



# LINEA PRODOTTI

## SCHEDE TECNICHE



Azienda Agricola "FUNTANA CANA" di Cabiglieria Giovanni  
Loc. Funtana Cana, 07016 Pattada (SS), Sardegna, Italy.

P.IVA 01393490907 / C.F. CBGNN65T19G203E

Mobile +39 347 7856594

[info@funtanacana.it](mailto:info@funtanacana.it) / [www.funtanacana.it](http://www.funtanacana.it)

# PECORINO FRESCO



**Approvazione/Certificato:** I.C.E.A.  
**Tipo di latte:** latte crudo di pecora Biologico.  
**Tipo di caglio:** di Vitello  
**Gruppo di formaggio:** caciotta;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	<b>1389 Kj</b>
Calorie	<b>332 Kcal</b>
Proteine	<b>26 g</b>
Carboidrati	<b>2 g</b>
Grassi	<b>25 g</b>
Sale	<b>2 g</b>

**Sapore:** dolce e cremoso.  
**Forma/dimensione:** *Cilindrica* = 2,50/3,00 Kg. Diametro 20 cm, Altezza 10/15 cm;  
**Affinamento:** ~30-45gg  
**Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima: PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)  
**Confezionamento:** sottovuoto (confezione singola) e disposizione in cartoni da 6 pz;  
**Peculiarità:** prodotto a latte crudo (produzione artigianale), con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO di "Funtana Cana".  
**Scadenza:** preferibilmente entro 45 gg.  
**EAN CODE:** 2498648 (cod.peso variabile)  
**Allergeni:** **LATTE**

# PECORINO SEMI STAGIONATO



**Approvazione/Certificato:** I.C.E.A.  
**Tipo di latte:** latte crudo di pecora Biologico.  
**Tipo di caglio:** Agnello;  
**Gruppo di formaggio:** semicotto;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	1722 Kj
Calorie	415 Kcal
Proteine	26g
Carboidrati	2,5g
Grassi	33g

**Sapore :** dolce con caglio di vitello, più intenso e corposo con caglio d'agnello.

**Forma/dimensione:** *Cilindrica* = 2,70/3,00 Kg. Diametro 20 cm, Altezza 15 cm;

**Affinamento:** ~60gg

**Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima: PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)

**Confezionamento:** sottovuoto (confezione singola), e disposizione in cartoni da 6 pz.

**Peculiarità:** prodotto a latte crudo (produzione artigianale), con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO di "Funtana Cana".

**Scadenza:** preferibilmente entro 60 gg.

**EAN CODE:** 2959957 (cod.peso variabile)

**Allergeni:** **LATTE**

# PECORINO STAGIONATO



<b>Approvazione/Certificato:</b>	I.C.E.A.
<b>Tipo di latte:</b>	latte crudo di pecora Biologico,
<b>Tipo di caglio:</b>	Agnello;
<b>Gruppo di formaggio:</b>	semicotto;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	1722 Kj
Calorie	415 Kcal
Proteine	26g
Carboidrati	2,5g
Grassi	33g

<b>Sapore:</b>	dolce e deciso con caglio di vitello, intenso e leggermente piccante con caglio di agnello;
<b>Forma/dimensione:</b>	<i>Cilindrica</i> = 2,50/3,00 Kg. Diametro 20 cm, Altezza 15 cm;
<b>Affinamento:</b>	~90gg
<b>Produzione:</b>	Luogo di produzione e trasformazione della materia prima: PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)
<b>Confezionamento:</b>	sottovuoto (confezione singola) e disposizione in cartoni da 6 pz
<b>Peculiarità:</b>	prodotto a latte crudo (produzione artigianale), con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO di "Funtana Cana".
<b>Scadenza:</b>	preferibilmente entro 90 gg.
<b>EAN CODE:</b>	2946245(cod.peso variabile)
<b>Allergeni:</b>	<b>LATTE</b>

# PECORINO SAFRANUM



**Approvazione/Certificato:** I.C.E.A.  
**Tipo di latte:** latte crudo di pecora Biologico;  
**Tipo di caglio:** Agnello  
**Gruppo di formaggio:** semicotto;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	1722 Kj
Calorie	415 Kcal
Proteine	26g
Carboidrati	2,5g
Grassi	33g

