CATALOGO PRODOTTI
Burro, ricotte e altro

DENOMINAZIONE: Burro Sciaves
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma rettangolare
PASTA: Compatta e burrosa
SAPORE: Delicato
PESO: - 15g COD: 1015
- 250g COD: 1011
- 1 Kg COD: 1021

DENOMINAZIONE: Burro di Fobello COD: 1031
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Compatta e burrosa
SAPORE: Delicato
PESO: 250g

DENOMINAZIONE: Ricotta del Pastore
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma troncoconica
CROSTA: Assente
PASTA: Pastosa e cremosa, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: - Circa 2 Kg COD: 2615
- Circa 500g COD: 2520

DENOMINAZIONE: Ricotta di Mucca
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma troncoconica
PASTA: Pastosa e cremosa, di colore bianco latte
SAPORE: Delicato
PESO: - Circa 1,5 Kg COD: 2253
- 250g x 6 COD: 2226

DENOMINAZIONE: Ricotta di Capra
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma troncoconica
PASTA: Pastosa e cremosa, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e delicato, leggermente acidulo
PESO: - Circa 1,2 Kg COD: 2313
- 300g COD: 2314

DENOMINAZIONE: Ricottina di Bufala
REGIONE: Campania
TIPO DI LATTE: Bufalino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma troncoconica
CROSTA: Assente
PASTA: Pastosa e cremosa, di colore bianco latte
SAPORE: Delicato
PESO: - da 50g COD: 2652
- da 100g COD: 2899

DENOMINAZIONE: Ricotta al Forno
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Bufalino
ASPETTO: Forma tronco-conica
PASTA: Solida e morbida
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: Circa 1,8 Kg
TIPOLOGIE: - al naturale (2580) - al mirtillo (2127)
- al limone (2022) - alla mandorla (2137)
- alla pera (2136) - al cioccolato (2579)
- al pistacchio (2138)

DENOMINAZIONE: Cacioricotta Torretta COD: 2255
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 15 giorni
ASPETTO: Forma a tronco di cono
CROSTA: Sottile, quasi inesistente
PASTA: Compatta, di colore bianco
SAPORE: Intenso e deciso
PESO: Circa 500g

DENOMINAZIONE: Caciorì COD: 2256
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 15 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Quasi inesistente
PASTA: Compatta, di colore bianco
SAPORE: Intenso e deciso
PESO: Circa 300g

DENOMINAZIONE: Mascarpone
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Crema morbida, consistente, di colore bianco-giallo
PESO: Ciotola da 250g COD: 2645
Ciotola da 500g COD: 2648
Vaschetta da 2 Kg COD: 2635

DENOMINAZIONE: Mascarpone Artigianale 500g COD: 2646
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Vaccino

DENOMINAZIONE: Fonduta alla Valdostana COD: 2356
REGIONE: Valle d'Aosta
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Cremoso, quasi liquido, di colore giallo
CROSTA: Assente
PASTA: Assente
SAPORE: Dolce, caratteristico
PESO: Confezioni da 400g

DENOMINAZIONE: Yogurt Artigianali della Valsassina
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
PESO: 150g x 8
TIPOLOGIE:
- naturale (7182)
- albicocca (7183)
- ciliegia (7177)
- fragola (7031)
- frutti di bosco (7176)
- limone (7178)
- mela verde (7180)
- mirtillo (7457)
- nocciola (7050)
- pesca/arancio (7179)

DENOMINAZIONE: Yogurt Greco Bianco
NAZIONE: Grecia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: In vasetti di plastica
SAPORE: Dolce e acidulo
TIPOLOGIE:
- Extra da 2,5 Kg
- Extra da 150g
- Only 2% da 200g
- Free 0% da 200g

DENOMINAZIONE: Yogurt Greco alla Frutta
NAZIONE: Grecia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: In vasetti di plastica
SAPORE: Dolce e acidulo
PESO: 150g
TIPOLOGIE:
- al limone (7338)
- ananas (7287)
- fragola (7454)
- caffè (7455)
- frutti di bosco (7456)
- pesca (7288)
- Kiwi (7286)
- mela, uva, cannella (7302)

DENOMINAZIONE: Risolatte
NAZIONE: Grecia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: In vasetti di plastica
SAPORE: Dolce
PESO: 175g
TIPOLOGIE:
- al cacao COD: 7035
- al caramello COD: 7024
- alla vaniglia COD: 7021

DENOMINAZIONE: Tzatziki COD: 2195
NAZIONE: Grecia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Impasto di yogurt con cetriolo, olio e aglio
SAPORE: Dolce e acidulo, caratterizzato dagli ingredienti
PESO: Vachetta da 200g

DENOMINAZIONE: Bianco Neve Stracchino
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma paralelepipeda
PASTA: Morbida, cremosa, omogenea e compatta, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e delicato, con lievi sfumature acidule
PESO: - 250g COD: 2556
- 100g COD: 2710

DENOMINAZIONE: Stracchino da 1 Kg COD: 2438
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma paralelepipeda
PASTA: Morbida, cremosa, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e delicato, con lievi sfumature acidule
PESO: 1 Kg

DENOMINAZIONE: Robiolina di Langa COD: 2315
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma sferica irregolare
CROSTA: Assente
PASTA: Molle e pastosa, di colore bianco latte
SAPORE: Cremoso e leggermente dolce
PESO: Circa 150g

DENOMINAZIONE: Bianco Soffio Primo Sale
- al naturale COD: 2990
- con rucola COD: 2068
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Molle, gradevolmente fondente al palato, di colore bianco
SAPORE: Dolce con leggero sentore di mandorla
PESO: Circa 2,3 Kg

DENOMINAZIONE: Bianca Primizia Grill
- al naturale COD: 2010
- rucola COD: 2016
- peperoncino COD: 2013

REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma rettangolare
PASTA: Molle, gradevolmente fondente al palato, di colore bianco
SAPORE: Dolce con leggero sentore di mandorla
PESO: Circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Primo Sale al Pistacchio COD: 2071
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Rettangolare
CROSTA: Assente
PASTA: Molle, gradevolmente fondente al palato, di colore bianco
SAPORE: Dolce, caratterizzato dal pistacchio
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Spiga Pugliese
- al naturale COD: 2062
- con foglie di rucola COD: 2063

REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma tronco-conica
PASTA: Morbida e uniforme, di colore bianco
SAPORE: dolce, leggermente acidula
PESO: Circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Murgetta Pugliese
- al naturale COD: 2397
- con foglie di rucola COD: 2023

REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Morbida e uniforme, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e leggermente acidulo
PESO: Circa 400g

DENOMINAZIONE: Casatella Trevigiana Dop COD: 2912
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Morbida, cremosa, leggermente occhiata, di colore bianco
SAPORE: Gradevole e dolce, tipico latteo
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Squacquerone di Romagna
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Informe per la sua cremosità
PASTA: Morbida e cremosa, di colore biaco latte
SAPORE: Gradevolmente dolce con una punta di acidulo
PESO: - Circa 1 Kg COD: 2169
- Circa 400g COD: 2307

Squacquerone Delattosato 250g COD: 2396

DENOMINAZIONE: Ghiottella
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma a cupola
PASTA: Morbida e consistente, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce, molto delicato
PESO: - Grande: 2 Kg circa COD: 2201
- Piccola: 300g circa COD: 2193

DENOMINAZIONE: Formaggio Spalmabile COD: 2630
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: Vaschetta da 2 Kg

DENOMINAZIONE: Torta di Formaggio al Pistacchio COD: 2325
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Rettangolare
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Torta di Formaggio al Tartufo COD: 2419
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Rettangolare
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Torta di Formaggio all'Arancia COD: 2308
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Rettangolare
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Torta di Formaggio alle Noci COD: 2559
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Rettangolare
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Tomino del Boscaiolo COD: 2351
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Leggera, asciutta, leggermente fiorita
PASTA: Molle, uniforme, compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce
PESO: Circa 90g in confezioni da 1 Kg

DENOMINAZIONE: Tomino del Boscaiolo Farcito COD: 2736
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma cilindrica avvolta da una fetta di speck
CROSTA: Leggera, asciutta, leggermente fiorita
PASTA: Molle, uniforme, compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce, caratterizzato dall'ingrediente che lo avvolge
PESO: Confezioni da circa 160g (3 pezzi)

DENOMINAZIONE: Tomini Sott'Olio
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Compatta, omogenea, di colore bianco
SAPORE: Dolce, caratterizzato da spezie varie
PESO: Vaso di vetro da 2,1 Kg COD: 2706
Vaso di vetro da 4 Kg COD: 2884

DENOMINAZIONE: Tomini Assortiti COD: 2735
(al naturale, peperoncino, erbe)
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Morbida e pastosa, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce, caratterizzato dagli aromi
PESO: Vaschetta 6 pz da 35g

DENOMINAZIONE: Caprino di Mucca Mirtillo e Uvetta COD: 2902
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Pastosa e spalmabile, di colore bianco candido
SAPORE: Dolce e delicatamente acidulo
PESO: Confezioni da 560g (7 pezzi da 80g)

DENOMINAZIONE: Caprino di Capra Pistacchio e Arancio
REGIONE: Lombardia COD: 2754
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Pastosa e spalmabile, di colore bianco candido
SAPORE: Dolce e delicatamente acidulo
PESO: Confezioni da 160g (2 pezzi da 80g)

DENOMINAZIONE: Camembert di Capra COD: 2674
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: 7-10 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Fiorita
PASTA: Morbida
SAPORE: Dolce e delicato, con sfumature aromatiche
PESO: Circa 300g

DENOMINAZIONE: Caprino di Capra COD: 2074
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Pastosa e spalmabile, di colore bianco candido
SAPORE: Dolce e delicatamente acidulo
PESO: Confezioni da 560g (7 pezzi da 80g)

DENOMINAZIONE: Fior di Capra COD: 2076
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Pastosa e spalmabile, di colore bianco candido
SAPORE: Dolce e delicatamente acidulo
PESO: Confezioni da 540g (6 pezzi da 90g)

DENOMINAZIONE: Stracchino di Capra COD: 2009
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma parallelepipeda
PASTA: Morbida ed elastica
SAPORE: Dolce e delicato, caratteristico caprino
PESO: 250g

DENOMINAZIONE: Robiolina Fresca di Capra COD: 2557
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Morbida e bianca
SAPORE: Dolce e delicato, leggermente acidulo
PESO: 200g x 5

DENOMINAZIONE: Primo Sale di Capra COD: 2070
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Assente
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Morbida ed elastica, con leggera occhiatura
SAPORE: Dolce e delicato, caratteristico caprino
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE:	Mozzarella di Bufala	
REGIONE:	Campania, in provincia di Salerno, il caseificio è limitrofo all'oasi WWF di Persano	
TIPO DI LATTE:	Latte crudo bufalino, proveniente esclusivamente dagli allevatori della Piana del Sele	
PASTA:	Elastica e pastosa, di colore bianco latte	
SAPORE:	Dolce e latteo, caratteristico	
TIPOLOGIE:	- Ciliegine da 25g x 1 Kg	COD: 2261
	- Bocconcini da 50g x 1 Kg	COD: 2109
	- Bocconcini affumicati da 50g x 1 Kg	COD: 2094
	- Bocconcini da 125g x 2 Kg	COD: 2441
	- Mozzarella da 250g x 1 Kg	COD: 2121
	- Mozzarella da 250g affumicata x 1 Kg	COD: 2158
	- Mozzarella da 500g x 1 Kg	COD: 2055
	- Mozzarella da 500g affumicata x 3 Kg	COD: 2056
	- Zizza da 1 Kg	COD: 2311
	- Zizza da 2 Kg	COD: 2312
	- Zizza da 2 Kg affumicata	COD: 2792
	- Nodino 60g x 2 Kg	COD: 2964
	- Ciambellina 125g x 2 Kg	COD: 2791
	- Treccia da 250g x 2 Kg	COD: 2279
	- Treccia da 500g x 2 Kg	COD: 2280
	- Treccione da 1 Kg	COD: 2294
	- Treccione da 2 Kg	COD: 2302
	- Treccione da 3 Kg	COD: 2304
	- Treccione da 5 Kg	COD: 2306
	- Treccione affumicato da 2 Kg	COD: 2305
	- Treccione affumicato da 3 Kg	COD: 2891
	- Sfoglia da 1 Kg	COD: 2262
	- Burrata 250g x 1 Kg	COD: 2342
	- Scamorza 250g x 1 Kg	COD: 2340
	- Stracciatella 250g x 1 Kg	COD: 2347
	- Primosale 500g x 1 Kg	COD: 2764
	- Ricotta salata 200g x 1 Kg	COD: 2357

DENOMINAZIONE: Fior di Latte Pugliese
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Compatta ed elastica
SAPORE: Lattiginoso, delicato e fragrante
PESO: - 200g x 1Kg COD: 2188
- 300g x 1Kg COD: 2210

DENOMINAZIONE: Mozzarella Quadrifoglio
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Morbida, di colore bianco latte
SAPORE: Lattiginoso, delicato e fragrante
PESO: 250g in vaschetta da 1 Kg COD: 2333
500g in vaschetta da 500g COD: 2303

DENOMINAZIONE: Mozzarella con Testolina COD: 2054
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Morbida, di colore bianco latte
SAPORE: Lattiginoso, delicato e fragrante
PESO: 125g in vaschetta da 1 Kg

DENOMINAZIONE: Nodini Pugliesi
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Morbida, di colore bianco latte
SAPORE: Lattiginoso, delicato e fragrante
PESO: - da 50g in vaschetta da 250g COD: 2277
- da 50g in vaschetta da 1Kg COD: 2329
- da 120g in vaschetta da 1 Kg COD: 2196

DENOMINAZIONE: Perline Pugliesi
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Morbida, di colore bianco latte
SAPORE: Lattiginoso, delicato e fragrante
PESO: - vaschetta da 250g COD: 2389
- vaschetta da 1Kg COD: 2200

DENOMINAZIONE: Sfoglia Pugliese COD: 2786
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
PASTA: Morbida e un poco elastica
SAPORE: Dolce, caratterizzato dalla farcitura
PESO: 1 Kg

