



*Espressione di Sardegna*



In Sardegna,  
passione e tradizione  
per armonie di gusti.

In Sardinia, dedication and tradition  
create harmonious flavours.

# Le sfumature diventano storia

## Nuances become history

La Cooperativa Allevatori di Mores nasce nel 1951 a Mores, centro agropastorale nel cuore del Logudoro, regione storica della Sardegna centro-settentrionale, territorio suggestivo e particolare per le sue ricchezze naturali. L'obiettivo della Cooperativa è produrre formaggi tradizionali con procedimenti artigianali, nel rigoroso rispetto dei principi dettati dall'antica tradizione casearia.

Tanti i risultati concretizzati in un dinamico operare, grazie alle tecnologie più avanzate in un moderno stabilimento dove convivono tradizione e innovazione, perché il passato è la forza del presente.

La scelta accurata delle materie prime e il severo controllo dell'intera filiera produttiva, garantiscono al consumatore un eccellente livello qualitativo dei prodotti.

Ogni fase della lavorazione viene sottoposta a rigoroso e dettagliato controllo da parte di tecnici specializzati a garanzia della costante salubrità del prodotto. L'elevato standard organizzativo e qualitativo sono testimonianza di una filosofia operativa tesa ad una continua affermazione sui mercati, con importanti e prestigiose certificazioni per il controllo della qualità del prodotto e del sistema aziendale.

*The Dairy Farmers' Coop "Cooperativa Allevatori di Mores" was founded in 1951 in Mores, a small farming town in the heart of Logudoro, a historical region of central-northern Sardinia, a rural area brimming with natural beauty. The Cooperative's focus is on making traditional cheeses using artisan procedures, true to the principles of the local cheese-making tradition.*

*Its many successes were born by coupling ancient skills with a dynamic organisation, high-tech equipment and a state-of-the-art facility, because the past is the bedrock of our present. The accurate choice of ingredients and stringent controls throughout the production chain ensure we deliver top quality to our consumers. Each step of the process undergoes rigorous and detailed checks by our specialised technicians to ensure the constant healthiness of our products.*

*The high organisational and quality standards reflect an operating philosophy aimed at securing consistent market success, with the support of leading quality certifications covering products and company processes.*



# Sartigliano

## FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO · MATURE SHEEP'S MILK CHEESE



**Caratteristiche** Formaggio a pasta compatta prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati. Forma cilindrica a facce piane, scalzo leggermente convesso. Pasta bianca, compatta, consistente e con poche occhiature. Sapore aromatico e marcato. Aroma fragrante, persistente e intenso. Crosta rigata e di colore marrone.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 120 giorni.

**Pezzatura** Diametro 32 cm. Altezza 15-18 cm. Peso medio 15-17 kg.

**Characteristics** Compact-texture cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam pristine green pastures. Cylindrical shape with flat faces, slightly convex sides. White interior, compact and firm texture with a few eyes. Aromatic and decided taste. Fragrant, persistent and intense aroma. Ribbed brown rind.

**Ingredients** Sheep's milk, calf rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 120 days.

**Size** Diameter: 32 cm. Height: 15-18 cm. Average weight: 15-17 kg.



# Aragonese

## FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO SEMI-MATURE SHEEP'S MILK CHEESE

**Caratteristiche** Formaggio a pasta compatta prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati dell'Isola di Sardegna. Forma cilindrica, facce piane, scalzo dritto. Pasta tendente al paglierino, compatta, elastica e tenera, con poche occhiaie. Sapore dolce e acidulo nel prodotto giovane, tendente verso gusto più deciso con la stagionatura. Aroma delicato.

Crosta liscia e di colore giallo paglierino naturale che con la maturazione tende ad imbrunire.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 60 giorni.

**Pezzatura** Diametro 18-20 cm. Altezza 10 cm. Peso medio 2,5-3 kg.

**Characteristics** Compact-texture cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. Cylindrical wheel, with flat faces and straight sides. Straw-yellow interior, compact, elastic and tender texture, with a few eyes. Sweet and sourish taste in the fresher cheese, tending towards a tangier taste as it matures. Delicate aroma.

