

SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

SELEZIONE FORMAGGI
CATALOGO 2024

CONDIZIONI DI VENDITA

ORDINI

- Si accettano ordini solo per cartoni interi.
- I prezzi sono da intendersi IVA esclusa.

OPZIONI DI PAGAMENTO

- Al ricevimento della merce:
 - In contanti all'autista
 - Mediante POS
 - Contrassegno con assegno a vista fattura intestato a SO FOOD srl
- Bonifico anticipato con sconto del 3%

TRASPORTO

- Per ordini di importo pari o superiore a € 350,00: consegna gratuita
- Per ordini di importo inferiore a € 350,00: € 15,00 di contribuzione spese.
- Per ordini di importo pari o superiore a € 200,00 che includono anche l'acquisto di prodotti freschissimi: € 5,00 di contribuzione spese.

Invitiamo i nostri clienti a controllare la quantità e l'integrità della merce al momento della consegna, annotando in fattura eventuali mancanze o danneggiamenti, con data e firma del corriere.

Senza questa dichiarazione, SO FOOD srl non potrà sostituire o reintegrare la merce.

CONTATTI

Marilena Calabrese

Resp. Amministrativo e Ordini
info@sofood.org
T. + 39 080 534 36 33

Fulvio Bianchi

Resp. Logistica
ordini@sofood.org
T. + 39 346 147 15 54

SEDI

Sede Legale

SO FOOD SRL
Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari

Deposito

SO FOOD SRL
Baricentro | Lotto 3 Modulo 11
70010 Casamassima | BA



SO GOOD

MISSIONE

Siamo specializzati nella ricerca, vendita e distribuzione di **prodotti gastronomici eccellenti** per la **ristorazione**, le **pizzerie** e le **botteghe gastronomiche**.

Ricerchiamo, selezioniamo e proponiamo specialità alimentari pregiate, prodotte da aziende referenziate con materie prime di grande qualità e nel rispetto dell'ambiente.



SO FRESH

DISTRIBUZIONE

Il nostro quartier generale è situato al Baricentro di Casamassima (Ba) e ospita un **grande magazzino** di 800 mq con circa 2000 referenze attive, tra prodotti alimentari a **temperatura ambiente**, **freschi**, **freschissimi** e **surgelati**.

I nostri consulenti sono impegnati ogni giorno nel rappresentare So Food, servendo un portfolio di oltre 2000 clienti.



SO FAR

VISIONE



Ogni giorno studiamo l'**evoluzione del mercato agroalimentare** per offrire a chef, ristoratori, pizzaioli e gastronomi i migliori prodotti della tradizione italiana ed europea.

Privilegiamo il **rapporto diretto** con ciascun produttore prima di annoverarlo tra i nostri fornitori.

Ci teniamo a creare **relazioni personali empatiche** con i nostri clienti per orientarli al meglio nella scelta delle nostre selezioni di specialità alimentari.



SO FAST

CONSEGNE

Disponiamo di una flotta interna specializzata nel trasporto degli alimenti per le consegne **entro 24/48 ore** in Puglia e Basilicata, in modo da garantire la **velocità delle forniture** e la **freschezza dei prodotti** ordinati.

GUIDA AI FORMAGGI ITALIANI

I **formaggi in Italia** sono centinaia. L'Unione Europea ha istituito le categorie dei prodotti DOP, IGP e STG che consentono di caratterizzare molti dei nostri migliori prodotti alimentari e, in tal modo, questi prodotti possono essere difesi anche sui mercati internazionali, dove la globalizzazione lascia poco spazio all' "eccellenza". Mangiare, e ancor più degustare, è una questione di **scelte consapevoli**. In questo catalogo presentiamo il nostro **atlante caseario**, frutto di un'accurata selezione fra le migliori aziende di Italia.

CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

In base al latte impiegato

I formaggi si distinguono in:

- vaccini
- pecorini
- bufalini
- caprini
- misti

In base alla Consistenza

Legata alla percentuale d'acqua contenuta, si possono distinguere:

- **formaggi a pasta molle** quando il contenuto di acqua è superiore al 45% (ad esempio robiola, quartiolo, stracchino, crescenza, mozzarella, burrata, gorgonzola, caprini, casatella, squacquerone). Possono essere con crosta, come ad esempio il taleggio, o senza crosta, come ad esempio il pannerone.
- **formaggi a pasta semidura** quando il contenuto d'acqua è compreso tra il 35% ed il 45% come ad esempio il ragusano, asiago, bitto, fontina, bra, castelmagno, italico.
- **formaggi a pasta dura** quando il quantitativo di acqua è inferiore al 35%, come ad esempio il grana padano, parmigiano reggiano, pecorino romano, pecorino sardo, montasio, fiore sardo.

Il contenuto di acqua dei formaggi generici non viene definito dalla legge e solo alcuni formaggi DOP, il Disciplinare Produttivo prevede un contenuto minimo di umidità. La consistenza del formaggio viene influenzata anche da altri parametri quali il contenuto di grasso e l'avanzamento della stagionatura.

In base al contenuto di Grassi

È possibile individuare:

- **formaggi grassi**, il cui contenuto di grasso è superiore al 35% della sostanza secca (robiola, gorgonzola, taleggio, bitto, fontina, montasio, bra, raschera, grana padano, parmigiano reggiano, pecorino, ecc.)
- **formaggi leggeri** quando il contenuto di grasso varia tra il 20% ed il 35% della sostanza secca
- **formaggi magri** preparati con il latte scremato, con contenuto di grasso inferiore al 20% della sostanza secca.

Il Disciplinare Produttivo prevede solo il contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca, quindi molti di essi, originariamente definiti "semigrassi", oggi appartengono alla categoria dei formaggi grassi. Questa è la conseguenza dell'abbassamento del limite di grasso discriminante (dal 42% al 35%) e la tendenza, non contrastata da limiti di legge, a lasciare più grasso per aumentare la resa e quindi il vantaggio economico.

In base alla Tecnologia utilizzata e alla temperatura di lavorazione della cagliata

Si possono classificare come:

- **formaggi a pasta dura** quando, durante la lavorazione, la cagliata non subisce alcun riscaldamento oltre la temperatura di coagulazione (ad esempio robiola, mozzarella, crescenza, gorgonzola).
- **formaggi a pasta semicotta** quando il riscaldamento della cagliata non supera i 48 °C (ad esempio asiago, fontina, italico).
- **formaggi a pasta cotta** se ottenuti riscaldando la cagliata oltre i 48 °C (esempio grana padano, parmigiano reggiano, montasio, bitto).

- **formaggi a pasta filata** caratterizzati da una filatura della cagliata in acqua calda a 70-90 °C (ad esempio mozzarella, fiordilatte, caciocavallo, provolone, ragusano).
- **formaggi erborinati** quanto nel latte vengono volutamente inoculate muffe che si svilupperanno all'interno della pasta del formaggio contribuendo alla maturazione di questo con specifiche attività enzimatiche (ad esempio gorgonzola, castelmagno).

In base al periodo di stagionatura

Si possono riconoscere:

- **formaggi freschi** ottenuti per coagulazione acida o presamica e non sottoposti a stagionatura e che non presentano né crosta, né microflora superficiale e vanno consumati entro pochi giorni dalla produzione (ad esempio mozzarella, fiordilatte, crescenza, casatella).
- **formaggi stagionati a maturazione breve** la cui stagionatura non supera i 30 giorni (ad esempio taleggio, murazzano, bra, quartiolo lombardo, asiago, monte veronese, casciotta d'Urbino).
- **formaggi stagionati a maturazione media** la cui stagionatura non supera i 6 mesi (ad esempio fontina, castelmagno, raschera, toma piemontese, valtellina casera, provolone valpadana, caciocavallo silano, canestrato pugliese, pecorino siciliano, pecorino sardo, bitto).
- **formaggi stagionati a maturazione lenta**, dai 6 mesi di stagionatura in poi (ad esempio grana padano, parmigiano reggiano, fiore sardo).

In base alla denominazione

I formaggi si distinguono:

- **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** Sono «formaggi prodotti in zone geograficamente delimitate, osservando usi locali leali e costanti e le cui caratteristiche merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni proprie dell'ambiente di produzione» (2, Capo I, L. 10 aprile 1954 n. 125 in G.U. n. 99 del 30 aprile 1954). Per questi prodotti deve essere dimostrato che la particolare qualità e le caratteristiche che possiedono sono dovute "sostanzialmente o esclusivamente" alla circoscritta e "ben delimitata" zona di produzione: è, quindi, indispensabile utilizzare materie prime provenienti da quella specifica area geografica. Il consumatore può facilmente riconoscere questi prodotti dal marchio che viene applicato. Questa denominazione è oggi sancita e tutelata a livello UE dal Reg. (CE) n. 510/2006.

Oltre al **parmigiano reggiano** DOP si ricordano: **asiago** DOP, **bitto** DOP, **bra** DOP, **caciocavallo silano** DOP, **canestrato pugliese** DOP, **casciotta d'Urbino** DOP, **castelmagno** DOP, **fiore sardo** DOP, **fontina** DOP, **formai de mut dell'Alta Val Brembana** DOP, **gorgonzola** DOP, **grana padano** DOP, **montasio** DOP, **monte veronese** DOP, **mozzarella di bufala campana** DOP, **murazzano** DOP, **pecorino romano** DOP, **pecorino sardo** DOP, **pecorino siciliano** DOP, **pecorino toscano** DOP, **provolone Valpadana** DOP, **quartiolo lombardo** DOP, **ragusano** DOP, **raschera** DOP, **robiola di Roccaverano** DOP, **spessa delle Giudicarie** DOP, **talleggio** DOP, **roma piemontese** DOP, **Valle d'Aosta fromadzo** DOP, **Valtellina casera** DOP.

- **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** Sono «formaggi prodotti sul territorio nazionale, osservando usi leali e costanti, le cui caratteristiche merceologiche derivano da particolari caratteristiche delle materie prime o della tecnica di produzione» (2, Capo I, L. 10 aprile 1954 n. 125 in G.U. n. 99 del 30 aprile 1954). Anche questa denominazione è sancita e tutelata a livello UE con il Reg. (CE) n. 510/2006. L'Italia fino ad ora non ha richiesto la registrazione di formaggi con questo marchio.

- **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** Sono «formaggi la cui specificità consiste nel rispetto di un dettagliato metodo di produzione tradizionale, mentre manca un legame con una zona geografica: posso, pertanto, essere prodotti su tutto il territorio nazionale» e sono tutelati dal (CE) n. 509/2006. In Italia il solo esempio è la mozzarella STG: per fregiarsi del marchio STG la mozzarella di latte di vacca deve essere ottenuta con latte intero naturale (cioè nel latte la flora batterica si deve sviluppare in modo naturale ma controllato) a cui viene poi aggiunto il caglio liquido. Le fasi successive della lavorazione (coagulazione, taglio, rottura e dissieramento della cagliata, filatura, formatura a caldo della pasta e rassodamento in acqua fredda) devono avvenire a determinate temperature e mantenendo un grado di acidità ben preciso. La mozzarella deve essere ottenuta a partire dal latte intero che arriva crudo allo stabilimento, ma l'elemento più importante e qualificante è proprio il latte intero naturale, che essere preparato con latte proveniente dalla zona di raccolta dello stabilimento caseario e lì deve essere lavorato.

INDICE

LA GHIANDA	pag. 08	PUGLIA
SELEZIONE SO FOOD	pag. 09	PUGLIA
FORMAGGERIA TOSCANA	pag. 10	TOSCANA
CAPRIZ	pag. 22	TRENTINO ALTO ADIGE
LA CASERA	pag. 31	PIEMONTE
RECCO	pag. 48	LAZIO
MONTANARI & GRUZZA	pag. 49	EMILIA ROMAGNA
L'ABBONDANZA	pag. 55	EMILIA ROMAGNA
VALSAMOGGIA	pag. 65	EMILIA ROMAGNA
AGRICOLA GENTILE	pag. 67	CAMPANIA
CICATELLI	pag. 74	CAMPANIA
PESSOLANI	pag. 76	BASILICATA
CRUCOLO	pag. 77	TRENTINO ALTO ADIGE
STELLA DICECCA	pag. 78	PUGLIA

IL NOSTRO ATLANTE CASERIO

TUTTE LE NOSTRE AZIENDE



La Ghianda è una masseria a conduzione familiare dedita alle attività agricole e zootecniche da ben 3 generazioni. Forte di una lunga storia radicata nelle campagne di Santeramo, la famiglia Digregorio nel 2010 amplia l'azienda con l'attività casearia disegnando il cerchio della **filiera completa e autosufficiente**: allevamento per la produzione di latte e carni, trasformazione dei prodotti e vendita diretta. L'attività casearia è condotta con grande attenzione alla cura e all'alimentazione degli animali. Questa masseria è specializzata nella

produzione del rinomato "Pallone di Gravina", un formaggio vaccino semiduro a pasta cruda filata, prodotto con latte bovino crudo e caratterizzato dalla forma tondeggiante e senza testina. La sua produzione certificata è limitata nei comuni di Gravina, Altamura e Santeramo, in provincia di Bari. La lavorazione di questo formaggio risale all'epoca della transumanza quando lungo i tratturi pugliesi transitavano armenti e greggi di migliaia di capi. La Ghianda coltiva questa tradizione casearia con competenza e passione.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
LAGHIANDAP03	PROVOLONE DI PECORA	2	3,7 kg
LAGHIANDAP02	PALLONE DI GRAVINA	2	2,7 kg
LAGHIANDAP01	PECORINO STAGIONATO AL LATTE CRUDO DI PECORA	2	3 kg
LAGHIANDAP01G	PECORINO STAGIONATO AL LATTE CRUDO GIGANTE	1	4,5 kg
LAGHIANDAP04	LA GHIANDA - RICOTTA FORTE	8	200g

SELEZIONE so food

Il **Provolone Piccante** di Selezione So Food viene prodotto artigianalmente con solo **latte italiano di alta qualità**. Al palato risulta pieno e deciso. È perfetto da servire su un tagliere abbinato a mostarde, confetture e marmellate, per farcire panini e focacce o per creare i ripieni di tante ricette della cucina italiana.



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
SOFOOD1-20	PROVOLONE SEMI PICCANTE	1	20 kg
SOFOOD1-45	PROVOLONE SEMI PICCANTE	1	45 kg



mini
MARZOLINO
di Massimiliano
Prenditi cura del tuo gregge!



Mantieni sempre
l'espositore rifornito di
Mini Marzolini.

Posizionala sopra o
all'interno del banco frigo
insieme ad altri formaggi.

Questa non è
una semplice scatola
ma un prezioso espositore
per presentare al meglio il
vostro "gregge".



www.lapecoradimassimiliano.it



IL PASTORE GIGANTE
Stagionatura in grotta da 240 a 360 giorni

RISERVA DEL PASTORE
Stagionatura da 120 giorni

N.1 Forme contenute in ogni cartone.