**Sapore:** dolce "Particolare" con retrogusto di zafferano.  
**Forma/dimensione:** *Cilindrica* = 2,50/3,00 Kg. Diametro 20 cm, Altezza 15 cm;  
**Affinamento:** ~60gg  
**Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima: PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)  
**Confezionamento:** sottovuoto (confezione singola) e disposizione in cartoni da 6 pz.  
**Peculiarità:** formaggio prodotto a latte crudo (produzione artigianale), con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO di "Funtana Cana".  
**Scadenza:** preferibilmente entro 60 gg.  
**EAN CODE:** 2355814 (cod.peso variabile)  
**Allergeni:** LATTE

## **\* Zafferano Biologico a produzione artigianale**

Azienda Agricola "FUNTANA CANA" di Cabiglieria Giovanni  
Loc.Funtana Cana, 07016 Pattada (SS), **Sardegna, Italy.**  
P.IVA 01393490907 / C.F.CBGNN65T19G203E  
Mobile +39 347 7856594 [info@funtanacana.it](mailto:info@funtanacana.it) / [www.funtanacana.it](http://www.funtanacana.it)

# PECORINO PEPERINO

**Approvazione/Certificato:**

I.C.E.A.

**Tipo di latte:**

latte crudo di pecora Biologico.

**Tipo di caglio:**

Agnello;

**Gruppo di formaggio:**

semicotto;



## Valori nutrizionali per 100gr

Kilojoule	1722 Kj
Calorie	415 Kcal
Proteine	26g
Carboidrati	2,5g
Grassi	33g

**Sapore:**

intenso con aroma di pepe;

**Forma/dimensione:**

*Cilindrica* = 2,5/3,0 Kg. Diametro 20 cm, Altezza 15 cm;

**Affinamento:**

~60gg

**Produzione:**

Luogo di produzione e trasformazione della materia prima:  
PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)

**Confezionamento:**

sottovuoto (confezione singola) e disposizione in  
cartoni da 6 pz.

**Peculiarità:**

prodotto a latte crudo (produzione artigianale),  
con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO  
di "Funtana Cana"

**Scadenza:**

preferibilmente entro 60 gg.

**EAN CODE:**

2554094 (cod.peso variabile)

**Allergeni:**

**LATTE**

Azienda Agricola "FUNTANA CANA" di Cabigliera Giovanni

Loc.Funtana Cana, 07016 Pattada (SS), **Sardegna, Italy.**

P.IVA 01393490907 / C.F.CBGNN65T19G203E

Mobile +39 347 7856594

[info@funtanacana.it](mailto:info@funtanacana.it) / [www.funtanacana.it](http://www.funtanacana.it)

# PECORINO FUNTAINBLUE



**Approvazione/Certificato:** I.C.E.A.  
**Tipo di latte:** latte crudo di pecora Biologico  
**Tipo di caglio:** di vitello;  
**Gruppo di formaggio:** Erborinato;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	1389 Kj
Calorie	332 Kcal
Proteine	26g
Carboidrati	2g
Grassi	25g

**Sapore:** particolarmente marcato, intenso;

**Forma/dimensione:** *Cilindrica* = (con scalzo arrotondato)  
3,5 Kg. Diametro 25cm, Altezza 10 cm;

**Affinamento:** ~45gg

**Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima:  
PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)

**Confezionamento:** confezione singola e disposizione in  
cartoni da 4pz.

**Peculiarità:** prodotto a latte crudo (produzione artigianale),  
con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO  
di "Funtana Cana"

**Scadenza:** preferibilmente entro 60 gg.

**EAN CODE:** 2848326(cod.peso variabile)

**Allergeni:** **LATTE**

# PECORINO TARTUFO



**Approvazione/Certificato:** non BIO (Tartufo non Bio)

**Tipo di latte:** latte crudo di pecora Biologico.

**Tipo di caglio:** di agnello

**Gruppo di formaggio:** caciotta;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	1389 Kj
Calorie	332 Kcal
Proteine	26 g
Carboidrati	2 g
Grassi	25 g
Sale	2 g

**Sapore:** dolce, sapore marcato e bilanciato, cremoso.

**Forma/dimensione:** *Cilindrica* = 3,50/4,00 Kg. Diametro 20 cm, Altezza 10/15 cm;

**Affinamento:** ~30-45gg

**Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima: PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)

**Confezionamento:** sottovuoto (confezione singola) e disposizione in cartoni da 6 pz;

**Peculiarità:** prodotto a latte crudo (produzione artigianale), con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO di "Funtana Cana".