DENOMINAZIONE: Sfoglia Pugliese Farcita COD: 2019
(speck e rucola)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma cilindrica a rotolo
CROSTA: Assente
PASTA: Morbida e un poco elastica
SAPORE: Dolce, caratterizzato dalla farcitura
PESO: Circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Stracciatella Pugliese
(sfilacci di fior di latte affogati in panna)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Pasta sfilacciata
PASTA: Pezzi di fior di latte sfilacciati, di colore bianco
SAPORE: Dolce
PESO: - vaschette da 400g COD: 2404
- vaschette da 1,5 Kg COD: 2664

STRACCIATELLA AI GUSTI: all'arancia: in vaschette da 250g COD: 2423

DENOMINAZIONE:	Burrata Pugliese	
REGIONE:	Puglia	
TIPO DI LATTE:	Vaccino	
ASPETTO:	Forma a sacco	
PASTA:	Sacca di pasta filata che racchiude all'interno sfilacci di mozzarella arricchiti di panna	
SAPORE:	Leggermente dolce, burroso	
TIPOLOGIE:	- da 80g	COD: 2430
	- da 125g	COD: 2299
	- da 250g in foglia	COD: 2295
	- da 333g in foglia	COD: 2336
	- da 500g in foglia	COD: 2617
	- da 1Kg in foglia	COD: 2917

DENOMINAZIONE:	Burratina Pugliese Fume'	
REGIONE:	Puglia	
TIPO DI LATTE:	Vaccino	
PASTA:	sacca di pasta filata che racchiude all'interno sfilacci di mozzarella arricchiti di panna	
SAPORE:	Dolce, caratterizzato dall'affumicatura	
PESO:	125g in vaschetta da 250g	COD: 2078
	125g in vaschetta da 1Kg	COD: 2829

DENOMINAZIONE:	Burrata Pugliese ai Gusti
REGIONE:	Puglia
TIPO DI LATTE:	Vaccino
ASPETTO:	Forma a sacco
TIPOLOGIE:	all'arancia: 125g in acqua(2321), 250g in foglia(2395)
	al tartufo: 125g in acqua(2996), 250g in foglia(2377)
	al gorgonzola: 125g in acqua(2320), 250g in foglia(2427)

DENOMINAZIONE:	Scamorza Pugliese
	bianca (2406), affumicata (2407)
REGIONE:	Puglia
TIPO DI LATTE:	Vaccino
STAGIONATURA:	Pochi giorni
ASPETTO:	Forma sferica con testolina
CROSTA:	Liscia, sottilissima, di colore bianco o giallino affumicato
PASTA:	Elastica e fondente, bianca o avorio se affumicata
SAPORE:	Delicato, acidulo e dolce, con senture di fumo se aff.
PESO:	Pezzature da circa 280g (disponibili anche da 400g)

DENOMINAZIONE: Bocconcini di Scamorza Pugliesi
bianchi (2241), affumicati (2349)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Piccole sfere irregolari
CROSTA: Liscia, sottilissima, di colore bianco o giallino affumicato
PASTA: Elastica e fondente, bianca o avorio se affumicata
SAPORE: Delicato, acidulo e dolce, con senture di fumo se aff.
PESO: Confezione da 1 Kg

DENOMINAZIONE: Piadina Pugliese
bianca (2167), affumicata (2168)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma schiacciata, a disco
CROSTA: Liscia, sottilissima, di colore bianco o giallino affumicato
PASTA: Elastica e fondente, bianca o avorio se affumicata
SAPORE: Delicato, acidulo e dolce, con senture di fumo se aff.
PESO: Confezione da 1 Kg

DENOMINAZIONE: Stick Pugliese
bianchi (2499), affumicati (2361)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
CROSTA: Liscia e sottilissima
PASTA: Pastosa e poco elastica
SAPORE: Delicato, acidulo e dolce, con senture di fumo se aff.
PESO: in vaschette da 1Kg

DENOMINAZIONE: Cornetti Affumicati Farciti COD: 2500
(prosc. cotto, funghi e olive)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma a cornetto
CROSTA: Liscia, sottilissima, di colore giallino
PASTA: Elastica e fondente, di colore avorio
SAPORE: Dolce, con sentore di fumo, caratterizzato dalla farcitura
PESO: Confezioni da 1 Kg

DENOMINAZIONE: Manteca Pugliese (scamorza con burro all'interno) COD: 2393
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Caratteristica forma a pera
CROSTA: Sottilissima
PASTA: Burrosa, di colore bianco
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: Circa 450g x 2pz

DENOMINAZIONE: Scamorza a Maialino COD: 2392
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Lavorato a mano a forma di maialino
CROSTA: Liscia e sottilissima
PASTA: Pastosa e poco elastica
SAPORE: Dolce, più saporito se stagionato
PESO: Circa 300g

DENOMINAZIONE: Ciambella Pugliese bianca (2235), affumicata (2297)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma a ciambella
CROSTA: Sottile, di colore giallo affumicato
PASTA: Compatta e pastosa, di colore bianco paglierino
SAPORE: Dolce, caratterizzato dall'affumicatura
PESO: Circa 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Filone Affumicato Pugliese COD: 2276
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma Tronco-conica arrotondata
CROSTA: Liscia e sottile
PASTA: Elastica e compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce, caratterizzato dall'affumicatura
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Treccione Affumicato Pugliese
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda a treccia
CROSTA: Sottile, di colore giallo affumicato
PASTA: Compatta e pastosa, di colore bianco paglierino
SAPORE: Dolce, caratterizzato dall'affumicatura
PESO: - da circa 3 Kg COD: 2403
- da circa 5 Kg COD: 2504

DENOMINAZIONE: Treccione Affumicato Farcito COD: 2508
(olive verdi, prosciutto cotto, funghi)
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
CROSTA: Sottile, di colore giallo affumicato
PASTA: Compatta e pastosa, di colore bianco paglierino
SAPORE: Dolce, caratterizzato dall'affumicatura
PESO: Circa 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Fior di Latte Salernitano
REGIONE: Campania (provincia di Salerno)
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
PASTA: Elastica e compatta
SAPORE: Lattiginoso, delicato
PESO: - 25g in vaschetta da 1 Kg COD: 2056
- 125g in vaschetta da 2 Kg COD: 2644
- 250g in vaschetta da 3 Kg COD: 2041
- 400g in vaschetta da 3,2 Kg COD: 2771

DENOMINAZIONE: Provola Affumicata
REGIONE: Campania (provincia di Salerno)
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
PASTA: Elastica e compatta
SAPORE: Lattiginoso, delicato, tipico dell'affumicatura
PESO: - Rotonda da 400g COD: 2986
- Filone da 1Kg COD: 2986

DENOMINAZIONE: Mozzarella Julienne COD: 2043
TIPO DI LATTE: Vaccino
PASTA: Elastica e compatta
SAPORE: Lattiginoso, delicato
PESO: Vaschette da 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Filone di Mozzarella in Acqua COD: 2042
REGIONE: Campania (provincia di Salerno)
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
CROSTA: Assente
PASTA: Elastica e compatta
SAPORE: Lattiginoso, delicato
PESO: Vaschette da 3Kg con 3 pz da 1Kg

DENOMINAZIONE: Filone di Mozzarella Asciutto COD: 2324
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Assente
CROSTA: Assente
PASTA: Elastica e compatta
SAPORE: Lattiginoso, delicato
PESO: 1 Kg

DENOMINAZIONE: Mozzarella Pugliese COD: 2439
Senza Lattosio
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
ASPETTO: Forma sferica
PASTA: Morbida, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: 125g in busta

DENOMINAZIONE: Caciotta Siena COD: 2015
REGIONE: Toscana
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: 50 giorni
ASPETTO: Cilindrico
CROSTA: Sottile, elastica, di colore rossastro
PASTA: Molle e compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce, leggermente piccante se stagionata
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Pascoli di Pienza COD: 2426
REGIONE: Toscana
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: 40-60 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, di colore rossastro
PASTA: Morbida, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Marzolino COD: 2047
REGIONE: Toscana
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: 20-30 giorni
ASPETTO: Ovale, con tre facce
CROSTA: Fine, di colore rossastro
PASTA: Morbida e compatta, di colore bianco paglierino
SAPORE: Pieno, sapido, piccante se stagionato
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Mary Norcia COD: 2045
REGIONE: Umbria
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
ASPETTO: Cilindrico
CROSTA: Liscia, compatta e uniforme
PASTA: Morbida, di colore bianco tendente al paglierino
SAPORE: Intenso e deciso
PESO: Circa 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorì COD: 2025
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia di colore giallo paglierino.
PASTA: Tenera, occhiata, consistente al taglio, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce e gradevole
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Cara Nina COD: 2067
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Oltre 90 giorni
ASPETTO: Cilindrico
CROSTA: Dura, di colore giallo ocra scuro
PASTA: Dura e compatta, di colore bianco paglierino
SAPORE: Leggermente piccante, tipico dei formaggi stagionati ovini
PESO: Circa 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Crema Sarda COD: 2040
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rigata, di colore giallino
PASTA: Compatta e morbida, di colore paglierino
SAPORE: Dolce e gradevole
PESO: Circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Fior di Pecorino Nero COD: 2048
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Oltre 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, di colore marrone scuro
PASTA: Dura, con assenza di occhiature, di colore paglierino
SAPORE: Leggermente piccante
PESO: Circa 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Rigatino Sardo COD: 2790
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 5 mesi
ASPETTO: Due trochi di cono uniti per la base maggiore
CROSTA: Rigata e scura
PASTA: Compatta, con rada occhiatura, di colore bianco paglierino
SAPORE: Dolce, leggermente piccante
PESO: Circa 3-4 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorino Canestrato Monteterno COD: 2998
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, rigata, scura
PASTA: Compatta, di colore bianco paglierino
SAPORE: Deciso e consistente
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorino Monteterno al Tartufo Nero COD: 2939
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Oltre 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, rigata, scura
PASTA: Bianca, compatta, leggera occhiatura
SAPORE: Deciso e consistente
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Antico Pastore COD: 2081
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Oltre 6 mesi
ASPETTO: Prende la sua forma dalle cascine utilizzate anticamnete dai pastori
PASTA: Semidura, di colore bianco tendente al paglierino
SAPORE: deciso e piccante
PESO: Circa 7 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorino Gran Riserva COD: 2017
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura e rigata
PASTA: Compatta con leggera occhiatura, di colore bianco
SAPORE: Deciso e consistente
PESO: Circa 18 Kg

DENOMINAZIONE: Cacio del Contadino COD: 2327
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 70 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura e rigata
PASTA: Compatta, di colore bianco paglierino
SAPORE: Deciso e consistente
PESO: Circa 8 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorino di Fossa COD: 2024
REGIONE: Marche, Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 3 mesi
ASPETTO: Forma molto irregolare
CROSTA: Dal giallo paglierino all' ambrato
PASTA: Compatta e friabile, di colore giallo chiaro
SAPORE: Leggermente dolce, con rilevante piccantezza
PESO: Molto variabile, circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Casciotta d'Urbino DOP COD: 2030
REGIONE: Marche
TIPO DI LATTE: Ovino e vaccino
STAGIONATURA: Circa 20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, di colore giallo paglierino
PASTA: Consistente, con piccole occiature, di colore bianco paglierino
SAPORE: Dolce
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Grottino COD: 2118
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 150 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rugosa, di color sabbia
PASTA: Compatta, leggermente gessata, di colore bianco paglierino
SAPORE: Gustoso, caratteristico
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Grottino in Paglia COD: 2116
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 150 giorni (60 in grotta, 30 in paglia e fieno)
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia, con presenza di muffe, avvolta in paglia e fieno
PASTA: Compatta e leggermente occhiata, di colore giallo tenue
SAPORE: Piccante, caratterizzato dal tipo di stagionatura
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Grottino Cenerino COD: 2119
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 150 giorni (60 in grotta, 30 avvolto da cenere)
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Viminata, scura, avvolta dalla cenere
PASTA: Compatta e leggermente occhiata, di colore giallo tenue
SAPORE: Piccante, forte al palato, caratterizzato dalla stagionatura
PESO: Circa 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Grottino Speziato COD: 2117
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 150 giorni (60 in grotta, 30 avvolto da numerose spezie)
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Viminata, scura, avvolta nelle spezie
PASTA: Compatta e leggermente occhiata, di colore giallo tenue
SAPORE: Leggermente piccante e delicato
PESO: Circa 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Grottino al Tartufo COD: 2120
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 150 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia, con macchie scure del tartufo
PASTA: Compatta e leggermente occhiata, di colore giallo tenue
SAPORE: Leggermente piccante, caratterizzato dal tartufo
PESO: Circa 1,6 Kg

DENOMINAZIONE: Caciotta al Peperoncino COD: 2220
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rigata e sottile
PASTA: Elastica, bianca paglierino con frammenti di peperoncino
SAPORE: Dolce e piccante
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Caciotta al Tartufo
REGIONE: Marche
TIPO DI LATTE: Ovino e vaccino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Leggermente abbucciata, di colore giallo tenue
PASTA: Morbida e compatta, di colore paglierino, con punti scuri del tartufo
SAPORE: Dolce, caratterizzato dal tartufo
PESO: - Circa 1,5 Kg COD: 2661
- Circa 400g COD: 2034

DENOMINAZIONE: Pecorino con Pistacchio COD: 2634
REGIONE: Toscana
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Leggermente abbucciato
PASTA: Elastica, con la presenza di pistacchi
SAPORE: Delicato, caratterizzato dall'ingrediente
PESO: Circa 1,4 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorino con Zafferano COD: 2085
REGIONE: Toscana
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Leggermente abbucciato
PASTA: Compatta ed elastica, di colore giallo intenso
SAPORE: Delicato, caratterizzato dall'ingrediente
PESO: Circa 1,4 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorino con Noci COD: 2643
REGIONE: Toscana
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Leggermente abbucciato
PASTA: Elastica, con la presenza di noci tritate
SAPORE: Delicato, caratterizzato dall'ingrediente
PESO: Circa 1,4 Kg

