICKING THE
ENOGASTRONOMIC EXCELLENCES OF
SARDINIA.



BIANCA MAC

Ricotta di pecora

derivato direttamente dal siero del latte,
si presenta cremosa e di colore bianco.
Contiene pochi grassi

Peso medio forma intera: 350 g

Scadenza: 7 giorni dal confezionamento.

Conservare a temperatura max + 4°C

Sheep ricotta

creamy whey cheese, slightly sweet in taste, white colour, low fats

Average whole shape weight: 350 g

Shelf life: 7 days from the time of packaging

Store at a maximum temperature of + 4°C



MUSTIA MAC

ricotta di pecora affumicata

derivato direttamente dal siero del latte, la
ricotta si presenta morbida e compatta di
colore bruno all'esterno e bianca all'interno.
Contiene pochi grassi.

Peso medio forma intera: 1,6 kg

Scadenza: 90 giorni dal confezionamento

Conservare a temperatura max + 4°C

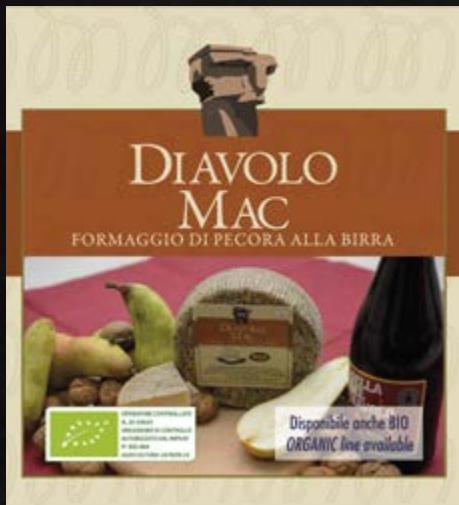
Smoked sheep ricotta

derived directly from the whey, the ricotta is soft and compact with a
brown color on the outside and white on the inside. low fats product

Average whole shape weight: 1,6 kg

Shelf life: 90 days from the time of packaging

Store at a maximum temperature of + 4°C



DIAVOLO MAC

formaggio di pecora alla birra (sella del diavolo della barley) a pasta molle, dal gusto fresco e saporito, intenso profumo di latte. superficie rigata, crosta non edibile di colore viola scuro, pasta giallo paglierino con leggera occhiatura.

Peso medio forma intera: 1,5 kg

Scadenza: 120 giorni dal confezionamento

Conservare a temperatura max + 10°C

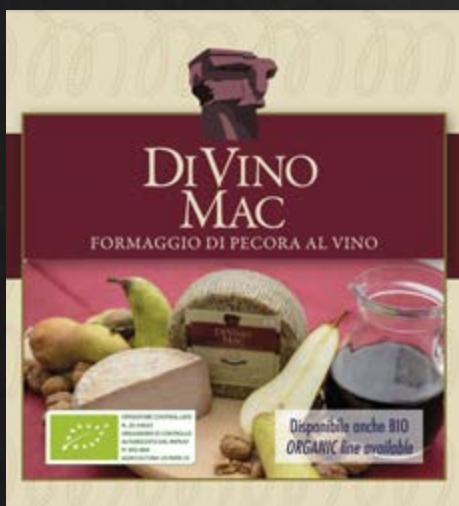
Sheep cheese with sella del diavolo beer from barley

Fresh and soft cheese, flavorful taste, intense fragrance of milk. grooved surface, no edible dark purple crust, yellow paste with few holes.

Average whole shape weight: 1,5 kg

Shelf life: 120 days from the time of packaging

Store at a maximum temperature of + 10°C



DIVINO MAC

formaggio di pecora al vino a pasta molle, dal gusto fresco e saporito, intenso profumo di latte. Superficie rigata, crosta non edibile di colore viola scuro, pasta violacea con leggera occhiatura.