**Scadenza:** preferibilmente entro 60 gg.

**EAN CODE**

**Allergeni:** **LATTE**

Azienda Agricola "FUNTANA CANA" di Cabigliera Giovanni  
Loc. Funtana Cana, 07016 Pattada (SS), **Sardegna, Italy.**  
P.IVA 01393490907 / C.F. CBGNN65T19G203E  
Mobile +39 347 7856594 [info@funtanacana.it](mailto:info@funtanacana.it) / [www.funtanacana.it](http://www.funtanacana.it)



# RICOTTA

---



**Approvazione/Certificato:** I.C.E.A.

**Tipo di latte:** latte crudo di pecora Biologico.

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	<b>751 Kj</b>
Calorie	<b>180 Kcal</b>
Proteine	<b>12,3g</b>
Carboidrati	<b>6,6g</b>
Grassi	<b>10,7g</b>

**Sapore:** dolce e delicato;

**Forma/dimensione:** 1Kg. Diametro 10 cm, Altezza 15 cm;  
2Kg. Diametro 15 cm, Altezza 15 cm;

**Affinamento:** ~15gg

**Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima:  
PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)

**Confezionamento:** sottovuoto (confezione singola), disposizione in  
cartoni da 9 pz.

**Peculiarità:** ricotta derivata da latte proveniente da unica zona di  
origine. È un prodotto molto leggero e digeribile e ricco di  
proteine.

**Scadenza:** preferibilmente entro 45 gg.

**EAN CODE:** 2345014(cod.peso variabile)

**Allergeni:** **LATTE**

Azienda Agricola "FUNTANA CANA" di Cabiglieria Giovanni

Loc.Funtana Cana, 07016 Pattada (SS), **Sardegna, Italy.**

P.IVA 01393490907 / C.F.CBGNN65T19G203E

Mobile +39 347 7856594

[info@funtanacana.it](mailto:info@funtanacana.it) / [www.funtanacana.it](http://www.funtanacana.it)

# CREMA FORMAGGIO DOLCE



**Approvazione/Certificato:**

I.C.E.A.

**Ingredienti:**

Formaggio di pecora Biologico,  
citrato di sodio

**Gruppo di formaggio:**

fusi;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	<b>1066 Kj</b>
Calorie	<b>262 Kcal</b>
Proteine	<b>16g</b>
Carboidrati	<b>1g</b>
Grassi	<b>15g</b>

**Sapore:**

dolce e marcato;

**Forma/dimensione:**

*Cilindrica* 200gr

**Produzione:**

Luogo di produzione e trasformazione della materia prima:  
PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)

**Confezionamento:**

confezione singola e disposizione in  
cartoni da 72pz.

**Peculiarità:**

prodotto a latte crudo (produzione artigianale),  
con latte proveniente SOLO dall'allevamento BIOLOGICO  
di "Funtana Cana"

**Scadenza:**

preferibilmente entro 180 gg.

**EAN CODE:**

8053676230006

**Allergeni:**

**LATTE**

Azienda Agricola "FUNTANA CANA" di Cabiglieria Giovanni

Loc. Funtana Cana, 07016 Pattada (SS), **Sardegna, Italy.**

P.IVA 01393490907 / C.F. CBGNN65T19G203E

Mobile +39 347 7856594

[info@funtanacana.it](mailto:info@funtanacana.it) / [www.funtanacana.it](http://www.funtanacana.it)

# PERETTA



- Tipo di latte:** latte crudo di vacca Biologico;
- Tipo di caglio:** Vitello in polvere
- Gruppo di formaggio:** pasta filata ad acidificazione naturale;

Valori nutrizionali per 100gr	
Kilojoule	1471Kj
Calorie	351 Kcal
Proteine	26g
Carboidrati	2g
Grassi	25g
di cui saturi	15g
Sale	1,2g

- Sapore:** dolce,
- Forma/dimensione:** Forma a pera 1,00/1,2Kg. Diametro 10cm,
- Affinamento:** ~6gg
- Produzione:** Luogo di produzione e trasformazione della materia prima:  
PATTADA (SARDEGNA) (ITALY)
- Confezionamento:** in scatole da 10 pezzi
- Peculiarità:** prodotto a latte crudo (produzione artigianale),  
con latte proveniente SOLO dall'allevamento Biologico  
di "Funtana Cana"
- Scadenza:** preferibilmente entro 60 gg.
- EAN CODE:** 2949905 (cod.peso variabile)
- Allergeni:** LATTE