N.4 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAGIGP** - Diametro: 28 cm - Peso: 9 kg

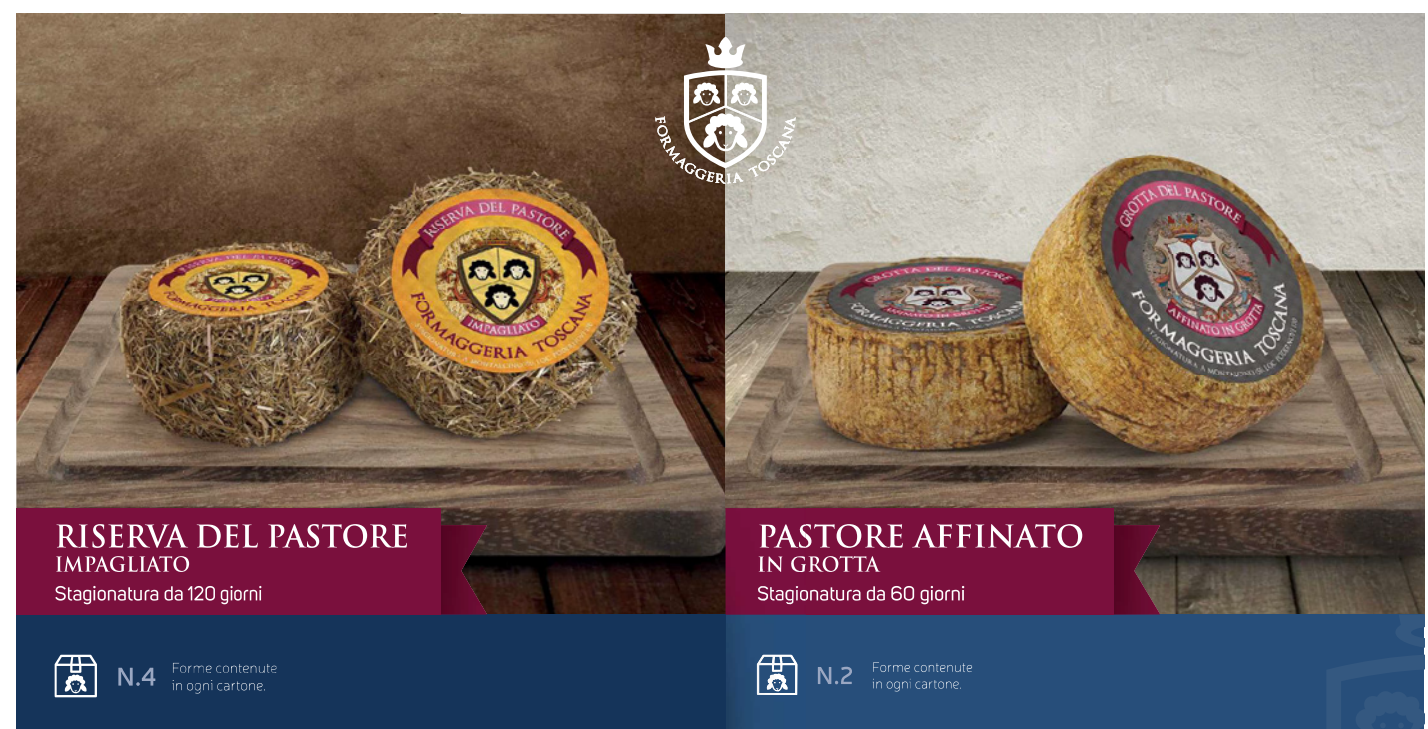
Cod. **PARISOP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,5 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
formaggio a lunga stagionatura di color paglierino granuloso e dal sapore pieno, ideale per essere scagliato.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

■ Disponibilità del prodotto: alta

■ Disponibilità del prodotto: alta



RISERVA DEL PASTORE IMPAGLIATO
Stagionatura da 120 giorni

PASTORE AFFINATO IN GROTTA
Stagionatura da 60 giorni

N.4 Forme contenute in ogni cartone.

N.2 Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PARISIMP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,5 kg

Cod. **PAGROP** - Diametro: 22 cm - Peso: 2,7 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
formaggio a stagionatura molto lunga affinato a temperatura di cantina per circa 90 giorni, adagiato su paglia.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
formaggio gessato a pasta bianchissima, che dopo una leggera asciugatura in caseificio viene affinato in una grotta sotterranea nella quale acquisisce un'inconfondibile pastosità e un gusto particolare.

■ Disponibilità del prodotto: alta

■ Disponibilità del prodotto: alta

PASTORINO AFFINATO NELLE VINACCE

Stagionatura da 90 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.3

PASTORINO AFFINATO SU FOGLIE DI NOCE

Stagionatura da 90 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.4

Prodotto venduto in confezionamento sottovuoto a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.

Cod. PAFFVP - Diametro: 20 cm - Peso: 2 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

dopo media stagionatura, viene affinato sulle vinacce dei Barbi di Montalcino che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.

■ **Disponibilità del prodotto:** soggetto a stagionalità

Cod. PAFFNP - Scodellato - Peso: 1,5 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

dopo media stagionatura, viene affinato su foglie di noce che contraddistinguono il colore e il sapore della pasta.

■ **Disponibilità del prodotto:** buona

PASTORE FOSSE VENTURI

Stagionatura da 180 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.6

SPICCHIO PASTORE FOSSE VENTURI

Stagionatura da 180 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.4

Prodotto venduto in confezionamento sottovuoto a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.

Cod. PAFOSSP - Peso: 1 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta

Cod. PASPIFOSP - Peso variabile: 125 g ca.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

pecorino stagionato dal gusto e aroma inconfondibili, dovuto al processo di affinamento che avviene direttamente nelle Fosse Venturi.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Pezzi per plateau: 12 (4 per cartone)

PASTORE AL TARTUFO

Stagionatura da 20 e 60 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.4 N.1

PASTORE AL PEPE NERO

Stagionatura da 20 e 60 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.4 N.1

La forma **media** è venduta in confezionamento sottovuoto a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.

Stagionatura da 20 gg - Cod. PATARP - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. PAMAXTARP - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi

Stagionatura da 20 gg - Cod. PAPENP - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. PAMAXPENP - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi

PASTORE AL PEPE ROSA

Stagionatura da 20 e 60 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.4 N.1

PASTORE ALLA NOCE

Stagionatura da 20 e 60 giorni

Forme contenute in ogni cartone: N.4 N.1

La forma **media** è venduta in confezionamento sottovuoto a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.

Stagionatura da 20 gg - Cod. PAPERP - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. PAMAXPERP - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi

Stagionatura da 20 gg - Cod. PANOCP - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. PAMAXNOCP - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ **Disponibilità del prodotto:** alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



PASTORE AL PEPERONCINO

Stagionatura da 20 e 60 giorni

PASTORE AL PISTACCHIO

Stagionatura da 20 e 60 giorni

La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.

N.4
N.1
Forme contenute in ogni cartone.

La forma **media** è venduta in confezionamento **sottovuoto** a garanzia della massima igiene e conservazione degli aromi.

N.4
N.1
Forme contenute in ogni cartone.

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PAPEPP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXPEPP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi

Stagionatura da 20 gg - Cod. **PAPISP** - Medio - Diametro: 18 cm - Peso: 1,7 kg

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 4

Stagionatura da 60 gg - Cod. **PAMAXPISP** - Maxi - Diametro: 28 cm - Peso: 10 kg ca.

■ Disponibilità del prodotto: alta - Numero pezzi per cartone: 1 Maxi



IL PASTORE

Stagionatura da 20 giorni

IL PASTORE SCODELLATO

Stagionatura da 20 giorni

N.4
Forme contenute in ogni cartone.

N.4
Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAGIALP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,4 kg
Cod. **PAGIALTP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,4 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

tipico formaggio di media-grande pezzatura caratterizzato dalla pasta dolce, leggermente occhiata, dal pronunciato gusto di latte. È nato per piacere a tutti ed è adatto alle esigenze della gastronomia.

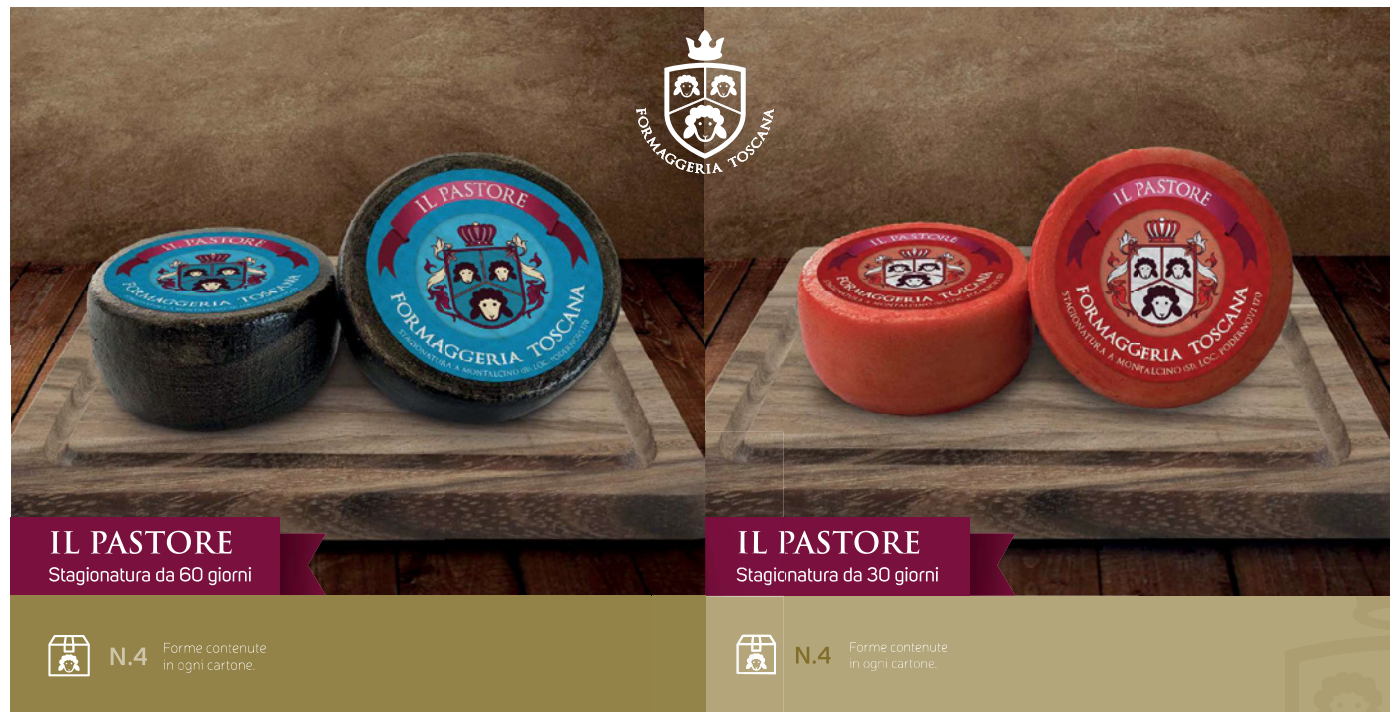
■ Disponibilità del prodotto: alta

Cod. **PASCOP** - Scodellato - Peso: 1,5 kg
Cod. **PASCOTP** - Scodellato - Peso: 1,5 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio dalla caratteristica forma "scodellata" con i fianchi arrotondati, tipica del territorio senese. La sua breve stagionatura ne esalta il sapore di latte. È un formaggio dolce, adatto a tutte le occasioni.

■ Disponibilità del prodotto: alta



IL PASTORE

Stagionatura da 60 giorni

IL PASTORE

Stagionatura da 30 giorni

N.4
Forme contenute in ogni cartone.

N.4
Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PANEP** - Diametro: 20 cm - Peso: 2,6 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio stagionato dal carattere ben definito ma che ancora conserva sentore di latte. La pasta è giallo paglierino, la crosta consistente.

■ Disponibilità del prodotto: alta

Cod. **PAROSP** - Diametro: 18 cm - Peso: 1,8 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio di media stagionatura nel quale il sapore del latte si unisce agli aromi del formaggio con un carattere ben distinto. La pasta ha un colore leggermente paglierino e risulta pastosa al palato.

■ Disponibilità del prodotto: alta



IL PASTORINO

Stagionatura da 20 giorni

MARZOLINO DEL PASTORE

Stagionatura da 20 giorni

N.12
Forme contenute in ogni cartone.

N.6
Forme contenute in ogni cartone.

Cod. **PAPICCP** - Diametro: 14 cm - Peso: 0,8 kg
Cod. **PAPICTP** - Diametro: 14 cm - Peso: 0,8 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio scalzo dritto. Il colore della pasta è bianco latte, mentre la crosta, sottile e compatta, assume un colore paglierino. Indicato per spuntini e preparazione di gustosi panini.

■ Disponibilità del prodotto: alta

Cod. **PAMARZP** - Peso: 1 kg

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

formaggio caratterizzato dalla tipica forma a sezione triangolare. Una particolare tecnica di produzione lo rende esclusivo ed inconfondibile nel panorama delle produzioni casearie toscane. Si adatta a tutte le occasioni, nel periodo primaverile ed estivo è il protagonista dei formaggi, data la sua particolare delicatezza e dolcezza.

■ Disponibilità del prodotto: alta



cod.	descrizione	PESO	U.M - Pz./ct	
PRODOTTI VENDUTI IN CARTONE				
LPSALSAP	SALSA DI PECORINO CLASSICO	125g	12	P
LPSAMXM	SALSA MIX AI 5 FORMAGGI	125g	12	P
LPSAPENP	SALSA DI PECORINO CACIO E PEPE	125g	12	P
LPSAPEPP	SALSA DI PECORINO AL PEPERONCINO	125g	12	P
LPSATARP	SALSA DI PECORINO AL TARTUFO	125g	12	P
PRODOTTI A PESO VARIABILE				
LPMAXPNP	SALSA CACIO E PEPE MAXI FORMATO	1kg	4	P
LPPESTO2	PESTO MAREMMA IMPESTATA C/AGLIO	1,9kg	1	P
LPPESTOP	PESTO MAREMMA IMPESTATA C/AGLI	450g	6	P



PRIMA PECORA

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 60 gg
Peso / Weight: 2,5 Kg
Cod. FT. LPIMAPEP
Cod. TD. 97

PRIMA PECORA PICCOLA

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 45 gg
Peso / Weight: 1,2 Kg
Cod. FT. LPIMAPCP
Cod. TD. 3002

PRIMA PECORA LATTE CRUDO

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 60 gg
Peso / Weight: 2,8 Kg
Cod. FT. LPIMACRP
Cod. TD. 3014

PRIMA PECORA RISERVA

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 120 gg
Peso / Weight: 2,4 Kg
Cod. FT. LPIMARSP
Cod. TD. 97

PRIMA PECORA GIGANTE

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 240 a 360 gg
Peso / Weight: 9,0 Kg
Cod. FT. LPIMAGIP
Cod. TD. 3018



MARZOLINO

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: 15 gg
Peso / Weight: 500 g
Cod. FT. LPIMMAGP
Cod. TD. 98

IL ROSSINO

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: 20 gg
Peso / Weight: 500 g
Cod. FT. LPROSSIP
Cod. TD. 126

IL BIORINO

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: 20 gg
Peso / Weight: 500 g
Cod. FT. LPBIORIP
Cod. TD. 127

IL MORETTO

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: 20 gg
Peso / Weight: 500 g
Cod. FT. LPMORETP
Cod. TD. 128

IL DORETTO

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: 20 gg
Peso / Weight: 500 g
Cod. FT. LPDORETP
Cod. TD. 129

IL CACIO E PEPE

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 30 gg
 Peso / Weight: 1,7 Kg
 Cod. FT. LPPEPOSP - Cod. TD. 146

IL CHICCO D'UVA

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 90 gg
 Peso / Weight: 1,7 Kg
 Cod. FT. LPVINACP - Cod. TD. 3021

IL SOPRA LA PANCA

PURA CAPRA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 30 gg
 Peso / Weight: 1,6 Kg
 Cod. FT. LPPANCAC - Cod. TD. 3017

**IL PAGLIONE**

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 120 gg
 Peso / Weight: 2,3 Kg
 Cod. FT. LPPAGLIP - Cod. TD. 96

LE SELVE

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 120 gg
 Peso / Weight: 2,8 Kg
 Cod. FT. LPSLVEP - Cod. TD. 3003

LO SPAVENTAPASSERI

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 120 gg
 Peso / Weight: 2,8 Kg
 Cod. FT. LPSPAVEP - Cod. TD. 3030

L'INFOSSATO

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 180 gg
 Peso / Weight: 1,0 Kg
 Cod. FT. LPFOSSAP - Cod. TD. 3004

PRIMA PECORA

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 240 gg
 Peso / Weight: 200 g ca. - 120 g
 Cod. FT. LPSPIVRP - Cod. FT. LPSPI20P - Cod. TD. 216

PRIMA CAPRA

PURA CAPRA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 240 gg
 Peso / Weight: 200 g ca. - 100 g
 Cod. FT. LPSPIVRC - Cod. FT. LPSPI00C - Cod. TD. 217

SALSE DI PECORINO

Peso / Weight: 125 g

CACIO E PEPE

Cod. FT. LPSAPENP
 Disponibile anche da 1 Kg
 Cod. FT. LPMAXPNP

AL PEPERONCINO

Cod. FT. LPSAPEPP

CLASSICA Cod. FT. LPSALSAP
MIX AI 5 FORMAGGI Cod. FT. LPSAMIXM

AL TARTUFO Cod. FT. LPSATARP

NOVITÀ

**LO SFIZIO**

PURA PECORA
Bianco: stagionatura / Cheese ripening: da 240 gg
Aromatizzati: stagionatura / Cheese ripening: da 60 gg
 Peso / Weight: 70 g

**BIANCO**

Cod. FT. LPSFIBIP
 Cod. TD. 209

PEPERONCINO

Cod. LPSFPPEP
 Cod. TD. 212

NOCE

Cod. LPSFNOCP
 Cod. TD. 213

PISTACCHIO

Cod. LPSFPISP
 Cod. TD. 214

TARTUFO

Cod. LPSFTARP
 Cod. TD. 215

PEPE NERO

Cod. LPSFPENP
 Cod. TD. 210

PEPE ROSA

Cod. LPSFPERP
 Cod. TD. 211

BÈBI

PURA PECORA O A LATTE MISTO
 Stagionatura / Cheese ripening: 30 gg
 Peso / Weight: 1,7 Kg

Disponibile nei gusti:**PEPERONCINO**

Cod. LPBEPEPP
 Cod. LPBEPEPM
 Cod. TD. 143

**NOCE**

Cod. LPBENOCN
 Cod. LPBENOCM
 Cod. TD. 140

**PISTACCHIO**

Cod. LPBEPISP
 Cod. LPBEPISM
 Cod. TD. 144

**TARTUFO**

Cod. LPBETARP
 Cod. LPBETARM
 Cod. TD. 145

**PEPE NERO**

Cod. LPBEPENP
 Cod. LPBEPENM
 Cod. TD. 141

**PEPE ROSA**

Cod. LPBEPERP
 Cod. LPBEPERM
 Cod. TD. 142

**IL MAX**

PURA PECORA O A LATTE MISTO
 Stagionatura / Cheese ripening: da 20 gg
 Peso / Weight: 2,5 Kg
 Cod. LPMAXGIP Cod. LPMAXGIM
 Cod. TD. 99

IL MAX MATURO

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 45 gg
 Peso / Weight: 2,3 Kg
 Cod. LPMAXMAP - Cod. TD. 90

PECORINO TOSCANO DOP SEMISTAGIONATO

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 60 gg
 Peso / Weight: 2,7 Kg
 Cod. LPDOPSUP - Cod. TD. 3012

PECORINO SENESE RISERVA

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 120 gg
 Peso / Weight: 2,8 Kg
 Cod. LPSENASP - Cod. TD. 92

**NONNO SANDRO**

PURA PECORA O A LATTE MISTO
 Stagionatura / Cheese ripening: da 15 gg
 Peso / Weight: 0,8 Kg
 Cod. LPNONSAP Cod. LPNONSAM
 Cod. TD. 3001

PECORINO TOSCANO DOP

PURA PECORA
 Stagionatura / Cheese ripening: da 60 gg
 Peso / Weight: 2,5 Kg
 Cod. LPDOPNOP - Cod. TD. 3013

SCODELLATO MONTALCINO

PURA PECORA O A LATTE MISTO
 Stagionatura / Cheese ripening: da 20 gg
 Peso / Weight: 1,6 Kg
 Cod. LPMSCORP Cod. LPMSCORM
 Cod. TD. 91

SCODELLATO MONTALCINO SEMISTAGIONATO

PURA PECORA O A LATTE MISTO
 Stagionatura / Cheese ripening: da 45 gg
 Peso / Weight: 1,5 Kg
 Cod. LPMSCOSP - Cod. TD. 91

RICOTTA ANGELICA

PURA PECORA
Shelf life: 13 gg
Peso / Weight: 2,3 Kg
Cod. LPRIGEP - Cod. TD. 875

RICOTTA VELLUTATA PARADISA

LATTE DI MUCCA E PECORA
Shelf life: 13 gg
Peso / Weight: 1,8 Kg
Cod. LPRIPARM - Cod. TD. 878

RICOTTA ANGIOLINA

LATTE DI MUCCA E PECORA
Shelf life: 13 gg
Peso / Weight: GRANDE 2,0 Kg - PICCOLA 0,5 Kg
Cod. LPRIGIM - Cod. LPRIGIPM
Cod. TD. 880

RICOTTA DI MUCCA AL CUCCHIAIO

LATTE DI MUCCA
Shelf life: 13 gg
Peso / Weight: 2,0 Kg
Cod. LPRICMUC - Cod. TD. 882

**CACIOTTA TOSCANA**

LATTE DI MUCCA E PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 15 gg
Peso / Weight: 1,7 Kg
Cod. LPCACTOM - Cod. TD. 86

CACIOTTA DI MUCCA

LATTE DI MUCCA
Stagionatura / Cheese ripening: da 10 gg
Peso / Weight: 1,0 Kg
Cod. LPCACTOV - Cod. TD. 88

RICOTTA VELLUTATA MINÙ

LATTE DI MUCCA E PECORA
Shelf life: 13 gg
Peso / Weight: 0,3 Kg
Cod. LPRIPICM - Cod. TD. 874

RICOTTA GENTILE DI PECORA

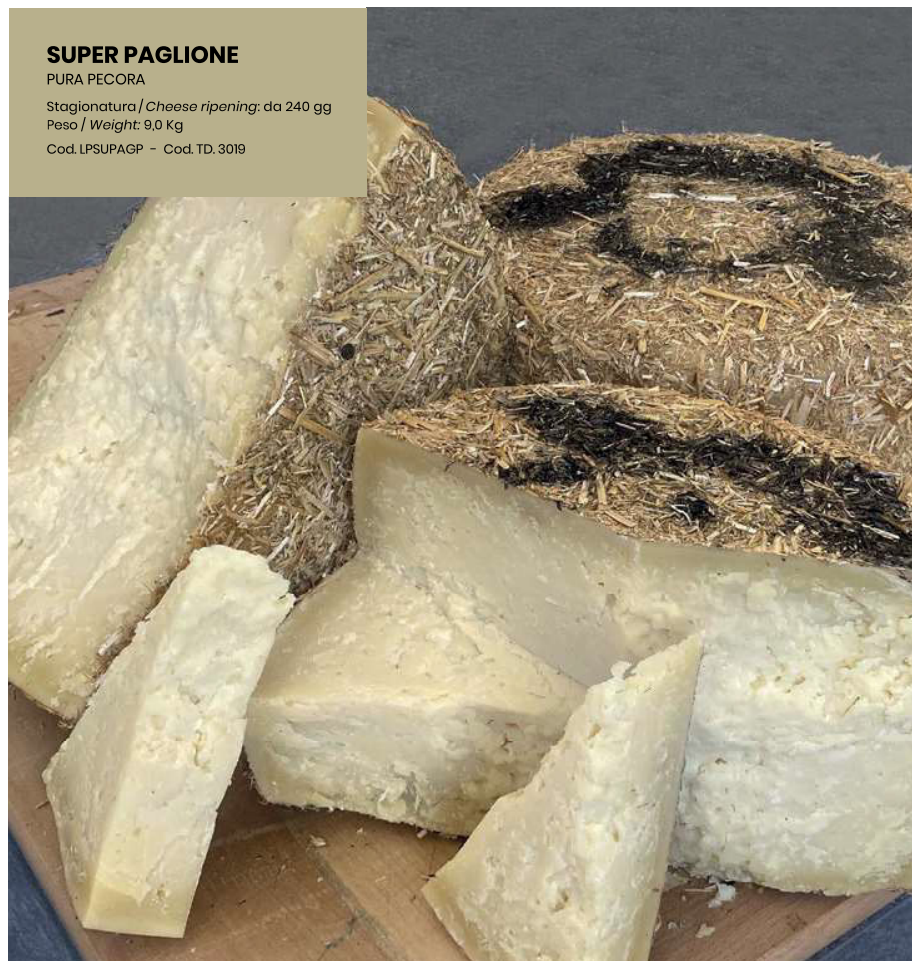
PURA PECORA
Shelf life: 13 gg
Peso / Weight: 0,3 Kg
Cod. LPRIPICP - Cod. TD. 870

EMI

PURA PECORA O A LATTE MISTO
Stagionatura / Cheese ripening: da 10 gg
Peso / Weight: 1,0 Kg
Cod. LPSCMIP - Cod. LPSCMIM
Cod. TD. 3009

SUPER PAGLIONE

PURA PECORA
Stagionatura / Cheese ripening: da 240 gg
Peso / Weight: 9,0 Kg
Cod. LPSUPAGP - Cod. TD. 3019



La Pecora di Massimiliano

FORMAGGERIA TOSCANA
VIA LIGURIA, 10 - 56025, PONTEDERA (PI)
+ 39 0587 291694

www.lapecoradimassimiliano.it

cod.	des crizione
BAAMNOPP	BARBI AROM. ALLE NOCI PURA PECORA 1KG
BAAMNPP	BARBI AROM. AL PEPE NERO PURA PECORA 1KG
BAAMPEPP	BARBI AROM. PEPERONCINO PURA PECORA 1KG
BAAMPRPP	BARBI AROM. AL PEPE ROSA PURA PECORA 1KG
BAAMSPP	BARBI AROM. AL PISTACCHIO PUR PECORA 1KG
BAAMTAPP	BARBI AROM. AL TARTUFO PURA PECORA 1KG
BAFFN	PECORINO DEI BARBI AFF FOGLIE NOCE 1.5KG
BAFFV	PECORINO DEI BARBI AFF. VINACCE 1.5KG
BAFOSSP	PECORINO DEI BARBI FOSSE VENTURI 1 KG
BAGIAL	PECORINO DEI BARBI GIALLO 2.4KG
BAGIALM	BARBI - CACIO DEI BARBI
BAGIALT	PECORINO DEI BARBI GIALLO TIMBRATO 2.4KG
BAMARZ	MARZOLINO DEI BARBI 1KG
BAMAXEROPP	BARBI MAXI PEPE ROSA PURA PECORA 9KG
BAMAXNOPP	BARBI MAXI NOCI PURA PECORA 9KG
BAMAXPEPEPP	BARBI MAXI PEPE NERO PURA PECORA 9KG
BAMAXPERPP	BARBI MAXI PEPERONCINO PURA PECORA 9KG
BAMAXPISPP	BARBI MAXI PISTACCHIO PURA PECORA 9KG
BAMAXTARPP	BARBI MAXI TARTUFO PURA PECORA 9KG
BAPICC	PECORINO PICCOLO DEI BARBI 1KG
BAPICCT	PECORINO PICCOLO DEI BARBI TIMBRATO 1KG
BAPRISIMP	PECORINO DEI BARBI RISERVA IMPAGLIATO
BAPRISO	PECORINO DEI BARBI RISERVA OLIATO 2.5KG
BARBIGR	PECORINO DEI BARBI AFF. IN GROTTA 2.4KG
BARGIGP	GIGANTE DEI BARBI 9KG
BARICGM	RICOT GRANDE DEI BARBI 2.2KG MISTA
BARICGPP	RICOT GRANDE DEI BARBI 2.2KG PURA PECORA
BARICPM	RICOT PICCOLA DEI BARBI 500GRX12 MISTA
BARICPPP	RICOT PICCOLA DEI BARBI 500GRX12 PECORA
BARNE	PECORINO DEI BARBI NERO 2.4KG
BAROSS	PECORINO DEI BARBI ROSSO 1.8KG
BASCO	PECORINO SCODELLATO DEI BARBI 1.3KG
BASCOGM	PECORINO SCODELLATO GESSATO MATURO 1.5KG
BASCOR	PECORINO SCOD. DEI BARBI ROSSO 1.3KG
BASCOT	PECOR SCODELLATO DEI BARBI TIMBRATO1.3KG
BASPIFOS	BARBI SPICCHI FOSSA VENTURI 8X125GR
BASPIGIP	BARBI SPICCHI GIGANTE 6X250GR
BASPIGIP8	GIGANTE PORZIONATO IN OTTAVI (5 PUNTE)
BASPINOPP	BARBI SPICCHI NOCI PURA PECORA 70GR
BASPIPEPP	BARBI SPICCHI PEPERONCIN PUR PECORA 70GR
BASPINP	BARBI SPICCHI PEPE NERO PURA PECORA 70GR
BASPIPP	BARBI SPICCHI BIANCO PURA PECORA 70GR
BASPIPRPP	BARBI SPICCHI PEPE ROSA PURA PECORA 70GR
BASPIPSPP	BARBI SPICCHI PISTACCHI PURA PECORA 70GR
BASPIPTAPP	BARBI SPICCHI TARTUFO PURA PECORA 70GR
LPRIPCM	RICOTTINA VELLUTATA MINI
MIMARGP	MARZOLINO GIALLO PURA PECORA 500GR EXPO

cod.	des crizione
MINIMARG	MINI MARZOLINO GIALLO 500GRX10PZ
MINIMARR	MINI MARZOLINO GIALLO 500GRX10PZ
ORCIFIOM	ORCINO CLASSICO C/FIOCCO 500GRX10PZ
ORCIPAGM	ORCINO AFFINATO PAGLIA 500GRX10PZ
PAFFNP	PECORINO PASTORINO AFF. NOCI 1.5KG
PAFFVP	PECORINO PASTORINO AFF. VINACCE 1.5KG
PAFOSSP	PECORINO PASTORE FOSSE VENTURI 1 KG
PAGIALP	PECORINO DEL PASTORE GIALLO 2.4KG
PAGIALTP	PECORINO PASTORE GIALLO TIMBRATO 2.4KG
PAGIGP	IL PASTORE GIGANTE 9KG
PAGRIMP	RISERVA PASTORE IMPAGL. AFF. GROTT 2.8KG
PAGROP	PECORINO DEL PASTORE AFF. GROTTA 2.7KG
PAMARZP	MARZOLINO DEL PASTORE 1.0KG
PAMAXNOCP	PASTORE MAXI NOCI P.P. 9KG
PAMAXPENP	PASTORE MAXI PEPE NERO P.P. 9KG
PAMAXPEPP	PASTORE MAXI PEPERONCINO P.P. 9KG
PAMAXPERP	PASTORE MAXI PEPE ROSA P.P. 9KG
PAMAXPISP	PASTORE MAXI AROM. PISTACCHIO P.P. 9KG
PAMAXTARP	PASTORE MAXI TARTUFO P.P. 9KG
PANEP	PECORINO DEL PASTORE NERO 2.6KG
PANOCP	PASTORE AROM. NOCI PURA PECORA 1.7KG
PAPENP	PASTORE AROM. PEPE NERO P.P. 1.7KG
PAPEPP	PASTORE AROM. PEPERONCINO P.P. 1.7KG
PAPERP	PASTORE AROM. PEPE ROSA P.P. 1.7KG
PAPICCP	PECORINO PICCOLO DEL PASTORE 0.8KG
PAPICCTP	PECORINO PICCOLO PASTORINOTIMBRATO 0.8KG
PAPISP	PASTORE AROM. PISTACCHIO P.P. 1KG
PARICGM	RICOTTA GRANDE DEL PASTORE MISTA 2 KG
PARICGPP	RICOTTA GRANDE DEL PASTORE P.PECORA 2 KG
PARICPM	RICOTTA PICC.DEL PASTORE MISTA 500GR
PARICPPP	RICOTTA PICC.DEL PASTORE P.PECORA 500GR
PARISIMP	RISERVA DEL PASTORE IMPAGLIATO 2.5KG
PARISOP	PECORINO RISERVA DEL PASTORE 2.5KG
PAROSP	PECORINO DEL PASTORE ROSSO 1.8KG
PASCOGEP	PECORINO SCODELLATO GESSATO MATURO 1.5KG
PASCOP	PECORINO SCODELLATO GIOV. PASTORE 1.5KG
PASCORP	PECORINO SCODELLATO PASTORE ROSSO 1.5KG
PASCOTP	PECORINO SCODELLATO PAST. TIMBRATO 1.5KG
PASPIGIP8	OTTAVO DEL PASTORE 1.5KG
PATARP	PASTORE AROM. TARTUFO P.P. 1.7KG
SFINOCP	LO SFIZIO ALLE NOCI (30PZX70GR)
SFIPENP	LO SFIZIO AL PEPE NERO (30PZX70GR)
SFIPEPP	LO SFIZIO AL PEPERONCINO (30PZX70GR)
SFIPERP	LO SFIZIO PEPE ROSA (30PZX70GR)
SFIPISP	LO SFIZIO AROM. PISTACCHIO (30PZX70GR)
SFIPP	LO SFIZIO PURA PECORA (30PZX70GR)
SFITARP	LO SFIZIO AROM. TARTUFO (30PZX70GR)



Das Erlebnis Käse Emozione formaggio

SÜDTIROL
ALTO ADIGE



Ziegello

Handgeschöpfter Ziegenweickäse mit Weißschimmel, vier Wochen gereift, mild-aromatisch.

Formaggio molle caprino con muffa nobile, stagionato quattro settimane, leggero - aromatico.



Ziegello in Canapiz

Handgeschöpfter Ziegenweickäse, vier Wochen gereift, affinert mit Hanf.

Formaggio molle caprino, stagionato quattro settimane, affinato con canapa.



Hofers Alptraum

Handgeschöpfter Ziegenweickäse, vier Wochen gereift, affinert mit Cognac und Schüttelbrot, süßlich-mild nussig.

Formaggio molle caprino, stagionato quattro settimane, affinato con cognac e pane di segale, leggero-dolce di noce.



Goaserle

Handgeschöpfter Ziegenweickäse mit Rotkultur, vier Wochen gereift, würzig.

Formaggio molle caprino a crosta lavata, stagionato quattro settimane, aromatico.



Carbonito

Handgeschöpfter Ziegenweickäse, vier Wochen gereift, affinert mit Asche.

Formaggio molle caprino, stagionato quattro settimane, affinato con carbone vegetale.



Caprea

Schnittkäse aus Ziegenmilch, zwei Monate gereift, mild würzig.

Formaggio da taglio caprino, stagionato due mesi, leggermente piccante.



Purior

Handgeschöpfter Kuhmilchweickäse mit Weißschimmel, vier Wochen gereift, mild-aromatisch.

Formaggio molle vaccino con muffa nobile, stagionato quattro settimane, leggero-aromatico.



Sapperlot

Handgeschöpfter Kuhmilchweickäse mit Rotkultur, vier Wochen gereift, würzig duftend.

Formaggio molle vaccino a crosta lavata, stagionato quattro settimane, aromatico-deciso.



Hofers Alptraum

Handgeschöpfter Kuhmilch weickäse, vier Wochen gereift, affinert mit Cognac und Schüttelbrot, süßlich-mild nussig.

Formaggio molle vaccino, stagionato quattro settimane, affinato con cognac e pane di segale, leggero-dolce di noce.



Giniz

Handgeschöpfter Kuhmilchweickäse mit Wacholder aromatisiert, vier Wochen gereift, mit Gin affinert, delikat-würzig.

Formaggio molle vaccino aromatizzato con ginepro, stagionato quattro settimane, affinato con Gin, delicatamente piccante.



Roggenkas

Handgeschöpfter Kuhmilchweickäse, vier Wochen gereift, mit Roggenkleie, affinert, würzig.

Formaggio molle vaccino, stagionato quattro settimane, affinato con crusca di segale, aromatico.



Grillkäse Peperoncino

Affinert mit Peperoncino, Paprika und einer Kräutermischung bestehend aus Petersilie, Oregano, Basilikum und Thymian. Auch als "Grillkäse natur" als purer Weißschimmelkäse verfügbar

Affinato con peperoncino paprika e una miscela di erbe aromatiche composta da prezzemolo, origano, basilico e timo. Disponibile anche come "form. alla griglia al naturale" con muffa nobile bianca.



Naturalis

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit Rotkultur, ein Monat gereift, milchig-buttrig.

Formaggio da taglio vaccino a crosta lavata, stagionato un mese, lattiginoso-burroso.



Naturalis in Fiordaliso

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch, affinert mit Ringel- und Kornblumen, milchig-buttrig.

Formaggio da taglio vaccino, affinato con fiordalisi e calendule, stagionato un mese, lattiginoso-burroso.



Trüffelo

Schnittkäse aus Kuhmilch verfeinert mit Trüffel, drei Monate gereift, delikat.

Formaggio da taglio vaccino arricchito con tartufo, stagionato tre mesi, delicato.



Schüttler

Schnittkäse aus Kuhmilch verfeinert mit Schüttelbrotgewürzen, drei Monate gereift, delikat.

Formaggio da taglio vaccino arricchito con spezie di pane, stagionato tre mesi, delicato.



Fumus

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit Hickory Smoke und Südtiroler Whisky, milchig-rauchig.

Formaggio da taglio vaccino, con Hickory Smoke e Whisky dell' Alto Adige, lattiginoso-fumato.



Rubinum

Schnittkäse aus Kuhmilch, drei Monate gereift, mit Südtiroler Rotwein affinert.

Formaggio da taglio vaccino, stagionato tre mesi, affinato con vino rosso altoatesino.



Erbius

Schnittkäse aus 50% Ziegenmilch und 50% Kuhmilch, verfeinert mit Bergkräutern, drei Monate gereift, angenehm mild.

Formaggio da taglio di 50% latte di capra e 50% latte vaccino, affinato con erbe di montagna, stagionato tre mesi, piacevolmente leggero.



Kasmus Caverna

Kasmus Caverna, Schnittkäse aus Kuhmilch, zehn Monate gereift, davon acht im Felsenkeller, extra würzig.

Formaggio da taglio vaccino, stagionato dieci mesi, di cui otto in caverna, extra saporito.



Ziegiz Caverna

Ziegiz Caverna, Schnittkäse aus Ziegenmilch, zehn Monate gereift davon acht im Felsenkeller, extra würzig.

Formaggio da taglio caprino, stagionato dieci mesi di cui otto in caverna, extra piccante.



BRASii - Bierkäse

Der BRASii (übersetzt auf Deutsch bedeutet Malz) ist in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Spezial bierbrauerei FORST neu aufgelegt worden. Der BRASii ist ein Weichkäse aus 100% Kuhmilch von Südtiroler Höfen, verfeinert mit Caramelmalz und dem edlen Doppelbock FORST Sixtus. Während seiner vier wöchigen Reifung kann der BRASii sein volles Aroma entwickeln.

Il BRASii (tradotto in italiano significa malto) è stato creato in collaborazione con la birra FORST. BRASii è un formaggio molle prodotto 100% di latte vaccino dei masi dell'Alto Adige, affinato con malto caramellato e la doppia malto scura FORST Sixtus. Durante la sua stagionatura di quattro settimane crea il BRASii il suo gusto tipico.



Riserva Nera

Hartkäse aus Schafsmilch, 6 Monate gereift, edle schwarze Rinde, elegant und fruchtig.

Formaggio stagionato di latte di pecora, stagionato per 6 mesi, crosta nobile nera, elegante e fruttato.



Vena Nobile

Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, angenehm salzig, typischer Blauschimmelgeschmack.

Formaggio erborinato vaccino, stagionato due mesi, piacevolmente salato, tipico sapore di erborinato.



Lava Piccante

Schnittkäse aus Kuhmilch, 2 Monate gereift, angenehm scharf, außen und inner mit Chiliflochen affiniert.

Formaggio da taglio vaccino, stagionato due mesi, piacevolmente piccante, fiocchi di peperoncino nella pasta e sulla crosta.

COD.	DESCRIZIONE	QTÀ.	IVA.
BRASII	CAPRIZ: BRASII DI MUCCA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
CAPREA1/1	CAPRIZ: CAPREA DI CAPRA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
CAPREA1/2	CAPRIZ: CAPREA DI CAPRA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
CARBONITO	CAPRIZ: CARBONITO DI CAPRA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
CARUBIZ	CAPRIZ: CARUBIZ DI MUCCA 225GR *6PZ/CT	1,35	4
ERBIUS1/1	CAPRIZ: ERBIUS DI CAPRA E MUCCA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
ERBIUS1/2	CAPRIZ: ERBIUS DI CAPRA E MUCCA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
FUMUS	CAPRIZ: FUMUS DI MUCCA 450GR *4PZ/CT	1,80	4
GINIZ	CAPRIZ: GINIZ DI MUCCA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
GOASERLE	CAPRIZ: GOASERLE DI CAPRA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
HOFERSALPTRAUM	CAPRIZ: HOFERS ALPTRAUM CAPRA 225GR *6PZ/CT	1,35	4
HOFERSALPTRAUM2	CAPRIZ: HOFERS ALPTRAUM MUCCA 225GR *6PZ/CT	1,35	4
KASUS1/1	CAPRIZ: KASUS DI MUCCA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
KASUS1/2	CAPRIZ: KASUS DI MUCCA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
KASUSCAVERNA1/1	CAPRIZ: KASUS CAVERNA DI MUCCA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
KASUSCAVERNA1/2	CAPRIZ: KASUS CAVERNA DI MUCCA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
MORGENTAU	CAPRIZ: MORGENTAU DI MUCCA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
NATURALIS	CAPRIZ: NATURALIS DI MUCCA 450GR *4PZ/CT	1,80	4
NATURINFIORDALISO	CAPRIZ: NATURALIS IN FIORDALISO 450GR *4PZ/CT	1,80	4
PIZBLU1/1	CAPRIZ: PIZ BLU 1KG *1PZ/CT	1,00	4
RISERVANERA	CAPRIZ: RISERVA NERA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
ROGGENKAS	CAPRIZ: ROGGENKAS DI MUCCA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
SAPPERLOT	CAPRIZ: SAPPERLOT DI MUCCA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
SCHUTTLER1/1	CAPRIZ: SHUTTLE DI MUCCA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
SCHUTTLER1/2	CAPRIZ: SHUTTLE DI MUCCA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
TRUFFELO1/1	CAPRIZ: TRUFFELO DI MUCCA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
TRUFFELO1/2	CAPRIZ: TRUFFELO DI MUCCA 3KG *1PZ/CT	3,00	4
ZIEGELLO	CAPRIZ: ZIEGELLO DI CAPRA 200GR *6PZ/CT	1,20	4
ZIEGELLOCANAPIZ	CAPRIZ: ZIEGELLO DI CANAPIZ 200GR *6PZ/CT	1,20	4
ZIEGIZCAVERNA1/1	CAPRIZ: ZIEGIZ CAVERNA DI CAPRA 6KG *1PZ/CT	6,00	4
ZIEGIZCAVERNA1/2	CAPRIZ: ZIEGIZ CAVERNA DI CAPRA 3KG *1PZ/CT	3,00	4

L'ARTE DELL'AFFINAMENTO IN CANTINA

La Casera è un'azienda piemontese fondata da Eros Buratti, noto affiniatore di formaggi, mestiere antico con una grande storia nella terra di Verbania, circondata dal verde dei pascoli di montagna. L'affiniatore è colui che porta il formaggio "dall'asilo all'università", ovvero dalla cantina di stagionatura alla tavola. A differenza del produttore, che si occupa di effettuare i primi passaggi di una lunga catena di eventi, l'affiniatore lavora con

prodotti già formati, presi "fuori sale" come si dice in gergo. Eros apprende la passione per i formaggi dai genitori trasformando la loro piccola bottega in un negozio di alta e varia gastronomia, con cantina di stagionatura e zona degustazione. Le aziende casearie selezionate, perlopiù piemontesi, sono produttrici di latte crudo non ancora entrato nel procedimento di pastorizzazione.



GORGONZOLA DOP
DOLCE

Uno dei formaggi principi della tradizione italiana. La versione "al cucchiaino" ne esalta l'estrema cremosità. La lieve e delicata erborinatura completa il gusto dolce e intenso del pregiato e celebre Gorgonzola Dop.



BLU DI BUFALA
ERBORINATO

Una pasta morbida, un po' friabile, percorsa da venature blu abbastanza diradate, così da non renderlo mai troppo piccante. Il sapore distinto e mediamente intenso lascia percepire a pieno la dolcezza del latte.



HOLZHOFER
LATTE CRUDO

Formaggio a latte crudo, pasta burrosa e sapore minerale ben spiccato e intenso. Stagionato oltre 15 mesi. Proviene dal caseificio della famiglia Wartmann nel Canton Thurgau a Holzhof, paese che dà il nome al formaggio.

Solo il meglio,
dalla nostra cantina!



COME LEGGERE IL CATALOGO

Codice prodotto: serve per compilare l'ordine		composizione del latte		regione o stato di provenienza	
	Cod. NG1878		Bufala		Lombardia
Peso della forma		Porzione con la quale viene venduta la forma		scadenza	
Latte pastorizzato di:		Provenienza:		Scadenza:	
300 g		Lombardia		Forma intera 35 g.g.	
Porzionatura: vassoio da 8 pezzi		Disponibilità: Annuale			
		periodo di produzione			

LATTE CRUDO

Formaggio prodotto a latte crudo non pastorizzato



Nella ricerca dei formaggi da affinare, Eros predilige quelli a latte crudo, come ad esempio il Taleggio della omonima valle e della Valsassina. La caratteristica fondamentale è quella di non aver subito il procedimento di pastorizzazione, mantenendo intatte le straordinarie caratteristiche organolettiche del latte.

LA PORZIONATURA

● Forma intera ◐ 1/2 forma ◑ 1/4 di forma ◒ 1/8 di forma

Camembert di Bufala

Formaggio fresco di latte di bufala pastorizzato, presenta una crosta edibile di color bianco e un cuore morbido, cremoso; gusto dolce, sapore e profumo di latte fresco.



P

Cod. NG1878

Latte pastorizzato di: Bufala

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 280 g

Scadenza: Forma intera 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale

Caprino San Bernardino naturale o aromatizzato

Caprino fresco di pasta fine e delicata, stagionatura di pochi giorni, sapido di latte. Un boccone di freschezza disponibile aromatizzato con spezie, aromi e frutta disidratata.



naturale

P

aromatizzato

P

Cod. 01371 naturale / 01372 aromatizzato

Latte pastorizzato di: Capra

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 80 g

Scadenza: Forma 20 g.g.

Porzionatura: vassoio da 8 pezzi

Disponibilità: Annuale

Crembri

Formaggio a crosta fiorita bianca e vellutata che racchiude una crema dolce e aromatica che tende ad assumere connotazioni piccanti se viene stagionato.



P

Cod. NG0091

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Piemonte

Pezzatura media: 140 g

Scadenza: 30 g.g.

Porzionatura: vassoio da 10 pezzi

Disponibilità: Annuale

La Rugosa

Un morbido bocconcino di latte d'alpeggio, cremoso al palato, aromatico nella sua caratteristica crosta lavata, che lo rende intenso dopo i suoi 40 giorni di maturazione, piacevolmente piccante se prolungata.



P

Cod. 00049

Latte pastorizzato di: Vacca

Provenienza: Lombardia

Pezzatura media: 0,350 kg ca.

Scadenza: 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Stagionale



Formagella Pegherella

Un denominatore comune alle altre paste friabili, adatte anche nella preparazioni di specialità culinarie d'eccellenza. Più piccola, più facilmente varia nel suo gusto un po' burroso, con leggere venature che la irrobustiscono al palato.

 Cod. 01423

Latte pastorizzato di: vacca 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 350 g 

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 




P

Paglietta Piemontese

Formaggio a pasta molle dal color bianco avorio e occhiatura pronunciata. Caratterizzato dalla sua sottile crosta ricca di muffe bianche e dalla intensa cremosità. Ha un sapore delicato con sentori di latte.

 Cod. 00041

Latte pastorizzato di: Vacca 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 200 g 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 




P

Pierino Naturale o Aromatizzato

Pasta a coagulazione lattica, giallo paglierino, gusto dolce, molto delicato e cremoso in bocca, sapido dei 3 latti misti che lo compongono. La versione "aromi", arricchita con spezie, fiori e frutta disidratata. Una tavolozza di fantasia e colori che cattura lo sguardo, oltre che il palato.

 Cod. 00741/00742


Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 100 g 

Scadenza: Forma 25 g.g.

Porzionatura: vassoio da 8 pezzi

Disponibilità: Annuale 



Reblo cremoso


Spicca la sua crosta rossa e il suo marcato gusto dato dal contributo del latte di pecora ed alla continua salatura. Pasta cremosa bianco avorio con leggera occhiatura.



P

 Cod. 00150

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 300 g 

Scadenza: 30 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 



Robiola di Eros pura capra latte crudo


Robiola selezionata dalla Casera, spiccato gusto di latte crudo di capra. Cremifica nel sottocrosta. Adatto anche per mantecare risotti.



P

 Cod. 01379

Latte crudo di: Capra  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 300 g 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 

Robiola di Roccaverano DOP

D.O.P. del Piemonte lavorato a crudo. Pasta fresca compatta e bianca. Consumata giovane sviluppa una straordinaria suadenza e sapidità. Se stagionata, il gusto si arricchisce di sfumature piccanti e muschiate.



P

 Cod. 00194

Latte crudo di: Capra  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 250 g 

Scadenza: Forma 35 g.g.


Porzionatura: cassetina da 6 pezzi

Disponibilità: Annuale 

Robiola incavolata® - in foglia di castagno - in foglia di radicchio

Formaggio fresco di latte di capra pastorizzato. Il gusto dolce leggermente acidulo, avvolto nelle foglie di cavolo, di castagno, di radicchio o di fico (nella stagione estiva), legate a mano, acquista più cremosità e un aroma unico.



 Cod. 00067 incavolata - 00068 castagno - 00069 fico
00802 infogliata (radicchio)

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 300 g 

Scadenza: 25 g.g.




Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 

Robiola tre latti

Robiola prodotta nell'alta Langa, a base di latte vaccino, ovino, caprino. Stagionata 15 giorni, la crosta rugosa e vellutata contrasta con la pasta morbida che maturando tende a cremificare, donandole un gusto intenso e ricco che amalgama la cremosa miscela dei 3 latti.

 Cod. 00053

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 300 g 	Scadenza: Forma 35 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	Disponibilità: Annuale 







P

Tronchetti di Capra naturali o affinati

Prodotto di base tronchetto di pura capra, naturale o aromatizzato con pepe rosa, pepe verde, fiori, miele, vinacce, carbone e fieno. Pasta cremosa, gusto delicato fino ai 20 giorni, spiccato oltre.

 Cod. 00371 naturale / 00803 affinato

Latte pastorizzato di: Capra 	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 200 g 	Scadenza: Forma 25 g.g.
Porzionatura: vassoio da 6 pezzi	Disponibilità: Annuale 



P





al pero naturale

al pero affinato

Robiola La Rustica

Un morbido bocconcino, cremoso al palato, aromatico nella sua caratteristica crosta lavata, che lo rende intenso dopo i suoi 40 giorni di maturazione, piacevolmente piccante se prolungata.

 Cod. 00036

Latte pastorizzato di: vacca 	Provenienza: Lombardia 
Pezzatura media: 350 g 	Scadenza: 35 g.g.
Porzionatura: vassoio da 4 pezzi	Disponibilità: Annuale 







P

Robiolone Primavera

Sembra una torta fiorita, ma non lo è. Affascina lo sguardo, evoca freschezza, è quasi un peccato mangiarla...ma ne vale davvero la pena! Tre latti che combinano la loro diversa natura in un gusto equilibrato, cremoso e avvolgente.

 Cod. 00835

Latte pastorizzato di: Vacca, Pecora, Capra	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 1 kg 	Scadenza: Forma 45 g.g.
Porzionatura: 1 	Disponibilità: Annuale 



P







Castel-J

La pasta è friabile, ma compatta e morbida, priva di occhiature, di colore bianco avorio. Presenta venature verdi- blu nelle forme più mature. Il sapore fine e delicato, lievemente acidulo, più forte e piccante col protrarsi della stagionatura. Fantastico per ricette originali dal gusto per nulla scontato.



P

 Cod. 01370

Latte pastorizzato di: Vacca 	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 4 kg ca. 	Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2  	Disponibilità: Annuale 








Cima Rosa Latte Crudo

La pasta è morbida con occhi di pernice marcati e diffusi. Il suo naturale sapore dolce tende ad accentuarsi con il proseguire della stagionatura, fatta su assi di abete che ne esaltano le caratteristiche. La nuova versione a latte crudo sprigiona un gusto di latte più ricco dal sapore più intenso.



P

 Cod. 01473

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 4 kg 	Scadenza: Forma 120 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2  	Disponibilità: Annuale 






Cubotto Mediterraneo

Dalla pasta friabile, più morbida sotto la crosta, con eventuale sfogliatura nella parte centrale. Colore paglierino, sapore aromatico, ancora più intenso se gustato con il rosmarino che ricopre la crosta. La lunga stagionatura sugli assi di legno ne arricchiscono il profumo e il sapore.



P

 Cod. 01397

Latte pastorizzato di: Vacca 	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 1 kg 	Scadenza: Forma intera 60 g.g.
Porzionatura: 1 	Disponibilità: Annuale 







Fiore d'Alpe

Il latte di alpeggio, ricco di profumi e aromi delle erbe alpine per conferire un sapore unico, una manciata di fiori, di colori e di sapori per dare un tocco originale e ancora più "estivo" a questa piccola toma della Valsassina.



P








 Cod. 00166

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Lombardia 
Pezzatura media: 2 kg ca. 	Scadenza: Forma 90 g.g.
Porzionatura: 1 	Disponibilità: Stagionale 

Picchio Verde

Dall'esperienza e dalla fantasia di piccoli ma grandi produttori, e soprattutto artisti del formaggio, nascono "chicche" davvero speciali come il Picchio verde. Così come nell'immagine della sua fetta, il verde piccante contrasta, arricchisce e rende il sapore del latte crudo ancora più intenso nell'accostamento di sapore con l'erborinato deciso che lo attraversa.

 Cod. 01535

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Lombardia 
Pezzatura media: 4-5 kg ca. 	Scadenza: Forma 120 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2  	Disponibilità: Annuale 











P

Provolone piccante Buratti riserva

Il formaggio a pasta filata con la sua caratteristica forma "appeso e legato", ed in questa caso una stagionatura ad Hoc, Riserva Buratti. Dolce e amabile se giovane, piccante e pungente se sapientemente maturato nelle nostre cantine di stagionatura.

 Cod. 01401

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Lombardia 
Pezzatura media: 10 kg 	Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2, 1/4   	Disponibilità: Annuale 










P

Sfogliato al balsamico

Formaggio a pasta semi dura, affinato nel condimento di aceto balsamico, più intenso e denso di aroma. Un gusto molto singolare nel contrasto tra la lieve piccantezza della stagionatura non troppo avanzata, e il dolce tipico del balsamico.

 Cod. 00211

Latte pastorizzato di: Vacca 	Provenienza: Veneto 
Pezzatura media: 6 kg 	Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2, 1/4   	Disponibilità: Annuale 









P

Taleggio DOP 100 giorni

Prodotto con il miglior latte lombardo nel rispetto delle antiche tradizioni, è indubbiamente un prodotto di prima classe appositamente indirizzato agli appassionati più esigenti. Pasta morbida, cremosa, sapore fragrante, intenso e pronunciato con sfumature aromatiche.

 Cod. 00337

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Lombardia 
Pezzatura media: 2 kg 	Scadenza: Forma 45 g.g.
Porzionatura: 1 	Disponibilità: Annuale 










P

Toma Alpage La Baou

In un piccolo alpeggio del colle del Gran San Bernardo, alpage La Baou, dall'amore di una famiglia di agricoltori e allevatori, tra le loro Fontine Dop, con profumi e sentori dei pascoli estivi, nasce la toma che conserva il meglio del latte delle vacche razza bruna. Morbida, gustosa, intenso aroma d'alpeggio.

 Cod. 00326

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Valle d' Aosta 
Pezzatura media: 4 - 7 kg 	Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2  	Disponibilità: Annuale 










P

Toma Buscagnina alpe Devero

Il grasso d'alpe, tipica denominazione dei rinomati formaggi d'alpeggio, riscopre la sua identità sull'altipiano del Parco Naturale Veglia-Devero, alpe Buscagnina. Grazie a questa toma prodotta da una piccola realtà familiare, riscopriamo i sapori integri e genuini del latte, munto ogni giorno sui pascoli soleggiati, incontaminati selvaggi, oltre i 1800 metri.

 Cod. 01504

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Piemonte 
Pezzatura media: 4 kg 	Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2  	Disponibilità: Annuale 









P

Nocciolita

Nella sua pasta morbida e dolce di latte crudo cattura e avvolge la preziosa granella di Nocciole Piemonte IGP che grazie ad una raffinata tostatura regalano un contrasto per un aperitivo o una merenda di vera goduria.

 Cod. M006

Latte crudo di: Vacca  	Provenienza: Lombardia 
Pezzatura media: 1,8 kg c.a. 	Scadenza: Forma 120 g.g.
Porzionatura: 1 	Disponibilità: Annuale 



P




Vaca Straca

“La faccia” e il gusto della tradizione, stagionato nella Grotta di San Lucio sin dal 1860 dove la temperatura costante (5°-10°C), l'umidità tra l'87% e il 95% e l'aria fresca del monte Due Mani, che scende da 2000 mt di altezza, consentono di ottenere un primato di cremosità e intensità di sapore davvero unico. Oltre 90 giorni di stagionatura per riproporre in ogni assaggio profumi e aromi del latte di campagna della Valsassina.

 Cod. 01527

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 1,8 kg 

Scadenza: 45 g.g.

Porzionatura: Forma intera

Disponibilità: Annuale 






Bianco di Capra

Una perla dei formaggi di capra. Cremoso nel sottocrosta, pasta rotta e compatta nel cuore della forma. La scelta di lasciarlo maturare su assi di legno gli conferisce una deliziosa cremosità. Un gusto intenso ma delicato, unico...da innamorarsi!






 Cod. 001413

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 2,5 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Fiacco di capra in crosta lavata

Stagionato 60-90 giorni, prodotto a latte pastorizzato di capra, caratterizzato da crosta lavata con acqua e sale e pasta morbida e piacevolmente cremosa. Il sapore è dolce, lievemente acidulo con tipico sapore del latte di capra.





 Cod. 00683


Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Lombardia 

Pezzatura media: 1,8 - 2 kg 

Scadenza: 45 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Sola di Capra

A causa della sua forma prende il nome dal termine dialettale “suola delle scarpe” che diventa Sola. Pasta morbida e compatta, sapore intenso, fortifica con la stagionatura.







 Cod. 00208


Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 3 kg 

Scadenza: 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 

Caciotta Capri


Morbida caciotta, fresca nel gusto, soffice al palato. Assolutamente piacevole anche per chi appropria con diffidenza ai formaggi di pura capra. Sorprendentemente dolce.





 Cod. 01339

Latte pastorizzato di: Capra 

Provenienza: Lazio 

Pezzatura media: 1-1,3 kg ca. 

Scadenza: 45 g.g.

Porzionatura: 1 


Disponibilità: Annuale 

Quadrel di Pecora Crudo



 Cod. 00281

Latte crudo di: Pecora  

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 0,250 kg 

Scadenza: Forma 35 g.g.

Porzionatura: vassoio da 4 pezzi

Disponibilità: Annuale 




Pecorino “impepato” semistagionato

Un fratellino del grande e rinomato siciliano pepato stagionato, ma interamente ricoperto di finissimo pepe. Dal gusto più amabile, ricco dei sapori della sua terra di origine. Il latte delle aziende locali derivato da alimentazione controllata e la lavorazione artigianale, garantiscono un formaggio imponente nell'immagine...e al palato.


 Cod. NG0563

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Sicilia 

Pezzatura media: 6 kg 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2 

Disponibilità: Annuale 



P

Testun di Pecora in foglia di Tabacco

Formaggio di pasta asciutta e compatta, disponibile anche con latte di capra o vacca, affinato con foglie di tabacco di aroma e profumo intenso, che contribuiscono a renderlo davvero unico assaporandolo al palato e all'olfatto.


 Cod. 01400

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: 1,5 kg 

Scadenza: Taglio 60 g.g.

Porzionatura: 1/4 s.v. 

Disponibilità: Annuale 




P

Cacio Ercole Gran Riserva

Il pecorino Cacio Ercole è un formaggio dall'antica tradizione e dal gusto inconfondibile. Viene prodotto servendosi ancora di antiche fascere di legno di faggio, che gli conferiscono la tradizionale forma a goccia ed utilizza, come materia prima, latte ovino proveniente da aziende appositamente selezionate, ubicate nel territorio laziale. Subisce una stagionatura di almeno 6 mesi, necessari a che il prodotto acquisisca tutte le qualità organolettiche che lo caratterizzano.


 Cod. 01094

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Lazio 

Pezzatura media: 4,5 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 



P

Pecoretto al pistacchio

La pasta morbida di una stagionatura poco prolungata esalta il tocco di sapore del pistacchio senza renderlo eccessivo né dominante. Equilibrato e gustoso, intensifica il pizzicorio tipico del latte di pecora se lasciato maturare più a lungo. Colorate e gustose anche le varianti di Pecoretto al tartufo, al pepe rosa, al peperoncino, alle noci.




P

 Cod. 00088

Latte pastorizzato di: Pecora e Vacca 

Provenienza: Toscana 

Pezzatura media: 1 kg 

Scadenza: Forma 60 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 


Pecorino crosta nera


Crosta di colore testa di moro, trattata con morchia d'oliva, lavorazioni antichissime e che servivano per preservare e conservare il formaggio. Pasta compatta, ma morbida, una stagionatura media che lo rende un pecorino fresco delicato e piacevole per tutti i palati.




P

 Cod. 00358

Latte pastorizzato di: Pecora 

Provenienza: Toscana 

Pezzatura media: 1,5 kg 

Scadenza: Forma 120 g.g.

Porzionatura: 1 

Disponibilità: Annuale 


Gorgonzola DOP dolce La Casera


Uno dei formaggi principi della tradizione italiana, a cui certo non serve una presentazione. La versione un po' diversa: "al cucchiaino" esalta l'estrema cremosità e la lieve erborinatura contrasta il gusto dolce e intenso dell'intramontabile solo...Gorgonzola Dop! Versione cucchiaino disponibile solo da kg. 6 e 12 kg.



P


 Cod. 00328 Gorgonzola dop Dolce kg. 12
01424 Gorgonzola Dop Dolce 1/2 forma kg. 6 cucchiaino


Latte pastorizzato di: Vacca 

Provenienza: Piemonte 

Pezzatura media: Forma 12 kg 

Scadenza: Forma 40 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2, 

Disponibilità: Annuale 



Blu di Bufala

Una pasta morbida, un po' friabile, percorsa da venature blu abbastanza diradate, così da non renderlo mai troppo piccante. Sapore distinto, mediamente intenso, lascia percepire la dolcezza del latte.



€ 31,50/kg **P**

Cod. 00289

Latte pastorizzato di: Bufala	Provenienza: Lombardia
Pezzatura media: 3,5 / 4 kg	Scadenza: Forma 120 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	Disponibilità: Annuale

Blu al Don Santo

Pasta burrosa, erborinatura delicata con un lieve sentore di piccantino, il gusto intenso del latte crudo e l'intrigante contrasto con il dolce del vino liquoroso. Una tavolozza di gusti perfettamente combinati per stupire i palati raffinati.



€ 22,20/kg **P**

Cod. 00131

Latte crudo di: Vacca	Provenienza: Piemonte
Pezzatura media: 2,5 kg	Scadenza: Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1	Disponibilità: Annuale

Blu di Pecora

Erborinato di pecora, pasta burrosa, stagionato oltre 70 giorni. Gusto intenso e accattivante, leggermente piccante all'inizio stagionatura, in crescendo con il prolungarsi dell'invecchiamento. Un blu di carattere.



€ 22,70/kg **P**

Cod. 00581

Latte pastorizzato di: Pecora	Provenienza: Piemonte
Pezzatura media: 2,5 kg	Scadenza: Forma 120 g.g.
Porzionatura: 1	Disponibilità: Annuale

Blu antico al marsala

Pasta burrosa e morbida, delicatamente venata di blu, dal sapore leggermente piccante, in contrasto con l'aroma di Marsala nel quale è immerso. Retrogusto piacevole leggermente amarognolo.



€ 19,70/kg **P**

Cod. 00753

Latte pastorizzato di: Vacca	Provenienza: Piemonte
Pezzatura media: 3 kg ca.	Scadenza: Forma 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	Disponibilità: Annuale

Blu della Casera al cucchiaino

La soluzione per chi cerca un blu cremoso da servire al cucchiaino. Una piccola quantità nella pratica vaschetta da 2 Kg per consumarlo velocemente fino all'ultima goccia senza perdere le caratteristiche che sempre vorremmo gustare sulla nostra tavola!



P

Cod. 01316

Latte pastorizzato di: Vacca	Provenienza: Piemonte
Pezzatura media: 2 kg	Scadenza: 20 g.g.
Porzionatura: vaschetta da 2 kg	Disponibilità: Annuale

Blues

Pasta morbida e cremosa, gusto dolce leggermente aromatizzato dalle venature azzurre variamente diffuse date dal *Penicillium Roqueforti*. Affinato al vino, arricchito in crosta dal gusto dolce dei mirtilli imbevuti in vino liquoroso. Una sapiente combinazione di gusti che esaltano il formaggio e gli aromi. Un Re dei Blu!



P

Cod. 00871

Latte crudo di: Vacca	Provenienza: Piemonte
Pezzatura media: 2,5 kg	Scadenza: Taglio 60 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	Disponibilità: Annuale

Erborinato di capra cremoso

Prodotto nel modo più consono per renderlo simile in cremosità al suo parente stretto, re dei blu del Piemonte. Delicato, ruffiano, dolce e raffinato. Chi non ama la capra ne verrà conquistato, e chi già ama le mille sfaccettature di questo latte, sarà amore per sempre!



P

Cod. 01360

Latte pastorizzato di: Capra	Provenienza: Lombardia
Pezzatura media: 5 kg	Scadenza: Forma 60 g.g. Taglio 25 g.g.
Porzionatura: 1, 1/2	Disponibilità: Annuale

Gorgonzola DOP 1/8 kg 1,5

La versione pratica del Gorgonzola Dop dolce e piccante, in vaschetta atm, adatta al taglio per porzionarlo facilmente. Stessa qualità, stesso Gorgonzola del cuore italiano.



P

P

Cod. NG1879 Gorgonzola DOP piccante 1/8 - Kg 1,5
00402 Gorgonzola DOP Dolce La Casera 1/8 - Kg 1,5



Latte pastorizzato di: Vacca	Provenienza: Piemonte
Pezzatura media: 1,5 kg	Scadenza: Taglio 45 g.g.
Porzionatura: 1/8 in vaschetta ATM	Disponibilità: Annuale


Gouda Farmstead presidium 48+


Il Gouda, Re dei formaggi olandesi già dal XVII secolo, piacevole anche a stagionatura prolungata oltre i 24 mesi minimi. La pasta è dolce di colore giallo intenso, densa, compatta e burrosa, con un sapore mite che fiorisce in bocca. Ha un retrogusto persistente, pieno e caramellato. Presidio Slow Food, di grande prestigio l'artigianale stravecchio di noi selezionato.




 Cod. 01226

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Olanda 

Pezzatura media: 16-18 kg forma 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2, 1/4, 1/8 

Disponibilità: Annuale 





Holzhofer Latte Crudo


Formaggio a latte crudo, pasta burrosa e sapore minerale ben spiccato e intenso. Stagionato oltre 15 mesi. Una piccola ruota ricca di sapori grazie ai mesi di affinamento. Proviene da un posto molto speciale: caseificio della famiglia Wartmann a Holzhof nel Canton Thurgau.




 Cod. 00543

Latte crudo di: Vacca  

Provenienza: Svizzera 

Pezzatura media: 4-5 kg 

Scadenza: Forma 180 g.g. Taglio 25 g.g.

Porzionatura: 1, 1/2 

Disponibilità: Annuale 





FORMAGGI LA CASERA FUORI MENÙ

Codice	Descrizione	Categoria	UM
01301	Bagoss d'alpeggio 1/8 kg. 2,8 Circa	Alpeggio	KG
00002	Bettelmatt selezione 1/2 forma kg 4 circa	Alpeggio	KG
01437	Bitto d.O.P. 1/2 Forma kg. 6/8 Kg circa	Alpeggio	KG
00590	Fontina aosta d.O.P. D'alpeggio kg 9 solo intera	Alpeggio	KG
01124	Blu tartufo 1/2 forma 6 kg circa	Erborinati	KG
00186	Appenzeller tipico svizzero, media stagionatura kg 8	Esteri	KG
00785	Cheddar westcombe presidio slow food 1/8 di forma 2,5 circa	Esteri	KG
00101	Emmentaler dop grotta (kalbach, grotta di stagionatura) spicchi da kg 6 circa	Esteri	KG
01517	Manchego curado dop 2,5 kg	Esteri	KG
00185	Raclette svizzera kg 5	Esteri	KG
00033	Stilton blu dop 1/2 forma kg 4 circa	Esteri	KG
00313	Tete de moine carta oro kg 1, tipico formaggio svizzero (forma cilindrica)	Esteri	KG
FR011	Beaufort ete' 1/8 di forma circa 2,5 kg	Francesi	KG
FR018	Brie de meaux trad. Aoc wood box, su ordinazione 15 giorni prima kg.3	Francesi	KG
FR001	Comte cyclamen meule spicchi peso circa 4 kg	Francesi	KG
FR035	Roquefort papillon 1/2 luna peso circa kg. 1,3	Francesi	KG
FV026	Feta in vaschetta kg.2	Freschi Vacca	KG
00050	Ricotta dura di pecora a cono peso circa kg 0,500	Pecora	KG
00923	Fiore sardo d.O.P. Kg.4	Pecorini	KG
00119	Pecorino gavo sardo affumicato kg.4	Pecorini	KG
00361	Pecorino romano del lazio dop 1/4 sv peso circa kg 7	Pecorini	KG
00421	Asiago bianco pressato d.O.P. Peso circa kg. 12/14	Vacca	KG
00148	Asiago d.O.P crosta nera peso circa kg. 12/14	Vacca	KG
00104	Castelmagno dop 1/2 forma kg 2,5 kg	Vacca	KG
V004	Fontina aosta d.O.P. 1/4 Di forma circa kg 2,5	Vacca	KG
00318	Montasio d.O.P. Mezzano 1/2 forma kg.3	Vacca	KG
00537	Ragusano d.O.P. 1/4 Forma circa kg. 3,5	Vacca	KG
00016	Raschera d.O.P. 1/4 Forma circa kg. 1,5	Vacca	KG



IL PRIMO PROVOLONE ITALIANO

Recco è un'azienda specializzata, tra le poche in Italia, nella stagionatura e nell'affinamento dei formaggi. La quarantennale esperienza acquisita dall'omonimo fondatore ha trasformato la sua passione in un'impegnativa attività dai risultati indiscutibili. Nella vasta gamma di formaggi nazionali in catalogo, primeggia il **Provolone Recco**, un vero e proprio fiore all'occhiello dedicato ai palati più esigenti e raffinati.



Primo classificato 2019
Miglior Provolone Piccante



CODICE	DESCRIZIONE	PZ. CT.	PESO
RECCOS002	PROVOLONE RECCO RISERVA 36 MESI	1	30 kg
RECCOS001	PROVOLONE RECCO RISERVA 36 MESI	1	50 kg
RECCOS01QUARTO	PROVOLONE RECCO RISERVA 36 MESI 1/4 SV	1	7,5 kg



BURRO *Antica Cremeria*

disponibile anche Salato

Il migliore fra tutti. Burro dalle ineguagliabili qualità organolettiche che ci accompagna dall'inizio della nostra storia negli anni '50. Prodotto con sola panna fresca d'affioramento, accuratamente selezionata e raccolta quotidianamente nei migliori caseifici della zona di Parma e Reggio Emilia che usano un latte garantito dai rigorosi disciplinari di produzione. Il sapore è profondo e delicato, dolce, gli aromi sono intensi, caratteristici del latte crudo appena munto.



BURRO *Infine*

Dedicato alla cucina gourmet! Pensato per coloro che aspirano al miglior risultato in cucina, questo prodotto dal colore bianco latte e dagli aromi delicati con punte di erba fresca rimanda al miglior latte fresco di giornata ed è perfetto in cucina ed in pasticceria



BURRO *Nobile Senza Lattosio*

Da mucche nutrite con più foraggi verdi e semi di lino. Un prodotto unico e straordinario, frutto di una filiera che pone al centro il benessere animale. Lo studio è stato condotto, in collaborazione con LattEmilia, dall'Università di Bologna. Le mucche sono nutrite con una grande quantità di foraggi freschi dei nostri pascoli e semi di lino. Come ormai risaputo, CLA e Omega 3 sono un prezioso aiuto per contrastare il colesterolo, e la prevenzione di malattie cardiovascolari. Questo burro proviene da panna del nostro territorio ed è senza lattosio.



PARMIGIANO REGGIANO *solodiBruna*

Solo dal latte dolce ed aromatico di Vacca Bruna Italiana. La vacca Bruna Alpina è presente in Italia da più di un secolo, in particolare in terreni impervi e negli alti pascoli. La grandezza del suo latte sta nella superiore quantità di proteine in esso contenute. Il latte di Bruna è un latte forte e ricco di valori nutritivi: questa ricchezza diviene un formaggio dalle magnifiche caratteristiche organolettiche. Dolce al palato, dal sapore pieno, dal profumo aromatico ed intenso. Tutte caratteristiche che rendono questo prodotto unico e speciale.



PARMIGIANO REGGIANO *VaccheRosse*

Solo dal latte dell'Antica Razza Reggiana. La Razza Reggiana, con il suo mantello rosso fromentino, è stata essenziale per la produzione del Parmigiano Reggiano originale. Questa razza è nota per la qualità superiore del suo latte, ricco di varianti benefiche di caseina che migliorano la stagionatura e la digeribilità del formaggio. Nonostante sia stata sostituita da razze più produttive a causa della modernizzazione, recentemente c'è stato un rinnovato interesse per la Razza Reggiana, stimolato dal desiderio di preservare la qualità e le tradizioni del territorio.



PARMIGIANO REGGIANO *Prodotto di Montagna*

I prati di Montagna sono differenti. Dai foraggi dell'Alta Val Parma nasce un grande Parmigiano Reggiano di Montagna. In queste alte valli Autunno, Inverno, Primavera ed Estate lasciano il loro profumo impresso nella terra e nei ricordi. Qui facciamo un formaggio frutto di aromi intensi di fiori di campo e latte appena munto che mantiene viva la tradizione della qualità superiore del formaggio di Montagna.



PARMIGIANO REGGIANO *Biologico*

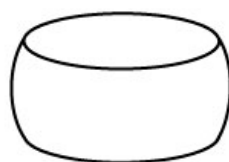
L'agricoltura biologica, la nostra scelta. Garantiamo una filiera completa fino all'origine grazie ad una stalla e ad un caseificio di proprietà biologici situati nell'Alta Val Parma Il Disciplinare di produzione biologica tutela e preserva il benessere animale, nel rispetto del sistema produttivo del Parmigiano Reggiano dop. Il sapore è intenso e complesso con spiccate note erbacee e picchi di sapore che si evolvono col variare delle stagioni



I nostri prodotti confezionati

FORMA INTERA

Peso 36 kg ca.
Cartone 1 pezzo
Shelf life 365 giorni



MEZZA FORMA *taglio verticale*

Peso 18 kg ca.
Cartone 2 pezzi
Shelf life 270 giorni



SOTTOVUOTO

MEZZA FORMA *taglio orizzontale*

Peso 18 kg ca.
Cartone 1 pezzo
Shelf life 270 giorni



SOTTOVUOTO

QUARTO DI FORMA

Peso 9 kg ca.
Cartone 2 pezzi
Shelf life 270 giorni



SOTTOVUOTO

OTTAVO DI FORMA

Peso 4,5 kg ca.
Cartone 4 pezzi
Shelf life 270 giorni



SOTTOVUOTO

I nostri prodotti grattugiati e in scaglie

PARMIGLIANO REGGIANO DOP

	Pezzi per cartone	Shelf life
Grattugiato 1000 g	10 buste	90 gg
Grattugiato 100 g	10 buste	90 gg
Grattugiato monodose 5 g	200 buste	90 gg
Scaglie 1000 g	8 buste	90 gg



BUSTA ATM

PARMIGLIANO REGGIANO DOP *biologico*

	Pezzi per cartone	Shelf life
Grattugiato 1000 g	10 buste	110 gg
Grattugiato 50 g	12 o 40 buste	90 gg
Grattugiato monodose 40 g	10 buste	100 gg
Scaglie 1000 g	10 buste	100 gg



BUSTA ATM

GRANA PADANO DOP

	Pezzi per cartone	Shelf life
Grattugiato 1000 g	5 buste	90 gg
Grattugiato 100 g	30 buste	90 gg
Grattugiato monodose 5 g	300 buste	90 gg
Scaglie 1000 g	10 buste	90 gg



BUSTA ATM

FORMAGGIO MIX

	Pezzi per cartone	Shelf life
Grattugiato 1000 g	20 buste	75 gg



BUSTA ATM

COD.	DESCRIZIONE	UMP	PZ.CT
--	BURRO ANTICA CREMERIA 250GR	--	--
--	BURRO ANTICA CREMERIA LATTINA 500GR	--	--
--	BURRO ANTICA CREMERIA MONOPORZIONE 9,4GR	--	--
--	BURRO ANTICA CREMERIA SALATO 250GR	--	--
--	BURRO INFINE 1KG	--	--
--	BURRO NOBILE SENZA LATTOSIO 125GR	--	--
MG-KVBS	PARMIGIANO REGGIANO SOLODIBRUNA SPICCHIO SCROS 500GR S/V	KG	5
MG-KVBI	PARMIGIANO REGGIANO SOLODIBRUNA SPICCHIO SCROS 500GR	KG	5
MG-KEV4	PARMIGIANO REGGIANO VACCHEROSSE 24M 500GR S/V	KG	5
MG-KEVS	PARMIGIANO REGGIANO VACCHEROSSE 24M 300GR S/V INCART	KG	5
MG-KE2M	PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA 24M 1KG DOPP CROS	KG	5
MG-KE1M	PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA 24M 500GR SPIC SCROST	KG	5
--	PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO	--	--

*Non esistono due forme di formaggio uguali...
come non esistono due piante uguali...
come non esistono due persone uguali!
È la diversità che rende belle le cose...*

Renato Brancaleoni



Vaccino di Fossa
Cow's milk cheese, matured in a pit

Peso/Weight: **2.0 - 3.0 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 80+100 (fossa/pit) gg./days**

Latte di mucca 100% dai pascoli prealpini. Prodotto nella primavera riposa in fossa dai primi di agosto a metà novembre.

Dolce, aromatico, con leggero sentore di sottobosco.

100% cow's milk from the pastures in the foothills of the Alps. Produced in Spring, it matures in a pit from early August to mid November.

It's sweet, aromatic, with a slight hint of undergrowth.

cod. ABB0030



Pecorino di Fossa
Sheep's milk cheese, matured in a pit

Peso/Weight: **1.0 - 3.0 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 80+100 (fossa/pit) gg./days**

Il sapore è caratterizzato da note minerali, terrose e sottobosco.

Its flavour, characterized by mineral and earthy hints, makes it an unique and versatile cheese for multiple uses.

cod. ABB0024



Pecorino More Selvatiche e Mirtillo

Wild blackberry and blueberry flavoured sheep's milk cheese

Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 70 gg.

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 70 days

Questa è una tecnica inusuale ma dai grandi risultati; pasta bianchissima con sentori di yogurt e latte, tipico del formaggio fresco, con pasta compatta che evidenzia la stagionatura dichiarata.

