



PRESENTAZIONE CORA FORMAGGI 2024

Chi siamo

CORA formaggi

Le grandi famiglie
del formaggio

*dagli allevamenti
produciamo formaggi
li stagioniamo
li affiniamo
selezioniamo con qualità*

Dove Siamo

CORA formaggi

Piemonte e Liguria,
territori riconosciuti per la
grande passione per la qualità
dei prodotti agroalimentari



Impegno

CORA formaggi

Mantenere l'alta qualità delle nostre produzioni nel rispetto:
della biodiversità
del territorio
dell'ambiente

il benessere animale
la qualità costante del latte e dei formaggi
la sicurezza alimentare
valorizzare le tipicità locali
l'esperienza condivisa



CORA formaggi

I Nostri Pascoli



Il gusto puro della natura

Il latte crudo conserva intatti i suoi sapori originali e le sue proprietà nutritive.



Un prodotto genuino

Il latte crudo non è sottoposto a trattamenti termici, per un gusto autentico e un prodotto sano.



Tradizione e innovazione

Uniamo la tradizione della produzione a latte crudo alle più moderne tecnologie per garantire la sicurezza del nostro formaggio.



Un'esperienza sensoriale unica

Il latte dei nostri pascoli offre un'esperienza di gusto ricca ed appagante



CORA formaggi

Il Nostro Latte



Sapori autentici
Il nostro latte è un prodotto genuino e ricco di sapore, frutto del nostro appassionato lavoro.



Dalla terra alla tavola
La filiera corta garantisce freschezza e qualità, per un latte che conserva intatte le sue proprietà nutritive.



Benessere e naturalità
Ci prendiamo cura del benessere dei nostri animali, garantendo loro un ambiente sano e un'alimentazione naturale.



Un amore per la tradizione
La produzione del nostro latte segue antiche ricette e metodi artigianali, per un gusto unico e inconfondibile.



CORA formaggi

Le Nostre Stagionature



Un viaggio nel tempo
Le nostre stagionature offrono un'esperienza sensoriale unica, con sapori che si evolvono e si arricchiscono nel tempo.



Passione e dedizione
Ogni forma di formaggio è curata con attenzione e dedizione, per ottenere un prodotto di altissima qualità.



Dalla materia prima al prodotto finito:
Seguiamo con cura ogni fase della produzione, dalla selezione del latte alla stagionatura, per un controllo completo della qualità.



Un regalo prezioso
Le nostre stagionature sono un regalo perfetto per gli amanti del gusto e della tradizione.



CORA formaggi

Il Nostro Formaggio

QUALITÀ E SERVIZIO CERTIFICATI



Qualità e servizio certificati

- I nostri prodotti sono certificati CSQA ISO 22000 a garanzia di qualità e sicurezza.
- Filiera produttiva certificata, dalla stalla al tuo piatto.
- Scegliamo solo materie prime di altissima qualità, e garantite.



Il Nostro Catalogo

- Le nostre produzioni
- Le nostre stagionature
- Le nostre affinature
- Le nostre selezioni
- Le nostre specialità
- Le nostre creazioni



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

FIOR DI CAPRA al latte caprino



Il *Fior di Capra* di latte 100% capra è indispensabile in cucina, si usa dall'antipasto al dolce nelle preparazioni di ricette ricche di gusto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco e da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento è in vaschetta da 400 g circa.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) Codice: 052PS400 Colla: 4 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

RICOTTA di capra



La *Ricotta di capra* è fresca e cremosa, dal sapore delicato e leggermente acidulo. La sua consistenza è morbida e spalmabile, con una leggera granulosità tipica della ricotta. Il suo colore è bianco latte, con una superficie liscia e uniforme.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|---------------|-----------|------------|--------------|---------|-------------------|---------|----------------|---------------|----------------------|
| CAPRA | SIERO CAPRINO | LATTIOMI | LATTERIA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA GRANULOSA | BIANCO | DOLCE DI LATTE | DOLCE CAPRINO | 2 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) Codice: 025RIC Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

PRIMOSALE COMPATTO al latte caprino



Formaggio fresco con consistenza morbida e tenera. Ricco di gusto, pasta dolce e delicata, si scioglie in bocca. Senza conservanti, da consumarsi a pochi giorni dopo l'apertura della confezione. Il latte di capra conferisce caratteristiche di gusto e aroma uniche.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|------------------|---------|-----------------------------------|---------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | LATTIOMI | LATTERIA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA E TENERA | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | DOLCE CAPRINO | 2 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) Codice: 025PS Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

STRACCHINO DI CAPRA al latte caprino



Lo *Stracchino di latte di capra* ha un sapore intenso di latte fresco, dolce e cremoso. Il tipico formaggio da tavola è lavorato sapientemente con latte di capra, con eccezionali proprietà nutritive e con un'alta digeribilità! Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|------------------|---------|-----------------------------------|---------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | LATTIOMI | LATTERIA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA E TENERA | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | DOLCE CAPRINO | 2 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 080STRACCHINOC Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CIT 65g x 2 pz (130g) al latte caprino



Il Cit è di latte 100% capra, è il classico caprino spalmabile della tradizione. Il nostro confezionamento in due porzioni da 65 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Il formaggio è color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Le due porzioni vengono disposte in un comodo vassoio di cartoncino.



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)



Unità di vendita: 10 Pz x 65g (peso variabile)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Codice: F044CIT Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: Conf. 650 G Peso Variabile (10 Pz X 65 G) Codice: 044CIT10 Colla: 2 Conf. N° Caprini/Collo 20 Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRINO FRESCO 100g al latte caprino



Il classico caprino fresco di latte 100% capra. Il nostro confezionamento in una porzione da 100 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 100 gr)



Unità di vendita: 6 Pz x 100g (peso variabile)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Codice: F043CCFR Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet 15

Unità di Vendita: Conf. 600 G Peso Variabile (6 Pz X 100 G) Codice: 041CCFR6 Colla: 2 Conf. N° Caprini/Collo 12 Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

RIBATIN 130g al latte caprino



Il classico rotolo fresco di latte 100% capra. Il nostro confezionamento in una porzione da 130 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)



Confezione: 5 Pz x 130g (peso variabile)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG) Codice: F041RIB Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet 16

Unità di Vendita: Conf. 650 G Peso Variabile (5 Pz X 130 G) Codice: 041RIB5 Colla: 2 Conf. N° Rotoli/Collo 10 Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

ROBIOLA MONESIGLIO 180g al latte caprino



La classica robiola di latte 100% capra che non manca mai sulla tavola. Il nostro confezionamento in una porzione da 180 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 180 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,180 KG) Codice: F035RMPCC Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

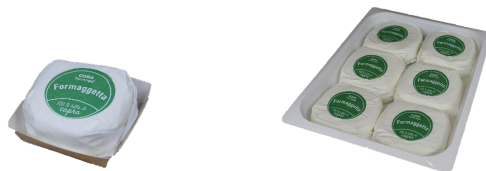


FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

FORMAGGETTA al latte caprino



La classica Formaggetta di latte 100% capra. E' color bianco latte e ha una consistenza tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Le sei formaggette vengono disposte in vaschetta gastro.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 280 gr) Unità di vendita: 1 conf. x 6 pz Peso Variabile (6 Pz X 280 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 Pz Peso Variabile (1 Pz X 280 G) Codice: 035FORMAGGETTA Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet
 Unità di Vendita: Conf. 1,680 KG Peso Variabile (6 Pz X 280 G) Codice: 035FORMAGGETTA6 Colla: 2 conf/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

MIGNON CARTONCINO 250g al latte caprino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 4 porzioni da 65 g in abbinamenti perfetti in una unica confezione: PISTACCHIO, NOCCIOLA, MIRTILLO ROSSO, UVETTA. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Unità di vendita: 1 conf. x 4 pz Peso Fisso (4 Pz x 65 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: uvetta, mirtillo rosso, pistacchio e nocciola

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G) Codice: F044CARTONCINO Colla: 6 conf/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRINO AROMI 100g al latte caprino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: IL PEPERINO, BASILICO E PINOLI, PREZZEMOLO E AGLIO e PEPE ROSA. Un formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Codice: F043PEPERINO
Elaborazione: Peperino mix



Codice: F043BASILICO
Elaborazione: Basilico e pinoli



Codice: F043PREZZEMOLO
Elaborazione: Prezzemolo e aglio



Codice: F043PEPEROSA
Elaborazione: Pepe rosa

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 Pz Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRINO FRUTTA 100g al latte caprino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: FRUTTI DI BOSCO, PESCA, MIRTILLO e FRAGOLA SEMICANDITI. Un formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori fruttati e piacevoli al palato, perfetti per la colazione o come dessert. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Codice: F043FBOSCO
Elaborazione: Frutti di bosco



Codice: F043PESCA
Elaborazione: Pesca



Codice: F043MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo



Codice: F043FRAGOLA
Elaborazione: Fragola

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 Pz Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

RIBATIN AROMI 130g al latte caprino



La confezione da 130g è per chi vuole condividere il caprino fresco in una comoda porzione in abbinamenti perfetti come: il PISTACCHIO, la NOCCIOLA, il MIRTILLO ROSSO e l'UVETTA. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione



Codice: F041PISTACCHIO Elaborazione: Granella di pistacchio
 Codice: F041NOCCIOLA Elaborazione: Granella di nocciola
 Codice: F041MIRTILLO Elaborazione: Mirtillo rosso
 Codice: F041UVETTA Elaborazione: Uvetta
 Codice: F041ARLECCHINO Elaborazione: Arlecchino mix

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 Pz Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BASIN PESCA E MIRTILLO 65gx2pz (130g) al latte caprino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: pesca e mirtillo. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: pesca e mirtillo semi canditi Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)



| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Codice: F044FRUTTA Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BASIN AROMI 65gx2pz (130g) al latte caprino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: pistacchio e nocciola, mirtillo rosso e uvetta, origano e erba cipollina. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione



Codice: F044PISNOC Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola
 Codice: F044MIRUV Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta
 Codice: F044ERBE Elaborazione: Origano e erba cipollina

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRA E FIORI al latte caprino



Per assaporare il caprino fresco in abbinamenti ottimi con i fiori edibili, dai petali di rosa rossa alle viole.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione



Nome: CAPRINO FIORI 100 g Codice: F043FIORI Elaborazione: Fiori
 Nome: BASIN FIORI x2 130 g Codice: F044FIORI Elaborazione: Fiori
 Nome: BASIN FIORI x4 250 g Codice: F044BASINFIORI Elaborazione: Fiori

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------------------------|-----------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTEACIDULO | FIOR DI CAMPO FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 Pz Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Codice: F043FIORI Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet
 Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Codice: F044FIORI Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet
 Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G) Codice: F044BASINFIORI Colla: 6 conf/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

MINI APERILANGA 20gx4pz (80g) al latte caprino



Perfetta confezione per l'aperitivo. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato da assaporare con un buon calice di vino. Erba cipollina, nocciola, peperino mix e pistacchio, perfetti abbinamenti con il formaggio fresco di capra. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure.
La porzione da 20 grammi x 4 rotolini aromatizzati è perfetta per 2 persone.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: erba cipollina, peperino mix, pistacchio e nocciola Unità di vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 0,020 KG) Codice: FTC2204AROMI Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

ROTOLO CAPRA AROMI 20gx8pz (160g) al latte caprino



Perfetta confezione per l'aperitivo. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato da assaporare con un buon calice di vino. Arlecchino mix, nocciola, peperino mix e pistacchio, perfetti abbinamenti con il formaggio fresco di capra. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: arlecchino mix, peperino mix, pistacchio e nocciola Unità di vendita: 1 conf. x 160 gr Peso Fisso (8 Pz X 20g)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 160 gr Peso Fisso (8 Pz X 0,020 KG) Codice: FTC2208AROMI Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



RICOTTA di vacca



La *Ricotta di vacca* è fresca e cremosa, dal sapore dolce e delicato. La sua consistenza è morbida e spalmabile, con una leggera granulosità tipica della ricotta. Il suo colore è bianco latte, con una superficie liscia e uniforme.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|---------------|-----------|------------|--------------|---------|-------------------|---------|----------------|---------------|----------------------|
| VACCA | SIERO VACCINO | LATTICINO | LATTERIA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA GRANULOSA | BIANCO | DOLCE DI LATTE | LATTE FRESCO | 1 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) Codice: 025RICV Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



STRACCHINO DI VACCA al latte vaccino



Lo *Stracchino* ha un sapore intenso di latte fresco, dolce e cremoso. Il tipico formaggio da tavola è lavorato sapientemente.

Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|------------------|---------|----------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | LATTICINO | LATTERIA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA E TENERA | BIANCO | DOLCE DI LATTE | LATTE FRESCO | 1 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 080STRACCHINO Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



BOCCONCINO DEL PIEMONTE 65g x 2 pz (130g) al latte vaccino



Formaggio spalmabile tradizionale delle valli piemontesi. Il nostro confezionamento in due porzioni da 65 g lo rende a misura di consumatore. Il formaggio è color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Le due porzioni sono disposte in un comodo vassoio di cartoncino in una confezione pratica anche per mantenere fresco il formaggio.



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE | LATTE FRESCO | 1 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Codice: F026B0C2 Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



TOMINO 100g al latte vaccino



Il *Tomino del Piemonte* è fresco, dolce e lievemente acidulo, il sapore è gradevole, in un equilibrio di gusto e profumo di latte. Il nostro confezionamento in una porzione da 100 g lo rende a misura di consumatore. E' color bianco latte dalla caratteristica pasta morbida, perfetto da consumare con un filo di olio extravergine di oliva al naturale. Lo si può aromatizzare a piacere in versioni dolci con composte, marmellate o saporite con erbe e spezie. Ottimo per la preparazione di antipasti, secondi piatti o per le insalate, perfetto per realizzare creme da aromatizzare piatti in cucina.



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 100 gr)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE | LATTE FRESCO | 1 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Codice: F026TOMINO Colla: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



ROTOLO 130g al latte vaccino



Il Rotolo del Piemonte è il formaggio tradizionale piemontese, fresco, dolce e lievemente acidulo, il sapore è intenso e piacevole, un equilibrio di gusto e profumo di latte. Il nostro confezionamento in porzione da 130 g lo rende a misura di consumatore. E' color bianco latte dalla caratteristica pasta morbida, perfetto da consumare con un filo di olio extravergine di oliva al naturale. Lo si può aromatizzare a piacere in versioni dolci con composte, marmellate o saporite con erbe e spezie. Ottimo per la preparazione di antipasti, secondi piatti o per le insalate, perfetto per realizzare creme da aromatizzare piatti in cucina.



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------|--------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE | LATTE FRESCO | 1 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG) Codice: F026ROTOLO Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



ROBIOLA 180g al latte vaccino



La classica robiola vaccina spalmabile. Il nostro confezionamento in una porzione da 180 g lo rende a misura di consumatore. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 180 gr)

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 1 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,180 KG) Codice: F026ROBIOLA Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



ROBIOLA 280g al latte vaccino



La classica robiola vaccina spalmabile. Il nostro confezionamento in una porzione da 280g. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Unità di vendita:
1 PZ Peso Variabile (1 Pz X 280 gr)
Collo: 6 conf./collo
Codice: 026ROBIOLA280



Unità di vendita:
1 Conf. Peso Variabile (6 Pz X 280 gr)
Collo: 2 conf./collo
Codice: 026ROB6280

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 1 |

Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



BOCCONCINO CARTONCINO 250g al latte vaccino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 4 porzioni da 65 g in abbinamenti perfetti in una unica confezione: PISTACCHIO, NOCCIOLA, MIRTILLO ROSSO, UVETTA. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.



Unità di vendita: 1 conf. x 4 pz Peso Fisso (4 Pz x 65 gr)

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: uvetta, mirtillo rosso, pistacchio e nocciola

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G) Codice: F644CART4 Colla: 6 conf/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



TOMINO AROMI 100g al latte vaccino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: IL PEPERINO, BASILICO E PINOLI, PREZZEMOLO E AGLIO e PEPE ROSA. Un formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Codice: F643PEPERINO
Elaborazione: Peperino mix



Codice: F643BASILICO
Elaborazione: Basilico e pinoli



Codice: F643PREZZEMOLO
Elaborazione: Prezzemolo e aglio



Codice: F643PEPEROSA
Elaborazione: Pepe rosa

Conservazione: 0° e +4 ° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE UMBENTEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 1 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Collo: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



TOMINO FRUTTA 100g al latte vaccino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: FRUTTI DI BOSCO, PESCA, MIRTILLO E FRAGOLA SEMICANDITI. Un formaggio fresco elaborato con sapori fruttati e piacevoli al palato, perfetti per la colazione o come dessert. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Codice: F643FBOSCO
Elaborazione: Frutti di bosco



Codice: F643PESCA
Elaborazione: Pesca



Codice: F643MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo



Codice: F643FRAGOLA
Elaborazione: Fragola

Conservazione: 0° e +4 ° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE UMBENTEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 1 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Collo: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



ROTOLO AROMI 130g al latte vaccino



La confezione da 130g è per chi vuole condividere il rotolo fresco in una comoda porzione in abbinamenti perfetti come: il PISTACCHIO, la NOCCIOLA, il MIRTILLO ROSSO e l'UVETTA. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione



Codice: F641PISTACCHIO
Elaborazione: Granella di pistacchio



Codice: F641NOCCIOLA
Elaborazione: Granella di nocciola



Codice: F641MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo rosso



Codice: F641UVETTA
Elaborazione: Uvetta



Codice: F641ARLECCHINO
Elaborazione: Arlecchino mix

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE UMBENTEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Collo: 9 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



BOCCONCINO PESCA E MIRTILLO 130g (65gx2pz) al latte vaccino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: pesca e mirtillo. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: pesca e mirtillo semi canditi

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE UMBENTEMENTEACIDULO | FIOR DI MONTAGNA, FRUTATO | 1 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Codice: F644FRUTTA Collo: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



BOCCONCINO AROMI 130g (65gx2pz) al latte vaccino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: mirtillo rosso e uvetta, pistacchio e nocciola. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.



Codice: F644PISNOG
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola



Codice: F644MIRUV
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta



Codice: F644ERBE
Elaborazione: Origano e erba cipollina

Conservazione: 0° e +4 ° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



APERIMONTE 20gx4pz (80g) al latte vaccino



Perfetta confezione per l'aperitivo. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato da assaporare con un buon calice di vino. Erba cipollina, nocciola, peperino mix e pistacchio, perfetti abbinamenti con il formaggio fresco.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: erba cipollina, peperino mix, pistacchio e nocciola Unità di vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIEVEMENTE ACIDULO | FIOR DI MONTAGNA FRUTTATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 0,020 KG) Codice: FTV6204AROM Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



ROBIOLA D'ALBA al latte vaccino



La Robiola d'Alba al Naturale è un formaggio fresco a pasta gessata, tipico della zona di Alba nel cuneese. Ha una pasta compatta ed omogenea, gusto dolce, leggermente acidulo. Formaggio ottenuto da latte 100% Piemontese. E' molto utilizzata in cucina per insaporire primi piatti ed insalate. La Robiola d'Alba per la sua compattezza e tenuta del taglio a fette o a dadino è la regina delle insalate piemontesi, molto versatile negli abbinamenti sia dolci che salati.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|------------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------|--------------|-------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE FRESAMICA | LATTERIA | ASSENTE | LISCIA | COMPATTA | BIANCO | LATTE FRESCO | ERBA FRESCA | 3 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 546ALBA Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



IL BURRO



BURRO CORA FASCIATO A MANO da panna centrifugata 100% italiana



Il nostro burro è morbido, sempre spalmabile, con profumi di panna. Ottimo per preparare biscotti, torte, crostate, croissant, panettoni ed altri prodotti di pregio dell'arte bianca. Un protagonista essenziale delle preparazioni di alta pasticceria e per i nostri migliori piatti.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|----------------------|-------------------|----------------|-------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | BURRO | LATTERIA | ASSENTE | ASSENTE | CREMOSO E SPALMABILE | GIALLO PAGLIERINO | DOLCE DI PANNA | | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG) Codice: F500BURRO130 Colla: 8 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LINEA HO.RE.CA.

FIOR DI CAPRA al latte caprino



Il Fior di Capra di latte 100% capra è indispensabile in cucina, si usa dall'antipasto al dolce nelle preparazioni di ricette ricche di gusto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco e da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento è in vaschetta da 400 g circa. Per gli abbinamenti per la preparazione di aperitivi gli abbinamenti possono essere dal piccante al dolce, ottima al naturale.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIBERAMENTE ACIDULO | FIORI DI MONTAGNA FRUITATO | 2 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) Codice: 052PS400 Colla: 4 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LINEA HO.RE.CA.

ROTOLO 20g x 8pz

Rotolo perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione



Unità di Vendita: 1 conf. 160g peso fisso (8 pz X 20g)
Conservazione: 0° e +4 °C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Colla: 5 pz/collo
Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



Codice: FTC2208NAT



Codice: FTC2208PIS
Elaborazione: pistacchio



Codice: FTC2208PEP
Elaborazione: peperino mix



Codice: FTC2208FIOROS
Elaborazione: lavanda, fiordaliso, rosmarino



Codice: FTC2208CIP
Elaborazione: erba cipollina

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIBERAMENTE ACIDULO | FIORI DI MONTAGNA FRUITATO | 2 |



Codice: FTV6208NAT



Codice: FTV6208CIP
Elaborazione: erba cipollina



Unità di Vendita: 1 conf. 160g peso fisso (8 pz X 20g)
Conservazione: 0° e +4 °C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Colla: 5 pz/collo
Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------------|--------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE | LATTE FRESCO | 1 |



LINEA HO.RE.CA.

CAPRINO CAPRA 35g x 6pz al latte caprino



Caprino perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione

Unità di Vendita: 1 conf. 210g peso fisso (6 pz X 35g)
Conservazione: 0° e +4 °C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Colla: 5 pz/collo
Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



Codice: FCC356NAT



Codice: FCC356FIORI
Elaborazione: fiori eduli



Codice: FCC356MIR
Elaborazione: mirtillo rosso



Codice: FCC356NOC
Elaborazione: nocciola



Codice: FCC356PIS
Elaborazione: pistacchio



Codice: FCC356PEPAGLIO
Elaborazione: peperoncino e aglio



Codice: FCC356PEPEROSA
Elaborazione: pepe rosa



Codice: FCC356PERA
Elaborazione: pera candita



Codice: FCC356TAR
Elaborazione: tartufo

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|------------------------------------|----------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA A SPALMABILE | BIANCO | DOLCE DI LATTE LIBERAMENTE ACIDULO | FIORI DI MONTAGNA FRUITATO | 2 |



LINEA HO.RE.CA.