DENOMINAZIONE: Pecorinetti 800g ai Gusti
REGIONE: Lazio
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
SAPORE: Delicato, caratterizzato dall'ingrediente
TIPOLOGIE:
- Pistacchio (2732)
- Pesto (2995)
- Olive (2739)
- Pepe nero (2709)
- Noci (2612)
- Curcuma (2738)
- Tartufo (2737)
- Peperoncino (2885)
- Zafferano (2708)
- Curry

DENOMINAZIONE: Caciottina Fresca di Mucca COD: 2106
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Leggera, di colore giallo paglierino
PASTA: Compatta ed elastica, di colore bianco latte
SAPORE: Dolce, con leggero sentore latteo
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Caciotta di Capra COD: 2298
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: 15-30 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Elastica, rigata
PASTA: Compatta e morbida, con leggera occhiatura
SAPORE: Dolce, gradevole
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Grandecapra Morbido COD: 2330
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: circa 60 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Lavata con acqua e sale, di colore rosso
PASTA: Morbida e compatta
SAPORE: Dolce e delicato con sfumature aromatiche
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Grandecapra Canestrato Stagionato COD: 2405
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Minimo 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, rigata, scura
PASTA: Bianca, compatta, con leggera occhiatura
SAPORE: Deciso e consistente
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Capricciolo COD: 2420
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Circa 6 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rosata-bruna
PASTA: Morbida, fondente, di colore bianco
SAPORE: Aromatico, tipico caprino
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Tal di Capra COD: 2292
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Circa 35 giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Liscia, morbida e sottile
PASTA: Morbida, lievemente gommosa
SAPORE: Dolce, lievemente acidulo
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Tal di Capra al Tartufo COD: 2938
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Circa 35 giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Liscia, morbida e sottile
PASTA: Morbida, lievemente gommosa
SAPORE: Dolce, lievemente acidulo
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Erborinato Dolce di Capra COD: 2378
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Caprino
STAGIONATURA: Circa 60 giorni
ASPETTO: Forma semicilindrica
CROSTA: Dura e ruvida
PASTA: Morbida, tipicamente screziata da venature verde-blu
SAPORE: Sapido, leggermente piccante, tipico
PESO: 1/4 di forma: circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Provola Silana COD: 2245
REGIONE: Calabria
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
ASPETTO: Forma Tronco-conica arrotondata
CROSTA: Liscia e sottile
PASTA: Elastica e compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Caciobucato COD: 2129
(a latte crudo, stagionato in grotta)
REGIONE: Basilicata
TIPO DI LATTE: Vaccino crudo
STAGIONATURA: Circa 60 giorni
ASPETTO: Forma sferica
CROSTA: Liscia ed elastica, di colore giallo paglierino
PASTA: Morbida, con occhiature
SAPORE: Dolce al latte
PESO: Circa 8 Kg

DENOMINAZIONE: Caciocchiato Artigianale Pugliese COD: 2629
REGIONE: Puglia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 40-60 giorni
ASPETTO: Forma a fiaschetto
CROSTA: Sottile, liscia, ed uniforme, di colore giallo
PASTA: Compatta e poco elastica, di colore bianco o giallo paglierino e presenta all'interno delle occhiature
SAPORE: Dolce e delicato, più piccante con la stagionatura
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Provolone Fiasco
bianco (2246), affumicato (2176)
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 40-60 giorni
ASPETTO: Forma a fiaschetto
CROSTA: Liscia e sottile
PASTA: Compatta ed elastica, con leggera e rada occhiatura
SAPORE: Delicato, caratteristico in quello affumicato
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Asiago Dop COD: 2125
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, liscia, elastica
PASTA: Tenera e sostenuta, con occhiatura irregolare
SAPORE: Delicato, gustoso, latteo
PESO: Circa 14 Kg

DENOMINAZIONE: Asiago Dop Stagionato COD: 2130
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccina
STAGIONATURA: 2-4 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia e regolare
PASTA: Compatta e friabile, con lieve occhiatura regolare
SAPORE: Intenso, sapido e deciso
PESO: Circa 10 Kg

DENOMINAZIONE: Asiago De Na Volta COD: 2102
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 40 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, elastica, di colore nero
PASTA: Morbida, bianca, con occhiature
SAPORE: Delicato, latteo
PESO: Circa 14 Kg

DENOMINAZIONE: Piave Dop Vecchio COD: 2132
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 2-3 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile
PASTA: Compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Intenso e gradevole
PESO: Circa 5-6 Kg

DENOMINAZIONE: Formaggio Imbriago
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 60 giorni
CROSTA: Consistente, color vinaccia
PASTA: Compatta, di colore giallo paglierino
SAPORE: Aromatico, caratterizzato della vinaccia
PESO: - Circa 6 Kg la forma grande COD: 2744
- Circa 2 Kg la forma piccola COD: 2014

DENOMINAZIONE: Morlacco del Grappa COD: 2124
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 40 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, di colore bianco
PASTA: Morbida, leggermente occhiata, di colore bianco
SAPORE: Delicato
PESO: Circa 5 Kg

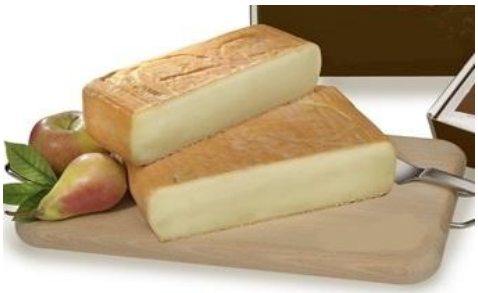
DENOMINAZIONE: Bastardo del Grappa COD: 2126
REGIONE: Veneto
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 40-50 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Morbida e rigata
PASTA: Morbida con piccole occhiature
SAPORE: Dolce e leggermente aromatico
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Puzzone di Moena COD: 2175
REGIONE: Trentino
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 2 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Umida e liscia
PASTA: Morbida e fondente, con piccole occhiature, bianca paglierino
SAPORE: Forte e leggermente piccante
PESO: 8-12 Kg

DENOMINAZIONE: Montasio Dop COD: 2115
REGIONE: Friuli Venezia Giulia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 60 Giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia, regolare ed elastica
PASTA: Dura, compatta, con leggera occhiatura, di colore paglierino
SAPORE: Ricco, sapido, gradevole
PESO: Circa 6-7 Kg

DENOMINAZIONE: Quartirolo Lombardo Dop COD: 2086
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 20- 30 giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Sotile, morbida
PASTA: Conpatta, leggermente grumosa e friabile, di colore bianco
SAPORE: Caratteristico, leggermente acidulo e aromatico
PESO: Confezioni da 1/2 di forma (circa 1,1 Kg)

DENOMINAZIONE: Taleggio Dop COD: 2084
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 40-50 giorni
ASPETTO: Forma papallelepipeda
CROSTA: Sottile, rugosa e morbida, rossastra con presenza di muffa bianco-grigia
PASTA: Elastica, compatta e cremosa, di colore bianco paglierino
SAPORE: Dolce, acidulo, molto aromatico
PESO: Confezioni da 1/2 di forma (circa 1,1 Kg)



DENOMINAZIONE: Taleggio Dop Latte Crudo COD: 2157
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circ a 60 giorni
ASPETTO: Forma papallelepipeda
CROSTA: Liscia, morbida, sottile; di colore giallo rosato
PASTA: Abbastanza sostenuta, leggermente friabile al centro
SAPORE: Cdelicato e fragrante
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Formaggella Reale COD: 2079
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 50 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia, sottile, giallo-rosata
PASTA: Cremosa, omogenea, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce, intenso, ricco di sfumature aromatiche
PESO: Circa 4 Kg

DENOMINAZIONE: Ricciolo COD: 2082
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 6 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rosata-bruna
PASTA: Compatta, asciutta, friabile, di colore bianco
SAPORE: Aromatico
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Ricciolo al Tartufo 1/2 forma COD: 2058
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 30 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rosata-bruna
PASTA: Compatta, asciutta, friabile, di colore avorio
SAPORE: Aromatico, tipico del tartufo
PESO: Circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Salva Cremasco Dop COD: 2341
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Almeno 60 giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: leggermente muffettata, di colore rosato-bruno
PASTA: Conpatta, friabile, di colore bianco
SAPORE: Dolce e delicato con sfumature aromatiche
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Valtunt della Valsassina COD: 2743
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Almeno 60 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, a volte fiorita, di colore giallognolo-rosato
PASTA: Compatta, con presenza di venature verdi-bluastre
SAPORE: Aromatico e intenso
PESO: Circa 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Panerone COD: 2135
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 10-20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: liscia, sottile e friabile, di colore giallo paglierino
PASTA: Soffice, morbida, con diverse occhiature irregolari
SAPORE: Dolce, con retro gusto amarognolo
PESO: Circa 10 Kg intero, circa 1,25 Kg in spicchi da 1/8

DENOMINAZIONE: Gorgonzola Dop al Cucchiaio
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Da 60 a 90 giorni
CROSTA: Dura e ruvida, rossiccia
PASTA: Particolarmente cremosa, bianca paglierino con striature di muffa grigio-verde
SAPORE: Dolce
PESO: - Circa 12 Kg COD: 2036
- Circa 6 Kg COD: 2204
- Circa 3 Kg COD: 2037

DENOMINAZIONE: Gorgonzola Dop Dolce COD: 2069
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Da 60 a 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura e ruvida, rossiccia
PASTA: Cremosa, bianca paglierino con striature di muffa grigio-verde
SAPORE: Dolce
PESO: Spicchi da 1/8 di forma (1,5 Kg)

DENOMINAZIONE: Gorgonzola Dop Piccante COD: 2044
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Da 80 a 90 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Ruvida e umida, rossiccia
PASTA: Morbida, bianca paglierino con striature di muffa verde-blu
SAPORE: Intenso, talvolta pungente
PESO: Spicchi da 1/8 di forma (1,5 Kg)

DENOMINAZIONE: Gorgonzola al Mascarpone COD: 2099
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Da 60 a 90 giorni (solo per il Gorgonzola)
ASPETTO: Forma parallelepipeda
PASTA: Cremosa, con l'aternanza di strati di Gorgonz. e Mascarpone
SAPORE: Il dolce e fresco del Mascarpone con il corposo e aromatico del Gorgonzola
PESO: Circa 1 Kg

DENOMINAZIONE: Erborinato al Tartufo COD: 2422
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 50 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Morbida e cremosa
SAPORE: Unisce una dolcezza accattivante del formaggio con il gusto tipico di tartufo
PESO: Spicchi da 1/8 di forma (1,5 Kg)

DENOMINAZIONE: Bitto Dop COD: 2352
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 70 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile e compatta
PASTA: Compatta, con piccole occhiature, di colore giallo paglierino
SAPORE: Deciso, molto aromatico
PESO: Circa 11 Kg

DENOMINAZIONE: Casera Valtellina Dop COD: 2353
REGIONE: Lombardia
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 70 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile e compatta
PASTA: Elastica, con occhiatura fine e rada, di colore giallo paglierino
SAPORE: Dolce e aromatico
PESO: Circa 8 Kg

DENOMINAZIONE: Castelmagno Dop COD: 2705
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 2-4 mesi
CROSTA: Sottile, liscia o rugosa a seconda della stagionatura,
PASTA: Friabile, avorio se poco stag.; compatta, giallo ocra con venature blu se stag.
SAPORE: Delicato, più forte e piccante se stagionato
PESO: Circa 6 Kg

DENOMINAZIONE: Toma Piemontese Dop COD: 2703
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 45 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia ed elastica, leggermente fiorita
PASTA: Morbida con piccola occhiatura, di colore bianco paglierino
SAPORE: Delicato e dolce, leggermente aromatico
PESO: Circa 6 Kg

DENOMINAZIONE: Bra Tenero Dop COD: 2704
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 45 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Liscia ed elastica, di colore paglierino chiaro
PASTA: Moderatamente consistente, con rara e minuta occhiatura, di colore bianco avorio
SAPORE: Dolce e gradevolmente profumato
PESO: Circa 7 Kg

DENOMINAZIONE: Raschera Dop COD: 2113
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 30 giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Sottile, liscia, grigio rossastra
PASTA: Elastica, con piccola occhiatura, di colore bianco avorio
SAPORE: Delicato, profumato, un po' piccante con la stagionatura
PESO: Circa 8 Kg

DENOMINAZIONE: Sola COD: 2788
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 30 giorni
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Sottile, liscia
PASTA: Morbida, con leggere occhiature, di colore giallo paglierino
SAPORE: Delicato,leggermente acidulo
PESO: Circa 7 Kg

DENOMINAZIONE: Nostrale Tenero COD: 2787
REGIONE: Piemonte
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, liscia
PASTA: Elastica, con piccola occhiatura, di colore bianco panna
SAPORE: Delicato, profumato, un po' piccante con la stagionatura
PESO: Circa 7 Kg

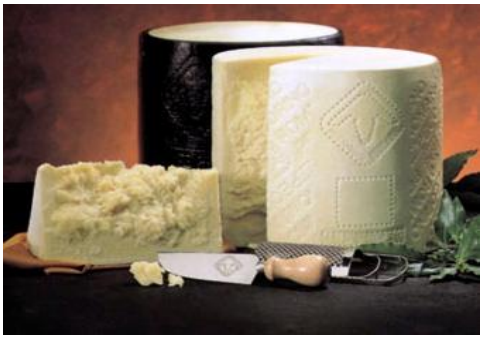
DENOMINAZIONE: Fontina Dop COD: 2005
REGIONE: Valle d'Aosta
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 3 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Compatta e sottile, di colore nocciola tendente all'aranciato
PASTA: Elastica, semidura con occhiatura scarsa, bianca paglierino
SAPORE: Dolce, caratteristico
PESO: Circa 9 Kg

DENOMINAZIONE: Stanga Originale Dobbiaco COD: 2944
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 6 settimane
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Delicata, leggermente fondente, ma compatta al taglio
SAPORE: Delicato e leggermente acido
PESO: Circa 5,5 Kg

DENOMINAZIONE: Imperatore delle Dolomiti COD: 2945
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 8 settimane
ASPETTO: Forma parallelepipeda
PASTA: Di colore giallo oro, con scarsa occhiatura a forma di lente
SAPORE: Speziato e rotondo
PESO: Circa 12 Kg

DENOMINAZIONE: Malga Alto Adige COD: 2961
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 6 mesi
ASPETTO: Forma parallelepipeda
PASTA: Di colore giallo chiaro, con piccola occhiatura irregolare
SAPORE: Speziato e rotondo
PESO: Circa 12 Kg

DENOMINAZIONE: Ortus di Latte Fieno con pomodoro e aglio orsino COD: 2949
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 4 settimane
ASPETTO: Forma cilindrica
PASTA: Morbida, con poca occhiatura
SAPORE: Delicato al gusto di pomodori e aglio orsino
PESO: Circa 2 Kg



DENOMINAZIONE: Pecorino Romano Dop COD: 2338
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: 5-8 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Sottile, di colore nero
PASTA: Compatta e friabile, di colore bianco paglierino
SAPORE: Intenso e piccante
PESO: Circa 28 Kg intero; circa 7 Kg lo spicchio da 1/4

DENOMINAZIONE: Pecorino Pepato COD: 2230
REGIONE: Sardegna
TIPO DI LATTE: Ovino
STAGIONATURA: Minimo 30 Giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Rigata, di colore giallo chiaro
PASTA: Dura, con strati di pepe nero in grani, di colore paglierino
SAPORE: Deciso e aromatizzato
PESO: Circa 15 Kg intero; circa 4 Kg lo spicchio da 1/4

DENOMINAZIONE: Parmigiano Reggiano Dop COD: 2350
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 20 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, di colore paglierino
PASTA: Compatta e granulosa, di colore bianco paglierino
SAPORE: Fragrante, delicato, saporito
PESO: Circa 30-38 Kg intero; circa 4,5 Kg lo spicchio da 1/8

DENOMINAZIONE: Grana Padano Dop COD: 2768
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 14 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, di colore giallo dorato
PASTA: Finemente granulosa, di colore paglierino
SAPORE: Fragrante, delicato
PESO: Circa 30-38 Kg intero; circa 4,5 Kg lo spicchio da 1/8

DENOMINAZIONE: Gran Roccia COD: 2343
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 12 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, di colore giallo dorato
PASTA: Finemente granulosa, di colore paglierino
SAPORE: Fragrante, delicato
PESO: circa 4,5 Kg lo spicchio da 1/8

CATALOGO PRODOTTI
Formaggi dell'Alta Valsesia, in Piemonte,
con latte esclusivamente crudo
e raccolto in alpeggi a 1200 metri

DENOMINAZIONE: Fiore d'Alpeggio COD: 2722
PESO: Circa 2,5 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: Pochi giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta morbida di colore avorio, ha una consistenza compatta e un occhiatura fine. Crosta sottile.

DENOMINAZIONE: Gianduiotto COD: 2278
PESO: Circa 8 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: Dai 40 ai 60 giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta semi cotta con leggera occhiatura, colore paglierino a forma di gianduiotto. Crosta rugosa. La forma particolare, che ricorda il famoso cioccolatino, permette un'assunzione lenta del sale e rende questa fase di lavorazione particolare e laboriosa. A pasta semi cotta con occhiatura sporadica e sapore gradevolmente amarognolo tipico delle tome d'alpeggio.

DENOMINAZIONE: Blu di Roj COD: 2264
PESO: Circa 5 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: 40 giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio erborinato a pasta semidura con piccole venature bluastre. Appartiene alla famiglia dei formaggi a erborinazione naturale. È nella seconda fase di stagionatura che, dopo la foratura, affiancando alle forme dei pani di segale, si formano delle spore, le quali attirate naturalmente dall'asciugatura della pasta permettono la formazione delle caratteristiche striature biancastre. La pasta è compatta e cremificando, in alcuni punti, crea un gusto inconfondibile.

DENOMINAZIONE: Toma Valsesia COD: 2288
PESO: Circa 2,5 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: 60 giorni
CARATTERISTICHE: Grande classico del parco naturale Alta Valsesia, con crosta ben formata, pasta morbida di colore avorio e consistenza compatta con occhiatura fine e gusto dolce. Lavorazione presamica classica e stagionatura in grotta a 1000 metri

CATALOGO PRODOTTI
Formaggi dell'Alta Valsesia, in Piemonte,
con latte esclusivamente crudo
e raccolto in alpeggi a 1200 metri

DENOMINAZIONE: Toma Valsesia di capra COD: 2502
PESO: Circa 2,5 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo caprino
STAGIONATURA: Circa 60 giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta morbida di colore avorio, consistenza compatta e leggermente occhiata, con crosta rugosa

DENOMINAZIONE: Beola COD: 2258
PESO: Circa 3,5 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: 40 giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta morbida e leggermente occhiata, di colore paglierino, a crosta rugosa. La forma ricorda la caratteristica pietra dei tetti valsesiani, chiamata appunto "beola". Ha un gusto intenso, pur rimanendo nelle gradazioni del dolce, ed una gradevole pasta che tende al cremoso.

DENOMINAZIONE: Cappello del Mago COD: 2291
PESO: Circa 1,3 Kg
TIPO DI LATTE: Latte crudo caprino
STAGIONATURA: 6/8 mesi
CARATTERISTICHE: Formaggio a forma cilindrica a pasta gessata, leggermente paglierina a crosta rugosa. E' stagionato in grotta naturale a 1000 metri, deriva dall'antica ricetta del Castelmagno bianco. La particolare lavorazione e la salatura manuale creano una pasta bianca e un gusto persistente, delicato che si intensifica

DENOMINAZIONE: Mursin COD: 2287
PESO: 300g x 4
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
CARATTERISTICHE: Deriva dalla famiglia degli stracchini. Gusto inconfondibile, cremoso e dal sapore delicato

CATALOGO PRODOTTI
Formaggi dell'Alta Valsesia, in Piemonte,
con latte esclusivamente crudo
e raccolto in alpeggi a 1200 metri

DENOMINAZIONE: Primulino COD: 2497
PESO: Circa 100g x 4
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: 10/15 giorni
CARATTERISTICHE: A pasta morbida di colore bianco, crosta biancastra e vellutata. L' aggiunta della crema di latte rende questo formaggio particolarmente gustoso.

DENOMINAZIONE: Laciarin d'la Paja COD: 2498
PESO: Circa 200g
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: 10/15 giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta morbida di colore bianco-paglierino, con crosta biancastra

DENOMINAZIONE: Taburet di Capra COD: 2488
PESO: Circa 200g x 4
TIPO DI LATTE: Latte crudo caprino
STAGIONATURA: 10/15 giorni
CARATTERISTICHE: Tomino classico di montagna dal sapore dolce e dalla crosta rugosa, a pasta chiara

DENOMINAZIONE: Lingottino di Capra COD: 2433
PESO: Circa 200g
TIPO DI LATTE: Latte crudo vaccino
STAGIONATURA: 10/15 giorni
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta morbida di colore bianco-paglierino, con crosta biancastra

CODICE: 2946
DENOMINAZIONE: Cit 65g
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 65g x 10pz

Cit in piemontese significa “piccolo”, un nome che si adatta bene a questi bocconcini di formaggio caprino fresco a coagulazione lattica. Il sapore è delicato, caratterizzato da sentori di latte e burro; la pasta è bianca, tenera e compatta.

CODICE: 2924
DENOMINAZIONE: Caprini Freschi 150g
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 150g x 4pz

Il Caprino Fresco è un formaggio fresco ottenuto dal latte di capra, di forma cilindrica e dalla pasta bianchissima e morbida. In bocca è delicato e piacevole e si distinguono chiaramente i sentori del latte e del burro.

CODICE: 2980
DENOMINAZIONE: Robiola di Monesiglio Fresca
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 250g

La Robiola Monesiglio è un formaggio fresco di pura capra lavorato per coagulazione lattica, con pasta uniformemente bianca, morbida e compatta. In bocca è delicato e piacevole e si distinguono chiaramente i sentori del latte e del burro.

CODICE: 2610
DENOMINAZIONE: Ribatin al naturale
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 150g x 5pz

Rotolino (ribatin in piemontese) di formaggio fresco ottenuto da latte di capra, di forma cilindrica e dalla pasta bianchissima e morbida. In bocca è delicato e piacevole e si distinguono chiaramente i sentori del latte e del burro.

DENOMINAZIONE: Ribatin Aromi Classici Misti (cod 2667)
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 150g x 5pz
AROMI: Mirtillo, Erba cipollina, Papavero, Peperoncino, Arlecchino

DENOMINAZIONE: Ribatin Aromi Autunnali Misti (cod 2700)
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 150g x 5pz
AROMI: Mirtillo rosso, Mandorla, Pistacchio, Uva passa, Nocciola

DENOMINAZIONE: Caprino agli Aromi Misto (cod 2662)
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 100g x 8pz
AROMI: Peperino, Basilico e pinoli, Pepe rosa, Prezzemolo e aglio

DENOMINAZIONE: Caprino alla Frutta Misto (cod 2665)
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 100g x 8pz
AROMI: Fragola, Frutti di bosco, Pesca, Mirtillo

DENOMINAZIONE: Basin alla Frutta Misto (cod 2097)
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 65g x 4pz
AROMI: Frutti di bosco, Fragola, Pesca, Mirtillo)

DENOMINAZIONE: Basin agli Aromi Misto (cod 2947)
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 65g x 4pz
AROMI: Origano, Erba cipollina, Peperoncino, Semi di papavero

LE ROBIOLINE

Viene ripresa l'antichissima tradizione piemontese, ormai quasi del tutto scomparsa, di affinare i formaggi avvolgendoli nella foglie per conferire cremosità ed aromi al prodotto.

CODICE: 2970
DENOMINAZIONE: Robioline 120g x 9 Miste
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 120g
CONFEZIONE: 9 pz

CODICE: 2876
DENOMINAZIONE: Robiolina in Foglia di Ciliegio
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 120g
CONFEZIONE: 3 pz

CODICE: 2877
DENOMINAZIONE: Robiolina in Foglia di Fico
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 120g
CONFEZIONE: 3 pz

CODICE: 2879
DENOMINAZIONE: Robiolina in Foglia di Castagna
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 120g
CONFEZIONE: 3 pz

CODICE: 2894
DENOMINAZIONE: Robiolina al Mirtillo
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 120g
CONFEZIONE: 3 pz

CODICE: 2895
DENOMINAZIONE: Robiolina all'Erba Cipollina
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 120g
CONFEZIONE: 3 pz

DENOMINAZIONE: Robiolone di Capra 1,2 Kg
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
PESO: 1,2 Kg circa

Una robiola da taglio, che acquisisce durante la stagionatura una consistenza più compatta all'interno e cremosa verso la superficie. La crosta è sottile, muffettata bianca, la pasta netta al taglio senza occhiature

TIPOLOGIE:
- Al Naturale (cod 2972)
- Mirtillo (cod 2888)
- Calendula (cod 2889)
- Peperino (cod 2897)

CODICE: 2632
DENOMINAZIONE: Robiola del Castello
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 300g

La classica robiola di capra affinata, presenta le sensazioni fresche della robiola di pochi giorni e al contempo la complessità e l'intensità della robiola affinata. La pasta è morbida e compatta, appena friabile, la pelle sottile e presenta la fioritura bianca di muffe nobili.

CODICE: 2978
DENOMINAZIONE: Robiola di Roccaverano Dop
TIPO DI LATTE: Latte Crudo Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 300g

La Robiola di Roccaverano è una Denominazione di Origine Protetta prodotta a cavallo delle provincie di Asti e Alessandria, al confine con la Liguria. La superficie è bianca, priva di crosta nel formaggio freschissimo, tende a diventare rugosa e giallina nel prodotto più stagionato; la pasta è bianca, compatta e finemente granulosa, in bocca è piacevolissima, solubile e dal sentore di yogurt e erba fresca.

CODICE: 2918
DENOMINAZIONE: Robiola 3 Latti
TIPO DI LATTE: Vaccino, Caprino, Ovino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
PESO: 300g

Robiola prodotta con latte misto di vacca, capra e pecora pastorizzato, dal sapore delicato ed inconfondibile. La superficie presenta una crosta morbida e rugosa, di colore bianco avorio o giallo paglierino, più intenso con l'avanzare della maturazione. L'interno presenta una pasta morbida, cremosa in prossimità dell'esterno, di colore bianco, compatta e priva di occhiature, dal sapore caratteristico e ricco dato dall'unione delle tre tipologie di latte.

CODICE: 2781
DENOMINAZIONE: Piramide di Capra
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 150g x 3pz

E' un formaggio stagionato 15 – 20 giorni, ottenuto dalla coagulazione lattica del latte di capra, di forma cilindrica e dalla pasta compatta e morbida. La lavorazione a bassa temperatura e lunga acidificazione del latte crudo, permette di esaltare le caratteristiche di questo prodotto. Il colore della crosta passa dal bianco latte del formaggio fresco al giallo paglierino del caprino stagionato, con possibile formazione di muffe nobili sulla superficie.

CODICE: 2916
DENOMINAZIONE: Basin di Capra al Tartufo
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 6 giorni
PESO: 65g x 4pz

Basin è un formaggio fresco ottenuto latte di capra, di forma cilindrica e dalla pasta bianchissima e morbida. In bocca è delicato e piacevole e si distinguono chiaramente i sentori del latte e del burro. L'aroma intenso e piacevole del tartufo nero arricchisce con raffinatezza la delicatezza del caprino

CODICE: 2934
DENOMINAZIONE: Bricat al Tartufo
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 10-15 giorni
PESO: 300g

Il Bricat è un formaggio stagionato circa 15 giorni, ottenuto dalla coagulazione lattica del latte di capra. La lavorazione a bassa temperatura e lunga acidificazione consente di esaltare le caratteristiche del latte crudo. Nell'impasto vengono aggiunte scaglie di tartufo nero che, durante la maturazione, vanno ad arricchire ed impreziosire i delicati e complessi aromi del formaggio.

CODICE: 2915
DENOMINAZIONE: Robiola della Tradizione al Tartufo
TIPO DI LATTE: Vaccino, Caprino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
PESO: 300g

Formaggio prodotto con latte misto di vacca, capra e pecora, dal sapore delicato ed inconfondibile. Affinata circa 15 giorni con Tartufo nero estivo, presenta una crosta bianca ben formata che custodisce il sottocrosta cremoso e il cuore compatto, setoso.

CODICE: 2660
DENOMINAZIONE: Tronchetti Crosta Fiorita Misti
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 170g x3
AROMI: Naturale, Vinaccia, Carbone

DENOMINAZIONE: Ciabot naturale (cod 2984)
Ciabot con fiori (cod 2911)
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino e Ovino
STAGIONATURA: 15 giorni
PESO: 250g circa

Ciabot è un formaggio a latte misto vaccino e ovino, con una crosta bianca e sottile che racchiude un interno morbido e fondente. La pasta è bianca al centro, mentre assume una tonalità avorio vicino alla superficie; il sapore è delicato e piacevole, con sensazioni di burro fuso e latte.

CODICE: 2628
DENOMINAZIONE: Gineprino
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 45 giorni
PESO: 800g circa

Gineprino è un gustoso formaggio a latte caprino, stagionato almeno 30 giorni. La presenza di rosmarino, bacche di ginepro e peperoncino sulla sua scorza va ad arricchire il bouquet di aromi del formaggio, rendendolo unico e prezioso

CODICE: 2925
DENOMINAZIONE: Robiola Pineta
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino e Ovino
STAGIONATURA: 45 giorni
PESO: 400g x 1pz

Formaggio a latte vaccino a crosta lavata, stagionato a contatto con rami di pino che rendono il sapore unico e particolare. La crosta, di colore rosso mattone, racchiude una pasta morbida, di colore giallo paglierino, con piccole occhiature al suo interno.

CODICE: 2640
DENOMINAZIONE: Maccagnetto al Timo
TIPO DI LATTE: Latte vaccino
STAGIONATURA: 10-15 giorni
PESO: 250g

Formaggio di vacca, presenta una crosta fiorita bianca e sottile che racchiude l'interno cremoso. Viene proposto con foglie di timo in crosta

CODICE: 2631
DENOMINAZIONE: Caprino Ape Regina
TIPO DI LATTE: Latte caprino
STAGIONATURA: 15-20 giorni
PESO: 200g

Formaggio caprino a crosta fiorita, viene avvolto in cera vergine d'api che con la sua dolcezza, ne arricchisce il sapore.

CODICE: 2641
DENOMINAZIONE: Cremoso di Bufala
TIPO DI LATTE: Latte di bufala
STAGIONATURA: 10-15 giorni
PESO: 250g

Formaggio di bufala, presenta una crosta fiorita bianca e sottile che racchiude l'interno cremoso. Il sapore è dolce e aromatico esaltato dall'intensità del latte di bufala

CODICE: 2720
DENOMINAZIONE: Montebore
TIPO DI LATTE: Latte crudo Vaccino e Ovino
STAGIONATURA: Almeno 20 giorni
PESO: Circa 800g

Risale al 1400 la storia di questo raro formaggio a latte crudo di vacca e pecora, prodotto solamente nelle valli Curone e Borbera, nell'Alessandrino e destinato a scomparire nel dopo guerra a causa dello spopolamento delle campagne. La forma è quella di una torta nuziale, formata da tre piani di diametro decrescente sovrapposti. Al proseguire della stagionatura i sentori passano dai profumi delicati del latte agli aromi più complessi e intensi del prodotto stagionato.

CODICE: 2979
DENOMINAZIONE: Birrata
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino
STAGIONATURA: 60 giorni
PESO: 3 Kg circa x 1pz

Formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino pastorizzato e birra artigianale. La pasta ha struttura tenera, con occhiatura sottile e distribuita regolarmente. Il sapore è dolce, gradevole e delicato, con un piacevole sentore di birra.

CODICE: 2942
DENOMINAZIONE: Tometta di Capra di Montagna
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 30 giorni
PESO: 500g

CODICE: 2974
DENOMINAZIONE: Toma di Capra
TIPO DI LATTE: Latte Caprino
STAGIONATURA: 60 giorni
PESO: 3 Kg circa x 1pz

Formaggio a pasta semicotta ottenuto da latte di pura capra. La forma ha una crosta ruvida e rossiccia, dall'aspetto rustico, che racchiude una pasta bianca e morbida, con una fitta occhiatura. In bocca il sapore è dolce e delicato, ma tende a diventare più deciso con il procedere della maturazione.

CODICE: 2516
DENOMINAZIONE: Lingotto di Capra
TIPO DI LATTE: Latte Crudo Caprino
STAGIONATURA: 20 giorni
PESO: 1,5 Kg circa

CODICE: 2936
DENOMINAZIONE: Toma Maccagno
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino
STAGIONATURA: 60 giorni
PESO: 1,5 Kg circa x 1pz

Formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino pastorizzato. La pasta ha struttura tenera, con occhiatura sottile e distribuita regolarmente. Il sapore è dolce, gradevole e delicato.

CODICE: 2935
DENOMINAZIONE: Toma San Martino in Vinaccia
TIPO DI LATTE: Latte Ovino
STAGIONATURA: 45 giorni
PESO: 3 Kg circa x 1pz

La Toma di San Martino è un formaggio a base di latte di pecora, a pasta semicotta e stagionato almeno 60 giorni. L'affinamento nella vinaccia conferisce a questo prodotto un sapore caratteristico e rende cremosa la pasta in prossimità della superficie.

CODICE: 2950
DENOMINAZIONE: Testun in Vinaccia di Dolcetto
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino
STAGIONATURA: Almeno 60 giorni
PESO: Circa 6-8 Kg
CONFEZIONE: 1 pz

CODICE: 2903
DENOMINAZIONE: Blu Mirtillo 1/2
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino
STAGIONATURA: 60 giorni
PESO: Circa 1,2 Kg la mezza forma

Formaggio erborinato a latte vaccino dalle piccole dimensioni, abbina il sapore intenso dell' erborinatura alla dolcezza del mirtillo che ricopre tutta la crosta. La pasta è cremosa, scioglievole.

CODICE: 2910
DENOMINAZIONE: Blu del Moncenisio
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino
STAGIONATURA: 60 giorni
PESO: 2,5 Kg x 1pz

Il Blu del Moncenisio è un formaggio erborinato di latte vaccino, stagionato per almeno 60 giorni e caratterizzato da erborinature blu al suo interno. La pasta è compatta e fondente, molto gustosa e piacevole.

CODICE: 2627
DENOMINAZIONE: Blu Cora
TIPO DI LATTE: Latte Caprino e Vaccino
STAGIONATURA: 90 giorni
PESO: 4 Kg x 1pz

Il Blu Cora è un formaggio erborinato a base di latte di capra. La pasta è compatta e cremosa, attraversata da venature bluastre che conferiscono un sapore caratteristico a questo formaggio stagionato almeno 90 giorni

CODICE: 2977
DENOMINAZIONE: Blu del Re in Foglie di Vite
TIPO DI LATTE: Latte Vaccino
STAGIONATURA: 90 giorni
PESO: 450g x 1pz

Questo piccolo ma prezioso formaggio erborinato a latte vaccino, proveniente dalle vallate alpine delle alpi occidentali, viene affinato nelle foglie di vite. La pasta è giallo chiaro, cremosa, attraversata da striature grigio-blu , che conferiscono al formaggio un sapore intenso e piacevole.

CODICE: 2752
DENOMINAZIONE: Verde di Pecora
TIPO DI LATTE: Latte Ovino
STAGIONATURA: 75 giorni
PESO: 2,5 Kg x 1pz

Erborinato di latte ovino in purezza. La pasta è compatta e friabile, il sapore intenso e tipicamente ovino.

DENOMINAZIONE:	Burro Isigny Aop	
REGIONE:	Normandie	
CARATTERISTICHE:	Si presenta compatto, lucido ed omogeneo. In funzione del periodo di produzione e dell'alimentazione dei bovini, il colore può variare dal bianco al giallo	
PESO:	- Cesto 5Kg dolce	COD: 8220
SCADENZA:	- Cesto 5Kg salato	COD: 8221
	- Rotolino 250g X 10 dolce	COD: 8215
	- Rotolino 250g X 10 salato	COD: 8216

DENOMINAZIONE:	Camembert d'Isigny	COD: 8149
REGIONE:	Normandie	
CARATTERISTICHE:	Formaggio a pasta molle e prodotto con latte pastorizzato. Crosta fiorita bianca gialastra.	
SAPORE:	Formaggio a forte carattere. Sapore ricco e accentuato.	
PESO:	250 g x 12	
SCADENZA:	26 gg	

DENOMINAZIONE:	Brie Montsalvy	
REGIONE:	Aveyron	
CARATTERISTICHE:	Pasta molle omogenea e cremosa. Crosta fiorita bianca	
SAPORE:	Formaggio dolce e cremoso	
PESO:	1 Kg	COD: 8187
	3 Kg	COD: 8119

DENOMINAZIONE:	Brie de Meaux Aop	
REGIONE:	Ile de France	
CARATTERISTICHE:	Formaggio a pasta molle cremosa ma non troppo fluida, senza occhiature, prodotto con latte vaccino crudo, intero	
SAPORE:	Dolce e delicato, con un leggero retrogusto di nocciola o tartufato	
PESO:	3 Kg (forma intera)	COD: 8167
	700g x 4 (forma a quarti)	COD: 8200

DENOMINAZIONE: Coulommiers COD: 8210
REGIONE: Ile de France
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle e prodotto con latte crudo. Crosta fiorita bianca.
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: 400g x 6
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Pierre Robert COD: 8104
REGIONE: Ile de France
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle e prodotto con latte intero pastorizzato. Crosta fiorita bianca.
SAPORE: Dolce e delicato
PESO: 500g x 4
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Reblochon de Savoie
REGIONE: Haute-Savoie
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta pressata non-cotta. Crosta gialla con tendenza a lievitazione bianca. Pasta compatta, cremosa con qualche occhiatura piccola.
SAPORE: Delicato con sentori di nocciola
PESO: 240 g x 9 COD: 8100
450 g x 12 COD: 8103
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Camembert Gigante COD: 8112
REGIONE: Auvergne
CARATTERISTICHE: Tomma bianca a pasta molle e a crosta fiorita. La pasta è uniforme e ontuosa
SAPORE: Dolce e cremoso al palato
PESO: 2,2 kg x 2
SCADENZA: 55 gg

DENOMINAZIONE: Brillat Savarin COD: 8203
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Formaggio grasso, a pasta molle e crosta fiorita. Pasta tripla crema molle e ferma. Presenta un bel colore bianco vellutato con occhiatura poco sviluppata. Crosta fiorita, di colore bianco avorio tendente al giallastro, coperta da una caratteristica e delicata lanugine
SAPORE: Dolce e leggermente acidulo
PESO: 200 g x 6
SCADENZA: 27 gg

DENOMINAZIONE: Epoisses de Bourgogne Aop COD: 8180
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino intero a pasta molle, elastica, leggermente untuosa di color beige chiaro. La crosta è lavata, liscia di color avorio, arancio o rosso mattone a seconda della stagionatura. Viene aromatizzato con vino o grappa di Borgogna. La stagionatura deve durare almeno 4 settimane
SAPORE: Ha un sapore pronunciato, abbastanza aromatico
PESO: 250 g x 6
SCADENZA: 18 gg

DENOMINAZIONE: Chaource Aop COD: 8182
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino a pasta molle, cruda di color bianco. La crosta è ricoperta di muffe bianche, dovute al'effetto del Penicillium candidum. La stagionatura richiede almeno 2 settimane, ma più di frequente dura un mese
SAPORE: Gusto fruttato di nocciola, leggermente acidulo
PESO: 250 g x 6
SCADENZA: 18 gg

DENOMINAZIONE: Chablis COD: 8181
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino pastorizzato a pasta molle e a crosta lavata dal colore arancio intenso. Viene stagionato nel vino Chablis, un vino bianco di qualità superiore. La stagionatura deve durare almeno 4 settimane
SAPORE: Ha un sapore intenso ed un profumo particolare.
PESO: 200g x 6
SCADENZA: 18 gg

DENOMINAZIONE: Langres Aop COD: 8184
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino intero crudo a pasta molle, compatta e morbida con un colore che va dal bianco al beige chiaro. La crosta è lavata, sottile e liscia di color rosso mattone o marrone chiaro a seconda della stagionatura. L'affinamento dura da 3 a 5 settimane
SAPORE: Formaggio dal sapore molto pronunciato e salato
PESO: 180 g x 6
SCADENZA: 18 gg

DENOMINAZIONE: Saint Marcellin COD: 8166
REGIONE: Drôme
CARATTERISTICHE: Formaggio di mucca a crosta arancione che tende naturalmente a diventare cremoso
SAPORE: Sapore dolce, più forte quando il formaggio arriva a stagionatura
PESO: 80 g x 8
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Mont d'Or Aop COD: 8128
REGIONE: Franche-Comté
CARATTERISTICHE: La pasta molle e cremosa leggermente pressata. Il colore è bianco tendente all'avorio. La crosta è lavata e successivamente fiorita di un colore che va dal giallo-rossastro al marrone. Diventa ondulata a maturazione avvenuta.
SAPORE: Caratterizzato da un aroma di legno e resina di abete dovuto alla fascia di legno nella quale è racchiuso
PESO: 480g x 6
SCADENZA: 26 gg

DENOMINAZIONE: Rochebaron COD: 8036
REGIONE: Auvergnè
CARATTERISTICHE: E' un formaggio erborinato molle ottenuto da latte vaccino di montagna oltre i secento metri di altitudine. Questo formaggio si caratterizza per la sua crosta grigia vellutata color cenere naturale.
PESO: 580g x 4

DENOMINAZIONE: Petit Livarot Aop COD: 8150
REGIONE: Normandie
CARATTERISTICHE: Formaggio di mucca prodotto con latte crudo Pasta molle elastica, armoniosa a crosta lavata di colore giallo aranciato. E chiamato Colonello perchè è circondato tradizionalmente da 5 strisce di paglia
SAPORE: Sapore ampio, potente con forte odore di terra
PESO: 250 g x 6
SCADENZA: 26 gg

DENOMINAZIONE: Petit Pont L'Evêque Aop COD: 8151
REGIONE: Normandie
CARATTERISTICHE: Formaggio di origine monastica a pasta molle e prodotto con latte crudo. Crosta lavata rossa, di colore giallo aranciato vi sono piccole occhiature all'interno della pasta
SAPORE: Sapore pronunciato ma non piccante stagionato, ha un gusto amarognolo
PESO: 220g x 6
SCADENZA: 26 gg

DENOMINAZIONE: Petit Munster Aop COD: 8172
REGIONE: Lorraine
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle e crosta lavata.
SAPORE: Gusto forte, pronunciato a fine stagionatura
PESO: 220g x 12
SCADENZA: 25 gg

DENOMINAZIONE: Le Brin
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle, crosta mista
SAPORE: Dolce e sottile in una pasta fine e fondente
PESO: 150 g x 8 COD: 8133
1 kg x 2 8141
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Tendre Bleu COD: 8136
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta erborinata, latte vaccino
SAPORE: Il sapore equilibrato e l'aroma delicato gli conferiscono un carattere forte e particolare
PESO: 250 g x 10
SCADENZA: 25 gg

DENOMINAZIONE: Pavé d'Affinois COD: 8131
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle, crosta fiorita bianca
SAPORE: Vellutato e cremoso, dal gusto fresco e dal sapore finemente delicato
PESO: 150 g x 8
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Fromager d'Affinois COD: 8139
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle, crosta fiorita bianca
SAPORE: Vellutato e cremoso, dal gusto fresco e dal sapore finemente delicato
PESO: 2 Kg x 2
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Fromager d'Affinois Speziato COD: 8207
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle, crosta fiorita bianca con pepe
SAPORE: Formaggio al gusto fresco delicatamente insaporito con pepe
PESO: 2 kg x 2
SCADENZA: 24 gg

DENOMINAZIONE: Fromager d'Affinois al Tartufo COD: 8140
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta molle, crosta fiorita bianca con pepe
SAPORE: Formaggio al gusto fresco, tipico del tartufo
PESO: 2 kg x 1
SCADENZA: 24 gg

DENOMINAZIONE: Le Roulé Erbe COD: 8185
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Latte vaccino pastorizzato, con aggiunta di panna, sale, aglio ed erbette o pepe
SAPORE: Il gusto di aglio ed erbette, o pepe rimane deciso ma non forte. La pasta è liscia e si scioglie in bocca
PESO: 1,7 Kg x 1
SCADENZA: 25 gg

DENOMINAZIONE: Le Roulé ai Mirtilli COD: 8020
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Latte vaccino pastorizzato, con aggiunta di panna, sale e mirtilli
PESO: 950g x 1
SCADENZA: 13 gg

DENOMINAZIONE: Fuso alle Noci
REGIONE: Bourgogne
CARATTERISTICHE: Formaggi fusi ed Emmental, burro, sale ed aromi, noci
SAPORE: Mai forte, si adatta a tutti i palati. Le noci gli conferisce un sapore amarognolo
PESO: 1 Kg x 4 COD: 8178
SCADENZA: 38 gg

DENOMINAZIONE: Tomme de Savoie
REGIONE: Pays de Savoie
CARATTERISTICHE: Formaggio di mucca a crosta naturale. Pasta di colore giallo con qualche piccolo buco. Esistono diversi gradi di stagionatura con diverse lavorazioni della crosta
SAPORE: Ricco e aromatico
PESO: 1,7 Kg x 4 COD: 8102
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Pavé d'Isigny COD: 8153
REGIONE: Normandie
CARATTERISTICHE: Pasta pressata non cotta, al latte vaccino pastorizzato. Formaggio a crosta lavata
SAPORE: Sapore dolce e leggermente salato
PESO: 2,5 kg x 2
SCADENZA: 38 gg

DENOMINAZIONE: Bleu d'Auvergne
REGIONE: Auvergne
CARATTERISTICHE: Formaggio erborinato a pasta molle. Pasta densa e cremosa con regolare distribuzione dell'erborinatura che tende a essere più verde che blu
SAPORE: Leggero sapore di nocciola non piccante
PESO: 1,2 kg x 2 COD: 8115
125 g x 12 COD: 8107
SCADENZA: 55 gg

DENOMINAZIONE: Fourme d'Ambert Aop COD: 8116
REGIONE: Auvergne
CARATTERISTICHE: Formaggio a pasta erborinata a forma di cilindro. Crosta naturale appena fiorita. Stagionatura 30 gg
SAPORE: Formaggio dolce di sapore leggermente piccante
PESO: 2 kg x 2
SCADENZA: 55 gg

DENOMINAZIONE: Mimolette
REGIONE: Normandie
CARATTERISTICHE: Pasta pressata non cotta con latte vaccino. La colorazione della pasta, arancione, è dovuta ad un colorante naturale: l'Annato. Esistono diverse stagionature
SAPORE: Gusto dolce di nocciola, più pronunciato se stagionato
PESO: 3,6 Kg x 2 giovane COD: 8155
3,2 Kg x 2 semi-vecchia COD: 8158
3 Kg x 2 vecchia COD: 8156

DENOMINAZIONE: Raclette
REGIONE: Haute-Savoie
CARATTERISTICHE: Formaggio caratteristico delle Alpi a pasta cotta e stagionato per circa 8 settimane
SAPORE: Sciolto, è un formaggio cermoso e saporito
PESO: 7 kg x 1 COD: 8161
350g x 12 COD: 8160
SCADENZA: 55 gg

DENOMINAZIONE: Gruyère de Comté 14/22 mesi COD: 8019
REGIONE: Franche-Comté
CARATTERISTICHE: Produzione solo durante i mesi estivi
SAPORE: Gusto fruttato intenso
PESO: 1/8 di forma: 5 Kg

DENOMINAZIONE: Morbier Aop COD: 8108
REGIONE: Franche-Comté
CARATTERISTICHE: Crosta naturale, umida di color beige. Pasta pressata, semidura, cruda di color avorio o giallo pallido. Si caratterizza per una riga nera continua che attraversa tutta la pasta (carbone vegetale).
SAPORE: Saporito, fruttato, dolce, schietto, deciso e leggermente tendente al sapore della crema
PESO: 7 Kg

DENOMINAZIONE: Le Pico COD: 8035
REGIONE: Aquitaine
CARATTERISTICHE: Chiamato “Camembert di capra”, formaggio a latte pastorizzato, a pasta molle e a crosta leggermente fiorita.
PESO: 125g x 6
SCADENZA: 21 gg

DENOMINAZIONE: Crottin de Chavignol COD: 8176
REGIONE: Val de Loire
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra bombato e stagionato. Pasta compatta e omogenea che si spezza facilmente.
SAPORE: Intenso e delicato
PESO: 60 g x 12
SCADENZA: 25 gg

DENOMINAZIONE: Les Enrobés
Formaggi freschi di capra aromatizzati
PESO: 80g x 6
SCADENZA: 25 gg
GUSTI:

albicocca (8006)	uva bianca (8013)
mirtillo (8007)	uva rossa (8014)
ananas (8008)	frutti rossi (8010)
nocciola (8016)	pepe nero (8011)
noce (8015)	pepe verde (8012)
esotico (8009)	erba cipollina (8330)

DENOMINAZIONE: Besage del Perigord al Tartufo COD: 8124
REGIONE: Perigord
PESO: (120g x 4) x2
SCADENZA: 27 gg

DENOMINAZIONE: Tronchetto di Capra al Tartufo COD: 8224
REGIONE: Drôme
PESO: 100g x 6
SCADENZA: 45 gg

DENOMINAZIONE: Florette
REGIONE: Rhone-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra a pasta molle, crosta fiorita bianca
SAPORE: Gusto fine e dolce del latte di capra in una pasta fine e cremosa
PESO: 125 g x 8 COD: 8135
1 Kg x 1 COD: 8144
SCADENZA: 24 gg

DENOMINAZIONE: Sainte Maure AOP COD: 8186
REGIONE: Poitou-Charentes
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra a pasta molle, tenera, omogenea. La crosta è naturale, ricoperta di cenere
SAPORE: Fruttato, morbido, aromatico e corposo
PESO: 200g X 6
SCADENZA: 23 giorni

DENOMINAZIONE: Tronchetto di Capra COD: 8177
REGIONE: Drôme
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra stagionato a forma cilindrica ricoperto tradizionalmente di paglia
SAPORE: Sapore caratteristico di capra
PESO: 1 kg x 2
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Le Bleuet COD: 8105
REGIONE: Centre
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra erborinato dalla tipica forma triangolare
PESO: Circa 1,4 Kg
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Quatre Feuilles COD: 8197
REGIONE: Perigord
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra a crosta fiorita bianca, la sua pasta varia dal colore bianco al giallo
SAPORE: Pasta morbida, gusto fresco con sapore di latte
PESO: Circa 1,6 Kg
SCADENZA: 27 gg

DENOMINAZIONE: Le Sarlet
REGIONE: Perigord
CARATTERISTICHE: Formaggio di capra, prende il nome da uno dei borghi più affascinanti della regione Perigord. Stagiona per circa tre settimane ed ha una consistenza cremosa
SAPORE: Leggermente salato
PESO: 155g x 6
SCADENZA: 28 gg
- al naturale COD: 8341
- alla cenere COD: 8342

DENOMINAZIONE: Roquefort Dop Coulet COD: 8114
REGIONE: Aveyron
CARATTERISTICHE: Formaggio di pecora a forma di cilindro. Pasta erborinata fragile con venature blu-verdi uniformi che si spezza facilmente. Il formaggio matura nella silenziosa oscurità delle grotte di Roquefort appositamente ventilate
SAPORE: Aromatico, picante e leggermente salato
PESO: 1,35 kg x 4
SCADENZA: 70 gg

DENOMINAZIONE: Roquefort Dop Cantorel
REGIONE: Aveyron
CARATTERISTICHE: Formaggio di pecora a forma di cilindro. Pasta erborinata fragile con venature blu-verdi uniformi che si spezza facilmente. Il formaggio matura nella silenziosa oscurità delle grotte di Roquefort appositamente ventilate
SAPORE: Aromatico, picante e leggermente salato
PESO: 1,25 kg x 4 COD: 8117
100g x 12 COD: 8109
SCADENZA: 70 gg

DENOMINAZIONE: Brebicet COD: 8137
REGIONE: Rhône-Alpes
CARATTERISTICHE: Formaggio di pecora a pasta molle, crosta fiorita bianca
SAPORE: Vellutato e morbido a piacimento, ha sapore forte e dolce in una pasta fine e fondante
PESO: 125g x 8 (Brebicet)
SCADENZA: 30 gg

DENOMINAZIONE: Feta
NAZIONE: Grecia
TIPO DI LATTE: Ovino e caprino
STAGIONATURA: Circa 2 mesi
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Assente
PASTA: Friabile e compatta, di colore bianco candido
SAPORE: Forte e deciso
PESO: - 2 Kg intera COD: 7191
- 200g COD: 2199

DENOMINAZIONE: Tete de Moine Dop COD: 2663
NAZIONE: Svizzera
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 75 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Dura, di colore variabile fra il bruno e il bruno rossastro
PASTA: Fine e morbida, con rara occhiatura, di colore giallo chiaro
SAPORE: Aromatico e intenso
PESO: Circa 800g

DENOMINAZIONE: Emmentaler Dop COD: 2011
NAZIONE: Svizzera
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 4 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Naturale, compatta, giallo oro
PASTA: Elastica, con occhiatura diffusa, di colore giallo chiaro
SAPORE: Dolce
PESO: 80-120 Kg

DENOMINAZIONE: Le Gruyère Dop COD: 2012
NAZIONE: Svizzera
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 5 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Ammuffita, granulosa, uniformemente brunastra
PASTA: Morbida, di media durezza, e poco friabile, di colore avorio
SAPORE: Dolce e piccante
PESO: 30-40 Kg

DENOMINAZIONE: Appenzeller COD: 2793
NAZIONE: Svizzera
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Circa 4 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Naturale, di colore giallo-rossastro
PASTA: Compatta, di colore avorio
SAPORE: Sapido, polposo
PESO: Circa 7 Kg

DENOMINAZIONE: Sbrinz Dop COD: 2190
NAZIONE: Svizzera
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: Minimo 18 mesi
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Naturale, dura, asciutta, colore marrone giallastro
PASTA: Color avorio fino a giallo chiaro. Pasta tenera e frolla
SAPORE: Sapido, acetoso
PESO: Circa 40 Kg

DENOMINAZIONE: Fontal COD: 2356
NAZIONE: Germania
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 30 giorni
ASPETTO: Forma cilindrica
CROSTA: Assente
PASTA: Compatta e semidura, di colore giallo chiaro
SAPORE: Poco accentuato, aromatico
PESO: Circa 3 Kg (confezione da 1/4)

DENOMINAZIONE: Edamer COD: 2165
NAZIONE: Olanda
TIPO DI LATTE: Vaccino
STAGIONATURA: 2-3 settimane
ASPETTO: Forma parallelepipeda
CROSTA: Assente
PASTA: Malleabile e compatta, di colore giallino-avorio
SAPORE: Delicato, leggermente acidulo
PESO: Circa 2,7 Kg

DENOMINAZIONE: Tomma Catalana Urgelia Dop COD: 8209
NAZIONE: Spagna - Catalogna
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino a pasta pressata color avorio con piccole occhiature. Crosta naturale leggermente umida di color marrone chiaro. Stagionatura circa 2 mesi
SAPORE: Regolare e piacevole, aroma dolce e di terra con leggero gusto fruttato
PESO: 2,3 Kg x 2

DENOMINAZIONE: Garcia Baquero Cabra COD: 8213
NAZIONE: Spagna - Mancha
CARATTERISTICHE: Formaggio delicato di latte caprino pastorizzato. Pasta color bianco avorio con piccole occhiature omogenee. Stagionatura almeno 40-45 giorni
SAPORE: Morbido e caratteristico
PESO: 3 Kg x 2