This is an unusual technique, but its results are great; very white and compact paste with hints of yogurt and milk, typical of fresh cheeses. The paste compactness reveals the declared maturing.

cod. ABB0022



Pecorino Spezie e Zafferano

Saffron flavored sheep's milk cheese

Peso/Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione/Processing: min. 70 gg./days

Il trattamento lascia la pasta di questo formaggio bianchissima (non giallognola) e le note gustative ci portano al giallo del mondo zafferano... questi sono gli elementi di distinzione.

The flavoring method keeps the cheese paste very white (not yellowish) and the gustative hints lead to the yellow of the world of saffron ... These are all elements of distinction.

cod. ABB0023



Caprino alle Erbe

Goat cheese with herbs

Peso/Weight: 0.6 - 1.2 kg.
Lavorazione/Processing: min. 70 gg./days

Caprino stagionato con delicati aromi floreali e vegetali.

Aged goat cheese with delicate floral and vegetable aromas.

cod. ABB0009

Pecorino al Fieno

Hay refined sheep's milk cheese

Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 70 gg.

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 70 days

Pecorino prodotto con latte di pascolo e affinato al fieno di pascolo spontaneo. In un boccone i sentori di un prato in fiore. Crosta canestrata scura.

Sheep's milk cheese made with grazing milk. Aged with pasture spontaneous hay. In a mouthful the hints of a bloomy meadow. Dark "basket" rind.

cod. ABB0020



Pecorino alle Noci

Walnut refined sheep's milk cheese

Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 70 gg.

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 70 days

Pecorino in purezza affinato in foglie di noce. Dalla pasta ambrata e solubile, si evidenzia un delicato sentore di noce. Crosta leggermente bugnosa.

In pureness sheep's milk cheese, refined in walnut leave. From its amber colored and soluble texture springs a delicate flavor of walnut. The rind is slightly spotty.

cod. ABB0021





Pecorino Stravecchio

Ultra-old sheep's milk cheese



cod. ABB0026

Peso/Weight: **5.0 - 7.0 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 180 gg./days**

I primi pascoli dopo l'inverno hanno erbe morbide e delicate e spesso essendo vicini al mare hanno una buona carica di salsedine. Si ottiene un pecorino canestrato che accudiamo periodicamente con olio di oliva di nostra produzione: unico, morbido, delicato, saporito.

After Summer, the first pastures bear vigorous and softly tasty herbs which, due to the proximity of the sea, often have a good amount of saltiness.

After a deep attention during all its maturing process, the cheese produced from this milk becomes soft, delicate, sweet and tasty.



cod. ABB0013

Grande Vecchio

The Big Old One



Peso: **2.0 - 3.2 kg.**
Lavorazione: **min. 240 gg.**

La grande saggezza del vissuto nel racconto della propria vita: morbidezza, eleganza ed emozionale dolcezza.

Questo è anche formaggio!!!
L'esperienza di vita di un grande vecchio!

Weight: **2.0 - 3.2 kg.**
Processing: **min. 240 days**

The great wisdom of experience in telling our own life: softness, elegance and emotional sweetness.

*This is cheese, too!!!
The life experience of a great old one!*



Pecorino Misto alle Vinacce

Pecorino mixed with the wine

Peso/Weight: **2.2 - 2.5 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 120 gg./days**

Un grande formaggio maturato nelle vinacce, la vinosità non deve mai sovrastare i sapori del formaggio. Abbiamo ottenuto un grande equilibrio con un misto di lunga stagionatura in cui gli umori accompagnano piacevolmente i sapori del formaggio.

A great cheese matured in the pomace, the vinosity must not never overpower the flavors of the cheese. We got a great balance with a mixture of long aging in which moods pleasantly accompany the flavors of the cheese.

cod. ABB0034



Taleggio DOP

Peso/Weight: **1.9 - 2.2 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 70 gg./days**

È un grandissimo formaggio che acquista valenza nell'età matura... La mineralità dei suoi sapori viene esaltata dalle ripetute ed assidue spugnature.

The minerality of its flavors is enhanced by repeated and assiduous sponging.

cod. ABB0028



Rosso Siena Red Siena

Peso Piccolo/Weight Small: **0.8 - 1.5 kg.**

Lavorazione/Processing: **min. 120 gg.**

Il nome lo colloca nell'olimpico dei sapori unici: abbiamo pensato di chiamarlo in questo modo per la sua particolarità di colpire il palato di chi lo assaggia.

The name places it in the Olympus of unique flavors. We chose this name for its peculiarity of impressing the palate of those who taste it.

cod. ABB0016



Sette Nani

Seven Dwarves



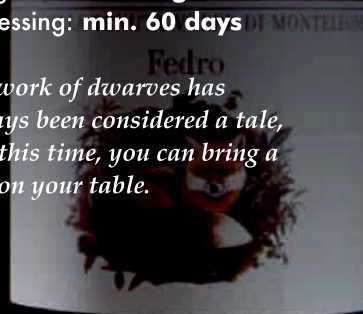
cod. ABB0027

Peso: 0.5 - 0.9 kg.
Lavorazione: min. 60 gg.

L'opera dei nani è sempre stata considerata una favola. Questa volta la favola potrà essere portata sulla vostra tavola.

Weight: 0.5 - 0.9 kg.
Processing: min. 60 days

The work of dwarves has always been considered a tale, but, this time, you can bring a tale on your table.



Cerato di Mucca Grande BIG waxed cow's milk cheese

Peso/Weight: 2.5 - 3.5 kg.
Lavorazione/Processing: 120 gg./days

Formaggio dal colore bianco fino al cremisi sapori aciduli e intensi sembra latte di capra mentre è mucca che si propone in maniera inusuale. Gradevolissimo ed interessante.

Its color ranges from white to crimson. Acidulous and strong flavors. It tastes like goat's, but it's a cow's milk cheese that expresses itself in an unusual way. Extremely pleasant and interesting.

cod. ABB0011



Cerato di Mucca Piccolo Small waxed cow's milk cheese

Peso/Weight: 0.5 - 0.9 kg.
Lavorazione/Processing: 60 gg./days

Formaggio dai sapori intensi con note di nocciola e spezie molto evidenti. Sapori di mucca che si propongono in maniera inusuale. Gradevolissimo ed interessante.

Strong flavors with hints of hazelnut and spices. Cow flavors that express themselves in an unusual way. Extremely pleasant and interesting.

cod. ABB0012



La Principessa

The Princess



€ 19,90 /Kg

cod. ABB0018

Peso: 1.2 - 1.8 kg.
Lavorazione: min. 60 gg.

Nata per accompagnare la nascita della birra Poretti Fiorita 7 luppoli, è stata affinata con una miscela di fiori primaverili. Il risultato è stato sorprendente!

Weight: 1.2 - 1.8 kg.
Processing: min. 60 days

Born to follow the birth of Beer Poretti Fiorita 7 luppoli, it was refined in a mix of spring flowers.

The result is amazing.

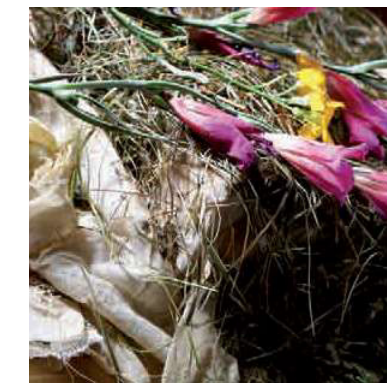


Blu Speziato Spicy blue

Peso/Weight: 2.2 - 2.5 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days

Un sapore intrigante di spezie orientali piacevolmente mixati con i sapori dell'erborinatura. Ottimo a sé come pure in cucina.
An intriguing taste of oriental spices pleasantly mixed with the flavors of the marbling Excellent in itself as well as in the kitchen.

cod. ABB0040



Blu al Fieno Blue with hay

Peso/Weight: 2.2 - 2.5 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days

Abbiamo dato una diversa geometria a questo Blu che si presenta in forma quadrata. La pasta è cremosa molto erborinata con sovrabbondante ricchezza di aromi vegetali e floreali.
We have given a different geometry to this presenting Blue in square form. The pasta is creamy and very blue with abundant richness of vegetal and floral aromas.

cod. ABB0041



Blu del Laureato Blue of the graduate

Peso/Weight: 2.0 - 2.6 kg.
Lavorazione/Processing: min. 100 gg./days

Blu di pecora dalla pasta particolarmente burrosa con importante erborinatura. Il sapore deciso con note resinose e animali.
Sheep blue with a particularly buttery texture and important marbling. The strong taste with resinous and animal notes.

cod. ABB0001





Blu Monte Feltro

Montefeltro Blue



cod. ABB0002

Peso/Weight: **2.6 - 3.4 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 70 gg./days**

Latte Vaccino 100%.
Degustare questo formaggio costituisce un'esperienza irripetibile! Grande solubilità, chiare note di penicillium, sfumature dolci e retrogusto piccante. Un piccolo capolavoro!
*100% cow's milk cheese.
An irresistible experience!
Great solubility with clear notes of penicillium, sweet nuances and a sharp aftertaste.
A little masterpiece!*



Blu Notte Midnight Blue



cod. ABB0006



Peso/Weight: **2.0 - 2.5 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 60 gg./days**

Per noi rappresenta un risultato estremamente gratificante!!!
È stato pensato davanti a un cappuccino; si propone con sentori olfattivi e gustativi di caffè, cacao con nota finale di farina di castagne tostate.

To us, it represents an extremely gratifying result!!! It was thought out in front of a cappuccino; it has coffee and cocoa olfactory and gustative flavours with a final note of roasted chestnuts.



Blu Firenze Florence Blue



cod. ABB0003



Peso/Weight: **2.0 - 2.5 kg.**
Lavorazione/Processing: **min. 70 gg./days**

Erborinato dal gusto deciso ed imponente.
Blu FIRENZE: nome così importante perché la prima forma è stata aperta in quel di Firenze il 12 marzo 2011.
*Marbled cheese with a strong and impressive taste.
It has such an important name because the first whole cheese of this kind was opened on March, 12th, 2011, in Florence.*



Formaggio del Silenzio



The Silence

Peso: **2.4 - 3.4 kg.**
Lavorazione: **100 gg.**

Weight: **2.4 - 3.4 kg.**
Processing: **100 days**



cod. ABB0017

Formaggio di capra.
È raro trovare un formaggio caprino che si propone contemporaneamente morbido e maturo con la leggera acidità tipica del caprino e la morbida solubilità del burro e i sapori della montagna!!
Le capre che vivono nei silenzi della montagna producono questo latte!!!

*Goat's milk cheese.
It is unusual to find a goat's milk cheese that could be at the same time soft and seasoned, with the light acidity which is typical of goat's milk cheese, the soft solubility of butter and the flavors of the mountains!!!
The goats living in the silences of the mountains produce this milk!!!*



2. Impagliatura.



3. Insaccatura dei formaggi.



Foto: Bellini, Bressani, Fotovierbo
Grafica e illustrazioni: STADAVALLI



Blu di Capra Goat's milk Blue

Peso/Weight: 3.5 - 4.5 kg.
Lavorazione/Processing: min. 60 gg./days
Erborinato dal gusto deciso e delicato.
Leggero sentore di capra. Ottima cremosità.
*Marbled cheese with a strong and delicate taste.
Slight hint of goat. Excellent creaminess.*

cod. ABB0008



Capra Biancomora Whitedark Goat

Peso/Weight: 0.3 - 0.8 kg.
Lavorazione/Processing: 60 gg./days
Questo piccolo formaggetto avvolto in un batuffolo di penicillium candidum desta curiosità! Champignon morbido e cremoso.
This little cheese, wrapped in a wad of penicillium candidum, arouses curiosity! Soft and creamy.

cod. ABB0007



CASEIFICIO Valsamoggia



Pecorino dei colli bolognesi

Nato agli albori degli anni novanta il Pecorino dei Colli Bolognesi oggi si posiziona come prodotto simbolo delle produzioni del Caseificio Valsamoggia; lavorato con solo latte di pecora proveniente dalla regione Emilia-Romagna, questo pecorino unico nel suo genere, si distacca per dolcezza e tecnica di lavorazione da tutte le produzioni di pecorini italiani.

Caciotta mista mucca e pecora

Il più classico dei classici, conosciuto come misto Monte San Pietro, questo formaggio racchiude l'essenza delle stagioni. Nato per sostituire il pecorino quando mancava il latte di pecora, oggi la caciotta mista mucca e pecora trova spazio nelle nostre tavole tutto l'anno sbizzarrendosi tra la versione fresca e molto stagionata.



Tre latti Valsamoggia

Il latte di mucca, pecora e capra incontrano il caglio vegetale estratto dal fiore del cardo per dare vita a questo eccezionale formaggio che vi conquisterà per il suo carattere delicato, ma che allo stesso tempo vi lascerà un buon ricordo sul palato.

Formaggio dolce di capra

Questo formaggio fatto interamente con latte di capra viene reso dolce dal caglio e dalla lavorazione tipica Emiliana. Risulterà gradevole anche ai palati più delicati, scoprendo un formaggio ad altissima digeribilità.



Mascarpone Artigianale Valsamoggia

Prodotto ancora mediante l'uso di teli, il Mascarpone Artigianale Valsamoggia si sta facendo sempre più conoscere conquistando i palati grazie alla sua cremosità genuina. Ottimo al naturale o con qualche abbinamento, questo mascarpone esprime il meglio di sé in molte preparazioni di dolci facendo innamorare qualsiasi pasticcere.



Squacquerone Valsamoggia

Con chiare origini romagnole lo squacquerone trova residenza nella Valsamoggia dove viene sapientemente lavorato usando solo latte di mucca proveniente dall'Emilia-Romagna. Grazie alla sua dolcezza è ottimo come formaggio in abbinamento ai salumi, ma vi potrà stupire nei suoi innumerevoli utilizzi, chiedetelo ai fichi caramellati!

codice articolo	descrizione	pz/ct	iva
0	PECORINO DEI COLLI BOLOGNESI	0	4
0	CACIOTTA MISTA MUCCA E PECORA	0	4
0	TRE LATTI VALSAMOGGIA	0	4
0	FORMAGGIO DOLCE DI CAPRA	0	4
4002260	VALSAMOGGIA - MASCARPONE 2,5KG	1,00	4
4002560	VALSAMOGGIA - MASCARPONE 250G	10,00	4
1002030	VALSAMOGGIA - SQUACQ GRANDE VASCH 850G X 2	2,00	4
1002130	VALSAMOGGIA - SQUACQ PICCOLO VASCH 400G X 3	3,00	4

AGRICOLA
GENTILE
AGEROLA
MONTI LATTARI

L'agricola Gentile è un'azienda che nasce ad oltre 600 metri di altezza sui Monti Lattari, ad Agerola, in un territorio vocato all'allevamento di razze da latte e alla produzione di formaggi. Ogni fase della lavorazione del latte crudo è seguita da casari locali, che coniugando innovazione e tradizione, rispettano gli alti standard richiesti per ottenere un prodotto qualitativamente eccellente.



Agricola Gentile is a company that was born at an altitude of over 600m in the Lattari Mountains, in Agerola, in a region that has always been dedicated to the rearing of dairy breeds and the production of fine cheeses. Each phase of raw milk processing is carried out by local cheesemakers who, combining innovation and tradition, meet the high standards required to obtain a product of excellent quality.





FIOR di LATTE
in acqua

AG109 - da 20g (25 pezzi) tot. 500g
AG009 - da 50g (10 pezzi) tot. 500g



FIOR di LATTE
in carta e acqua

AG008 - da 250g (1 pezzo) tot. 250g
AG003 - da 500g (1 pezzo) tot. 500g



MOZZARELLA di BUFALA
in acqua

AG300 Mozzarella di Bufala 500g
pezzatura da 125g o 250g
per pesi superiori su prenotazione



STRACCIATELLA
in vaschetta

AG075 da 1Kg (1 pezzo) tot. 1Kg
AG083 da 1,5Kg (1 pezzo) tot. 1,5Kg
AG074 da 3Kg (1 pezzo) tot. 3Kg



TRECCIA
in carta e acqua

AG087 da 500g (1 pezzo) tot. 500g
AG089 da 1Kg (1 pezzo) tot. 1Kg
AG088 da 2Kg (1 pezzo) tot. 2Kg



PROVOLA AFFUMICATA
in carta

AG205 da 250g (1 pezzo) tot. 250g
AG201d a 500g (1 pezzo) tot. 500g



FIOR di RICOTTA
in fuscella

AG256 da 50g (1 pezzo)
AG255 da 250g (1 pezzo)
AG252 da 500g (1 pezzo)
AG253 da 1Kg (1 pezzo)



RICOTTA
in fuscella

AG257 da 500g (1 pezzo)



NODINI
in acqua

AG099 da 50g (10 pezzi) tot. 500g



BURRATA
in carta

AG078 Burrata incartata
pezzatura da 125g o 250g
per pesi superiori su prenotazione



PROVOLONCINO

AG202a (a coppia di circa 1/1,2Kg)



PROVOLONCINO
affumicato

AG204 (a coppia di circa 1/1,2Kg)



FIOR di LATTE
Linea Pizzeria

AG130 Fior di latte in carta e acqua 500g 6pz
AG135 Fior di latte in VASCHETTA da 3Kg 6pz x 500g



PROVOLA AFFUMICATA
Linea Pizzeria

AG131 Provolone affumicata in carta 500g 6pz
AG136 Provolone affumicata in VASCHETTA da 3Kg 6pz x 500g



JULIENNE
Linea Pizzeria

AG012 Julienne da 1,5kg in VASCHETTA 2pz
AG015 Julienne da 3kg in VASCHETTA 1pz



PROVOLONE del MONACO DOP

AG211 Provolone del Monaco DOP
da circa 2,8/3kg



PROVOLONI STAGIONATI

AG209 Provolone Gentile
da circa 2,8/3kg



LATTE IN BOTTIGLIA

AG501 Latte Intero da 1Lt 6pz
AG511 Latte Parzialmente Scremato da 1Lt 6pz
AG0502 Latte intero da 250ml 12pz
AG512 Latte parzialmente scremato da 250ml 12pz



YOGURT INTERO
AG401 Yogurt intero "bianco"
125g 12pz



YOGURT INTERO
AG421 Yogurt intero "albicocca"
125g 12pz



YOGURT INTERO
AG424 Yogurt intero "fragola"
125g 12pz



YOGURT INTERO
AG422 Yogurt intero "mirtillo"
125g 12pz



YOGURT INTERO
AG423 Yogurt intero "pera"
125g 12pz



YOGURT INTERO
AG425 Yogurt intero "arancia"
125g 12pz



YOGURT INTERO
AG426 Yogurt intero "limoni"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG411 Yogurt magro "bianco"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG417 Yogurt magro "albicocca"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG414 Yogurt magro "fragole"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG412 Yogurt magro "mirtilli"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG413 Yogurt magro "pere"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG415 Yogurt magro "arance"
125g 12pz



YOGURT MAGRO
AG416 Yogurt magro "limoni"
125g 12pz





**Bocconcini
di bufala**



**Bocconcini
affumicati**



**Mozzarella
di bufala**



**Mozzarella
affumicata**



**Aversana
di bufala**



**Treccia
Cicatelli**



**Treccia
affumicata**



**Ricotta
Cicatelli**



**Zizza
di bufala**



**Figliata
di bufala**

COD.	DESCRIZIONE	PZ./CT	IVA	
FA0015-02	BOCCONCIN BUFALA 42G*6= 250G (CT KG 2)	2,00	4	P
FA0015-03	BOCCONCIN BUFALA 42G*6= 250G (CT KG 3)	3,00	4	P
FA0015-07	BOCCON AFFUMICATA 42G*6=250G(CT4 PZ KG1)	1,00	4	P
FA0015-14	BOCCONCIN BUFALA 125G*2= 250G (CT KG 2)	2,00	4	P
FA0015-15	BOCCONCIN BUFALA 125G*2= 250G (CT KG 3)	3,00	4	P
FA0015-20	MOZZARELLA BUFALA 250G*1= 250G (CT KG 2)	2,00	4	P
FA0015-21	MOZZARELLA BUFALA 250G*1= 250G (CT KG 3)	3,00	4	P
FA0015-22	MOZZARELLA AFFUMICATA 250G(CT4 PZ KG1)	1,00	4	P
FA0015-34	AVERSANA BUFALA 500G*1= 500G (CT KG 2)	2,00	4	P
FA0015-35	AVERSANA BUFALA 500G*1= 500G (CT KG 3)	3,00	4	P
FA0015-41	TRECCIA "CICATELLI" 500GR (CT 2 KG 1)	1,00	4	P
FA0015-44	TRECCIA "CICATELLI" KG1 (CT KG 1)	1,00	4	P
FA0015-48	TRECCIA AFFUMICATA "CICATELLI" 1KG	1,00	4	P
FA0015-60	RICOTTA CICTELLI GR50 (CT. 1KG)	1,00	4	P
FA0015-61	RICOTTA CICTELLI GR50 (CT. 2KG)	2,00	4	P
FA0015-63	RICOTTA CICTELLI GR100 (CT. 1KG)	1,00	4	P
FA0015-64	RICOTTA CICTELLI GR100 (CT. 2KG)	2,00	4	P
FA0015-66	RICOTTA CICTELLI GR250 (CT. 1KG)	1,00	4	P
FA0015-67	RICOTTA CICTELLI GR250 (CT. 2KG)	2,00	4	P
FA0015-91	ZIZZA BUFALA "CICATELLI" 1KG (CT KG 1)	1,00	4	P
FA0015-92	ZIZZA BUFALA "CICATELLI" 2KG (CT KG 2)	2,00	4	P
FA0015-93	ZIZZA BUFALA "CICATELLI" 3KG (CT KG 3)	3,00	4	P
FA0020-9903	FIGLIATA DI BUFALA 500GR*2 (CT KG 1)	1,00	4	P
FA0020-9904	FIGLIATA DI BUFALA 500GR*2 (CT KG 1)	1,00	4	P



Il meglio della tradizione lucana

L'Azienda di Nicola Pessolani ha saputo tramandare il meglio della tradizione casearia lucana alle generazioni future salvaguardando i principi della qualità e della ricerca della perfezione. I Formaggi prodotti con latte di animali al pascolo rispetto a quelli prodotti con animali da stalla, contengono un'intensa componente aromatica ed un più alto valore nutrizionale. Il latte utilizzato per la produzione dei formaggi proviene unicamente da razza bovina podolica che vive allo stato brado sui pascoli incontaminati della Basilicata. Ed è proprio la qualità dei pascoli e la tipicità della razza che rendono uniche le produzioni di caciocavallo, distinguendolo dalle classiche produzioni nazionali.



codici	descrizione	logo di qualità	peso	stagionatura	shelf life	imballo minimo
Pessol1	Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food Forma Intera		2,2 Kg	3-4 mesi	aT 12° U85-90% 30 mesi	cartoni da 2 pz.
Pessol2	Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food Forma Intera		2,2 Kg	6 mesi +	aT 12° U85-90% 30 mesi	Cartoni da 2 pz.
Pessol3	Caciocavallo Podolico della Basilicata Presidio Slow Food Porzionato		1,1 Kg	3-4 mesi	aT 4° 6 mesi	n.4 spicchi per forma s/v ognuno del peso di 600gr imballo da 8 quartini totali
Pessol4	Scamorza da latte Podolico	Prodotto tradizionale elenco ai sensi del D.M. n. 350/1999	0,5 kg	fresca	aT 4° 6 mesi	Cartoni da 6 pz.



Formaggi

La Crucolina

Caciotta Crucolo con la mela trentina

Formaggio fresco prodotto da latte pastorizzato con aggiunta di mele trentine da agricoltura biologica, a pasta molle, bianca paglierina chiara, morbida, burrosa, con poca occhiatura dal sapore dolce e delicato. Formaggio a breve maturazione con crosta bianca piumata edibile.

SOLO 100% LATTE ITALIANO
Proveniente dai pascoli collocati alla quota di 500 m

NATURALMENTE SENZA GLUTINE



GUSTO DI MONTAGNA prodotto con latte, fermenti, sale e caglio, mele essiccate da agricoltura biologica e fermenti lattici. È un formaggio morbido, burroso dal sapore caratteristico di mela. Ottimo l'abbinamento con mostarda di mele.

PEZZATURA forma cilindrica da circa 300 gr

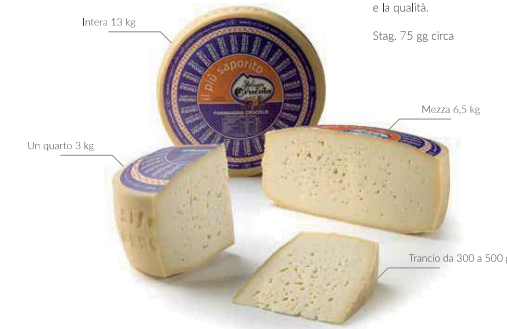
Crucoloso

il formaggio cremoso 125g



Crema di formaggio Crucolo dal gusto dolce e delicato, ottima da spalmare sul pane e nella preparazione di stuzzichini, oppure come base di condimento di pasta, risotti, minestrone e sfiziosi piatti. Cremoso sciolto, ottenuto solo da formaggio Crucolo dal sapore dolce e delicato. Profumo e Sapore delicato con spiccato gusto di formaggio Crucolo.
Ingredienti: Formaggio Crucolo (LATTE, fermenti, sale, caglio) 57%, acqua, crema di LATTE, sale di fusione (estratto di sodio E331) Senza glutine.

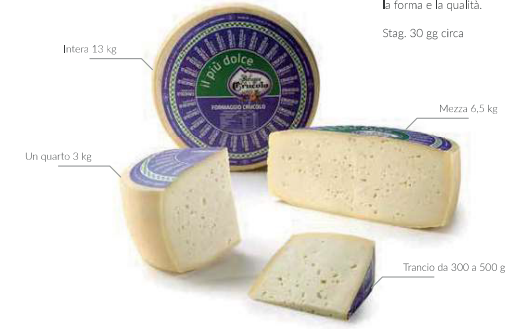
Il più saporito



Formaggio Crucolo "Il più saporito", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare dal sapore "deciso" viene lavato con acqua e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità.

Stag. 75 gg circa

Il più dolce



Formaggio Crucolo "Il più dolce", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare dal gusto dolce e delicato, viene lavato con acqua e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità.

Stag. 30 gg circa

Il più Grande



Formaggio Crucolo "Il più grande", la stagionatura di pezzature così grandi consente di ottenere un formaggio dal gusto unico, leggermente amarognolo e con note dolci e piccanti. Unico ed inimitabile il formaggio Crucolo "Il più grande" è ideale per eventi speciali e ricorrenze.

160 kg
Oltre i 400 kg

La Crucolina



Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto con latte 100% italiano di sola razza bruna alpina delle stalle e delle malghe collocate alla quota di oltre 500m della zona dell'alto lago di Garda. In fase di rottura della cagliata vengono aggiunte le mele provenienti da agricoltura biologica, esclusivamente di origine trentina. La crosta si presenta irregolare, data la natura artigianale del prodotto e la pasta bianca con evidenti pezzetti di mela. È un formaggio dal sapore fragrante e dal profumo delicato delle essenze dei prati di montagna. Sapientemente maturato per almeno 30 giorni in locali con mufte selezionate. Squisitamente buono e della massima digeribilità. Ottimo l'abbinamento con mostarda di mele e un buon vino passito.

Ingredienti: latte, sale, caglio, mele da agricoltura biologica essiccate 0,2%, aromi, fermenti lattici. Crosta non edibile.

CODICE	DESCRIZIONE	PESO medio	pz./ct	
111FS9999CS	IL PIÙ SAPORITO-INTERA	13 kg	1	P
111FS0000MESV	IL PIÙ SAPORITO-MEZZA	6,5 kg	2	P
111FS0000QUSV	IL PIÙ SAPORITO-UN QUARTO	3 kg	4	P
111FD9999CS	IL PIÙ DOLCE- INTERA	13 kg	1	P
111FD0000MESV	IL PIÙ DOLCE- METÀ SV	6,5 kg	2	P
111FD0500TRSV	IL PIÙ DOLCE- TRANCIO SV	500 g	12	P
112FS9999	IL PIÙ GRANDE- DISPONIBILITÀ LIMITATA	160 kg	1	P
05116001	CRUCOLO - CRUCOLINA INTERA	3 kg	2	
05116004	CRUCOLO - CRUCOLINA IN QUARTI	3 kg	8	P
116006	CRUCOLINA -LA CACIOTTA CON LA MELA TRENTINA	300g	12	
05190FF1000	CRUCOLO-CRUCOLOSO FORMAGGIO CREMOSO 1KG	1kg	1	
190FF0170	CRUCOLO-CRUCOLOSO FORMAGGIO CREMOSO 125G	125g	12	



Stella Dicecca
C a s e i f i c i o



**Mozzarella Vaccina
a fermentazione
naturale**



**Mozzarella Vaccina
a fermentazione
naturale**



**Scamorza Vaccina
di pascolo**



**Formaggio
Manteca**



Caciocavallo



Ricotta Vaccina



**Stracciatella
Vaccina**

Burratine Vaccine



**Treccione Vaccina
a fermentazione
naturale**

**Erborinato di
Capra**



COD.	DESCRIZIONE	AR_UNMIS
DC02	MOZZARELLA VACCINA FERMENT. NATUR. 250GR	KG
DC03	MOZZARELLA VACCINA FERMENT. NATUR. 500GR	KG
DC04	SCAMORZA VACCINA DI PASCOLO 1KG-4P)	KG
DC04F	SCAMORZA AFF.VACC. DI PASCOLO 1KG-4PZ	KG
DC06	MOZZARELLA VACCINA FERMENT. NATUR. 250GR	KG
DC07	MOZZARELLA VACCINA FERMENT. NATUR. 500GR	KG
DC08	FORMAGGIO MANTECA	KG
DC09	CACIOCAVALLO COPPIA 1,7KG	KG
DC10	RICOTTA VACCINA 300GR	KG
DC11	STRACCIATELLA VACCINA 500GR	KG
DC12	BURRATINE VACCINE 1KG	KG
DC13	TRECCIONE VACCINA FERMENT. NATUR. 2KG	KG
DC14	STELLA DI CECCA: ERBORINATO DI CAPRA	KG

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

L'accostamento può essere fatto sia per somiglianza che per contrasto dei sapori, l'importante è che si esaltino a vicenda.

CON LE CONFETTURE E LE MARMELLATE DI MONGETTO



MARMELLATA DI LIMONE, ARANCIA O MANDARINO
Mascarpone, Robiola, Pecorino fresco e semistagionato

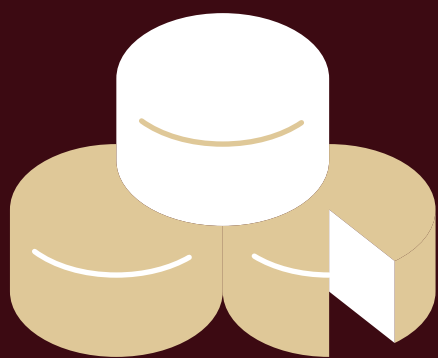
CONFETTURA PICCANTE DI MELE COTOGNE E PERE
Parmiggiano Reggiano, Grana Padano, Pecorini semistagionati e stagionati, formaggi a media stagionatura, formaggi erborinati, gorgonzola

CONFETTURA DI FICHI
Formaggi erborinati, formaggi a crosta fiorita, formaggi caprini, pecorini freschi e semistagionati, formaggi a media stagionatura, gorgonzola, robiola, Pecorino Sardo



So Food è un marchio di proprietà di So Food srl. È vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi forma dei contenuti esposti in questo catalogo. È vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti, delle idee creative, della grafica e delle immagini non autorizzati espressamente dagli autori. Tutte le immagini pubblicate nel presente catalogo sono state gentilmente concesse in licenza di utilizzo a So Food srl e restano di proprietà dei legittimi autori.

Supervisore generale
Dante Martellotta



SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari
T. +39 080 534 3633

info@sofood.org
sofood.org