MINI CAMEMBERT 30g x 4pz al latte vaccino



Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita.

E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi.

Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.

Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|------------------------|------------|--------------|---------|---------------|------------------|-------------------------|---------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 15 GG | FIORITA | MORBIDA | BIANCO PAGUERINO | DOLCE DI LATTE FRUITATO | FUNGHI E SOTTOBOSCO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) Codice: F548MINI304 Colla: 6 confezioni tot. 0,720kg Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT 30g x 4pz IN CARBONE VEGETALE al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi. Maturato sotto carbone vegetale la morbidezza della pasta si esalta in note aromatiche di frutta matura. Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: carbone vegetale

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|---------|---------------|------------------|-------------------------------|--------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GG | FIORITA | MORBIDA | BIANCO PAGUERINO | DOLCE DI LATTE E FRUTTAMATURA | FUNGI E SOTTOBOSCO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) Codice: F548MINICA304 Colla: 6 confezioni tot. 0,720kg Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT 30g x 4pz Con AGLIO ORSINO al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi. La maturazione del formaggio con radice e foglie di aglio orsino in superficie rendono questo formaggio ricco aromi intensi. Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: aglio Orsino

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|---------|---------------|------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GG | FIORITA | MORBIDA | BIANCO PAGUERINO | DOLCE DI LATTE FRUTTATO | FUNGI E SOTTOBOSCO | 2 |

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) Codice: F548MINIOR304 Colla: 6 confezioni tot. 0,720kg Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT TARTUFATO 30g x 4pz CON TARTUFO NERO al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi. La farcitura con tartufo nero rendono questo formaggio ricco di gusto e profumi. Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: farcito con tartufo nero

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|---------|---------------|------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GG | FIORITA | MORBIDA | BIANCO PAGUERINO | DOLCE DI LATTE FRUTTATO | FUNGI E SOTTOBOSCO | 4 |

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) Codice: F548MINITAR304 Colla: 6 confezioni tot. 0,720kg Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LINEA HO.RE.CA.



BLU ROTOLO VACCINO 35g x 6pz al latte vaccino

La pasta è cremosa e scioglievole in bocca con aromi di muffe nobili dell'erborinatura. E' un formaggio perfetto per aperitivi, piatti assortiti, ma anche da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.



Unità di vendita: 1 conf. 210 g peso fisso (6pz x 35g)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|---------------|-------------------------|---------|------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | FRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | ACREMOSA | VENATUREVERDE E AZZURRE | INTENSO | DOLCE DI PASCOLO | 6 |

Unità di Vendita: 1 conf. 210 g peso fisso (6pz x 35g) Codice: FRVBLU356 Colla: 6 confezioni Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

MACCAGNETTO al latte vaccino



E' un formaggio morbido, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e cremoso, dal sapore intenso di latte fresco. E' un prodotto originale per consistenza della pasta è un formaggio dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|---------------|---------|--------------|----------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 20 GIORNI | LISCA | TENERA | BIANCO | LATTE FRESCO | ERBA FRESCA AFFENATAGLIATA | 3 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 546MAC Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

LANGHIE' toma stracchinata al latte vaccino



Il *Langhié* è un formaggio nasce dal saper fare di casari esperti. La nostra proposta è nuova e originale, un formaggio moderno e innovativo per freschezza di gusto e cremosità della pasta complesso di profumi e ricco di aromi. Un capolavoro che viene prodotto nelle Langhe dove ricerca, evoluzione e tradizione sono le fondamenta di un territorio unico riconosciuto nel mondo. Non può mancare nel banco formaggi.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|-------------------|----------------------|---------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 40 GIORNI | LISCA | MOLLE ED ELASTICA | DAL BIANCO ALL'AVORO | DOLCE O LATTE | DOLCE O LATTE | 3 |

Unità di Vendita: : 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) Codice: 26TOMASTRAC Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

CUOR DI LANGA al latte vaccino



Il *CUOR di LANGA* è un formaggio INNOVATIVO, dalla crosta profumata e la pasta dal CUORE dolce, cremoso e scioglievole. Il CUOR di LANGA è un formaggio MODERNO, ha un gusto fruttato che si equilibra perfettamente con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. Il sapore è intenso di latte fresco e sprigiona una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto ORIGINALE per consistenza e formato, viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. UNICO, assolutamente da provare!



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1,2 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|---------------|---------|--------------|----------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 20 GIORNI | LISCA | TENERA | BIANCO | LATTE FRESCO | ERBA FRESCA AFFENATAGLIATA | 3 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1,2 KG) Codice: 050CUORLANGA Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

TOUMIN DAL MEL al latte vaccino



Formaggio tipico delle valli occitane del Piemonte, viene prodotto in Valle Varaita. Un formaggio originale dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è sottile, la pasta scioglievole con aromi di pascoli e sottobosco. Da consumare così come è, viene anche molto utilizzato in cucina nella ricetta tradizionale dei Ravioles della Val Varaita e anche in abbinamento alle patate lesse. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Fisso (1 Pz X 200 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|-------------|--------------|-------|---------------|-------------------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | ARTIGIANALE | 15 GIORNI | LISCA | MOLLE | BIANCO PAGLIERINO | INTENSO | PASCOLI E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) Codice: F005MEL Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

PAGLIERINA al latte vaccino



FORMAGGI MOLLI

TOMINO DA CUOCERE al latte vaccino



Formaggio a pasta cremosa e uniforme di colore giallo paglierino a crosta fiorita. Questo formaggio Piemontese deve il suo nome alla tradizionale conservazione che avveniva sul fieno o sulla paglia. La leggera crosta lievemente fiorita e la breve stagionatura rendono la Paglierina un formaggio dal sapore inconfondibile. Il gusto vero delle antiche cascine, con il profumo di pascoli e erbe fresche.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG)



È un formaggio unico, che racchiude l'essenza della tradizione casearia Piemontese. L'originale TOMINO DA CUOCERE è riconoscibile dalla pasta morbida e compatta, la stagionatura conferisce al tomino un gusto dolce con una leggera vena piccante. La cottura alla piastra ne esalta il gusto delicato e leggermente piccante, accompagnato da ingredienti freschi che si abbinano perfettamente alla stagionatura del formaggio. Un sapore inimitabile e tanta creatività per servirli in tavola. Pronti in pochi minuti



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,100 KG)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-----------|---------------|------------|-------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GIORNI | MUFFETATA | MOLLE | PAGLIERINO | DOLCE/LATTE | FIENO E FUNGHI | 3 |

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-----------|---------------|------------|-------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GIORNI | MUFFETATA | MOLLE | PAGLIERINO | DOLCE/LATTE | FIENO E FUNGHI | 3 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) Codice: 548PAGLIERINA Colla: 5 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,100 KG) Codice: 548TCV Colla: 12 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

STRACCO DI CAPRA STELLINA al latte caprino



FORMAGGI MOLLI

VIOLETTA STRACCO al latte caprino



Lo STELLINA STRACCO di CAPRA è uno stracchino stagionato di latte di capra dalla particolare forma quadrata. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Il gusto è intenso dal latte di capra, e il profumo richiama le erbe aromatiche dei pascoli alpini. Formaggio morbido, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo. Ottimo anche in cucina.



VIOLETTA Stracco di Capra è uno stracchino stagionato di latte di capra. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Il gusto è intenso dal latte di capra, e il profumo richiama le erbe aromatiche dei pascoli alpini. Formaggio a pasta molle, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo. Ottimo anche in cucina.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz 2000 g peso variabile

Unità di vendita: 1 FORMA 0,45 KG g peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|---------------|------------------|------------|--------------------------|--------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 30 GIORNI | CROSTA LAVATA | MORBIDA E ORBOSA | PAGLIERINO | INTENSO DI LATTE CAPRINO | DI PASCOLI E FIORI | 4 |

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|---------------|------------------|---------|--------------------------|---------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 30 GIORNI | CROSTA LAVATA | MORBIDA E ORBOSA | ROSATO | INTENSO DI LATTE CAPRINO | FUNGHI E SOTTOBOSCO | 4 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG) Codice: 008CAPRAST Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,45 KG) Codice: 008CAPRETTAST Colla: 4 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

STRACCO NINA al latte vaccino



Il formaggio NINA è uno stracchino stagionato di latte vaccino. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Sono morbidi, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. La pasta può variare dal bianco al bianco paglierino, tendente al giallo. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|---------------|---------------------------------|------------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | CROSTA LAVATA | MORBIDA CON SOTTOCROSTA CREMOSO | PAGLIERINO | DOLCE CON NOTE SAPIDE | CORTECCIA E FOGLIE | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz 400 g peso variabile Codice: 100CL450 Colla: 6 pz - 2,4 kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

LANGHETTO al latte caprino



E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. La pasta è morbida, scioglievole e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di fieno e frutta secca. Il latte di capra esalta gli aromi.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------|--------------|--------------------|----------------------|
| CAFFRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISOA | COMPATTA FONDENTE | BIANCO | LATTE FRESCO | FIENE FRUTTA SECCA | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG) Codice: 045LANGHETTO Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

ROBIOLA DEL CASTELLO al latte caprino



E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. La pasta è morbida e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di fieno e frutta secca. Il latte di capra esalta gli aromi.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,280 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------|--------------|--------------------|----------------------|
| CAFFRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISOA | COMPATTA FONDENTE | BIANCO | LATTE FRESCO | FIENE FRUTTA SECCA | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,280 KG) Codice: 011ROBCAS Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI

ROBIOLONE al latte caprino



E' un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. La crosta è bianca e vellutata, la pasta ha una struttura morbida e fondente dal delicato gusto del latte di capra fresco. Nella stagionatura la pasta tende a cremificare e ad esaltare l'aroma intenso caprino. Un formaggio che crea una armonia perfetta tra la crosta dal profumo di bosco e la pasta dolce e aromatica di erbe e fieno.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------|--------------|--------------------|----------------------|
| CAFFRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISOA | COMPATTA FONDENTE | BIANCO | LATTE FRESCO | FIENE FRUTTA SECCA | 4 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG) Codice: 055ROBBI Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



CREMOSO DI BUFALA MIGNON al latte di bufala



CREMOSO DI BUFALA MIGNON 180g è prodotto con latte di bufala, questo formaggio è entrato recentemente nella tradizione produttiva italiana. Ha il cuore morbido e cremoso, il gusto esprime tutti gli aromi del latte di bufala. In questo piccolo formato da 180 g racchiude tutte le caratteristiche della grande capacità del saper fare italiano. Un formaggio unico.



FORMAGGI MOLLI



CREMOSO DI BUFALA al latte di bufala



CREMOSO DI BUFALA 250g è prodotto con latte di bufala, questo formaggio è entrato recentemente nella tradizione produttiva italiana. Ha il cuore morbido e cremoso, il gusto esprime tutti gli aromi del latte di bufala. E' un formaggio unico, l'arte casearia si esprime con il latte di bufala in un formaggio equilibrato e dal gusto unico.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|---------------|---------------------|--------------------------|---------------|----------------------|
| BUFALA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GIORNI | LISOA | MOLLE | DALBIANCO ALL'AVORO | DOLCE DI LATTE DI BUFALA | SOTTOBOSCO | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG) Codice: 045CREMOSOMI Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|---------------|---------------------|--------------------------|---------------|----------------------|
| BUFALA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GIORNI | LISOA | MOLLE | DALBIANCO ALL'AVORO | DOLCE DI LATTE DI BUFALA | SOTTOBOSCO | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 045CREMOSOBU Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP al latte crudo caprino



La *Robiola di Roccaverano DOP* è un formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. Un formaggio che può essere fresco o stagionato, è caratterizzato da una pasta bianca e compatta, il sapore varia da delicato a deciso con la stagionatura. Perfetto anche in cucina.