DENOMINAZIONE: Farmhouse Cheddar
NAZIONE: Regno Unito - Dorset, Somerset, Devon e Cornovaglia
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino crudo di forma cilindrica larga. Pasta dura, semicotta, elastica, ma friabile di colore bianco o giallo chiaro.
SAPORE: Dolce nel Cheddar giovane, piccante con sentori di nocciola in quello stagionato
TIPOLOGIE:
- Cheddar Village Oak 3 Kg COD: 8219
- Cheddar Mature Coloured 2,5 Kg COD: 8004
- Cheddar Red Waxed Mild 2 Kg COD: 8122

DENOMINAZIONE: Blue Stilton COD: 8217
NAZIONE: Regno Unito - Leicestershire, Derbyshiree, Nottinghamshire
CARATTERISTICHE: Formaggio di latte vaccino erborinato a forma cilindrica. Crosta naturale di colore grigio-bruno, ruvida e spessa. La pasta sostenuta, compatta ma al tempo stesso friabile e cremosa di color bianco-giallastro screziata di muffe bluastre. Stagionatura almeno 6 mesi
SAPORE: Abbastanza forte e leggermente acido e diventa più marcato se più stagionato
PESO: 2 Kg x 1

DENOMINAZIONE: Cheddar Cheshire Extra Maturo — COD: 8030
TIPO DI LATTE: Vaccino
PESO: 200g x 6

DENOMINAZIONE: Cheddar Cheshire Cipolla carammellata e Vino Rioja — COD: 8034
TIPO DI LATTE: Vaccino
PESO: 200g x 6

DENOMINAZIONE: Cheddar Cheshire Whisky Irlandese e Zenzero — COD: 8032
TIPO DI LATTE: Vaccino
PESO: 200g x 6

DENOMINAZIONE: Cheddar Cheshire Senape e Birra — COD: 8031
TIPO DI LATTE: Vaccino
PESO: 200g x 6

DENOMINAZIONE: Cheddar Cheshire Wensleydale e Mirtillo — COD: 8033
TIPO DI LATTE: Vaccino
PESO: 200g x 6

DENOMINAZIONE: Bresaola Punta d'Anca Artigianale
REGIONE: Lombardia
TIPO DI CARNE: Bovina (da quarti posteriori di bovini adulti)
STAGIONATURA: 45-60 giorni
PESO: 1/2 forma: circa 2,7 Kg COD: 6183

DENOMINAZIONE: Bresaola Punta d'Anca
REGIONE: Lombardia
TIPO DI CARNE: Bovina (da quarti posteriori di bovini adulti)
STAGIONATURA: 45-60 giorni
PESO: 1/2 forma: circa 1,5 Kg COD: 6106
Intera: circa 3 Kg COD: 6111

DENOMINAZIONE: Carpaccio di Bresaola
REGIONE: Lombardia
TIPO DI CARNE: Bovina (da quarti posteriori di bovini adulti)
STAGIONATURA: 45-60 giorni
PESO: 1/2 forma: circa 1,3 Kg COD: 6213

DENOMINAZIONE: Coppiette di Suino COD: 6215
REGIONE: Lazio
TIPO DI CARNE: Suina (parte del filetto)
STAGIONATURA: Essiccate per circa 24 ore
PESO: Busta da 1 Kg

DENOMINAZIONE:	Guanciale al Pepe	COD: 6277
	Guanciale al Peperoncino	COD: 6124
REGIONE:	Umbria	
TIPO DI CARNE:	Suina	
STAGIONATURA:	20-30 giorni	
PESO:	Circa 1,5 Kg	

DENOMINAZIONE:	Lardo di Colonnata Igp	COD: 6169
REGIONE:	Toscana	
TIPO DI CARNE:	Suina (strato adiposo che ricopre il dorso dalla regione occipitale alle natiche)	
STAGIONATURA:	Non inferiore a 60 giorni	
PESO:	Confezioni da circa 4 Kg	

DENOMINAZIONE:	Lonza Norcina	COD: 6045
REGIONE:	Umbria	
TIPO DI CARNE:	Suina (lombo)	
STAGIONATURA:	80-100 giorni	
PESO:	Circa 2,5 Kg	

DENOMINAZIONE:	Lonzino Stagionato	COD: 6041
REGIONE:	Toscana	
TIPO DI CARNE:	Suina (lombo)	
STAGIONATURA:	Circa 30 giorni	
PESO:	Circa 1,5 Kg	

DENOMINAZIONE: Capocollo Stagionato Calabrese Piccante — COD: 6034
REGIONE: Calabria
TIPO DI CARNE: Suina (collo e una parte di spalla)
STAGIONATURA: Minimo 60 giorni
PESO: Circa 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Pancetta Coppata (pancetta avvolta attorno ad un pezzo di Coppa) — COD: 6314
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI CARNE: Suina (pancetta)
STAGIONATURA: Circa 40 Giorni
PESO: Circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Pancetta Tesa
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI CARNE: Suina (pancetta)
STAGIONATURA: Minimo 10 giorni
PESO: Circa 1,5 Kg
TIPOLOGIE:
- dolce — COD: 6132
- affumicata — COD: 6135
- al pepe — COD: 6350

DENOMINAZIONE: Speck 1/2 — COD: 6282
REGIONE: Veneto
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Minimo 18 settimane
PESO: Circa 2-3 Kg

DENOMINAZIONE: Speck Alto Adige IGP
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Minimo 22 settimane
PESO: - Circa 4,5 Kg COD: 6334
- 400g COD: 6319

DENOMINAZIONE: Prosciutto Crudo Addobbo Naturale (senza Nitriti e Nitrati) COD: 6075
STAGIONATURA: Minimo 12 mesi
PESO: Circa 7 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Crudo Mattonella COD: 6026
STAGIONATURA: Minimo 8 mesi
PESO: Circa 5,8 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Crudo Nazionale con Osso COD: 6342
STAGIONATURA: Minimo 14 mesi
PESO: Circa 10,5 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Crudo di Parma Dop COD: 6018
STAGIONATURA: Minimo 18 mesi
PESO: Circa 8 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Crudo San Daniele COD: 6088
STAGIONATURA: Circa 18 Mesi
PESO: Circa 8 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Valdostano De Bosses COD: 6113
STAGIONATURA: Minimo 13 mesi
PESO: Circa 9 Kg

DENOMINAZIONE: Culatta COD: 6019
REGIONE: Emilia Romagna
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Almeno 14 mesi
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Petto di Tacchino Italiano al Forno — COD: 6152
REGIONE: Piemonte
TIPO DI CARNE: Petto intero di tacchino maschio italiano
PESO: Circa 6 Kg

DENOMINAZIONE: Petto di Tacchino al Forno
- al naturale — COD: 6081
- speziato — COD: 6148

REGIONE: Piemonte
TIPO DI CARNE: Petto intero di tacchino
PESO: Circa 6 Kg

DENOMINAZIONE: Fesa di Tacchino Arrosto Rollè — COD: 6340
REGIONE: Veneto
TIPO DI CARNE: Di tacchino
PESO: Circa 3,5 Kg

DENOMINAZIONE: Petto di Pollo Italiano al Forno — COD: 6025
REGIONE: Piemonte
TIPO DI CARNE: Di pollo
PESO: circa 3,5 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Cotto Alta Qualità Legato a Mano
COD: 6161
TIPO DI CARNE: Suina (coscia)
PESO: circa 9 Kg

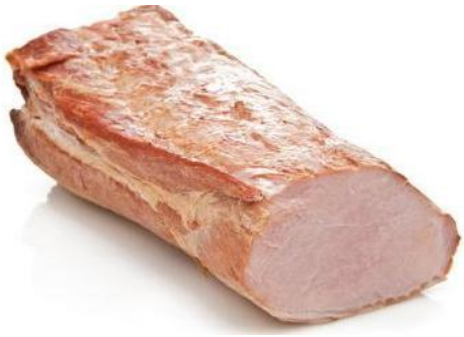
DENOMINAZIONE: Prosciutto Cotto
COD: 6021
TIPO DI CARNE: Suina (coscia)
1/2 forma, circa 4 Kg

DENOMINAZIONE: Prosciutto Cotto alla Brace alle Erbe
COD: 6084
REGIONE: Piemonte
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: circa 4 Kg

DENOMINAZIONE: Arrostino
COD: 6116
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Suina (lombo)
PESO: Circa 2-2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Tronchetti Cotti
REGIONE: Lazio
TIPO DI CARNE: Suina (parte centrale del maiale)
PESO: Intero, circa 8 Kg — COD: 6105
A metà, circa 4 Kg — COD: 6013

DENOMINAZIONE: Carrè Affumicato — COD: 6022
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: Circa 6 Kg



DENOMINAZIONE: Filone Affumicato — COD: 6338
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: Confezioni da circa 2 Kg

DENOMINAZIONE: Stinco di Maiale Affumicato — COD: 6325
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: Circa 1,2 Kg

DENOMINAZIONE: Salsicce fresche macinate (grana fine)
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina (spalla, pancetta)
STAGIONATURA: Assente
PESO: Vaschetta da 2 Kg

COD: 6000

DENOMINAZIONE: Salsicce fresche a pezzi (grana grossa)
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina (spalla, pancetta)
STAGIONATURA: Assente
PESO: Vaschetta da 2 Kg

COD: 6155

DENOMINAZIONE: Salsicce fresche Norcia (grana media)
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina (spalla, pancetta)
STAGIONATURA: Assente
PESO: Vaschetta da circa 2 Kg

COD: 6225

DENOMINAZIONE: Impasto per Salsicce
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina (spalla, pancetta)
STAGIONATURA: Assente
PESO: Vaschetta da circa 2 Kg

COD: 6003

DENOMINAZIONE: Luganica Fresca — COD: 6029
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina (spalla, pancetta)
STAGIONATURA: Assente
PESO: Vaschetta da circa 2,4 Kg

DENOMINAZIONE: Salsicce fresche di Fegato — COD: 6145
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Assente
PESO: Vaschetta da circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Salamella di Fegato — COD: 6177
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 15-20 giorni
PESO: Confezioni da circa 500g

DENOMINAZIONE: Salsiccette Siena
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 20-25 giorni
PESO: - Busta da circa 1,5 Kg — 6070
- Busta da 300g — 6187

DENOMINAZIONE: Salsiccette al Tartufo COD: 6224
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
PESO: 300g

DENOMINAZIONE: Salsiccette di Cinghiale COD: 6014
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Cinghiale e suino
STAGIONATURA: Minimo 10 giorni
PESO: Confezioni da 1 Kg

DENOMINAZIONE: Salsiccia Curva Picante COD: 6038
REGIONE: Calabria
TIPO DI CARNE: Suina (tagli di spalla e pancia)
STAGIONATURA: Circa 12-18 giorni
PESO: Circa 350g

DENOMINAZIONE: Nduja
REGIONE: Calabria
TIPO DI CARNE: Suina (impasto di gola, pancetta e trito)
STAGIONATURA: Circa 15-20 giorni
PESO: - Pezzature da circa 400g COD: 6139
- Pezzature da circa 1,5 Kg COD: 6117

DENOMINAZIONE: Soppressata Piccante COD: 6037
REGIONE: Calabria
TIPO DI CARNE: Suina (coscia e lombo)
STAGIONATURA: 30-40 giorni
PESO: Circa 350g

DENOMINAZIONE: Ciauscolo COD: 6030
REGIONE: Marche
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Circa 8 giorni
PESO: Circa 600g

DENOMINAZIONE: Finocchiona COD: 6055
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
PESO: - Circa 4-5 Kg

DENOMINAZIONE: Salame Toscano COD: 6060
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Minimo 30 giorni
PESO: Circa 4-5 Kg

DENOMINAZIONE: Salame Spianata Dolce COD: 6112
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Minimo 30 giorni
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Spianata Piccante COD: 6125
REGIONE: Calabria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 35-40 giorni
PESO: Circa 1,6 Kg

DENOMINAZIONE: Ventricina COD: 6162
REGIONE: Calabria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 50-60 giorni
PESO: Circa 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Coglioni di Mulo COD: 6120
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 45-60 giorni
PESO: Circa 300g

DENOMINAZIONE: Palle del Nonno COD: 6347
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 45-60 giorni
PESO: Circa 400g

DENOMINAZIONE: Salame Corallina COD: 6035
REGIONE: Marche
TIPO DI CARNE: Suina (lavorazione di spalle e triti nazionali di suino)
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
PESO: Circa 700g

DENOMINAZIONE: Salamella Romana Dolce COD: 6279
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 30-45 giorni
PESO: Circa 400g

DENOMINAZIONE: Salame Aquilano COD: 6235
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 30-45 giorni
PESO: Circa 300g

DENOMINAZIONE: Salame Nursino
COD: 6258
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: 30-45 giorni
PESO: Circa 500g

DENOMINAZIONE: Salame al Tartufo
COD: 6095
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Cinghiale e suino
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
PESO: Circa 500g

DENOMINAZIONE: Salame di Cinghiale
COD: 6266
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Cinghiale e suino
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
PESO: Circa 400g

DENOMINAZIONE: Salame di Cinghiale al Tartufo
COD: 6092
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Cinghiale e suino
STAGIONATURA: Minimo 20 giorni
PESO: Circa 500g

DENOMINAZIONE: Fiaschetta al Tartufo COD: 6230
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suino
STAGIONATURA: Circa 30 giorni
PESO: Circa 300g

DENOMINAZIONE: Salame Milano COD: 6016
REGIONE: Veneto
TIPO DI CARNE: Suina (spalle, pancettoni e gole del suino)
STAGIONATURA: Minimo 40 giorni
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Salame Ungherese COD: 6154
REGIONE: Veneto
TIPO DI CARNE: Suina (spalle, pancettoni e gole del suino)
STAGIONATURA: Minimo 40 giorni
PESO: Circa 3 Kg

