

TRONCHETTO AL CARBONE al latte caprino



E' un formaggio di latte di capra muffettato sempre più apprezzato per il suo gusto intenso fruttato e persistente. La tradizione lo vede ricoperto di carbone vegetale e spezie per facilitare la maturazione del sottocrosta e per evitare l'essiccamento del formaggio sviluppando una maturazione verso l'interno, fino a diventare completamente cremoso.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 170 G) *Codice:* F021TRCA *Colla:* 14 pz

Stagionatura: 10 gg

TORTINO MIRTILLI E PISTACCHIO al latte caprino



Scopri questa delizia caprina dalla crosta fiorita, arricchita con granella di pistacchio e mirtilli rossi. La pasta cremosa regala profumi fruttati dolci e intense note di frutta secca, per un'esperienza gustativa straordinaria e irresistibile.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Codice:* 10PISMIR *Colla:* 9 pz

Stagionatura: 20 gg

TORTINO NOCCIOLA al latte caprino



Formaggio di capra avvolto e fatto maturare in nocciole tostate: cremosa dolcezza incontra intensi aromi di frutta secca. Un'esperienza gourmet unica che conquista al primo assaggio.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Codice:* 10NOCNOC *Colla:* 9 pz

Stagionatura: 20 gg

APE REGINA al latte caprino

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



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Codice:* 045APEREGINA *Colla:* 9 pz

Stagionatura: 20 gg

ROBIOLINA IN FOGLIA al latte caprino

Formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in modo tradizionale in foglie di bosco e ortaggi che gli conferiscono profumi dolci di frutta e aromi intensi vegetali.



Codice: 082ROSKG
Elaborazione: foglie di ciliegio

Codice: 082FIKG
Elaborazione: foglie di fico



Codice: 082CAKG
Elaborazione: foglie di castagno

Codice: 082INCKG
Elaborazione: foglie di verza



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Colla:* 9 pz

Stagionatura: 20 gg

MACCAGNETTO AL TIMO al latte vaccino

Formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita che arricchita di foglioline di timo acquista un profumo intenso.



Conservazione: 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione *Elaborazione:* foglie di timo

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 546MACTI *Colla:* 6 pz

Stagionatura: 20 gg

**MADDALENA al latte vaccino**

La Maddalena è un formaggio dolce e cremoso delle Langhe. Dal gusto fruttato, crosta fiorita viene arricchita di salvia dal profumo intenso. La pasta è scioglievole, dal sapore di latte fresco.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: foglie di salvia

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 546MAD Collo: 6 pz

Stagionatura: 20 gg

CIABOT AI FIORI al latte vaccino e ovino

Il Ciabot ai Fiori è un formaggio cremoso dal gusto delicato di latte fresco. La crosta fiorita, arricchita con petali di papavero e fiori di acacia, sprigiona intensi profumi floreali. Dolce e scioglievole, offre un'armonia unica di sapori e aromi che conquista ogni palato.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori di papavero e acacia

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 270 G) Codice: 547CIABOTF Collo: 6 pz

Stagionatura: 20 gg

CACIUOLA FIORI E PETALI ROSA al latte vaccino

La caciola è un formaggio dolce e cremoso dal gusto fruttato. La crosta fiorita, arricchita con fiordaliso, calendula e rosa moscata, sprigiona intensi profumi di sottobosco. Scioglievole e armoniosa, regala il sapore autentico del latte fresco in un formato originale e raffinato.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori di fiordaliso, calendula e rosa moscata

Unità di Vendita: 1 pz 200 g peso variabile Codice: 050VACCAFIORI Collo: 6 pz

Stagionatura: 20 gg

ROBIOLA PINETA al latte vaccino

La robiola PINETA è uno stracchino stagionato di latte vaccino, affinato con rametti di pino per un profumo fresco e gusto intenso. Formaggio dalla crosta lavata rosata, pasta cremosa e sapore dolce con note sapide che richiamano funghi e tartufo.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: rami di pino

Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250PIN Collo: 6 pz

Stagionatura: 60 gg

CROSTA LAVATA SPEZIATA al latte vaccino

Formaggio a crosta lavata di latte vaccino morbido e avvolgente, racchiuso in una crosta aromatica ricca di spezie. Al palato rivela un carattere deciso e profondo, con sentori caldi e speziati che si fondono armoniosamente con la cremosità del latte.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: mix di ortaggi e spezie, pepe rosa, rosmarino

Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250SPEZIATA Collo: 6 pz

Stagionatura: 35 gg

CROSTA LAVATA AI FIORI al latte vaccino

Formaggio a crosta lavata di latte vaccino dalla pasta morbida e avvolgente, impreziosita da petali di fiordaliso e calendula. Un connubio raffinato tra la delicatezza floreale e l'intensità del formaggio, per un'esperienza sensoriale sorprendente.