FORMAGGI MOLLI



CIABOT al latte vaccino e ovino



Il *CIABOT* ha la crosta bianca e sottile, la ricetta di latte vaccino e ovino lo rende dolce e gustoso. Ha un aroma di latte, fieno e funghi essiccati al sole. La pasta è scioglievole, un vero piacere per il palato, cremoso nelle forme più mature. Il gusto è perfetto, contiene tutto «il saper fare» della tradizione Piemontese.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 300 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|----------------------|------------------|--------------|--------|----------------------|---------|---------|-------------------------|----------------------|
| CAPRA | CRUDO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | 30 GIORNI | RUOGSA | TENERA E SOGOLIEVOLE | BIANCO | INTENSO | CAPRINO E FRUTTA MATURA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG) Codice: 150PCA Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-----------------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|--------------------|------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| VACCIA E PECORA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISOA | TENERA SOGOLIEVOLE | PAGLIERINO | DOLCE DI LATTE OVINO | LATTE Fieno E FUNGHI | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG) Codice: 547CIABOT Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



ROBIOLA TRE LATTI al latte vaccino, caprino e ovino



Frutto della tradizione casearia delle vallate delle Langhe. Un formaggio storicamente prodotto in tutte le cascine miscelando i latti disponibili di stagione. Questa robiola è cremosa, armonica nei suoi aromi infiniti. La sua dolcezza e leggera sapidità si fondono in bocca con aromi di burro, panna e di frutta secca.



FORMAGGI MOLLI



BIANCANEVE al latte caprino



Dal nostro latte di capra e dal nostro «saper fare» ecco **BIANCANEVE** formaggio di capra dolce, ricco di aromi intensi e di sottobosco



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|----------------------------|--------------|--------------------------|------------|--------------|-------|----------------------|------------|--------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| VACCA CAPRA E PECORA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISCA | TENERA SOGLIABILE | PAGLIERINO | DOLCE LIBERAMENTE SAPIDO | BURRO, PANNA E FRUTTA SECCA | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG) Codice: 549TRL Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|--------------------------|---------------------|--------------|-------|---------------------|---------|------------------------------|------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 45 GIORNI | LISCA | MOLLE SOGLIABILE | BIANCO | INTENSO CON NOTE FRUTTATE | RICCI DI PASCOLO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) Codice: 100BIANCANEVE Colla: 5 forme/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



TOMA BIANCA al latte caprino



Questo formaggio nasce «dal saper fare» di grandi maestri casari dove fare il formaggio di capra è vera «arte». E' l'evoluzione del latte di capra in nuove forme di gusto, aroma e profumo. Dalla perfetta Arte casearia, nasce la «TOMA BIANCA» DOLCE CAPRA equilibrio perfetto di sapore. Formaggio nuovo, originale, moderno per freschezza di gusto e complessità di aromi. Viene prodotta nel Monferrato dove, con le Langhe, ricerca e tradizione sono le fondamenta di territori unici riconosciuti nel mondo. Assolutamente da scoprire.



FORMAGGI MOLLI



TRONCHETTO al latte caprino



E' un formaggio di latte di capra muffettato sempre più apprezzato per il suo gusto intenso fruttato e persistente. La pasta è morbida e friabile, la crosta edibile dal profumo di sottobosco. Il tronchetto al taglio le fette mantengono una perfetta forma circolare, adatte al piatto formaggi e al tagliere. E' un ingrediente ideale in cucina per ricette calde e fredde. Ottimo semplicemente abbinato al pane

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|--------------------------|---------------------|--------------|-------|---------------|---------|---------------|------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 45 GIORNI | LISCA | COMPATTA | BIANCO | DOLCE/CAPRINO | RICCI DI PASCOLO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 100DOLCETOMA Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 0,170 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-------------------------|------------|--------------|-------|-----------------------|---------|--------------------------------|-------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | LATTERIA | 10 GIORNI | LISCA | MORBIDA E FRIABILE | BIANCO | CAPRINO LIBERAMENTE/ACIDULO | SOTTOBOSCO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,170 KG) Codice: F020TRB Colla: 14 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



ROCCABIANCA al latte caprino



E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Il suo formato particolare a cupola è armonico e interessante. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di erba fresca e frutta matura. Il latte di capra esalta gli aromi.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)



FORMAGGI MOLLI



ROCCAROSSA al latte caprino



E' un formaggio prodotto con latte di capra, la superficie è ricoperta dall'estratto dai semi della pianta Bixa Orellana. Il suo formato particolare a cupola è armonico e interessante e il colore rosso arancione lo caratterizzano. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di erba fresca e frutta matura. Il latte di capra esalta gli aromi.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------|---------------|-------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 45 GIORNI | LISCIA | COMPATTA | BIANCO | DOLCE/CAPRINO | RICCHI DI PASCOLO | 5 |

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------|---------------|-------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 45 GIORNI | LISCIA | COMPATTA | BIANCO | DOLCE/CAPRINO | RICCHI DI PASCOLO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) Codice: 10ROCCAB Colla: 5 forme/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) Codice: 10ROCCAR Colla: 5 forme/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

BELVEDERE al latte vaccino



La forma a gianduiotto tipico torinese di questo formaggio è entrata nella tradizione casearia piemontese. Il sapore è intenso della classica lavorazione tradizionale alpina e delle valli piemontesi. Nel banco taglio attira l'attenzione per la forma innovativa e il gusto è ottimo.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz x 4 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|--------|-------------------|----------------------|----------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 40 GIORNI | LISCIA | MOLLE ED ELASTICA | DAL BIANCO ALL'AVORO | DOLCE DI LATTE | DOLCE DI LATTE | 3 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) Codice: 262BELVEDERE Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

La MICCA formaggio al latte vaccino



La *Micca* è una toma che nasce dal saper fare di casari esperti. La nostra proposta è un formato nuovo e originale, un formaggio moderno e innovativo per la forma, per freschezza di gusto e cremosità della pasta complesso di profumi e ricco di aromi. Non può mancare nel banco formaggi.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|--------|-------------------|----------------------|----------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 40 GIORNI | LISCIA | MOLLE ED ELASTICA | DAL BIANCO ALL'AVORO | DOLCE DI LATTE | DOLCE DI LATTE | 3 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) Codice: 050SOLAV Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

LA TENERA DI CAMPAGNA al latte vaccino



Questo formaggio cibo da sempre per intere generazioni. Il gusto è dolce con lieve sapidità, è un formaggio a pasta tenera, a media maturazione, prodotto con latte vaccino.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|----------------------|----------------|-----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 40 GIORNI | LISCIA | TENERA | DAL BIANCO ALL'AVORO | DOLCE DI LATTE | RICCHI DI CAMPO | 3 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG) Codice: 050TENERAV Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA MONVISO al latte vaccino



Questo formaggio cibo da sempre per intere generazioni. Il formaggio delle vallate alpine cuneesi. Questo formaggio cibo da sempre per intere generazioni. Il gusto è dolce con lieve sapidità, è un formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino. Il Monviso sovrasta le vallate cuneesi, è il vedere di ogni giorno come questo formaggio semplice ma adatto per il pasto di ogni giorno.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|----------------------|----------------|-----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 40 GIORNI | LISCIA | TENERA | DAL BIANCO ALL'AVORO | DOLCE DI LATTE | RICCHI DI CAMPO | 3 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) Codice: 300MONVISO Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA MACCAGNO al latte vaccino



Il Maccagno è un formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino intero. Il sapore è dolce, gradevole, delicato con note di burro. Il formaggio Maccagno rappresenta un cru d'eccellenza dei formaggi piemontesi. Il sapore è dolce e ricorda la crema del latte e il burro. L'aroma è intenso, specialmente per la produzione nel periodo estivo. Ottimo anche in cucina.



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA MALGA al latte vaccino



La toma alpina per eccellenza. Il sapore è complesso di erbe, pascoli e fieno appena tagliato. Il gusto è raffinato con note di burro, il profumo ricco di latte lavorato da mani che conoscono la vera tradizione casearia delle valli alpine. E' un formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino intero. Ottima in cucina, per il suo aroma rispetta con carattere ogni abbinamento.

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|----------------------------|----------------------------|--------|-------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 45 GIORNI | LISCIA | FONTEE LIEVEMENTE OCCHIATA | BIANCO CON NOTE PAGLIERINE | DOLCE | ERBE/ERORI | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 262MAC Collo: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|----------------------------|----------------------------|--------|-------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 45 GIORNI | LISCIA | FONTEE LIEVEMENTE OCCHIATA | BIANCO CON NOTE PAGLIERINE | DOLCE | ERBE/ERORI | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 330VALM Collo: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

MONTEBORE al latte crudo vaccino e ovino



Il Montebore è un formaggio antico, tra i formaggi più rari al mondo, le cui origini si perdono nei secoli. Prende il nome da un piccolo paese delle valli montane piemontesi, il Montebore viene realizzato miscelando latte crudo vaccino e ovino. E' composto di tre forme che sono poste a stagionare, una sopra l'altra, da una settimana a due mesi. La pasta è liscia e leggermente occhiata, di colore bianco in varie sfumature. Il profumo è di latte e spezie. Il gusto è di latte e burro, l'aroma è di castagna accompagnata da sfumature erbacee. Perfetto da carrello e piatto formaggi.



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

RONDO' al latte vaccino



E' un formaggio unico, originale, una antica ricetta tipica delle vallate alpine piemontesi, tradizionalmente di latte vaccino. La pasta è lievemente gessata ma insieme scioglievole, un vero piacere per il palato, il gusto è intenso di latte, il profumo richiama il bosco e i pascoli alpini, con gli aromi complessi caratteristici dei formaggi adatti alla lunga stagionatura. Viene consumato a media stagionatura dai 30 ai 60 giorni, con l'aumentare della stagionatura tende a cremificare nel sottocrosta. E' perfetto per il carrello, il tagliere e da utilizzare in cucina per piatti ricchi di gusto e profumi.

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 600 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|----------------|------------|-----------------------|------------------|------------------|--------|---------------|------------------------------|---------|-----------------------------------|----------------------|
| VACCA E PECORA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 60 GIORNI | LISCIA | COMPATTA | TRE STRATI GIALLO PAGLIERINO | INTENSO | DI LATTE VACCINO E OVINO SPEZIATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,600 KG) Codice: 300MONT Collo: 4 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 500 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------|---------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | RUOGSA | DURA | BIANCO | INTENSO | LATTE/PASCOLI | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) Codice: 207TG Collo: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



«LA PREIA» IL DURO formaggio al latte vaccino



Il gusto è intenso, la pasta è colore avorio e compatta, scioglievole in bocca grazie alla lunga stagionatura. L'aroma è di latte, erbe spontanee e fiori dei pascoli, con il profumo di cantina di stagionatura di pietra e legno.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6/8 KG)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------|---------|--------------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISOA | COMPATTA FONDENTE | AVORIO | INTENSO | FIORI ECANTINA DI STAGIONATURA | 5 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6/8 KG) Codice: 050TDUROV Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



TOMA DI CAPRA al latte caprino



La toma di capra è un ottimo formaggio dal gusto inconfondibile. Il sapore è dolce e aromatico. La freschezza e la complessità del latte di capra in purezza lo rende un formaggio dal gusto unico e delicato.