Peso medio forma intera: 1,5 kg

Scadenza: 120 giorni dal confezionamento

Conservare a temperatura max + 10°C

Sheep cheese with cannonau wine fresh and soft

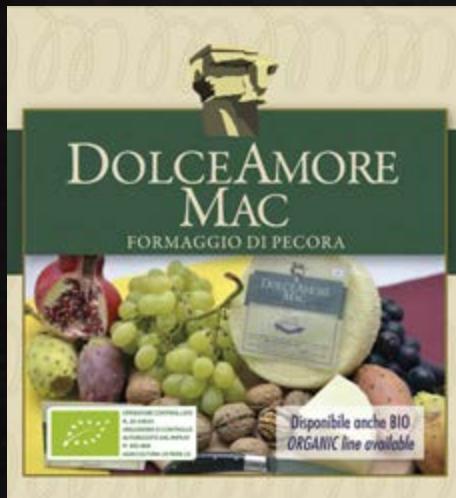
cheese, flavorful taste, intense fragrance of milk.

Grooved surface, no edible dark purple crust, purple paste with few holes.

Average whole shape weight: 1,5 kg

Shelf life: 120 days from the time of packaging

Store at a maximum temperature of + 10°C



DOLCE AMORE MAC

formaggio di pecora a pasta molle, gusto fresco e saporito, intenso profumo di latte.

Superficie rigata, crosta non edibile, di colore giallo paglierino, pasta bianca tendente al paglierino con leggera occhiatura.

Peso medio forma intera: 1 kg

Scadenza: 120 giorni dal confezionamento

Conservare a temperatura max + 10°C

Sheep cheese

fresh and soft cheese, flavorful taste, intense fragrance of milk. groove surface, no edible light yellow crust, white paste with few holes.

Average whole shape weight: 1 kg

Shelf life: 120 days from the time of packaging

Store at a maximum temperature of + 10°C



LINEA CREME BACIO

crema di formaggio fuso, spalmabile, vellutata, coniuga l'intenso sapore dei formaggi ovini Sardi.

GUSTI: miele • zafferano • carciofo • fungo porcino • formaggio erborinato • olive • bottarga di muggine • formaggio di capra • formaggio di bufala • formaggio di pecora • peperoncino • vino cannonau • birra

Confezionamento: vasetti da 200 g

Scadenza: 180 giorni

Conservare a temperatura max + 4°C

Cream cheese, spreadable, pureed, combines the intense taste of sardinian sheep cheeses' flavor.

AVAILABLE FLAVORS: honey • saffron • artichoke • porcino mushrooms • blue cheese • olives • mullet roe • goat cheese • buffalo cheese • ewe's cheese • red pepper • cannonau wine • beer

Confection: 200 g jar

Shelf life: 180 days

Store at a maximum temperature of + 4°C



CREMA GUSTO CASU MARZU

Deliziosa crema dal gusto deciso e leggermente piccante ottenuta da un mix di formaggio pecorino e caprino stagionato, richiama uno dei prodotti più particolari del mondo agropastorale dell'isola, il famoso "Casu Marzu". E' pronta per essere degustata sul pane carasau accompagnata da un ottimo bicchiere di vino Cannonau.

Confezionamento: terracotta 250gr e 500gr, Secchiello da 5,7 e 10kg

Scadenza: 6 mesi

A delicious spreading cream with a strong taste and slightly spicy flavour obtained from a mix of mature pecorino and caprino cheese (sheep and goat cheese), this product encapsulates the taste of one of the most popular products of the island's agropastoral sector, called "Casu Marzu". This spreading cream goes best with Carasau bread and it can be paired with an excellent glass of Cannonau wine.

Packaging: terracotta 250g and 500g

Bucket of 5,7 and 10kg.

Shelf life: 6 months



YOGURT

Cremoso e delicatamente acidulo, ricavato da latte di vacche al libero pascolo, sprigiona il gusto e gli aromi delle variegate erbe del Marghine.

Disponibile sia "Naturale" che nei gusti:

limone • fragola • frutti di bosco • pesca • cereali

Confezionamento:

vasetti da 150 gr



PECORINO SEMISTAGIONATO di Orgosolo

preparato con latte ovino crudo a lavorazione artigianale. color avorio. gusto dolce aromatico, che diventa più consistente con la maturazione. è un formaggio da tavola da gustare accompagnato da pane, verdure o salse, oppure grattugiato sui vostri primi di pasta. non può mancare nei taglieri dei vostri antipasti tipici sardi.

Ingredienti:

Latte di Pecora intero crudo, sale, caglio

Peso medio forma intera 2,7 kg

Stagionatura Minimo 60 giorni

Conservare a temperatura max + 10°

The Orgosolo pecorino cheese is handcrafted using raw sheep's milk. It's sweet and aromatic in flavour, growing stronger depending on age. Orgosolo pecorino is a table cheese served best with bread, vegetables or dips, and is delicious grated over dishes of pasta. Ivory in colour, it is a cheese that goes very well with a typical Sardinian antipasti platter.

