

Formaggi Erborinati

MINI BLU al latte vaccino



Formaggio erborinato dolce e delicato, il latte di montagna esalta il gusto. Pasta morbida, compatta e scioglievole dal sapore dolce e piacevole. Un'esperienza gustativa unica e raffinata.



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

Unità di Vendita: 1 pz da 250 g peso fisso Codice: F200MINIBLU Collo: 9 pz

Stagionatura: 25 gg

Formaggi Erborinati

BLU MONTIS al latte vaccino



Formaggio erborinato pregiato con stagionatura fino a novanta giorni. La paziente maturazione sviluppa sapori intensi e aromi complessi, creando un'esperienza gustativa raffinata per intenditori.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 201MONTIS Collo: 2 pz

Stagionatura: 60 gg

Formaggi Erborinati

BLU MONT CENIS al latte vaccino



Latte di montagna, salatura artigianale e maturazione paziente fino a 90 giorni creano venature verdi-azzurre uniche. Il sapore intenso e complesso conquista i veri intenditori di formaggi pregiati.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 201BM Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

VERDE DI PECORA al latte ovino



Questo formaggio esprime la tradizione casearia più genuina attraverso aromi intensi e inconfondibili. La pasta setosa e la consistenza compatta e scioglievole racchiudono il carattere forte del latte di pecora, offrendo un'esperienza gustativa unica e memorabile.

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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) *Codice:* 555VERPEC *Collo:* 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Formaggi Erborinati

BLU DI BUFALA 100% latte di bufala



Disponibile mezza forma

Blu di Bufala, formaggio erborinato stagionato oltre 60 giorni. Il latte di bufala di qualità superiore crea un gusto intenso e raffinato.



Disponibile un quarto di forma

Disponibile forma intera



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG) *Codice:* 045BLUBUFALA *Collo:* 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Formaggi Erborinati

BLU CORA al latte caprino



Capolavoro sensoriale dalle vene blu-verdi, questo erborinato di capra seduce con la sua pasta compatta e il carattere deciso. Un'esperienza gustativa intensa per palati raffinati.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) *Codice:* 360BC *Collo:* 1 pz

Stagionatura: 60 gg