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|---------------|---------|------------------------|------------------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GG | LISOA | COMPATTA | BIANCA | DOLCE DI LATTE CAPRINO | INTENSO DI CANTINA DI STAGIONATURA | 4 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG) Codice: 261TC Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



TUMA ED'CRAVA al latte caprino crudo 2,5 KG



La toma di capra *Tuma ed'crava* a latte crudo è il formaggio della tradizione alpina e delle colline del Piemonte per eccellenza. La freschezza e la complessità del latte di capra in purezza lo rende un formaggio dal gusto raro ed unico. Disponibilità stagionale.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Disponibilità: da maggio a novembre; prenotazione entro fine settembre per consegna a dicembre

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|---------------|---------|---------|-------------|----------------------|
| CAPRA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 60 GIORNI | LISOA | COMPATTA | BIANCO | INTENSO | SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 100TUMACRAVA Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



TOMA GRAN CAPRA al latte caprino



La TOMA GRAN CAPRA è prodotta con latte di capra in purezza. Presenta il caratteristico aspetto conferitogli dal cesto in giunco nel quale viene preparato e adagiato. Il sapore è gradevolmente aromatico e persistente. La stagionatura supera i 90 giorni conferendogli un gusto dolce e deciso.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5kg)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------|-----------------|------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 90 GIORNI | RIGATA | DURA | BIANCO | CAPRINO INTENSO | FIORI DI PASCOLO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 5 KG) Codice: 260GRANCAPRA Colla: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI IL BRICAT al latte crudo caprino



Il *Bricat* è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio Tradizionale vero, dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è fiorita, la pasta è compatta che scioglie in bocca sprigionando l'aroma dei fiori dei pascoli con note intense di frutta matura.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 550 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|----------------------|------------------|--------------|---------|-----------------|---------|---------------|-------------------------|----------------------|
| CAPRA | CRUDO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | 45 GIORNI | RUOGOSA | TENERA COMPATTA | BIANCO | NOTE FRUTTATE | PASCOLI E FRUTTA MATURA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 550 G) Codice: 100BRICAT550 Colla: 4 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI IL CARDINALE al latte caprino crudo



Il *Cardinale*, l'orgoglio della nostra produzione. Gusto intenso, profumo di cantina di stagionatura. La pasta è compatta, scioglievole in bocca, aroma intenso caprino, di frutta secca e dal profumo di fieno.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|----------------------|------------------|------------------|---------|---------------|---------|---------|------------------------------------|----------------------|
| CAPRA | CRUDO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 60 GIORNI | RUOGOSA | COMPATTA | BIANCO | INTENSO | DI FUNGO E CANTINA DI STAGIONATURA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 100CARD Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI TOMA SAN MARTINO al latte ovino



Toma di latte ovino è un ottimo formaggio dal gusto dolce e aromatico caratteristico del latte di pecora. La struttura e la complessità del latte di ovino dà a questo formaggio un gusto unico e intenso. L'aroma è persistente di animali al pascolo, di fieno ed erbe di montagna.

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|------------|---------------|------------------------------------|----------------------|
| PECORA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GG | LISCIA | COMPATTA | PAGLIERINO | DOLCE O LATTE | INTENSO DI CANTINA DI STAGIONATURA | 4 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG) Codice: 087SMART Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI TESTUN DI PECORA al latte crudo ovino



Testun di pecora a latte ovino crudo è tipico delle Alpi e delle Colline del Piemonte. Il gusto è dolce e intenso, la pasta è gialla, scioglievole in bocca grazie alla lunga stagionatura. Il profumo è di erbe di montagna e prati fioriti. La forza e la rotondità del latte di pecora in purezza lo rende un formaggio dal gusto perfetto. Disponibilità stagionale.



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Disponibilità: da maggio a novembre; prenotazione entro fine settembre per consegna a dicembre

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|------------|-----------------------|------------------|------------------|--------|---------------|------------|---------------|--------------------|----------------------|
| PECORA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 60 GIORNI | LISCIA | COMPATTA | PAGLIERINO | DOLCE/INTENSO | DI PASCOLI E FIORI | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 4 KG) Codice: 005TESTUNPEC Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



RASCHERA DOP AI 2 LATTI al latte crudo vaccino e caprino



Il *Raschera DOP ai due latt*i fa parte della nostra selezione in una delle sue forme più rare per tipologia di latte: con latte di capra. È il formaggio tipico delle vallate alpine Monregalesi che prende il nome dall'Alpe Raschera presso il Monte Mongioie.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------------|------------|------------------------|------------------|------------------|--------|---------------------|--------------------|---------|---------------|----------------------|
| VACCA E CAPRA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMICA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 30 GIORNI | LISCIA | COMPATTA E FONDENTE | PAGLIERINO INTENSO | INTENSO | FRUTTA MATURA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 5 KG) Codice: 005RASCHERACV Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



FONTINA ALPEGGIO DOP al latte crudo vaccino



La *Fontina Alpeggio DOP* esprime nel gusto e nel profumo il meglio delle montagne della Valle d'Aosta. È uno dei migliori formaggi italiani nella produzione estiva.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Disponibilità: da fine ottobre a marzo

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 9 kg)

Unità di vendita: 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 4,5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|------------------------|------------------|------------------|---------------|---------------|------------|---------|--------------------------|----------------------|
| VACCA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMICA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 60 GIORNI | CROSTA LAVATA | FONDENTE | PAGLIERINO | INTENSO | LATTE E FIORI D'ALPEGGIO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 9 KG) Codice: 580FONT Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 4,5 KG) Codice: 580FONTMEZ Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI SEMISTAGIONATI



CASTELMAGNO DOP al latte crudo vaccino



Il *Castelmagno DOP* è uno dei formaggi piemontesi con la storia più antica e affascinante. Nasce nelle montagne piemontesi e conquista da subito le cucine nazionali ed europee con il suo sapore intenso e tendente al piccante. Il Castelmagno DOP è un formaggio nutriente e gustoso che racchiude tradizione e saperi antichi che si tramandano da secoli. In cucina, sia come ingrediente che in purezza, è versatile e ricco, ideale per gli antipasti, i primi e i secondi piatti.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 kg)

Unità di vendita: 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 3 kg)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 90 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|------------------------|------------------|------------------|--------|---------------|---------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMICA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 60 GIORNI | RUGOSA | GESSATA | ALORIO | INTENSO | LATTE EFFRUITA SECCA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 6 KG) Codice: 380CAST Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 3 KG) Codice: 380CASTMEZ Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI ERBORINATI BLU CORA al latte caprino



Formaggio erborinato, compatto, a pasta cruda prodotto con latte di capra intero, un blu di capra di grande carattere, per chi apprezza i gusti intensi. Una stagionatura lenta in cantina fino a 90 giorni, una erborinatura screziata verde e blu. La pasta è compatta e scioglievole in bocca con aromi decisi di latte di capra e muffe nobili.



FORMAGGI ERBORINATI BLU MONT CENIS al latte vaccino



Latte di montagna, salatura manuale e stagionatura lenta fino a 90 giorni, creano una erborinatura verde e azzurra. Aromi di grotta vengono sprigionati da questo formaggio unico. Il suo intenso sapore delizia gli amanti dei formaggi erborinati.

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 kg)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|---------------|-------------------------|---------|------------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA | ERBORINATA | VENATUREVERDI E AZZURRE | INTENSO | DEDISO DI CAPRAE MUFFENOBILI | 6 |

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|----------------|---------------|-------------------------|---------|-------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISOA E UNLOSA | ERBORINATA | VENATUREVERDI E AZZURRE | INTENSO | DEDISO DI PASCOLO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 5 KG) Codice: 360BC Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 201BM Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI ERBORINATI VERDE DI PECORA al latte ovino



Il Verde di latte ovino è ricco di proteine e grassi, si differenzia soprattutto per i suoi aromi tipici e marcati. Questo formaggio erborinato di pecora ha una pasta liscia e una consistenza fondente, il suo gusto è potente, con aromi autentici di pecora, lo rende sicuramente un formaggio da scoprire! Viene mantenuto morbido in stagionatura avvolto in fogli di alluminio. Perfetto anche in cucina per dare intensità alle ricette più marcate.



FORMAGGI ERBORINATI GORGONZOLA D.O.P. DOLCE, PICCANTE E AL CUCCHIAIO



L'Isola del Tesoro. È il reparto celle di stagionatura, un caveau dove profumi e sapori si affinano. Qui è riprodotto alla perfezione l'ambiente e il microclima freddo e umido delle antiche cantine di stagionatura. Ancora una volta sarà la mano dell'uomo a fare la differenza. Le forme sono curate, controllate, quasi coccolate. Dopo circa 80 giorni per il Dolce e quasi 5 mesi per il Piccante, l'Isola del Tesoro restituisce un Gorgonzola che è la perfetta sintesi di saperi e sapori.

GORGONZOLA DOLCE D.O.P.

Unità di Vendita: Intera 12 KG Codice: 600GORDOINT Colla: 1 pz/collo
Unità di Vendita: Mezza 6 KG Codice: 600GORDO1/2 Colla: 2 pz/collo
Unità di Vendita: Quarto 3 KG Codice: 600GORDO1/4 Colla: 4 pz/collo
Unità di Vendita: Ottavi 1,5 KG Codice: 600GORDO1/8 Colla: 8 pz/collo

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg al confezionamento
Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.

Unità di Vendita: Intera 12 KG Codice: 600GORPICINT Colla: 1 pz/collo
Unità di Vendita: Mezza 6 KG Codice: 600GORPIC1/2 Colla: 2 pz/collo
Unità di Vendita: Quarto 3 KG Codice: 600GORPIC1/4 Colla: 4 pz/collo
Unità di Vendita: Ottavi 1,5 KG Codice: 600GORPIC1/8 Colla: 8 pz/collo

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 90 gg al confezionamento
Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

GORGONZOLA DOLCE D.O.P. AL CUCCHIAIO

Unità di Vendita: Intera 12 KG Codice: 600GORCUINT Colla: 1 pz/collo
Unità di Vendita: Mezza 6 KG Codice: 600GORCU1/2 Colla: 2 pz/collo

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg al confezionamento
Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|-----------------------|------------|--------------|----------------|---------------|-------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| PECORA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISOA E UNLOSA | ERBORINATA | VENATUREVERDI E AZZURRE | INTENSO | DOLCE DI LATTE OVINO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 555VERPEC Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------------|--------|---------------|-------------------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | COMEDA DISOPLINARE | LISCIA | ERBORINATA | VENATUREVERDI E AZZURRE | DAL DOLCE ALL'INTENSO | CARATTERISTICO | 6 |



BLU SPIRITOSI



BLU & BRANDA 43 frutti di bosco e pere



Blu & Branda 43 è il risultato della stagionatura del Blu unito alla Branda 43: distillato tradizionale delle Langhe fatta maturare per mesi in barrique e poi affinata in bottiglia che penetra all'interno del formaggio conferendo un aroma morbido ed intenso.
I frutti di bosco all'interno della pasta che con l'erborinatura crea una sinfonia di gusti, profumi e colori.
Le pere in superficie arricchiscono di un intenso sapore dolce, perfetto con erborinatura e Branda 43.