DENOMINAZIONE: Salame Napoli COD: 6300
REGIONE: Veneto
TIPO DI CARNE: Suina
STAGIONATURA: Minimo 40 giorni
PESO: Circa 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Wurstel Frankfurter COD: 6005
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suina e bovina
PESO: Confezioni da 300g

DENOMINAZIONE: Wurstel Servelade COD: 6004
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suina e bovina
PESO: Confezioni da 300g

DENOMINAZIONE: Weisswurst (Wurstel bianco) COD: 6326
REGIONE: Alto Adige
TIPO DI CARNE: Suino, Bovino
PESO: Confezioni da 300g

DENOMINAZIONE: Coppa Norcina COD: 6050
REGIONE: Umbria
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: circa 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Soprassata Toscana
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Suina (varie parti della testa)
PESO: - Circa 4-5 Kg quella normale; COD: 6110
- Circa 9-10 Kg quella gigante COD: 6140

DENOMINAZIONE: Mortadella con Pistacchio COD: 6036
REGIONE: Emilia-Romagna
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: Circa 7 Kg

DENOMINAZIONE: Mortadella di Cinghiale COD: 6216
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Cinghiale e suino
PESO: Circa 5 Kg

DENOMINAZIONE: Mortadella al Tartufo COD: 6072
REGIONE: Toscana
TIPO DI CARNE: Suina
PESO: Circa 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Pesto Genovese

PESO: - Barattolo da 2,1 Kg COD: 4030
- Ciotolina da 90g COD: 4317

DENOMINAZIONE: Salse in Barattolo da 500g

Salsa al Salmone
COD:4235

Pesto Rosso alla Siciliana
COD:4023

Salsa di Noci
COD:4031

Salsa Cacio e Pepe
COD:4025

Salsa al Fungo Porcino
COD:4220

Pesto ai Pistacchi
COD:4024

Salsa al Tartufo Bianco
COD:4032

Pesto Vegano
COD:4027

INSALATA RUSSA

Piatto rettangolare da 1Kg	Vegetale	COD: 4071
	Gamberi	COD: 4061
	Salmone	COD: 4062
	Gamberi e salmone	COD: 4073
Piatto rotondo da 2Kg	Vegetale	COD: 4055
	Gamberi	COD: 4077
	Salmone	COD: 4076
	Gamberi e salmone	COD: 4072

Piatto con 3 palle da 350g	Vegetale	COD: 4059
	Gamberi	COD: 4053
	Salmone	COD: 4052
	Gamberi e salmone	COD: 4054
Piatto con 6 palle da 350g	Vegetale	COD: 4065
	Gamberi	COD: 4049
	Salmone	COD: 4048
	Gamberi e salmone	COD: 4043

Piatto con 6 palline da 180g	Vegetale	COD: 4615
	Gamberi	COD: 4603
	Salmone	COD: 4605
	Gamberi e salmone	COD: 4020
Piatto con 12 palline da 180g	Vegetale	COD: 4727
	Gamberi	COD: 4728
	Salmone	COD: 4729
	Gamberi e salmone	COD: 4730

Piatti figurativi	Stella	COD: 4117
	Albero di Natale	COD: 4115

Bicchierini	Conf. da circa 1Kg con 12 bicchierini	COD: 4178

DENOMINAZIONE:	Salmone Norvegese	
PESO:	Buste da 100g	COD: 3028
	Buste da 200g	COD: 3026
	Baffa grande (salato a mano, affumicato per impiccagione)	COD: 3006
DENOMINAZIONE:	Salmone Scozzese	
PESO:	Buste da 100g	COD: 3054
	Baffa grande (salato a mano, affumicato per impiccagione)	COD: 3001
DENOMINAZIONE:	Salmone Selvaggio Sockeye	
PESO:	Buste da 100g	COD: 3032
DENOMINAZIONE:	Salmone Selvaggio Red King	
PESO:	Baffa grande	COD: 3084

DENOMINAZIONE:	Trancio di Pesce Spada Affumicato	
PESO:	Circa 1,8 Kg	COD: 3055

DENOMINAZIONE:	Trancio di Tonno Affumicato	
PESO:	Circa 1,8 Kg	COD: 3056

DENOMINAZIONE:	Bottarga di Muggine	
PESO:	Circa 100g	COD: 3070
	Circa 180g	COD: 3060

DENOMINAZIONE: Insalata di Mare
PESO: Vaschetta da 2 Kg in olio — COD: 4230
Secchio da 3 Kg al naturale — COD: 4130
Secchio da 5 Kg al naturale — COD: 4621

DENOMINAZIONE: Filetti di Alici — COD: 4600
PESO: Vaschetta da 2 Kg

DENOMINAZIONE: Filetti di Aringhe — COD: 4100
PESO: Vaschetta da 2 Kg

DENOMINAZIONE: Filetti di Sgombro — COD: 4229
PESO: Vaschetta da 2 Kg

DENOMINAZIONE: Surimi di Gambero
PESO: Vaschetta da 2 Kg (4231) — COD: 4231
Secchiello da 900g (4277) — COD: 4277

DENOMINAZIONE: Gamberi Sgusciati COD: 4196
PESO: Secchiello da 900g

DENOMINAZIONE: Alici al Sale COD: 4509
PESO: Secchio di latta da 5 Kg

DENOMINAZIONE: Tonno in Olio d'Oliva COD: 4328
PESO: Barattolo da 1,735 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extravergine di Oliva
REGIONE: Liguria
PESO: - Secchio da 5 Kg COD: 4461
- Vaso vetro da 930g COD: 4456

DENOMINAZIONE: Olive Verdi Denocciolate Condite
REGIONE: Lazio COD: 4557
PESO: Busta da 3,5 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Nostraline Denocciolate Condite
REGIONE: Lazio COD: 4033
PESO: Busta da 1,5 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Verdi Schiacciate Calabresi
REGIONE: Calabria COD: 4363
PESO: Busta da 2 Kg

DENOMINAZIONE: Olive al Forno al Naturale COD: 4504
REGIONE: Lazio
PESO: Vaschetta da 2,5 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Belle di Cerignola COD: 4462
REGIONE: Puglia
PESO: Vaso da 3,1 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Dolci Giganti COD: 4505
REGIONE: Lazio
PESO: Secchio da 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Itrane COD: 4450
REGIONE: Lazio
PESO: Secchio da 4,5 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Greche Nere COD: 4507
REGIONE: Grecia
PESO: Secchio da 5 Kg

DENOMINAZIONE: Olive Nere a Rondelle COD: 4554
REGIONE: Puglia
PESO: Latta da 4,1 Kg

CODICE: 4436
DENOMINAZIONE: Carciofi a spicchio
REGIONE: Puglia
PESO: Vaso vetro da 3,1 Kg

CODICE: 4215
DENOMINAZIONE: Carciofi Arrosto
REGIONE: Calabria
PESO: Vaschetta da 2 Kg

CODICE: 4218
DENOMINAZIONE: Melanzane alla Griglia
REGIONE: Calabria
PESO: Vaschetta da 2 Kg

CODICE: 4247
DENOMINAZIONE: Peperoni alla Griglia
PESO: Vaschetta da 2 Kg

CODICE: 4219
DENOMINAZIONE: Pomodori Secchi

REGIONE: Calabria
PESO: Vaschetta da 2 Kg

CODICE: 4246
DENOMINAZIONE: Zucchine alla Griglia
REGIONE: Calabria
PESO: Vaschetta da 2 Kg

CODICE: 4329
DENOMINAZIONE: Peperoncino, Tonno e Acciughe
REGIONE: Calabria
PESO: Vaschetta da 2 Kg

Primi Piatti

CANNELLONI AL FORNO 1,5 Kg	COD:	4172
CANNELLONI AL FORNO 2,5 Kg	COD:	4067
CANNELLONI RICOTTA SPINACI POMOD. 1,5 Kg	COD:	4457
COUS COUS VEGETARIANO 1 Kg	COD:	4141
COUS COUS VEGETARIANO 2 Kg	COD:	4142
GNOCCHI AL POMODORO 2,5 Kg	COD:	4445
INSALATA DI FARRO 1 Kg	COD:	4138
INSALATA DI FARRO 2 Kg	COD:	4139
INSALATA DI PASTA 1,5 kg	COD:	4708
INSALATA DI RISO 1 Kg	COD:	4613
INSALATA DI RISO 2 Kg	COD:	4085
LASAGNE AI CARCIOFI 2,5 Kg	COD:	4064
LASAGNE AL PESTO 2,5 Kg	COD:	4156
LASAGNE ALLA BOLOGNESE 2,5 Kg	COD:	4171
LASAGNE FUNGHI E PISELLI 2,5 Kg	COD:	4459
MELANZANE PARMIGIANA 1,5 Kg	COD:	4173
MELANZANE PARMIGIANA 2,5/3 Kg	COD:	4160
ORECCHIETTE BROCCOLI E SALSICCE	COD:	4438
PENNE AL PESTO	COD:	4405
PENNE ALL'ARRABBIATA	COD:	4298
PENNETTE AL SALMONE	COD:	4439
POMODORI RISO	COD:	4227
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO	COD:	4448
RISO LESSO 2 Kg	COD:	4431
RISO LESSO 1 KG.	COD:	4343
SEDANINI ALL' AMATRICIANA	COD:	4411

Secondi Piatti

ALI DI POLLO Kg 1	COD: 4088
ARISTA DI MAIALE AL FORNO 1Kg	COD: 4090
BOCCONCINI DI POLLO AL CHERRY	COD: 4458
BOCCONCINI POLLO CON PISELLI 2Kg	COD: 4105
COTOLETTE DI POLLO 1 Kg	COD: 4447
FRIGITELLI Kg 1	COD: 4301
FRITTATA CARCIOFI 1,5 Kg	COD: 4092
FRITTATA CON CIPOLLE 1,5Kg	COD: 4714
FRITTATA PATATE 1,5 Kg	COD: 4080
FRITTATA ZUCCHINE 1,5 Kg	COD: 4097
FRITTATINE 1 Kg	COD: 4079
FUSI DI POLLI Kg 1	COD: 4514
GATEAU DI PATATE Kg 1	COD: 4705
INSALATA DI POLLO 1 kg	COD: 4170
PETTO DI POLLO GRIGLIATO 1 Kg	COD: 4107
POLPETTE DI CARNE FRITTE	COD: 4302
POLPETTE DI MELANZANE 1 Kg	COD: 4712
POLPETTE DI MELANZANE Pz. 30	COD: 4188
POLPETTE DI POLLO 1 Kg	COD: 4313
POLPETTE DI VITELLA CON I FUNGHI	COD: 4314
POLPETTE DI ZUCCHINE 1 Kg	COD: 4091
POLPETTE DI ZUCCHINE Pz 30	COD: 4066
POLPETTE SALSICCE E BROCCOLI 1Kg	COD: 4137
POLPETTE VITELLO SUGO	COD: 4460
ROAST BEEF	COD: 4265
VITELLO TONNATO 1 Kg	COD: 4608

DENOMINAZIONE: Verdure Gratinate

CIPOLLE GRATINATE 1 Kg	COD:	4148
FUNGHI GRATINATI 1 Kg	COD:	4149
MELANZANE GRATINATE 1 Kg	COD:	4145
PATATE GRATINATE 1 Kg	COD:	4144
PEPERONI GRATINATI 1 Kg	COD:	4146
POMODORI GRATINATI 1 Kg	COD:	4143
ZUCCHINE GRATINATE 1 Kg	COD:	4147

DENOMINAZIONE: Verdure Cucinate

BIETA AL POMODORO 1 Kg	COD:	4271
BIETA AL POMODORO 2 Kg	COD:	4272
BIETA LESSATA 1 Kg	COD:	4001
BIETA LESSATA 2 Kg	COD:	4258
BIETA RIPASSATA 1Kg	COD:	4131
BROCCOLI LESSI 1 Kg	COD:	4014
BROCCOLI RIPASSATI 1 Kg	COD:	4002
BROCCOLI RIPASSATI X 2 Kg	COD:	4342
CICORIA LESSATA 1 Kg	COD:	4003
CICORIA LESSATA 2 Kg	COD:	4260
CICORIA RIPASSATA 1 Kg	COD:	4004
CICORIA RIPASSATA 2 Kg	COD:	4717
CIME DI RAPA LESSATE 1 Kg	COD:	4702
CIME DI RAPA LESSATE 2 Kg	COD:	4612
CIME DI RAPA RIPASSATE 1 Kg	COD:	4706
CIME DI RAPA RIPASSATE 2 Kg	COD:	4718
SCAROLA LESSA 1 Kg	COD:	4081
SCAROLA RIPASSATA 1 kg	COD:	4295
SPINACI LESSATI 1 Kg	COD:	4006
SPINACI LESSATI 2 Kg	COD:	4257
SPINACI RIPASSATI 1 Kg	COD:	4701
SPINACI RIPASSATI 2 Kg	COD:	4611

DENOMINAZIONE: Verdure Varie

CARCIOFI ALLA ROMANA 10 pz	COD:	4087
MELANZANE GRIGLIATE 1,5 Kg	COD:	4289
MELANZANE RIPIENE 1,5 kg	COD:	4709
PATATE LESSE CONDITE 1,5 Kg	COD:	4403
PEPERONI GRIGLIATI 1 kg	COD:	4275
PEPERONI RIPIENI 1,5 kg	COD:	4711
TRIS DI VERDURE GRATINATE	COD:	4511
ZUCCHINE AL TONNO	COD:	4713
ZUCCHINE GRIGLIATE 1,5 KG	COD:	4300

DENOMINAZIONE: Pizza Croccantina
REGIONE: Lazio
PESO: 100g
TIPOLOGIE: - bianca COD: 7141
- al peperoncino COD: 7143
- al rosmarino COD: 7142

DENOMINAZIONE: Strudel di Mele della Val Senales a pasta sfoglia
REGIONE: Alto Adige
PESO: - Circa 1 Kg COD: 7359
- Circa 500g COD: 7360

DENOMINAZIONE: Torta Sacher
REGIONE: Alto Adige
PESO: - Circa 1 Kg COD: 7259
- Circa 600g COD: 7256

DENOMINAZIONE: Torta al grano saraceno COD: 7266
REGIONE: Alto Adige
PESO: Circa 1 Kg