Ingredients

Unpasteurised whole sheep milk, salt, rennet.

Average weight (whole wheel) – 2.7 Kg

Aging – 60 days minimum

Storage temperature – maximum + 10°

CASIZOLU S'INCANTU

Formaggio a pasta filata da latte di vacche allevate prevalentemente al libero pascolo, pasta di colore dal giallo paglierino al giallo, compatta, crosta sottile, sapore dolce.

Ingredienti: latte vaccino, caglio e sale.

Peso: 800 gr circa

Cheese made with milk from local free range cows, yellow to light yellow in colour, compact with a fine crust, flavour rather sweet.

Ingredients: cow milk, rennet and salt.

Weight: approx. 800 gr



FOIORE SARDO DOP

Prodotto con latte crudo. E' un formaggio a pasta compatta, dal caratteristico aroma affumicato e dal sapore piccante e saporito. Ha la tipica forma con lo scalzo a "dorso di mulo", crosta rugosa, di colore brunoverdastro dovuto all'affumicatura e al trattamento con olio d'oliva durante la stagionatura. La pasta è bianca tendente al paglierino, senza occhiatura.

Ingredienti:

latte di Pecora intero crudo, caglio di agnello sardo, sale

Peso medio forma intera 4 kg

Stagionatura Minimo 120 giorni

Conservare a temperatura max + 10°



Is a cheese crafted by Sardinian shepherds and is made with unpasteurized milk in order to preserve the nutrients of the milk. It's a hard cheese, with a characteristic smoky aroma and has spicy and salty undertones.

Typically, it comes in a round shape with an uneven dark-greenish rind that is produced by the smoking process and the coatings of olive oil during the aging process. The cheese itself is compact and white with a slight straw-yellow tint.

Ingredients

Unpasteurised whole sheep milk, Sardinian lamb's rennet, salt

Average weight (whole wheel) – 4 Kg

Aging – 120 days minimum

Storage temperature – maximum + 10°



FRESINA

Formaggio fresco dalla forma rettangolare un po' schiacciata, crosta sottile e pasta morbida dal gusto intenso e leggermente acidulo e aroma burroso (700 gr. circa)



SALSICCIA DI SUINO

Salume tradizionale Sardo, sfizioso e di una bontà irresistibile.

La sua preparazione avviene con carni di prima qualità, tagliate a pezzettini, poi successivamente impastate con sale, pepe e aromi naturali, senza aggiunta di latte e glutine, insaccate con budello naturale. Un processo produttivo ottenuto dall'antica ricetta tramandataci da generazioni.

Gusti : **classica, mirto, finocchietto, peperoncino**

Peso: 400 gr circa

Traditional Sardinian cured meat, irresistibly delicious. Made only with diced quality meat mixed with salt, pepper and natural flavouring.

No added milk or gluten, wrapped within real intestine.

Flavours: **classic, myrtle, fennel, chili pepper**

Weight: approx. 400g



PROSCIUTTO CRUDO

(con osso, disossato, sgambato)

Ottimo prodotto con elevate proprietà nutrizionali di alta digeribilità con un notevole contenuto proteico e basso livello di colesterolo in quanto magro. Preparato con cosce scelte di suino sardo, salato e pepato, stagionato all'aria in un clima ideale e favorevole per una giusta maturazione.



BOTTARGA

La bottarga di muggine in baffe o macinata è un prodotto sardo prelibato e conosciuto in tutto il mondo, nota anche come “caviale sardo”, ha origine dalla lavorazione delle uova di muggine, che vengono salate ed essiccate tramite ventilazione naturale.

La bottarga di muggine intera è confezionata in buste sottovuoto con un peso variabile dai 70 ai 110 grammi, mentre la macinata sui 100 grammi Il prodotto intero può essere consumato a piccoli tranci in ricchi e prelibati antipasti.

Mullet's bottarga - whole or ground - is a delicious Sardinian delicacy and ideal for the most refined tables of the Sardinian tradition. Also known as “Sardinian caviar”, it is prepared using mullet's roe, cured with salt and dried naturally. Whole bottarga is vacuum-sealed and the weight tends to vary between 70 and 110 grams, while ground bottarga is approximately 100 grams in weight. Whole bottarga is often served in fine slivers as part of a rich and delectable antipasti platter.