BLU SPIRITOSI



BLU & GRAPPA NEBBIOLINA con pistacchio al latte vaccino



Blu & Grappa Nebbiolina nella pasta, da vinacce di nebbiolo: grappa delle Langhe fatta maturare per mesi in barrique conferisce gusto e aroma perfetti.
La crema di pistacchio all'interno della pasta erborinata esalta un equilibrio di gusto e dal profumo inebriante.
Il pistacchio in superficie arricchisce di colore e aroma.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|------------------------|------------|-------------------------|------------------|--------------------|--------------------------|---------|-------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 60 GIORNI con Branda 43 | LISCIA E UNITOSA | ERBORINATA CREMOSA | VENATURE VERDI E AZZURRE | INTENSO | DECISO DI PASCOLO | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500PERAFBOSBR Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|------------------------|------------|--------------|------------------|--------------------|--------------------------|---------|-------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA E UNITOSA | ERBORINATA CREMOSA | VENATURE VERDI E AZZURRE | INTENSO | DECISO DI PASCOLO | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500GRAPPAPIS Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



BLU SPIRITOSI



BLU & RATAFIA' AL LAMPONE con fragola al latte vaccino



Il Ratafia' è un liquore di antica tradizione del Piemonte, prodotto nelle Langhe, ottenuto dall'infusione di succhi di frutta e alcool.
Un liquore dolce che si amalgama perfettamente con la pasta erborinata del Blu.
Le fragole all'interno del formaggio e sulla superficie esaltano il profumo inebriante di frutta.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|------------------------|------------|--------------|------------------|--------------------|--------------------------|---------|-------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA E UNITOSA | ERBORINATA CREMOSA | VENATURE VERDI E AZZURRE | INTENSO | DECISO DI PASCOLO | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500FRAGLAMPONE Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



APERITALY 4PZx30G al latte vaccino



L'APERITALY da 30g in confezione da 4 pezzi da 30 g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' ottimo al naturale e affinato in carbone vegetale ed anche negli abbinamenti con il tartufo e l'aglio orsino.

E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un'armonia di gusto unica per profumi ed aromi.

Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: aglio Orsino, farcito con tartufo nero, carbone vegetale Unità di vendita: 1 conf. 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30g)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|------------|---------------|------------|---------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 15 GIORNI | MUFFETTATA | MOLLE | PAGLIERINO | DOLCE O LATTE | RIENDE/FUNGH | 4 |

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30g) Codice: F548MINIAR304 Colla: 6 confezioni /collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



TRONCHETTO AL CARBONE al latte caprino



E' un formaggio di latte di capra muffettato sempre più apprezzato per il suo gusto intenso fruttato e persistente. La pasta è morbida e friabile, la crosta edibile dal profumo di sottobosco. Il tronchetto al taglio le fette mantengono una perfetta forma circolare, adatte al piatto formaggi e al tagliere. La tradizione lo vede ricoperto di carbone vegetale e spezie per facilitare la maturazione del sottocrosta e per evitare l'essiccamento del formaggio sviluppando una maturazione verso l'interno, fino a diventare completamente cremoso. E' un ingrediente ideale in cucina per ricette calde e fredde. Ottimo semplicemente abbinato al pane.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: carbone vegetale Unità di vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 0,170 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|----------------------|------------|--------------|-------|-------------------|---------|-----------------------------|---------------|----------------------|
| CAFRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE LATTICA | LATTERIA | 10 GIORNI | LISIA | MORBIDA E FRIBILE | BIANCO | CAPRINO LIBERAMENTE ACIDULO | SOTTOBOSCO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,170 KG) Codice: F021TRCA Colla: 14 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



MACCAGNETTO AL TIMO al latte vaccino



Il Maccagnetto al Timo è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita che arricchita di foglioline di timo acquista un profumo intenso. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: foglie di timo Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|---------------|---------|--------------|------------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 20 GIORNI | LISIA | TENERA | BIANCO | LATTE FRESCO | ERBA FRESCA APPENATA/AGLIATA | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 546MACT Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



MADDALENA al latte vaccino



La Maddalena è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita che arricchita di foglioline di salvia acquista un profumo intenso. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: foglie di salvia Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|---------------|---------|--------------|------------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 20 GIORNI | LISIA | TENERA | BIANCO | LATTE FRESCO | ERBA FRESCA APPENATA/AGLIATA | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 546MAD Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



CIABOT AI FIORI al latte vaccino e ovino



Il *Ciabot ai Fiori* è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto di latte fresco della pasta si equilibra con il profumo della crosta fiorita che arricchita di petali di papavero e fiori di acacia gli conferiscono un profumo intenso dolce di fiori. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi.



LE CREAZIONI



CACIUOLA FIORI E PETALI ROSA al latte vaccino



La «*cacioula*» della tradizione delle Langhe è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita che arricchita di fiori di fiordaliso, di calendula e petali di rosa moscata acquista un profumo intenso di fiori. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. Originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori di papavero e acacia Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------------|--------------|-----------------------|------------|--------------|-------|-------------------|------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| VACCHE PECORA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISIA | TENERA SOGLIEVOLE | PAGLIERINO | DOLCE DI LATTE OMNO | LATTE FIENO E FUNGI | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG) Codice: 547CIABOTF Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori di fiordaliso, calendula e rosa moscata Unità di vendita: 1 pz 0,200 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------------|--------------|---------|-----------------|--------------------|----------------|-------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | PASTAMOLLE | AZIENDA AGRICOLA | 20 GIORNI | ASSENTE | MORBIDA CREMOSA | RICOPERTO DI FIORI | DOLCE/ARMONICO | FLOREALE | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 200 g peso variabile Codice: 050VACCAFIORI Colla: 6 pz - 1,2 pz Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



ROBIOLA PINETA al latte vaccino



La *robiola PINETA* è uno stracchino stagionato di latte vaccino. L'affinatura con RAMETTI di PINO gli dona un profumo fresco, un gusto intenso e un aroma di corteccia e di foglie. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Sono morbidi, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. La pasta può variare dal bianco al bianco paglierino, tendente al giallo. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo.



LE CREAZIONI



GINEPRINO al latte caprino



E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Il suo formato particolare a cupola è armonico e interessante. L'affinatura in bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino lo rende unico per intensità di gusto ed aroma. La pasta è morbida e scioglievole



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: rami di pino Unità di vendita: 1 pz 400 g peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|---------------|---------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | CROSTA LAVATA | MORBIDA CON SOTTOCROSTA CREMOSO | RICOPERTO DI PINO | DOLCE CON NOTE SAPIDE | CORTECCIA E FOGLIE | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 400 g peso variabile Codice: 250PIN Colla: 6 pz - 2,4 kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino Unità di vendita: 1 pz da 600 g peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|------------|----------------------|----------|----------------|-------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | FRESAMCO | LATTERIA | 20 GIORNI | MUFFETTATA | MORBIDA E SOGLIEVOLE | ARANDATO | DOLCE/SPEZIATO | SPEZIE | 5 |

Unità di vendita: 1 pz da 600 g peso variabile Codice: 261GIN Colla: 5 pz - 3,000 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BIRRATA al latte vaccino



La Birrata è un formaggio a struttura tenera di gusto dolce, gradevole e delicato che si mescola con equilibrio con i sapori della birra: l'amaro del luppolo e il dolce del malto. La Birrata è realizzato anche con affinamento alle trebbie della birra. L'aggiunta di Fiori di Viola in superficie aggiunge dolcezza di profumo e un lieve aroma vegetale al formaggio.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: birra in pasta e fiori viola in superficie Unità di vendita: 1 pz 2kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA | TENERA CON LIEVE COCCATURA | RICOPERTO DI FIORI DI VIOLA | DOLCE CON SENTORI DI BIRRA | FRUITATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2kg peso variabile Codice: 291BIR Colla: 1 pz - 2kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



CENERENTOLA al latte caprino



Dai nostri pascoli e dalle nostre stagionature vi proponiamo CENERENTOLA formaggio di capra maturato sotto carbone vegetale per esaltare una maturazione perfetta



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: carbone vegetale Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|--------|--------------------|---------|---------------------------|------------------|----------------------|
| CAFRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 45 GIORNI | LISCIA | MOLLE SCIOGLIEVOLE | BIANCO | INTENSO CON NOTE FRUTTATE | FIORI DI PASCOLO | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) Codice: 100CENERENTOLA Colla: 5 forme/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



L'ABATE NERO al latte crudo caprino



L'Abate Nero è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio Tradizionale vero, dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è fiorita, la pasta è compatta che scioglie in bocca sprigionando l'aroma del fieno e dei fiori con note fruttate. La lunga stagionatura sotto cenere arricchisce di carattere questo formaggio speciale.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: carbone vegetale Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1400 gr)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|------------|----------------------|------------------|------------------|--------|---------------|---------|---------|------------------------|----------------------|
| CAFRA | CRUDO | COAGULAZIONE LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 60 GIORNI | RUGOSA | COMPATTA | BIANCO | INTENSO | FIORI DI CAMPO E FIELO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,4 KG) Codice: 100ABATEN Colla: 4 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



ROBIOLINA IN FOGLIA al latte caprino



E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in modo tradizionale in foglie di bosco e ortaggi che gli conferiscono profumi dolci di frutta e aromi intensi vegetali. La pasta è morbida, scioglievole e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato. E' una antica tradizione per conservare a lungo il formaggio. L'estetica è meravigliosa.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione



Codice: 082ROSKG Elaborazione: foglie di ciliegio



Codice: 082FIKG Elaborazione: foglie di fico



Codice: 082CAKG Elaborazione: foglie di castagno



Codice: 082INCKG Elaborazione: foglie di verza

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------|--------------|--------|-------------------|---------|--------------|--------------------|----------------------|
| CAFRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | LATTERIA | 20 GIORNI | LISCIA | COMPATTA FONDENTE | BIANCO | LATTE FRESCO | FIELE FRUTTA SECCA | 4 |

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG) Colla: 6 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



TESTUN IN VINACCIA al latte vaccino



Il **TESTUN** è un formaggio a pasta compatta che viene immerso completamente in vinacce ricche ancora umide dei residui della spremitura delle uve. Queste forme vengono fatte maturare a lungo in modo da assorbire gli aromi delle vinacce. Il formaggio assume così aromi e profumi complessi e la caratteristica crosta violacea.



