

Specialità al Tartufo **BASIN AL TARTUFO 65g x 2pz al latte caprino**

Scopri l'eleganza del caprino fresco al tartufo nero estivo. Due porzioni da 65g di pura golosità: sapori intensi, profumo inebriante e la praticità di una confezione da 130g. Un'esperienza sensoriale unica per palati raffinati.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie
Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (2 Pz X 65g) Codice: F044TARTUFO Collo: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Specialità al Tartufo

ROBIOLETTA TARTUFO NERO 100g al latte caprino

Scopri l'eleganza del caprino fresco in comoda confezione da 100g, arricchito con pregiato tartufo nero estivo. Un'esperienza sensoriale unica che unisce la delicatezza del formaggio di capra ai sapori intensi del sottobosco, perfetto per palati raffinati.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie
Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (1 Pz X 100 G) Codice: F043TARTUFO Collo: 9 pz

Stagionatura: 0 gg

Specialità al Tartufo

**TARTUFATO LANGHETTO
al latte caprino**

Scopri l'eccellenza del nostro formaggio di capra farcito con pregiato tartufo nero. Cremoso e raffinato, offre un'esperienza sensoriale unica dove dolcezza e intensità si fondono in perfetta armonia, regalando profumi irresistibili.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Elaborazione: farcito con tartufo nero estivo
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 200g) Codice: 082TARTUFO Collo: 9 pz

Stagionatura: 15 gg

Specialità al Tartufo

BOCCONCINO TARTUFO 65g x 2pz al latte vaccino



Scopri l'eccellenza del tartufo nero estivo in ogni assaggio! Due deliziose porzioni da 65g di formaggio fresco, dal sapore intenso e l'inconfondibile aroma di sottobosco. Pratico formato da 130g.



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

Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie

Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (2 Pz X 65g) Codice: F644TARTUFO Collo: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Specialità al Tartufo

TOMINO TARTUFO NERO 100g al latte vaccino



Tomino al Tartufo Nero: L'Eccellenza in 100g Scopri il perfetto equilibrio tra la cremosità del tomino fresco di latte vaccino e l'intensità aromatica del tartufo nero estivo. Una porzione ideale che regala sapori autentici e raffinati, perfetta per ogni occasione gourmet.



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

Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie

Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (1 Pz X 100 G) Codice: F643TARTUFO Collo: 9 pz

Stagionatura: 0 gg

Specialità al Tartufo

CAMEMBERT TARTUFATO al latte vaccino



Cremoso formaggio a crosta fiorita arricchito con pregiato tartufo nero. Sapore dolce e intenso, profumi di sottobosco che conquistano il palato. Un'esperienza gastronomica raffinata e indimenticabile.



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

Elaborazione: farcito con tartufo nero estivo

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 220 G) Codice: 050VACCATAR Collo: 6 pz

Stagionatura: 15 gg



L'Eccellenza che Conquista. Un capolavoro caseario che unisce tradizione e lusso: latte vaccino intero arricchito da preziose scaglie di tartufo nero. La crosta lavata sprigiona sapori intensi che si fondono armoniosamente con l'aroma inconfondibile del tartufo, creando un'esperienza gustativa unica e raffinata per palati esigenti.

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

Elaborazione: tartufo nero nella pasta

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 kg) Codice: 100CLTAR2KG Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Specialità al Tartufo **LANGHIE' AL TARTUFO** *farcito con tartufo nero al latte vaccino*



Scopri il LANGHIÉ, l'eccellenza casearia delle Langhe che conquista al primo assaggio. L'incontro perfetto tra cremosità avvolgente e pregiato tartufo crea un'esperienza sensoriale unica. Tradizione e innovazione si fondono in questo capolavoro gastronomico. Per i veri intenditori: un piacere irresistibile da non perdere assolutamente.



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

Elaborazione: *farcito con tartufo nero estivo*

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 4 kg) Codice: 050LANGHIETAR Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg



CORA FORMAGGI SAS DI GIANNI CORA

Via della Chiesa 5 12077 MONESIGLIO (CN)

Tel +39 0174 92418

mail: info@coraformaggi.it

www.coraformaggi.it