



# 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.



**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
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI CAPRA E MUFFE NOBILI	6

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



## 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

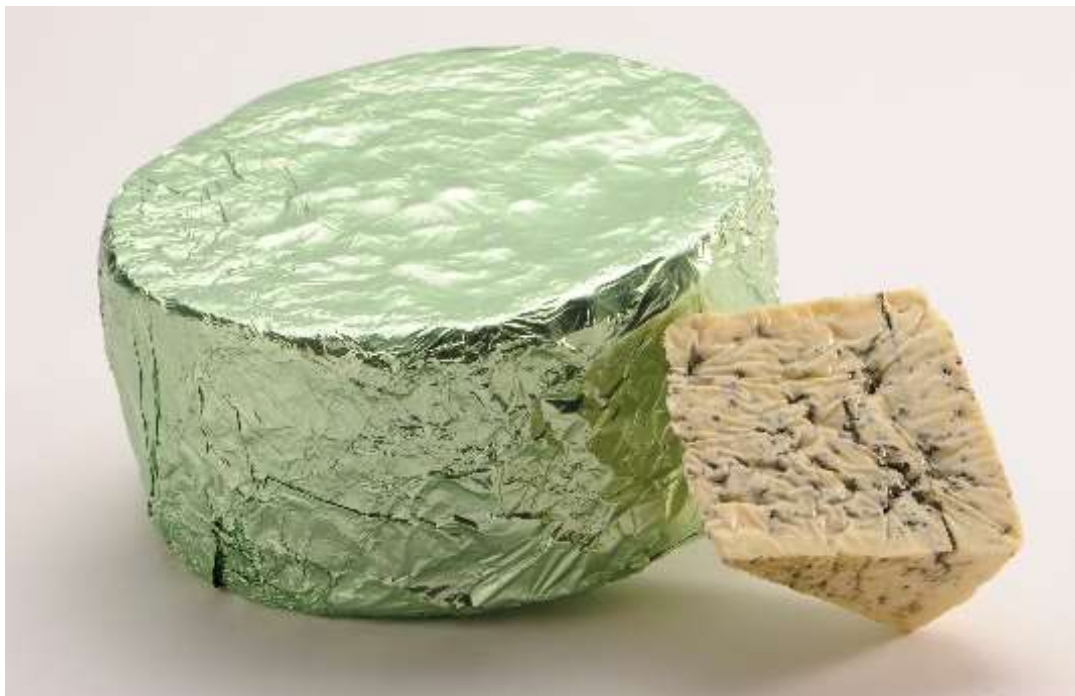
**Unità di vendita:** 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	6

**Unità di Vendita:** 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) **Codice:** 201BM **Collo:** 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.

**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	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
PECORA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DOLCE DI LATTE OVINO	6

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



# 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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	COME DA DISCIPLINARE	LISCIA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	DAL DOLCE ALL'INTENSO	CARATTERISTICO	6