Smooth, natural straw-yellow rind that tends to darken with maturing.

**Ingredients** Sheep's milk, calf rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 60 days.

**Size** Diameter: 18-20 cm. Height: 10 cm. Average weight: 2.5-3 kg.



# Monte Acuto

## PECORINO SARDO MATURO DOP · MATURE PECORINO SARDO PDO CHEESE



**Caratteristiche** Formaggio Pecorino Sardo Maturo D.O.P. prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati dell'Isola di Sardegna. Forma cilindrica, facce piane e scalzo lievemente convesso. Pasta tendente al paglierino, compatta, elastica e tenera, con rade occhiature. Sapore dolce e acidulo nel prodotto giovane, tendente verso gusto più deciso con la stagionatura. Aroma gradevolmente piccante nel prodotto maturo. Crosta liscia, di colore giallo paglierino naturale che con la maturazione tende ad imbrunire.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 60 giorni.

**Pezzatura** Diametro 18-20 cm. Altezza 10 cm. Peso medio 2,5-3 kg.

**Characteristics** Mature Pecorino Sardo PDO cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. Cylindrical shape, flat faces and slightly convex sides. Straw-yellow interior, compact, elastic and tender texture, with sparse eyes. Sweet and sourish taste in the fresher cheese, tending towards a tangier taste as it matures. Pleasantly piquant flavour in the mature cheese.

Smooth, natural straw-yellow rind that tends to darken with maturing.

**Ingredients** Sheep's milk, calf rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 60 days.

**Size** Diameter: 18-20 cm. Height: 10 cm. Average weight: 2.5-3 kg.



# Tenores

## PECORINO ROMANO DOP · PDO PECORINO ROMANO CHEESE



**Caratteristiche** Formaggio Pecorino Romano D.O.P. prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati dell'Isola di Sardegna. Formaggio consumato da tavola dopo cinque mesi di stagionatura e dopo gli otto mesi si consuma come gradevole condimento di piatti della cucina mediterranea. Forma cilindrica, facce piane e scalzo dritto. Pasta semicotta, dura e compatta, di colore bianco nel prodotto giovane, con la stagionatura tendente al paglierino. Sapore aromatico, con la stagionatura tende gradualmente al piccante gradevole ed intenso. Crosta liscia e sottile di colore bianco paglierino naturale o cappata nera. Su tutto lo scalzo è incisa la dicitura Pecorino Romano, il logo istituzionale, il numero di casello, il mese, l'anno di produzione. **Ingredienti** Latte di pecora, caglio di agnello sardo in pasta, sale, fermenti lattici naturali.

**Stagionatura** Minima 5 mesi per la tipologia "da tavola". Minima 8 mesi per la tipologia "da grattugia".

**Pezzatura** Diametro 32-33 cm. Altezza 28-30 cm. Peso medio 24-33 kg.

**Characteristics** Pecorino Romano PDO cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. It can be consumed as a table cheese after five months of maturation, while after eight months it is best used as a flavoursome condiment on Mediterranean dishes. Cylindrical shape, flat faces and straight sides. Semi-cooked, hard, compact and white texture when the cheese is young, tending to straw-coloured as it matures. Aromatic taste, gradually becoming more intensely piquant as it matures. Smooth, thin rind, natural straw-white in colour or black-coated. The name "Pecorino Romano", the official logo, lot number, month and year of production are imprinted on the sides. **Ingredients** Sheep's milk, Sardinian lamb's rennet paste, salt, bacterial culture. **Maturing** Minimum 5 months for the "table" type. Minimum 8 months for the "grating" type.

**Size** Diameter: 32-33 cm. Height: 28-30 cm. Average weight: 24-33 kg.



# Isola Bianca

## FORMAGGIO PECORINO "CACIOTTA" · SHEEP'S MILK "CACIOTTA" CHEESE

**Caratteristiche** Formaggio fresco da tavola a pasta molle prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati dell'Isola di Sardegna. Forma cilindrica, scodellata, a facce piane, scalzo bombato. Pasta tendente al bianco crema, tenera, con rada occhiatura. Sapore dolce e delicato, intenso odore di latte fresco.

Crosta tendente al paglierino, cappatura bianca-trasparente, marrone o nera.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 15/20 giorni.

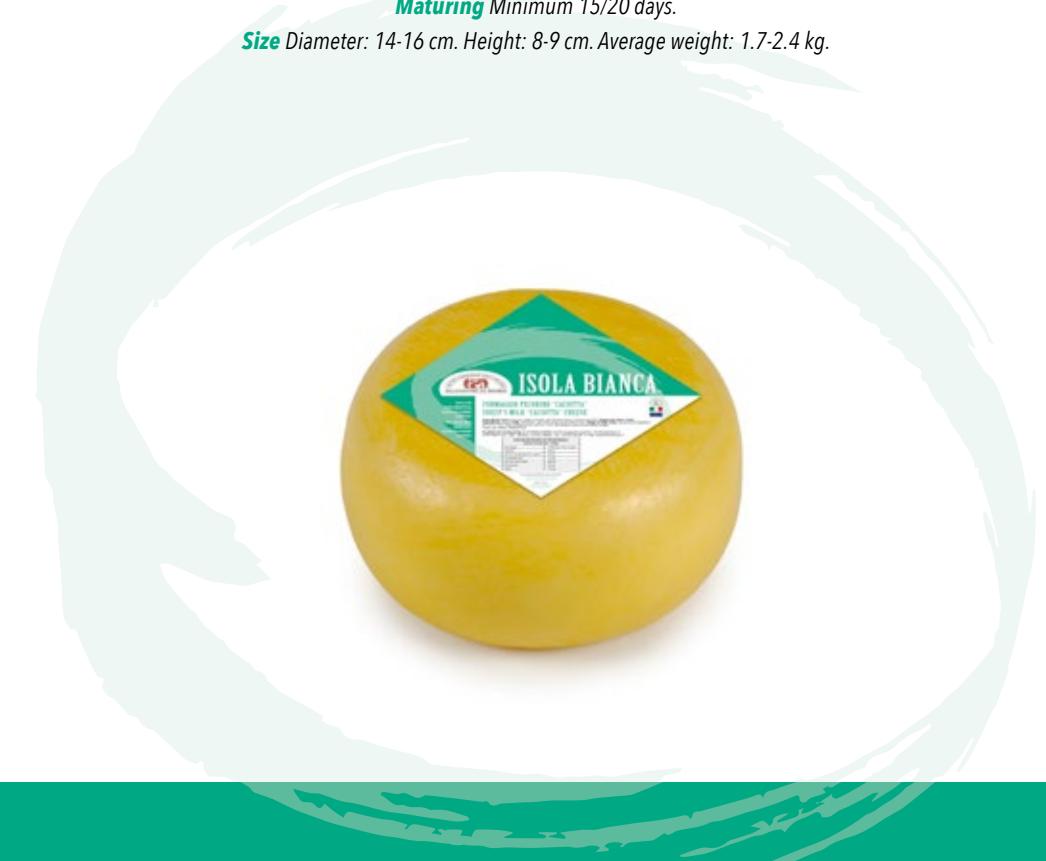
**Pezzatura** Diametro 14-16 cm. Altezza 8-9 cm. Peso medio 1,7-2,4 kg.

**Characteristics** Fresh soft table cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. Cylindrical, flat-faced, with rounded sides. Creamy white and soft interior, with sparse eyes. Mild and delicate taste, intense aroma of fresh milk. Rind tending to straw-yellow, with white-transparent, brown or black coating.

**Ingredients** Sheep's milk, calf rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 15/20 days.

**Size** Diameter: 14-16 cm. Height: 8-9 cm. Average weight: 1.7-2.4 kg.



# Moras

## FORMAGGIO PECORINO "CACIOTTONE" SHEEP'S MILK "CACIOTTONE" CHEESE



**Caratteristiche** Formaggio fresco da tavola a pasta tenera prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati dell'Isola di Sardegna. Forma cilindrica, a facce piane, scalzo dritto. Pasta tendente al bianco crema, tenera, con leggera occhiatura. Sapore dolce e aroma delicato, odore intenso di latte fresco. Crosta di colore marrone.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 20 giorni.

