



*Formaggi sardi  
che fanno storia.*



# Granduca di Mandas

Sapienti tecniche artigianali e paziente stagionatura per un sapore inconfondibile. Pecorino da tavola e da grattugia, pasta compatta, caratteristico il suo sapore deciso, non piccante, con un gusto delicato al palato, prodotto con latte ovino fresco della Sardegna. Un formaggio d'eccellenza: dolcezza e carattere "Granduca di Mandas" 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. **Allergeni:** LATTE e i suoi derivati. LATTE di pecora pastorizzato (ingrediente). **Stagionatura:** min. 150 gg. **Pezatura (peso variabile):** forme grandi da kg 16,0 a kg 18,0; 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 429 Kcal - 1797 KJ  
Grassi totali 34%  
Acidi grassi saturi 20%  
Carboidrati 0,8%  
Zuccheri 0,2%  
Proteine 30%  
Sale 2,02%

Nutrition Facts		
Servings per Container	1 Oz (28 g)	varied g
Servings size	1 Oz (28 g)	
Amount per serving		
Calories		120
% Daily Value*		
<b>Total Fat</b>	10 g	12%
Saturated fat	6 g	28%
Trans Fat	0 g	
<b>Cholesterol</b>	24 mg	8%
<b>Sodium</b>	222 mg	10%
<b>Total carbohydrate</b>	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
<b>Protein</b>	8 g	17%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	251 mg	19%
Iron	0 mg	0%
Potassium	25 mg	1%

\* 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.