Ingredients: mullet's roe, salt



PANE CARASAU

è il pane più conosciuto e tipico della Sardegna,
si distingue per la particolare croccantezza e per la saporita doratura,
conferita dal suo ingrediente principale: il semolato rimacinato di grano
duro, ottenuto dalla macinazione a pietra del grano. Tradizione e gusto uniti
nello spessore di una sfoglia di carasau che ha tanto da raccontare.

Ingredienti : Semola rimacinata di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

Confezioni da 250gr, 500gr, 800gr, 1kg e 2kg

Conservare in un luogo fresco e asciutto

Scadenza: 12 mesi in caso siano rispettate le modalità di conservazione

Carasau, the most typical and well known Sardinian bread, stands out for its crunchiness and golden color which comes from the main ingredient: re-milled durum wheat semolina, obtained from stone milled wheat.

Ingredients: Re-milled durum wheat semolina, water, salt, brewer's yeast.

Packages from 250gr, 500gr, 1kg, 2kg. Store in a cool and dry place.

Shelf life: 12 months with proper conservation

PANE GUTTIAU

Il Guttiau classico è un prodotto al tempo stesso tradizionale e innovativo che deriva dal tipico pane carasau, al quale vengono aggiunti olio e sale. Il risultato è un prodotto nuovo e unico, uno snack dal gusto originalissimo che ha avuto subito successo, e tutt'oggi viene apprezzato e consumato non solo in Sardegna, ma anche oltre i confini nazionali e internazionali. Il Guttiau è realizzato con accurata ed attenta scelta dei suoi ingredienti (semola di grano duro, sale, olio altoleico), di nuovi formati e del packaging.

Ingredienti: semola di grano duro, olio di girasole, lievito e sale.

Contiene glutine

Gusti: **Classico • Rosmarino • Paprika • Cipolla • Mediterraneo • Pepe Nero**

Formati: sacchetto da 25gr, 70gr, 300gr – secchiello 500gr, 1kg

Scadenza: 7 mesi

The classic guttiau is both a traditional and innovative product derived from carasau bread to which oil and salt are added. The final result is a new and unique product, appreciated and consumed not only in Sardinia but also in the rest of Italy and abroad. Guttiau is made with a careful selection of the main ingredients (durum wheat semola, salt and “altoleico” oil) and packaging.

Ingredients: durum wheat semola, sunflower oil, yeast and salt. Contains gluten.

Flavours: **Classic • rosemary • paprika • onion • mediterranean
• black pepper •**

Packaging: 25gr, 70gr, 300gr. bucket 500gr, 1kg

Shelf life: 7 months





ORIGLIETTE (o ORULETTE)

i **dolci** si rifanno a una tradizione millenaria tipica della nostra terra impiegando ingredienti **semplici, naturali e genuini**

(Scorza d'arancia, Miele millefiori,

Semola di grano duro, Uova, Olio di semi di girasole)

L'insieme degli ingredienti descritti e l'attento seguire

della nostra tradizione crea "l'origlietta"

un prodotto unico e inimitabile

(Confezione 400/500 gr)



SEADAS (o SEBADAS)

Prodotto **tipico dolce** della Sardegna, che viene servito generalmente alla fine dei pasti, ma è anche ottimo come piatto unico. Se servirete questo tipico dolce della tradizione sarda alla fine di una pranzo o di una cena con degli amici avrete un sicuro successo.

LA SFOGLIA AL VINO BIANCO **SOTTILE E FRIABILE** CON UN DELICATO STRATO DI MIELE ACCAREZZA IL PALATO SPRIGIONANDO UN **CUORE DI MORBIDO E FRESCO FORMAGGIO DI PASTA VACCINA**.

Ingredienti: Sfoglia, semola di grano duro, farina "0", strutto, acqua, vino bianco, sale

Ripieno: Formaggio vaccino fresco, scorza di limone, sale.

Confezioni da 3, 4 e 6 pz. Scadenza: 40 giorni

Typical Sardinian **stuffed pastry** usually served as a dessert at the end of a meal, but also excellent as a main course. Serving this traditional Sardinian product at the end of a lunch or a dinner with friends will certainly be a success! The light and crispy white **wine puff pastry** covered with a delicate layer of honey - melts in your mouth releasing a soft centre of **fresh cow's cheese**.