**Pezzatura** Diametro 22 cm. Altezza 8-12 cm. Peso medio 3,4-4 kg.

**Characteristics** Fresh soft table cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. Cylindrical shape, flat faces, straight sides. Creamy white and soft interior, with a few eyes.

Mild taste and delicate aroma, intense smell of fresh milk. Brown rind.

**Ingredients** Sheep's milk, calf rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 20 days.

**Size** Diameter: 22 cm. Height: 8-12 cm. Average weight: 3.4-4 kg



Lasciamo fare alla natura  
Following Nature's teachings



# Moro del Logudoro

FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO  
SEMI-MATURE SHEEP'S MILK CHEESE

**Caratteristiche** Formaggio a pasta compatta prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si alimentano nei verdi e ricchi pascoli dell'Isola di Sardegna. Forma cilindrica, facce piane e scalzo "a schiena di mulo". Pasta bianca, compatta e dura, con poche occhiature. Sapore aromatico e gradevolmente piccante. Crosta liscia con cappatura marrone.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di agnello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 60 giorni.

**Pezzatura** Diametro 18 cm. Altezza 9 cm. Peso medio 2,4-3,2 kg.

**Characteristics** Compact-texture cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. Cylindrical shape, flat faces and "mule-back", i.e. arched sides. White, compact and hard paste, with few eyes. Aromatic and pleasantly piquant taste. Smooth rind with brown coating.

**Ingredients** Sheep's milk, lamb rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 60 days.

**Size** Diameter: 18 cm. Height: 9 cm. Average weight: 2.4-3.2 kg.



# Ovilo

## FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO SEMI-MATURE SHEEP'S MILK CHEESE

**Caratteristiche** Formaggio a pasta compatta prodotto in Sardegna con una selezione accurata di latte intero di pecora, ottenuto da greggi che vivono e si alimentano nei verdi e ricchi pascoli dell'Isola di Sardegna. Forma cilindrica, facce piane, scalzo dritto. Pasta di colore paglierino, compatta e dura, con poche occhiature. Sapore aromatico, intenso.

Aroma delicato. Crosta liscia con cappatura gialla.

**Ingredienti** Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

**Stagionatura** Minima 60 giorni.

**Pezzatura** Diametro 14-16 cm. Altezza 8 cm. Peso medio 1,4-1,8 kg.

**Characteristics** Compact-texture cheese produced in Sardinia from accurately selected whole sheep's milk, from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. Cylindrical wheel, with flat faces and straight sides.

Straw-coloured interior, compact and hard texture, with a few eyes.

Aromatic and intense taste. Delicate aroma. Smooth rind with yellow coating.

**Ingredients** Sheep's milk, calf rennet, salt, lactic starter.

**Maturing** Minimum 60 days.

**Size** Diameter: 14-16 cm. Height: 8 cm. Average weight: 1.4-1.8 kg.



# Dulche

## RICOTTA FRESCA DI PECORA · FRESH SHEEP'S MILK RICOTTA



**Caratteristiche** Ricotta gentile prodotta in Sardegna, ottenuta dal siero derivante dalla lavorazione di formaggi ovini. Per riscaldamento del siero la ricotta affiora in fiocchi delicati. Estratta delicatamente si ripone e si confeziona. Prodotto fresco e ricco di proteine nobili. Forma tronco conica. Pasta dal colore bianco candido, umida, soffice e mantecata, morbida e fine. Sapore delicato e dolce, aroma intenso del latte fresco.

**Ingredienti** Siero di latte di pecora.

**Stagionatura** Si consuma dopo poche ore dalla produzione.

**Confezionamento** Carta pergamena.

**Pezzatura** Diametro minore 12 cm - Diametro maggiore 15 cm. Altezza 12 cm. Peso 1,6-2 kg.

**Characteristics** Mild ricotta produced in Sardinia, obtained from the whey from the processing of sheep's cheese. When the whey is heated, the ricotta curds emerge in delicate flakes. It is extracted gently, then formed and packaged. Fresh product rich in noble proteins. Truncated cone shape. Candid white in colour, moist, soft and creamy, with tender fine texture. Delicate and mild taste, intense aroma of fresh milk.

