



CAO FORMAGGI

La **Cooperativa Allevatori Ovini** - CAO Formaggi trasforma “industrialmente” il latte prodotto nelle aziende zootecniche dei soci.

L’attività di trasformazione e commercializzazione viene fatta nel nuovo stabilimento di Oristano, la cui capacità produttiva supera i 150.000 litri giornalieri e 22.000.000 litri annui.

Il latte viene trasformato in formaggi a pasta molle, semi stagionata e a lunga maturazione. Oltre a questi prodotti, la CAO realizza anche un’ampia gamma di prodotti derivati come ricotta, pasta fresca, formaggi fusi e grattugiati, in modo da valorizzare ogni produzione e coprire le più ampie richieste del mercato.

La Cooperativa allevatori ovini si caratterizza per aver mantenuto stretti legami con i produttori e conoscenze tradizionali, pur lavorando grandi quantità di latte - da ciò il successo sui mercati di tutto il mondo.



PECORINO SARDO DOP

Formaggio pecorino da tavola, dal gusto caratteristico che diventa più marcato con il progredire della stagionatura.

La varietà dolce subisce una stagionatura tra i 20 e i 60 giorni. Si presenta dolce e tenero, dal sapore delicato. La pasta è leggermente paglierina con alcuni occhi burrosi. La crosta, non edibile, è di color giallo chiaro.

La varietà matura ha una stagionatura minima di 120 giorni. Il caratteristico gusto diventa sempre più marcato con il progredire della stagionatura. La pasta è leggermente paglierina e gustosa. La crosta è di colore giallo scuro naturale.

DOLCE SARDEGNA

Formaggio pecorino fresco con stagionatura di 4 giorni, particolarmente cremoso, dal gusto molto delicato, di color giallo paglierino chiaro. La crosta, non edibile, si presenta molto chiara e morbida, a forma quadrata.

PASTORE SARDO

Formaggio pecorino da tavola poco stagionato (30 giorni), dolce e tenero dal sapore delicato. La pasta è leggermente paglierina con alcuni occhi burrosi. Crosta non edibile di color marrone cuoio chiaro.

RIGATO DI SIAMANNA

Formaggio pecorino stagionato almeno per 90 giorni, dal sapore caratteristico tipico, abbastanza deciso e tendenzialmente piccante col progredire della stagionatura. La pasta è bianca leggermente paglierina. La crosta è di colore giallo oro naturale. Forma rigata simile a quella tipica del cestino in giunco.

CREMA DI SIAMANNA

Formaggio fuso spalmabile di consistenza cremosa e colore bianco, gustoso e caratteristico, ottenuto dalla fusione di formaggi e ricotta di pecora prodotti dalla C.A.O. Confezionato in vasetti di vetro trasparenti forniti di capsula di chiusura. Viene prodotto nelle varietà classica e piccante.

COOPERATIVA ALLEVATORI OVINI SOC. COOP. AGRICOLA

Località "Perda Lada" Fenosu • 09170 Oristano

Telefono: 0783 301831 • Fax: 0783 301511

info@caoformaggi.it • www.caoformaggi.it