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X ,250 kg)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|----------------|---------------|----------------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | FRESAMCA | LATTERIA | 60 GIORNI | LISOA VIOLACEA | COMPATTA | SOTTO VINACCIA | INTENSO | CANTINA E UVA MATURA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG) Codice: 045TESTUN Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



ROBIOLONE FRUTTATO CON MIRTILLO E PISTACCHIO al latte caprino



Il Robiolone Fruttato è un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. L'affinatura con bacche di mirtillo rosso in crosta e la granella di pistacchio esaltano i sentori di dolce e speziato. La crosta è bianca e vellutata, la pasta ha una struttura morbida e fondente dal delicato gusto del latte di capra fresco. Nella stagionatura la pasta tende a cremificare e ad esaltare l'aroma intenso caprino. Un formaggio che crea una armonia perfetta tra il dolce della frutta e il profumo di bosco.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di pistacchio e mirtillo rosso

Unità di vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|-------------------|------------------------------------|----------------|---------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 30 GIORNI | LISOA | MORBIDA E FONDATE | RICOPERTO DI MIRTILLO E PISTACCHIO | DOLOCE CAPRINO | FRUTTATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile Codice: 055ROBFRMI Colla: 1 pz - 2,4 kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



ROBIOLONE FRUTTATO CON ALBICOCCHIE E NOCCIOLE al latte caprino



Il Robiolone Fruttato è un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. L'affinatura con albicocche sotto gelatina in crosta e la granella di nocciole esaltano i sentori di dolce in una sinfonica armonia di aroma. La crosta è bianca e vellutata, la pasta ha una struttura morbida e fondente dal delicato gusto del latte di capra fresco. Nella stagionatura la pasta tende a cremificare e ad esaltare l'aroma intenso caprino.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di nocciole e albicocche

Unità di vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|-----------------------|------------------|--------------|-------|-------------------|-------------------------------------|----------------|---------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMCA | AZIENDA AGRICOLA | 30 GIORNI | LISOA | MORBIDA E FONDATE | RICOPERTO DI NOCCIOLE E ALBICOCCHIE | DOLOCE CAPRINO | FRUTTATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile Codice: 055ROBFRAL Colla: 1 pz - 2,4 kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



TORTINO MIRTILLI E PISTACCHIO al latte caprino



Il Tortino Mirtillo e Pistacchio è un formaggio a crosta fiorita, a pasta morbida prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in granella di pistacchio e bacche di mirtillo rosso che gli conferiscono profumi di frutta dolce e aromi intensi di frutta secca.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di pistacchio e mirtilli rossi

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|------------|---------------|--------------------------------------|------------------------|---------------|----------------------|
| capra | PASTORIZZATO | MORBIDO | LATTERIA | 20 GIORNI | MUFFETTATA | SOGLIUCOLE | PISTACCHIO GRANELLA E MIRTILLO ROSSO | DOLOCE DI FRUTTA SECCA | FRUTTA MATURA | 5 |

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile Codice: 10PISMIR Colla: 6 pz - 1,380 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



TORTINO NOCCIOLA al latte caprino



Il Tortino con Nocciole Tostate è un formaggio a muffettata, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in granella di nocciola e nocciole intere che gli conferiscono profumi di frutta dolce e tostata con aromi intensi di frutta secca. La pasta è morbida e scioglievole.



Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di nocciola e nocciole intere

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|------------|---------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | MORBIDO | LATTERIA | 20 GIORNI | MUFFETTATA | SOGLIUVILE | GRANELLA DI NOCCIOLE ENDOCOLE INTERE | DOLCE DI FRUTTA SECCA | FRUTTA MATURA | 5 |

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile Codice: 10NOCNOC Collo: 6 pz - 1,380 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



APE REGINA al latte caprino



E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in cera vergine d'api che gli conferisce profumi dolci di miele e aromi intensi naturali di fiori di montagna. Viene decorato in superficie da boccioli di rosa ed altri fiori.



Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: cera vergine d'api in superficie

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|------------|---------------|--------------------------------------|-----------------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | MORBIDO | LATTERIA | 20 GIORNI | MUFFETTATA | SOGLIUVILE | GRANELLA DI NOCCIOLE ENDOCOLE INTERE | DOLCE DI FRUTTA SECCA | FRUTTA MATURA | 5 |

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile Codice: 045APEREGINA Collo: 6 pz - 1,380 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU & NERO al latte vaccino di montagna



E' un formaggio erborinato dolce e delicato, la superficie è ricoperta da carbone vegetale che gli conferisce una maturazione dolce e scioglievole. Il latte di montagna esalta gli aromi della leggera erborinatura. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



Unità di vendita: 1 pz da 240 g peso fisso

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: carbone vegetale

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|------------------|-------------|----------------|-------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | FRESAMCO | LATTERIA | 25 GIORNI | RUGOSA | ERBORINATA MOLLE | BLU DIFFUSO | DOLCE DELICATO | CANTINA DI STAGIONATURE | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz da 240 g peso fisso Codice: F200BLUNERO Collo: 6 pz - 1,440 kg Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU & ROSSO al latte vaccino di montagna



E' un formaggio erborinato dolce e delicato, la superficie è ricoperta dall'estratto dai semi della pianta Bixa Orellana che gli conferisce il colore caratteristico. Il latte di montagna esalta gli aromi della leggera erborinatura. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



Unità di vendita: 1 pz da 250 g peso fisso

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|------------------|-------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | FRESAMCO | LATTERIA | 25 GIORNI | LISIA | ERBORINATA MOLLE | BLU DIFFUSO | DOLCE INTENSO AROMATICO | CANTINA DI STAGIONATURE | 5 |

Unità di Vendita: 1 pz da 250 g peso fisso Codice: F200BLUROSS Collo: 6 pz - 1,500 kg Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU DEL RE IN FOGLIE DI VITE al latte vaccino



L'affinatura in foglia di vite arricchisce il formaggio con l'aroma dolce trasmesso dalle foglie che richiamano il profumo dell'uva fresca.



BLU DEL RE 240g peso fisso
Erborinatura leggera (I.A.:5)
Elaborazione: avvolto in foglie di vite
Codice: F200BR
Unità di vendita: 1 pz da 240 g peso fisso
Collo: 6 pz - 1,440 kg peso fisso



BLU DEL RE 450g peso variabile
Sapore intenso e aromatico (I.A.:6)
Elaborazione: avvolto in foglie di vite
Codice: 400BR
Unità di vendita: 1 pz da 450 g peso variabile
Collo: 6 pz - 2,7 kg peso variabile



LE CREAZIONI



BLU UVETTA al latte vaccino



Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di latte vaccino abbinato all'uvetta. Un blu saporito ma non piccante di grande carattere con il gusto dolce dell'uvetta si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza gli aromi originali. L'uvetta abbinata alle screziature blu crea una dolce armonia scioglievole e compatta, sprigiona i profumi delle ricorrenze in compagnia e si abbina perfettamente con un buon calice di vino. Perfetto per taglieri e piatti degustazione.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: avvolto in foglie di vite con uvetta

Unità di vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|------------------|-------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | FRESAMICA | LATTERIA | 25 GIORNI | LISOA | ERBORINATA MOLLE | BLU DIFFUSO | DOLCE INTENSO AROMATICO | CANTINA DI STAGIONATURE | 5 e 6 |

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|---------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | RICOPERTO DI UVETTA | DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE | FRUITATO UVA MATURA | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 201UVETTA Colla: 1 pz - 1,6pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU SOLE D'ARANCIA al latte vaccino



Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di latte vaccino abbinato ai filetti di arancia candita. Un blu di latte vaccino di carattere con il gusto italiano delle arance candite si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza i prodotti frutto della creatività e di abbinamenti innovativi. I filetti di arancia disposti a raggi del sole con l'erborinatura screziata verde e blu rappresentano l'Italia del mare e del sole in un gusto adatto per tutte le stagioni. Perfetto per taglieri e piatti degustazione.



Su prenotazione di 7 giorni



LE CREAZIONI



BLU CILIEGIE E AMARENE 1,8 kg al latte vaccino



Il Blu Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato da 1,8 kg è un formaggio erborinato dolce e dal sapore intenso. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposti Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato. La dolcezza della frutta e del cioccolato si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce e intenso, mitigato dalla frutta.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato

Unità di vendita: 1 pz da 1,8 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|-------------------------|----------------------|---------------------------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | RICOPERTO DI ARANCIA | DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE | ARANDATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 201ARANCIA Colla: 1 pz - 1,6pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|-------------------------|---------------------------------|---------------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 20 GIORNI | LISOA | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | RICOPERTO DI CILIEGHE E AMARENE | PICCANTE E FRUITATO | BOSCO E FRUITA | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600CILIEGIA Colla: 1 pz - 1,8 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU PERA E CLEMENTINA 1,8 kg al latte vaccino



Il *Blu Pera e Clementina* da 1,8 kg è un formaggio erborinato dolce e dal sapore intenso. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposti cubetti di pera e clementine intere. La dolcezza della frutta si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce e intenso, mitigato dalla frutta.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: avvolto in foglia di vite con cubetti di pera e clementina candita

Unità di vendita: 1 pz da 1,8 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|-------------------------|---|---------------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 20 GIORNI | USCIA | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | RICOPERTO DI CUBETTI DI PERA E CLEMENTINE | PICCANTE E FRUTTATO | BOSCO E FRUITA | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600CLEMENTINA Colla: 1 pz - 1,8 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU MIRTILLO 1600 al latte vaccino



Il *BLU MIRTILLO* è un erborinato di latte vaccino abbinato ai mirtilli rossi. Il gusto è dolce e intenso, il piccante leggero, l'abbinamento con il mirtillo rosso ne esalta la dolcezza e l'intensità del sapore e dei profumi.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: con mirtillo secco tritato e mirtillo rosso

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|-------------------------|---------------------|---------------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 20 GIORNI | USCIA | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | INTENSO DI MIRTILLI | PICCANTE E FRUTTATO | BOSCO E FRUITA | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600BLUMIR Colla: 1 pz - 1,6 kg peso variabile Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU NOCCIOLA al latte vaccino



Una erborinatura dal gusto intenso in una perfetta armonia con gli aromi dolci della nocciola tostata.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: nocciole in granella

Unità di vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | RICOPERTO DI ARANDA | DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE | NOCCIOSO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile Codice: 201NOCCIOLA Colla: 1 pz - 2,5 pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU VACCINO FIORI E ERBE al latte vaccino



Un insieme di fiori ed erbe che penetra all'interno del formaggio, che con l'erborinatura dal gusto intenso, crea una sinfonia di gusti, profumi e colori.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: fiordaliso, lavanda, rosmarino aghi, menta.

Unità di vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | COMPATTA E SCIOGLIEVOLE | RICOPERTO DI ARANDA | DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE | FIORI DI CAMPO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile Codice: 201FIORI Colla: 1 pz - 2,5 pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



MINI BLU PERA & CLEMENTINA a latte vaccino



Il Mini Blu Pera e Clementina 300 grammi a peso fisso è un formaggio erborinato dolce e delicato, prodotto con latte di montagna. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposti cubetti di pera e una clementina intera. La dolcezza della frutta si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



Unità di vendita: 1 pz 300g peso fisso

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: avvolto in foglia di vite con cubetti di pera e clementina candita

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA | ERBORINATA | RICOPERTO DI FRUTTA | DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE | FUNGO ERBACEO FRUTTATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso Codice: F200CLEMENTINA Colla: 1 pz - 300g Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



MINI BLU CILIEGIE & AMARENE a latte vaccino



Il Mini Blu Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato da 300 grammi a peso fisso è un formaggio erborinato dolce e delicato, prodotto con latte di montagna. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposte Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato. La dolcezza della frutta e del cioccolato si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



Unità di vendita: 1 pz 300g peso fisso

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|---------------|---------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA | ERBORINATA | RICOPERTO DI FRUTTA | DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE | FUNGO ERBACEO FRUTTATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso Codice: F200CILIEGIA Colla: 1 pz - 300g Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



MINI BLU MIRTILLO al latte vaccino di montagna



Il MINI BLU MIRTILLO 300 a peso fisso e' prodotto con latte di montagna: il gusto è dolce, prevalente del mirtillo, non piccante, l'erborinatura è leggera.

Il MINI BLU MIRTILLO 450 a peso variabile e' un erborinato prodotto con latte di montagna: l'erborinatura è intensa e piccante nelle forme mature che si equilibra con il dolce del mirtillo.