Ingredients: Puff pastry – durum wheat semolina, flour, lard, water, white wine, salt.

Filling – fresh cow's milk, lemon rind, salt.

N° pz per pack: 3,4 or 6. Shelf life: 40 days



CONFETTURE

Nelle aree più impervie del Gennargentu si conserva grazie all'impegno di appassionati agricoltori la tradizione delle confetture e marmellate; prodotti ottenuti solo da frutta fresca di primissima qualità che viene trasformata senza coloranti e conservanti, con la sola aggiunta di zucchero in minime quantità.

Disponibile nei seguenti gusti:

corbezzolo • mirto • sambuco • peperoncino • mele cotogne • more selvatiche • mela • pera • frutti di bosco • fichi d'india • fragole • arance • fichi • pesche

Working in some of the most remote corners of the Gennargentu mountains, some farmers maintain the tradition of producing jams using only the **best quality fresh fruit**, with no colouring or preservatives added, and all with the minimum amount of sugar.

Available in the following flavors:

arbutus • myrtle • elderberry • hot cherry pepper • quince • wild blackberry • native apple • native pear • fruits of the forest • prickly pear • strawberries • orange • fig • peach



SOTTOLI

Sottoli rigorosamente sardi e dalla produzione artigianale.

Ogni pezzo infatti viene lavorato singolarmente a mano e la materia prima viene selezionata esclusivamente dalle campagne locali grazie ad accordi con i produttori di zona.

Nel laboratorio il procedimento di cottura e di riempimento dei vasetti avviene in una combinazione di olio extravergine ed olio di semi di girasole per garantire allo stesso tempo la non alterazione del gusto ed una lunga conservazione.

Disponibile nei seguenti gusti:

Carciofino sott'olio • Peperoncini ripieni con tonno, capperi e acciughe • Favette sott'olio • creme • Funghi Antunna • Pomodori secchi

Hand-crafted 100% Sardinian pickles.

All our Sardinian pickles have been hand-made from ingredients exclusively selected by local farmers. The contents of each jar are cooked in a food lab and finished with a blend of extra-virgin olive and sunflower seed oil to ensure the perfect balance between flavour and preservation of the product.

Available in the following flavors:

Artichokes in oil • Hot cherry peppers stuffed with tuna, capers and anchovies • Small fava beans in oil • pates • Antunna mushrooms • Sundried tomatoes



MIELE MILLEFIORI

Il miele Millefiori di Sardegna è un prodotto naturale di Apinath altamente nutriente e dalle importanti proprietà disintossicanti e ricostituenti.

Per questo, è raccomandato per tutti. Millefiori di Sardegna protegge inoltre il fegato e svolge una funzione riparante e regolatrice dell'apparato digerente. È un diuretico e un antianemico, e fissa calcio e magnesio nelle ossa.

Prodotto tra il mare e la montagna della zona di Oristano, questo miele riflette la varietà del paesaggio anche nel cangiare del suo colore

Millefiori honey is a natural product especially high in nutrients and with important detoxifying and tonic properties so is therefore recommended for everyone. It also protects the liver and has a repairing and regulatory function in the digestive system.

It is diuretic and anti anemic, it also helps the bones to assimilate calcium and magnesium. It is produced between the sea and the mountains in the area of Oristano, this honey is a portrait of the variety of the landscape and its colour



MIELE DI CORBEZZOLO

Il miele di corbezzolo si utilizza per le sue note proprietà diuretiche, astringenti, asettiche delle vie urinarie, antiasmatiche, antiallergiche e antinfiammatorie dell'apparato respiratorio. Ottenuto dalla fioritura della pianta mediterranea del corbezzolo, questo miele, per via del suo breve ciclo annuale di produzione, è uno dei più particolari al mondo. Il colore ambrato si schiarisce, con la cristallizzazione, come la luce del sole dall'alba all'arrivo del giorno. L'aroma persistente e il sapore intenso e amaro invadono morbidamente l'olfatto e il gusto.

Sardinian arbutus honey is commonly used for its diuretic, aseptic and astringents properties of the urinary tract. It has also antiasthmatic, antiallergic and ant-inflammatory properties for the respiratory system. It is obtained from the flowering of the Mediterranean arbutus plant. This honey is one of the most particular in the world because of its short annual production cycle. Its amber colour clears up with crystallization, reminiscent of daylight emerging from the dawn. Its persistent aroma and the intense and bitter flavour softly permeate the senses of smell and taste.

MIELE DI EUCALIPTO

Il miele di eucalipto consente un'efficace azione antibatterica, antisettica, antispasmodica e fluidificante, utile contro la tosse e le infiammazioni dell'apparato respiratorio.

Il suo aroma intenso e balsamico consente l'impiego anche in cucina come dolcificante al posto dello zucchero. Il tipico miele di eucalipto sardo, dolce toccasana per eccellenza, è un prodotto unico e naturale che raccoglie lo splendore delle albe sui rami in fiore e l'operosità mattutina delle api.

This honey has a remarkable antibacterial, antiseptic, antispasmodic and fluidizing action, very useful against cough and inflammation of the respiratory system. Its intense and balsamic aroma makes it ideal for common everyday use in the kitchen as a sweetener instead of sugar. The typical Sardinian Eucalyptus honey is good for almost any disease and it is a unique and natural product which captures the splendor of the sunrise through blossoming trees and the morning business of bees.

MIELE DI ASFODELO

Miele ricavato da piante di asfodelo, diffuse sui terreni inculti e molto soleggiati dell'isola. Ha un colore dorato, tendente al bianco nella cristallizzazione molto fine e un sapore estremamente delicato. Ottimo per un consumo al naturale o per addolcire macedonie di frutta fresca

This honey is made from asphodel plants, widely spread over uncultivated and sunny land. It has a golden colour, tending to white with delicate crystallization and an extremely delicate flavour. It is excellent on its own as well as a sweetener in fresh fruit salads

MIELE DI LAVANDA SELVATICA

Miele rarissimo ottenuto da lavanda selvatica, da cui deriva il suo aroma balsamico e profumato. Di colore chiaro e dal sapore non eccessivamente dolce, è adatto per essere assaporato al naturale oppure per esaltare il gusto di formaggi stagionati.

Extremely rare honey made from wild lavender from which it captures its perfumed balsamic aroma.

It comes with a clear colour with a not too sweet flavour.

It should be appreciated on its own or paired with mature cheese



MIELE DI CARDO

Nella sua fluidità morbida e dolcemente ambrata si ritrova un sapore gradevolmente pungente, simile alla corolla di un cardo che oscilla tra i campi e il cielo di Sardegna.

Il gusto unicamente amarognolo di questo miele ne rivela l'alto contenuto di ferro, che lo rende adatto contro i disturbi del fegato e della digestione

Through its sweet and soft amber fluidity you can find a pleasantly pungent flavour, just like a swaying thistle flower between the fields and sky of Sardinia.

Its slightly bitter and unique flavour reveals the high iron content, which makes it ideal against liver and digestive problems.



Sospiro tradizionale

Praline di pasta di mandorle glassate
Glazed almond paste praline

Sospiro al cioccolato

Praline di pasta di mandorle ricoperte di cioccolato fondente
Almond paste praline covered with dark chocolate.

Sospiro all'arancia

Praline di pasta di mandorle all'arancia ricoperte di cioccolato fondente
Orange almond paste praline covered with dark chocolate

Sospiro al mirto

Praline di pasta di mandorle al mirto ricoperte di cioccolato fondente
Myrtle almond paste praline covered with dark chocolate

Scadenza: 12 mesi. Shelf life: 12 months

Conservazione: luogo fresco e asciutto (16° /20°)

Keep in a cool dry place

Ammentos

Praline di nocciole e miele ricoperte da cioccolato fondente

Hazelnut praline and honey covered in dark chocolate

Disizzos

Praline di mandorle, miele e scorza d'arancia candita, ricoperta di cioccolato fondente

Almond praline, honey and candied orange zest, covered in dark chocolate.

Sentidu

Praline di noci e miele ricoperte di cioccolato al latte

Hazelnut praline and honey covered with milk chocolate

Scadenza: 12 mesi. Shelf life: 12 months

Conservazione: luogo fresco e asciutto (16°/20°)

Keep in a cool dry place



Amaretto tradizionale morbido

Traditional soft amaretto

Amaretto morbido al cioccolato

Soft chocolate amaretto

Amaretto morbido al mirto

Soft myrtle amaretto

Scadenza: 4 mesi. Shelf life: 4 months

Conservazione: luogo fresco e asciutto (16°/20°)

Keep in a cool dry place



MALVASIA DI BOSA DOP DOLCE

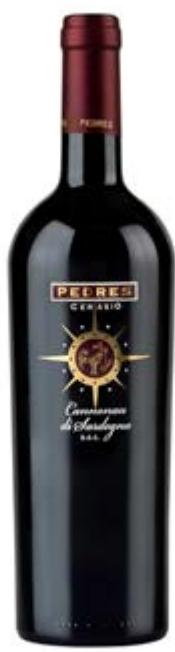
E' un **vino** dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, ha un bouquet lungo che ricorda **pesca bianca**, la **melissa** e le **erbe aromatiche**.

Di particolare finezza, al gusto si presenta dolce, ampio, morbido ma con una vena acidula che imprime freschezza, con retrogusto caratteristico, si serve come aperitivo eventualmente accompagnato alla pasticceria fresca

Straw-yellow in colour with green reflections, this **wine** has a long bouquet redolent of **white peaches**, **treacle** and **aromatic herbs**.

The aroma is sweet, ample and soft with a citrusy note that delivers an appealing freshness.

With its distinctive aftertaste it is best served as an aperitif, with pastries



CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Degustazione: **Rosso intenso** tendente al granato. Profumo intenso di frutti rossi con piacevoli note di **legno e spezie**.

Pieno, caldo, roondo e persistente.

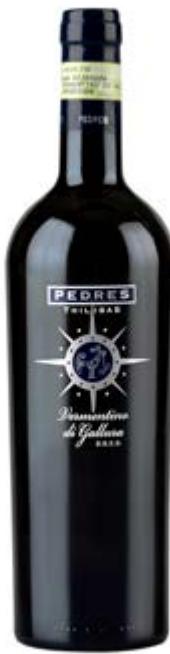
Abbinamenti: Si accompagna ottimamente con carni rosse grigliate, formaggi stagionati e saporiti piatti di pasta.

Temperatura di servizio: **16-18°C**

Tasting Notes: Ruby red tending to garnet. Intense nose of red berries with pleasant wood and spice. Full bodied, warm, round and long-lasting.

Food Pairings: Great with grilled red meat, mature cheese and bold pasta dishes.

Serving Temperature: **16/18 °C**



VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.

Degustazione: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo ampio e complesso, con sentori floreali tipici della macchia Gallurese che scivolano in profumi di frutta esotica. Gli aromi confermano l'aspetto olfattivo dove si presenta caldo, sapido, lungo ed elegante.

Abbinamenti: tutti i piatti della cucina marinara, si esalta con zuppa di pesce e brodetti, sublime con le zuppe di granseole e le grigliate di pesce.

Si sposa bene anche con carni bianche e formaggi molli.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Tasting Notes:

Straw-yellow with greenish reflections.

Complex and ample nose, with floral scents characteristic of the Gallura bush, leading to exotic fruit.

The aroma matches the nose – warm, savoury, long and elegant.

Food Pairings: Goes very well with seafood dishes, fish soup and consommé; sublime with spider crab and grilled fish. It also goes well with white meat and soft cheese. Serving Temperature: 8/10 °C



ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Degustazione: Intenso con sentori di vaniglia e cannella, morbido e vellutato con un finale persistente.

Abbinamenti: Si abbina con successo a zuppe e grigliate di pesce, sformati di verdure, carni bianche e foie gras.

Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 / 12 °C

Tasting Notes: Notes of vanilla and cinnamon, soft and velvety, with a long-lasting finish.

Food Pairings: Goes very well with seafood soup and grilled fish, vegetable bakes, white meat and foie gras. Great as an aperitif.

Serving Temperature: 10/12 °C

“Ho dei gusti semplicissimi,
mi accontento sempre del meglio”
(Oscar Wilde)



SAPORI SARDI
di Muroni Antonio

Sede Legale:
via Roma, 10
08015 Macomer (NU)

Sede Operativa:
SP43 Loc.Tanca Manna
08015 Macomer (NU)

p.iva. 01493010910
cel. 3404080713
saporisardimacomer@gmail.com