**Ingredients** Sheep's milk whey.

**Maturing** To be consumed a few hours after production.

**Packaging** Parchment paper.

**Size** Smaller face diameter: 12 cm - Larger face diameter: 15 cm. Height: 12 cm. Weight: 1.6-2 kg.



# Cuorsardo

## RICOTTA SALATA DI PECORA · SALTED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE)

**Caratteristiche** Ricotta pressata prodotta in Sardegna, ottenuta dal siero derivante dalla lavorazione di formaggi ovini. Per riscaldamento del siero la ricotta affiora in fiocchi delicati. Estratta delicatamente si ripone in fuscelle forate di forma cilindrica, segue la pressatura, e dopo la salatura il confezionamento. Prodotto ricco di proteine nobili.

Forma cilindrica, piatti e scalzo dritti. Pasta dal colore bianco, umida e compatta.

Sapore dolce, aroma intenso e persistente del latte fresco.

**Ingredienti** Siero di latte di pecora, sale.

**Stagionatura** Si consuma dopo 15 giorni dalla produzione.

**Confezionamento** Sottovuoto.

**Pezzatura** Diametro 20-22 cm. Altezza 10-12 cm. Peso 2,7-3,2 kg.

**Characteristics** Pressed ricotta produced in Sardinia, obtained from the whey from the processing of sheep's cheese. When the whey is heated, the ricotta curds emerge in delicate flakes. After being delicately extracted, it is placed in perforated cylindrical baskets, then pressed, salted and packaged. Product rich in noble proteins.

Cylindrical shape, straight faces and sides. White, tender and compact texture.

Mild taste, intense and lingering aroma of fresh milk.

**Ingredients** Sheep's milk whey, salt.

**Maturing** To be consumed 15 days after production.

**Packaging** Vacuum-packed.

**Size** Diameter: 20-22 cm. Height: 10-12 cm. Weight: 2.7-3.2 kg.



# Cajola

## RICOTTA AFFUMICATA DI PECORA SMOKED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE)

**Caratteristiche** Ricotta affumicata prodotta in Sardegna, ottenuta dal siero derivante dalla lavorazione di formaggi ovini. Per riscaldamento del siero la ricotta affiora in fiocchi delicati. Estratta delicatamente si ripone in fuscelle forate di forma cilindrica, segue la pressatura, la salatura e affumicatura naturale eseguita attraverso la lenta combustione di trucioli di legno. Prodotto ricco di proteine nobili. Forma cilindrica, piatti piani e scalzo dritto.

Pasta dal colore bianco, umida, tenera e compatta.

Sapore dolce di affumicatura, aroma intenso e persistente del latte fresco.

**Ingredienti** Siero di latte di pecora, sale.

**Stagionatura** Si consuma dopo 2 giorni dalla produzione.

**Confezionamento** Carta pergamena.

**Pezzatura** Diametro 16 cm. Altezza 12 cm. Peso 1,6-1,8 kg.

**Characteristics** Smoked ricotta produced in Sardinia, obtained from the whey from the processing of sheep's cheese. When the whey is heated, the ricotta curds emerge in delicate flakes. It is extracted gently and placed in perforated cylindrical baskets. It is then pressed, salted and smoked naturally through the slow combustion of wood chips.

Product rich in noble proteins. Cylindrical wheel, flat faces and straight sides.

White, moist, tender and compact texture. Mellow smoky taste, intense and lingering aroma of fresh milk.

**Ingredients** Sheep's milk whey, salt.

**Maturing** To be consumed 2 days after production.

**Packaging** Parchment paper.

**Size** Diameter: 16 cm. Height: 12 cm. Weight: 1.6-1.8 kg.



# Cajola Peperina

RICOTTA AFFUMICATA DI PECORA CON PEPPERONCINO  
SMOKED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE) WITH CHILLI PEPPER

**Caratteristiche** Ricotta affumicata prodotta in Sardegna, ottenuta dal siero derivante dalla lavorazione di formaggi ovini. Per riscaldamento del siero la ricotta affiora in fiocchi delicati. Estratta delicatamente si ripone in fuscelle forate di forma cilindrica, segue la pressatura, la salatura e affumicatura naturale eseguita attraverso la lenta combustione di trucioli di legno. Prodotto ricco di proteine nobili. Forma cilindrica, piatti piani e scalzo dritto. Pasta dal colore bianco, umida, tenera e compatta. Sapore gradevole e leggermente piccante, aroma intenso.

**Ingredienti** Siero di latte di pecora, sale, peperoncino.

**Stagionatura** Si consuma dopo 2 giorni dalla produzione.

**Confezionamento** Carta pergamenata.

**Pezzatura** Diametro 16 cm. Altezza 12 cm. Peso 1,6-1,8 kg.

**Characteristics** Smoked ricotta produced in Sardinia, obtained from the whey from the processing of sheep's cheese. When the whey is heated, the ricotta curds emerge in delicate flakes. It is extracted gently and placed in perforated cylindrical baskets. It is then pressed, salted and smoked naturally through the slow combustion of wood chips. Product rich in noble proteins. Cylindrical wheel, flat faces and straight sides. White, moist, tender and compact texture.

Pleasant and slightly piquant taste, intense aroma.

**Ingredients** Sheep's milk whey, salt, chilli pepper.

**Maturing** To be consumed 2 days after production.

**Packaging** Parchment paper.

**Size** Diameter: 16 cm. Height: 12 cm. Weight: 1.6-1.8 kg.



# Dolce delle Fate

## CREMA MOU AL LATTE OVINO · SHEEP'S MILK CARAMEL SAUCE

**Caratteristiche** Crema al caramello senza conservanti né coloranti, OGM free, dolce e cremosa derivata dalla bollitura del latte intero di pecora, con semplice aggiunta di zucchero. Il latte caramellato per l'equilibrio di persistenza e gusto riporta al palato il sapore del latte genuino ottenuto da greggi che vivono e si nutrono in verdi e ricchi pascoli incontaminati dell'Isola di Sardegna. Si presenta soffice e dal gusto che ricorda le caramelle mou, delicata e profumata dall'odore intenso ed invitante, soffice e spalmabile. Morbida dall'aspetto pannoso e gusto golosissimo. Ideale da spalmare sul pane, da gustare sul gelato e yogurt, utile per impreziosire i semifreddi, farcire cioccolatini, torte e biscotti, oppure da gustare semplicemente cucchiaino dopo cucchiaino nella sua semplicità e naturalità.

**Ingredienti** Latte di pecora, zucchero, sciroppo di glucosio, correttore di acidità E500.

**Stagionatura** Pronto al consumo dopo poche ore dalla produzione.

**Confezionamento** Vasetto in vetro 150 gr. Secchietto in plastica 2 kg.

**Characteristics** Caramel sauce without preservatives or colourings, GMO free, sweet and creamy, obtained by boiling whole sheep's milk, and only adding sugar. The caramelised milk has balanced and lingering taste, evoking the taste of the wholesome milk from flocks that roam the pristine green pastures of the island of Sardinia. It is soft with a taste reminiscent of toffee, delicate and fragrant with an intense and inviting aroma, soft and spreadable. Soft with a creamy texture and delicious taste. It can be spread on bread, or used as a topping on ice cream and yoghurt; it can also be used to embellish parfaits, or as a filling for chocolates, cakes and biscuits. It can also be eaten as a spoon dessert to savour its delicious, natural taste.

**Ingredients** Sheep's milk, sugar, glucose syrup, acidity regulator E500.

**Maturing** Ready for consumption a few hours after production.

**Packaging** Glass jar - 150 g. Plastic bucket - 2 kg.



**ALLEVATORI DI MORES Società Cooperativa Agricola**

Via Risorgimento 4 - 07013 Mores (SS) - Italy - T +39 079 706002

[www.coopmores.net](http://www.coopmores.net) - [coopmores@tiscali.it](mailto:coopmores@tiscali.it)