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

Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250FIORI Collo: 6 pz

Stagionatura: 35 gg

Le Creazioni

CROSTA LAVATA ALLA CANNELLA al latte vaccino

Formaggio a crosta lavata di latte vaccino dalla pasta morbida e cremosa, con un aroma avvolgente di cannella che bilancia la tipica nota pungente e il sapore intenso e speziato.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: cannella in polvere

Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250CANNELLA Collo: 6 pz

Stagionatura: 35 gg

Le Creazioni

GINEPRINO al latte caprino

Formaggio di capra a crosta fiorita dalla caratteristica forma a cupola. Affinato con bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino per un sapore intenso e aromatico unico. Pasta morbida e cremosa che si scioglie delicatamente al palato. Un'esperienza gustativa straordinaria.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino

Unità di vendita: 1 pz da 600 g peso variabile Codice: 261GIN Collo: 5 pz

Stagionatura: 20 gg

Le Creazioni

BIRRATA al latte vaccino

La Birrata è un formaggio tenero dal gusto dolce e delicato che si equilibra perfettamente con l'amaro del luppolo e la dolcezza del malto. Affinato con trebbie di birra e decorato con fiori di viola per un aroma unico e raffinato.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: birra in pasta e fiori viola in superficie

Unità di Vendita: 1 pz 2kg peso variabile Codice: 291BIR Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

TESTUN IN VINACCIA al latte vaccino

Il TESTUN è un formaggio a pasta compatta maturato nelle vinacce umide della spremitura dell'uva. La lunga stagionatura conferisce aromi complessi e profumi intensi, creando la caratteristica crosta violacea che lo rende unico e pregiato.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: vinaccia di uve rosse
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG) Codice: 045TESTUN Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

NOCCIOPERA - CON MIELE E PERE al latte caprino

Nocciopera: formaggio di capra dal gusto dolce con crosta fiorita e pasta compatta che si scioglie rilasciando aromi di fieno e fiori. L'affinatura con nocciole e pere crea una raffinata combinazione di sapori fruttati unica.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di nocciola tostata e pere
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 055ROBFRPERA Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

**NOCCIOMIELE
CON MIELE E NOCCIOLE al latte caprino**

Nocciomiele: formaggio caprino a crosta fiorita dal gusto dolce e pasta cremosa. Aromi di fieno e fiori si fondono con nocciole tostate durante l'affinatura, creando un'esperienza gustativa raffinata e unica dai sapori fruttati irresistibili.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: nocciola tostata e miele
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 055ROBNOCMIELE Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

ROBIOLONE FRUTTATO - CON MIRTILLO E PISTACCHIO al latte caprino



Formaggio di capra dalla forma quadrata con affinatura di mirtilli rossi e granella di pistacchio. Crosta bianca vellutata, pasta morbida e fondente dal delicato sapore caprino. Perfetta armonia tra dolcezza fruttata e profumi di bosco.



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

Unità di Vendita: 1 pz 2 kg peso variabile Codice: 055ROBFRMI Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

ROBIOLONE FRUTTATO - CON ALBICOCHE E NOCCIOLE al latte caprino



Formaggio di capra quadrato con affinatura alle albicocche sotto gelatina e granella di nocciole. Crosta bianca vellutata, pasta morbida e fondente dal delicato sapore caprino che si intensifica durante la stagionatura, creando un'armonia perfetta di dolcezza e aroma.



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

Unità di Vendita: 1 pz 2 kg peso variabile Codice: 055ROBFRAL Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

BLU & NERO al latte vaccino



Formaggio erborinato dolce con superficie di carbone vegetale per maturazione delicata. Latte di montagna, pasta morbida e scioglievole. Sapore dolce, piacevole e delicato che conquista il palato con la sua cremosità unica.



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

Unità di Vendita: 1 pz da 240 g peso fisso Codice: F200BLUNERO Collo: 6 pz

Stagionatura: 25 gg

Le Creazioni

BLU & ROSSO al latte vaccino

Formaggio erborinato dolce e delicato con superficie colorata dall'estratto di Bixa Orellana. 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 Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana

Unità di Vendita: 1 pz da 250 g peso fisso Codice: F200BLUROSS Collo: 9 pz

Stagionatura: 25 gg

Le Creazioni

BLU DEL RE IN FOGLIE DI VITE al latte vaccino

L'erborinato dolce affinato in foglie di vite acquisisce aromi delicati che evocano il profumo dell'uva fresca, arricchendo il formaggio con note dolci naturali.



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

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

BLU DEL RE 450g peso variabile
Sapore intenso e aromatico
Elaborazione:
avvolto in foglie di vite
Codice: 400BR
Unità di vendita: 1 pz da 450 g
Collo: 6 pz

Stagionatura: 25 gg

Le Creazioni

MINI BLU PERA & CLEMENTINA a latte vaccino



Il Mini Blu Pera e Clementina è un formaggio erborinato dolce da 300g, prodotto con latte di montagna e affinato in foglie di vite. Arricchito con cubetti di pera e clementina intera, unisce la dolcezza della frutta agli aromi del blu. Pasta morbida e scioglievole, sapore delicato e piacevole per abbinamenti innovativi.

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: avvolto in foglia di vite con cubetti di pera e clementina candita
Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso Codice: F200CLEMENTINA Collo: 9 pz

Stagionatura: 60 gg

MINI BLU CILIEGIE & AMARENE a latte vaccino

Il Mini Blu Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato è un formaggio erborinato dolce da 300g, prodotto con latte di montagna e affinato in foglie di vite. Le ciliegie e amarene al cioccolato sulla superficie creano un perfetto equilibrio tra dolcezza della frutta e aromi dell'erborinatura. Pasta morbida e scioglievole, sapore delicato e piacevole per scoprire nuovi abbinamenti gourmet.



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

Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato

Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso Codice: F200CILIEGIA Collo: 9 pz

Stagionatura: 60 gg

MINI BLU MIRTILLO al latte vaccino di montagna

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

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



Conservazione: 0° e +4 °C

Shelf-life: 45 gg alla spedizione

MINI BLU MIRTILLO 300 peso fisso

Elaborazione: con mirtillo rosso

Codice: F200BLUMIR

Unità di vendita: 1 pz da 300 g

Collo: 6 pz

MINI BLU MIRTILLO 450 P.V.

Elaborazione: con mirtillo rosso

Codice: 400BLUMIR

Unità di vendita: 1 pz da 450 g

Collo: 6 pz Stagionatura: 30 gg

BLU UVETTA al latte vaccino

Un formaggio erborinato dal carattere unico: la cremosità del latte vaccino si sposa perfettamente con la dolcezza dell'uvetta. Le venature blu creano un sapore intenso ma delicato, mentre l'uvetta dona note dolci e profumate. Ideale per taglieri gourmet e degustazioni, si accompagna magnificamente con vini pregiati per momenti conviviali indimenticabili.



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

Elaborazione: avvolto in foglia di vite con uvetta

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 201UVETTA Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg



CIOCCOBLU: Un'Esplosione di Sapori Unici! Scopri l'irresistibile CIOCCOBLU: crema spalmabile fondente premium, granella e nocciole intere tostate che regalano croccantezza divina. L'intenso gusto erborinato si fonde magistralmente con dolci note tostate in un'esperienza sensoriale indimenticabile.



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

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 1600CIOCCOBLU Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

BLU CILIEGIE E AMARENE 1,8 kg al latte vaccino

Scopri il Blu Ciliegie e Amarene: formaggio erborinato da 1,8kg con ciliegie e amarene ricoperte di cioccolato. Affinato in foglie di vite, offre un'esperienza gustativa unica dove dolcezza della frutta esalta gli aromi del formaggio. Pasta morbida e sapore intenso per abbinamenti sorprendenti.



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

Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600CILIEGIA Collo: 1 pz

Stagionatura: 20 gg

BLU PERA E CLEMENTINA 1,8 kg al latte vaccino

Blu Pera e Clementina: formaggio erborinato dolce da 1,8kg con cubetti di pera e clementine intere. Affinato in foglie di vite, unisce la dolcezza della frutta agli intensi aromi dell'erborinatura. Pasta morbida e scioglievole per abbinamenti innovativi e coinvolgenti.



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

Elaborazione: avvolto in foglia di vite con cubetti di pera e clementina candita

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600CLEMENTINA Collo: 1 pz

Stagionatura: 20 gg

BLU MIRTILLO al latte vaccino

BLU MIRTILLO: L'Erborinato che Conquista i Sensi! Scopri il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Latte vaccino pregiato incontra mirtilli rossi selezionati per un'esplosione di dolcezza intensa e profumi avvolgenti. Il piccante delicato esalta ogni boccone. Irresistibile!



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

Elaborazione: con mirtillo secco tritato e mirtillo rosso

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600BLUMIR Collo: 1 pz

Stagionatura: 20 gg

BLU MIELE E NOCCIOLE al latte vaccino

Scopri l'intensità unica di questo erborinato pregiato: il carattere deciso delle venature blu si fonde magistralmente con le dolci note di miele dorato, il gusto intenso della pasta di nocciole e nocciole tostate. Un'esplosione di sapori autentici che conquista al primo assaggio. Pura eccellenza italiana.



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

Elaborazione: miele, pasta di nocciole, nocciole in granella, nocciole intere tostate

Unità di Vendita: 1 pz 1,6 kg peso variabile Codice: 1600NOCMIELE Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

BLU SOLE D'ARANCIA al latte vaccino

Erborinato di latte vaccino con filetti di arancia candita: una creazione unica che unisce carattere e dolcezza. L'erborinatura verde-blu si sposa perfettamente con le arance candite disposte a raggi solari, evocando l'Italia del mare e del sole. Gusto innovativo per ogni stagione, ideale per taglieri gourmet e degustazioni raffinate.



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

Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 201ARANCIA Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Le Creazioni

BLU UVETTA al latte caprino

Erborinato di Capra all'Uvetta - L'Armonia Perfetta. Un formaggio blu di carattere che conquista al primo assaggio: cremoso formaggio di capra dalle intense venature blu si sposa con la dolcezza naturale dell'uvetta. Sapori autentici si fondono in un'esperienza gustativa unica, perfetta per degustazioni raffinate e momenti conviviali.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con uvetta
Unità di Vendita: 1 pz 2,8kg peso variabile Codice: 360BCFRUV Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Le Creazioni

BLU SOLE D'ARANCIA al latte caprino

Esplosione di sapori mediterranei: erborinato di capra dal gusto intenso incontra dolci filetti di arancia candita. Le venature verde-blu si sposano con l'arancia dorata, creando un'armonia unica tra carattere e dolcezza. Perfetto per degustazioni gourmet esclusive.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita
Unità di Vendita: 1 pz 2,8kg peso variabile Codice: 360BCFRAR Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Le Creazioni

BLU CUOR DI MIRTILLO al latte di bufala

Blu Cuor di Mirtillo: pasta erborinata dal carattere deciso, addolcita da note fruttate di mirtillo. Un equilibrio sorprendente tra piccante e dolce.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: mirtillo semicandito
Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045MIRTILLO Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Le Creazioni

BLU CUOR DI FRAGOLA al latte di bufala



Blu Cuor di Fragola: erborinato di bufala dal carattere intenso e avvolgente, che incontra la dolcezza morbida e profumata delle fragole in un abbinamento sorprendente e irresistibile. .



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: fragola semicandita*

Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045FRAGOLA Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Le Creazioni

BLU CUOR DI ACETO BALSAMICO E PEPE ROSA al latte di bufala



Pasta erborinata esaltata dal sapore inconfondibile e avvolgente dell'aceto balsamico e dalla nota speziata e delicata del pepe rosa. Un'armonia di sapori audace, raffinato e indimenticabile



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Elaborazione: aceto balsamico e pepe rosa*

Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045PEPACETO Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg