

MACCAGNETTO al latte vaccino



E' un formaggio morbido, adatto a tutti i palati. E' un prodotto originale per consistenza della pasta è un formaggio dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi.



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

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

Stagionatura: 20 gg

TOMA STRACCHINATA LANGHIE' al latte vaccino



Formaggio che nasce dal saper fare di casari esperti. La nostra proposta è nuova e originale, un formaggio moderno e innovativo per freschezza di gusto e cremosità della pasta complesso di profumi e ricco di aromi.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) *Codice:* 262tTOMASTRAC *Colla:* 1 forma

Stagionatura: 40 gg

TOUMIN DAL MEL al latte vaccino



Formaggio dolce della Valle Varaita con crosta sottile e pasta scioglievole, ideale da consumare in purezza e in cucina nella ricetta tradizionale dei Ravioles della Val Varaita.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 200 G) *Codice:* F005MEL *Colla:* 6 pz

Stagionatura: 15 gg

PAGLIERINA al latte vaccino



Formaggio a pasta cremosa e uniforme di colore giallo paglierino a crosta fiorita, deve il suo nome alla tradizionale conservazione che avveniva sul fieno o sulla paglia.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 G) *Codice:* 548PAGLIERINA *Colla:* 6 pz

Stagionatura: 15 gg

TOMINO DA CUOCERE al latte vaccino



È un formaggio unico, che racchiude l'essenza della tradizione casearia Piemontese. La cottura alla piastra ne esalta il gusto delicato e leggermente piccante.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 100 G) *Codice:* 548TCV *Colla:* 12 pz

Stagionatura: 15 gg

TRONCHETTO al latte caprino



E' un formaggio di latte di capra muffettato sempre più apprezzato per il suo gusto intenso fruttato e persistente. La pasta è morbida e friabile, la crosta edibile dal profumo di sottobosco.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 170 G) *Codice:* F020TRB *Colla:* 14 pz

Stagionatura: 10 gg

Formaggi Molli

LANGHETTO al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. La pasta è morbida e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 180 G) *Codice:* 045LANGHETTO *Collo:* 9 pz

Stagionatura: 20 gg

Formaggi Molli

ROBIOLA DEL CASTELLO al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. La pasta è morbida, scioglievole e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 280 G) *Codice:* 011ROBCAS *Collo:* 6 pz

Stagionatura: 20 gg

Formaggi Molli

ROBIOLONE al latte caprino

E' un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. La crosta è bianca e vellutata, la pasta ha una struttura morbida e fondente dal delicato gusto del latte di capra fresco. Nella stagionatura la pasta tende a cremificare e ad esaltare l'aroma intenso caprino.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 KG) *Codice:* 055ROBBI *Collo:* 1 pz

Stagionatura: 20 gg

Formaggi Molli

CREMOSO DI BUFALA MIGNON al latte di bufala

Prodotto con latte di bufala in questo piccolo formato da 180 g, il cuore morbido racchiude tutte le caratteristiche della grande capacità del saper fare italiano. Un formaggio unico.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 180 G) *Codice:* 045CREMOSOMI *Colla:* 9 pz

Stagionatura: 15 gg

Formaggi Molli

CREMOSO DI BUFALA al latte di bufala

E' un formaggio unico, l'arte casearia si esprime con il latte di bufala in un formaggio equilibrato e dal gusto unico. Prodotto con latte di bufala, ha il cuore morbido e cremoso.



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

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 280 G) *Codice:* 045CREMOSOBU *Colla:* 6 pz

Stagionatura: 15 gg

Formaggi Molli

CIABOT al latte di vaccino e ovino

Formaggio dalla crosta bianca e sottile, la ricetta di latte vaccino e ovino lo rende dolce e gustoso. La pasta è scioglievole, un vero piacere per il palato, cremoso nelle forme più mature.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 270 G) *Codice:* 547CIABOT *Colla:* 6 pz

Stagionatura: 20 gg

Formaggi Molli

ROBIOLA TRE LATTI al latte vaccino, caprino e ovino



Frutto della tradizione casearia delle vallate delle Langhe. Questa robiola è cremosa, armonica nei suoi aromi infiniti. La sua dolcezza e leggera sapidità si fondono in bocca con aromi di burro, panna e di frutta secca.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 300 G) *Codice:* 549TRL *Collo:* 6 pz

Stagionatura: 20 gg

Formaggi Molli

ROBIOLA TRE LATTI MINI al latte vaccino, caprino e ovino



Formaggio morbido e cremoso, con un profilo aromatico ricco e armonioso. La sua dolcezza e la leggera sapidità si incontrano in bocca con delicate note di burro, panna e frutta secca.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 G) *Codice:* 549TRLMINI *Collo:* 6 pz

Formaggi Molli

ROCCABIANCA al latte caprino

Formaggio a cupola di capra dalla crosta fiorita: pasta morbida e scioglievole dal sapore dolce e delicato. Il formato armonico conquista, la qualità del latte di capra regala un'esperienza gustativa raffinata e piacevole.



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

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 500 G) *Codice:* 10ROCCAB *Collo:* 5 pz

Stagionatura: 65 gg

Formaggi Molli

ROCCAROSSA al latte caprino

Formaggio di capra dalla distintiva forma a cupola e intenso colore arancione, ottenuto dall'estratto di Bixa Orellana. Un'esperienza sensoriale unica che combina tradizione artigianale e natura, creando un prodotto dal design armonico e dal carattere inconfondibile.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 500 G) Codice: 10ROCCAR Collo: 5 pz