MINI BLU MIRTILLO 300 peso fisso
Erborinatura leggera (I.A.=5)
Elaborazione: con mirtillo rosso
F200BLUMIR
Unità di vendita: 1 pz da 300 g peso fisso
Collo: 6 pz - 1,800 kg peso fisso



MINI BLU MIRTILLO 450 peso variabile
Erborinatura intensa (I.A.=6)
Elaborazione: con mirtillo rosso
Codice: 400BLUMIR
Unità di vendita: 1 pz da 450 g peso variabile
Collo: 6 pz - 2,7 kg p.v.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|--------------------|-----------------------------|-------------------|---------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | PASTIAMOLLE | LATTERIA | 30 GIORNI | LISCIA | MORBIDA ERBORINATA | RICOPERTO DI MIRTILLO ROSSO | DOLCE E AROMATICO | FRUTTA MATURA | 5 E 6 |

Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU UVETTA al latte caprino



Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di latte vaccino abbinato all'uvetta. Un blu saporito ma non piccante di grande carattere con il gusto dolce dell'uvetta si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza gli aromi originali. L'uvetta abbinata alle screziature blu crea una dolce armonia scioglievole e compatta, sprigiona i profumi delle ricorrenze in compagnia e si abbina perfettamente con un buon calice di vino. Perfetto per taglieri e piatti degustazione.



Unità di vendita: 1 pz 2 kg peso variabile

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: avvolto in foglie di vite con uvetta

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE/AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|---------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | ERBORINATA | COMPATTA E SCIOLGIEVOLE | INTENSO DI LATTE CAPRINO | FUNGO ERBACEO FRUTTATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 360BCFRUV Colla: 1 pz - 2 kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



LE CREAZIONI



BLU SOLE D'ARANCIA al latte caprino



Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di capra abbinato ai filetti di arancia candita. Un blu di capra di grande carattere con il gusto italiano delle arance candite si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza i gusti intensi. I filetti di arancia disposti a raggi del sole con l'erborinatura screziata verde e blu rappresentano l'Italia del mare e del sole in un gusto adatto per tutte le stagioni. Perfetto per taglieri e piatti degustazione.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita Unità di vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | PELLE | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|---------|---------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | ASSENTE | ERBORINATA | COMPATTA E SOGILIBILE | INTENSO DI LATTE CAPRINO | FUNGO ERBACEO FRUTTATO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 360BCFRAR Colla: 1 pz - 2 kg pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



BASIN TARTUFO al latte caprino



Perfetta confezione da 130 g a peso fisso per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in un abbinamento perfetto: il tartufo nero estivo. Formaggio fresco 100% capra con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: tartufo nero in superficie Unità di vendita:, confezione 130 g peso fisso (2 pz da 65 g)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------------|--------------|---------|--------------------|---------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA SPALMABILE | BIANCO FARTUFO NERO FETTE | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di vendita: 1 confezione 130 g peso fisso (2pz da 65g) Codice: F044TARTUFO Collo: 8 pz - 1,040 kg Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



CAMEMBERT TARTUFATO latte vaccino



Formaggio vaccino a crosta fiorita cremoso, farcito con tartufo nero. Il CAMEMBERT TARTUFATO di latte vaccino è prodotto nelle Langhe con latte 100% Piemonte. E' un formaggio dolce e cremoso, il tartufo rende il gusto intenso e armonico, ricco di profumi di sottobosco. L'essenza delle Langhe racchiuse in una armonia di sapori e profumi. Confezionato in una comoda vaschetta di cartoncino per conservare al meglio il formaggio.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: farcito con tartufo nero Unità di vendita: 1 pz da 220 g peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------|--------------|------------------------|------------|--------------|-----------|---------------|---------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCINO | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 15 GG | MUFFETATA | MORBIDA | BIANCO | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 220 g peso variabile Codice: 050VACCATAR Collo: 6 pz Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



TARTUFATO LANGHETTO farcito con tartufo nero al latte caprino



IL TARTUFATO LANGHETTO DI CAPRA è un formaggio prodotto con latte di capra e viene farcito con tartufo nero, il risultato che si ottiene è un equilibrio di aromi intensi. E' un formaggio dolce e cremoso, il tartufo rende il gusto intenso e armonico, ricco di profumi di sottobosco. Confezionato in una comoda vaschetta di cartoncino per conservare al meglio il formaggio.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: farcito con tartufo nero Unità di vendita: 1 pz da 200 g peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|-----------|---------------|-------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | FRESAMICA | LATTERIA | 15 GG | MUFFETATA | MORBIDA | BIANCO CON FARTUFO NERO | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 200 g peso variabile Codice: 082TARTUFO Collo: Collo: 6 pz - 1,200 kg peso Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



BOCCONCINO TARTUFO al latte vaccino



Perfetta confezione da 130 g a peso fisso per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in un abbinamento perfetto: il tartufo nero estivo. Formaggio fresco con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: tartufo nero in superficie Unità di vendita:, confezione 130 g peso fisso (2 pz da 65 g)

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------|--------------|---------------------|------------------|--------------|---------|--------------------|---------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCINO | PASTORIZZATO | LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA SPALMABILE | BIANCO FARTUFO NERO FETTE | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di vendita: 1 confezione 130 g peso fisso (2pz da 65g) Codice: F644TARTUFO Collo: 8 pz - 1,040 kg Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



ROBIOLETTA TARTUFO NERO al latte caprino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamento perfetto come:
il TARTUFO NERO ESTIVO
 Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.
 Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.



Unità di vendita: 1 pz da 100 g peso fisso

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: tartufo nero in superficie

| LAITTE | TIPO LAITTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|--------|--------------|---------------------|------------------|--------------|---------|--------------------|---------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| CAPRA | PASTORIZZATO | LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA SPALMABILE | BIANCO FARTUFO NERO FETTE | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

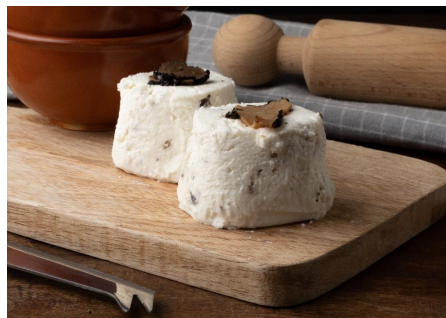
Unità di vendita: 1 pz da 100 g peso fisso Codice: F043TARTUFO Collo: Collo: 9 pz - 0,900 kg Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



TOMINO TARTUFO NERO al latte vaccino



La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamento perfetto come:
il TARTUFO NERO ESTIVO
 Tomino fresco unito al tartufo crea sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.



Unità di vendita: 1 pz da 100 g peso fisso

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: tartufo nero in superficie

| LAITTE | TIPO LAITTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------|--------------|---------------------|------------------|--------------|---------|--------------------|---------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCINO | PASTORIZZATO | LATTICA | AZIENDA AGRICOLA | ASSENTE | ASSENTE | MORBIDA SPALMABILE | BIANCO FARTUFO NERO FETTE | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 100 g peso fisso Codice: F643TARTUFO Collo: Collo: 9 pz - 0,900 kg Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



STRACCO TARTUFATO al latte vaccino



E' un formaggio Stracco di latte intero vaccino con scaglie di tartufo nero in pasta. E' un formaggio unico, l'unione della tecnica casearia della crosta lavata, già ricca di sapore, unita all'aroma intenso del tartufo si uniscono originando un gusto e aroma preziosi.

Unità di vendita: 1 pz da 2 kg peso variabile

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: tartufo nero nella pasta
 Disponibilità: da fine ottobre a marzo

| LAITTE | TIPO LAITTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------|--------------|------------------------|------------|--------------|--------|---------------|--|---------|----------------------|----------------------|
| VACCINO | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 30 gg | LAVATA | MOLLE | BIANCO PAGLIERINO SOREZIATO FARTUFO NERO | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 2 kg peso variabile Codice: 100CLTAR2KG Collo: 1 pz Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



LANGHIE' AL TARTUFO farcito con tartufo nero al latte vaccino



LANGHIE' è una toma dolce, dal gusto moderno, che racchiude tutti gli aromi del latte fresco farcita di tartufo nero estivo. E' un formaggio originale che abbinato al tartufo esprime in pieno l'identità e la tradizione delle Langhe. Un vero capolavoro di profumi, gusto e consistenza morbida e scioglievole. Per gli amanti del tartufo è assolutamente da provare!



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG)

Conservazione: 0° e +4° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: farcito con tartufo nero

| LAITTE | TIPO LAITTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|---------|--------------|------------------------|------------------|--------------|--------|-------------------|--------------------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| VACCINO | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | AZIENDA AGRICOLA | 40 GIORNI | LISOA | MOLLE ED ELASTICA | BIANCO CON FARCITURA DI FARTUFO NERO | INTENSO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 3 |

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) Codice: 050LANGHIETAR Collo: 1 forma/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



TOMA DI PECORA AL TARTUFO



Ricca di gusto per la lunga stagionatura. Il latte ovino con l'aggiunta di Tartufo Nero Estivo assume un sapore particolarmente deciso, equilibrato e intenso. Esternamente presenta l'aspetto caratteristico dato dal cesto in giunco nel quale viene realizzata. Per mantenere la pasta morbida e contenere il profumo del tartufo, la crosta viene con olio extra vergine d'oliva. Ottima per sfiziosi stuzzichini.



Unità di vendita: 1 pz da 5 kg peso variabile

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: tartufo nero nella pasta
Disponibilità: da fine ottobre a marzo

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|------------------------|------------|--------------|--------|---------------|------------------------------|---------|----------------------|----------------------|
| OVINO | PASTORIZZATO | COAGULAZIONE PRESAMICA | LATTERIA | 90 GIORNI | LISCIA | COMPATTA | PAGLIERINO SCREZIATO TARTUFO | INTENSO | OVINO E TARTUFO NERO | 6 |

Unità di vendita: 1 pz da 5 kg p.v. Collo: 1 pz Codice: 087TOMAPECTAR Pallettizzazione: 8 colli per piano, 64 colli per pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



BLU FARCITO AL TARTUFO al latte vaccino



Una erborinatura dal gusto intenso in una perfetta armonia con gli aromi del tartufo.



Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: farcito con tartufo nero

Unità di vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|------------|--------------|--------|-----------------------|--|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | LATTERIA | 60 GIORNI | LISCIA | COMPATTA E SOGGIUVOLE | VENATURE VERDI E AZZURRE CON FARCITURA DI TARTUFO NERO | INTENSO ABBINATO AL TARTUFO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile Codice: 20TARTUFO Collo: 1 pz - 2,5 pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO

BLU AL TARTUFO al latte vaccino



Una nuova specialità che nasce dall'unione del cremoso Blu con l'inserimento all'interno di tartufo nero, un connubio sorprendente di profumo e gusto.

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione Elaborazione: farcito con tartufo nero

Unità di vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile

| LATTE | TIPO LATTE | CATEGORIA FORMAGGIO | PRODUZIONE | STAGIONATURA | CROSTA | PASTA/TEXTURE | ASPETTO | GLUSTO | ODORE E AROMA | INTENSITA' AROMATICA |
|-------|--------------|---------------------|-------------|--------------|---------------|---------------------|--|-----------------------------|----------------------|----------------------|
| VACCA | PASTORIZZATO | ERBORINATO | ARTIGIANALE | 60 GIORNI | LISDAE LNUOSA | ERBORINATAE CREMOSA | VENATURE VERDI E AZZURRE CON FARCITURA DI TARTUFO NERO | INTENSO ABBINATO AL TARTUFO | TARTUFO E SOTTOBOSCO | 6 |

Unità di Vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile Codice: 500TARTUFO Collo: 1 pz - 2,5 pv Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet