PRESENTAZIONE CORA FORMAGGI 2024

Chi siamo

CORA formaggi

Le grandi famiglie del formaggio

alleviamo
produciamo formaggi
li stagioniamo
li affiniamo
li selezioniamo
con qualità

Dove Siamo

CORA formaggi

Piemonte e Liguria,
territori riconosciuti per la
grande passione per la qualità
dei prodotti agroalimentari

Impegno

CORA formaggi

Mantenere l’alta qualità delle nostre produzioni nel rispetto:
della biodiversità
del territorio
dell’ambiente

il benessere animale
la qualità costante del latte e dei formaggi
la sicurezza alimentare
valorizzare le tipicità locali
l’esperienza condivisa

CORA *formaggi*

I Nostri Pascoli

Il gusto puro della natura

Il latte crudo conserva intatti i suoi sapori originali e le sue proprietà nutritive.

Un prodotto genuino

Il latte crudo non è sottoposto a trattamenti termici, per un gusto autentico e un prodotto sano.

Tradizione e innovazione

Uniamo la tradizione della produzione a latte crudo alle più moderne tecnologie per garantire la sicurezza del nostro formaggio.

Un'esperienza sensoriale unica

Il latte dei nostril pascoli offre un'esperienza di gusto ricca ed appagante

CORA *formaggi*

Il Nostro Latte

Sapori autentici

Il nostro latte è un prodotto genuino e ricco di sapore, frutto del nostro appassionato lavoro .

Dalla terra alla tavola

La filiera corta garantisce freschezza e qualità, per un latte che conserva intatte le sue proprietà nutritive.

Benessere e naturalità

Ci prendiamo cura del benessere dei nostri animali, garantendo loro un ambiente sano e un'alimentazione naturale.

Un amore per la tradizione

La produzione del nostro latte segue antiche ricette e metodi artigianali, per un gusto unico e inconfondibile.

CORA formaggi

Le Nostre Stagionature

Un viaggio nel tempo

Le nostre stagionature offrono un'esperienza sensoriale unica, con sapori che si evolvono e si arricchiscono nel tempo.

Passione e dedizione

Ogni forma di formaggio è curata con attenzione e dedizione, per ottenere un prodotto di altissima qualità.

Dalla materia prima al prodotto finito:

Seguiamo con cura ogni fase della produzione, dalla selezione del latte alla stagionatura, per un controllo completo della qualità.

Un regalo prezioso

Le nostre stagionature sono un regalo perfetto per gli amanti del gusto e della tradizione.

QUALITA' E SERVIZIO CERTIFICATI

CSQA
SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE
UNI EN ISO 22000 – CERT. n° 75641

Qualità e servizio certificati

- *I nostri prodotti sono certificati CSQA ISO 22000 a garanzia di qualità e sicurezza.*
- *Filiera produttiva certificata, dalla stalla al tuo piatto.*
- *Scegliamo solo materie prime di altissima qualità, certificate e garantite.*

CORA formaggi

Il Nostro Formaggio

Il Nostro Catalogo

Le nostre produzioni
Le nostre stagionature
Le nostre affinature
Le nostre selezioni
Le nostre specialità
Le nostre creazioni

CORA formaggi

1. BOCCONCINO VACCINO 130G P.F.
2. ROTOLO VACCINO 130G P.F.
3. TOMINO VACCINO 100G P.F.
4. ROBIOLA VACCINO 180G P.F.
5. FORMAGGETTA VACCINO 280G P.V.G
6. STRACCHINO VACCINO 250G P.V.
7. RICOTTA VACCINO 200G P.V.
8. APERIPIEMONTE VACCINO 80 G P.F.
9. BOCCONCINO PIST. E NOCC.130G P.F.A
10. BOCCONCINO PESCA E MIRTILLO130G P.F.
11. BOCCONCINO TARTUFO 130G P.F.
12. BOCCONCINO ERBE 130G P.F.
13. BOCCONCINO MIRTILLO E UVETTA 130G P.F.
14. BOCCONCINO CARTONCINO 250G P.F.
15. TOMINO PEPE ROSA 100G P.F.
16. TOMINO BASILICO E PINOLI 100G P.F.
17. TOMINO PREZZEMOLO E AGLIO 100G P.F.
18. TOMINO PEPERINO 100G P.F.
19. TOMINO FRUTTI DI BOSCO 100G P.F.
20. TOMINO MIRTILLO 100G P.F.
21. TOMINO FRAGOLA 100G P.F.
22. TOMINO PESCA 100G P.F.
23. TOMINO TARTUFO 100G P.F.
24. 25. 26. 27. ROTOLO NOCCIOLA MIRTILLO ARLECCHINO PISTACCHIO 130G P.F.
28. BURRO FASCIATO A MANO

1

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

RICOTTA di vacca

La ***Ricotta di vacca*** è fresca e cremosa, dal sapore dolce e delicato. La sua consistenza è morbida e spalmabile, con una leggera granulosità tipica della ricotta. Il suo colore è bianco latte, con una superficie liscia e uniforme.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	SIERO VACCINO	LATTICINO	LATTERIA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA GRANULOSA	BIANCO	**DOLCE DI LATTE**	LATTE FRESCO	1

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) ***Codice:*** 025RICV ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

STRACCHINO DI VACCA al latte vaccino

Lo ***Stracchino*** ha un sapore intenso di latte fresco, dolce e cremoso. Il tipico formaggio da tavola è lavorato sapientemente.
Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	LATTICINO	LATTERIA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA E TENERA	BIANCO	**DOLCE DI LATTE**	LATTE FRESCO	1

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 080STRACCHINO ***Collo:*** 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

BOCCONCINO DEL PIEMONTE 65g x 2 pz (130g)
al latte vaccino

Formaggio spalmabile tradizionale delle valli piemontesi.
Il nostro confezionamento in due porzioni da 65 g lo rende a misura di consumatore.
Il formaggio è color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Le due porzioni sono disposte in un comodo vassoio di cartoncino in una confezione pratica anche per mantenere fresco il formaggio.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE**	LATTE FRESCO	1

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Codice:*** F026BOC2 ***Collo:*** 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

TOMINO 100g al latte vaccino

Il Tomino del Piemonte è fresco, dolce e lievemente acidulo, il sapore è gradevole, in un equilibrio di gusto e profumo di latte. Il nostro confezionamento in una porzione da 100 g lo rende a misura di consumatore. E' color bianco latte dalla caratteristica pasta morbida, perfetto da consumare con un filo di olio extravergine di oliva al naturale. Lo si può aromatizzare a piacere in versioni dolci con composte, marmellate o saporite con erbe e spezie. Ottimo per la preparazione di antipasti, secondi piatti o per le insalate, perfetto per realizzare creme da aromatizzare piatti in cucina.

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

Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 100 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE**	LATTE FRESCO	1

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Codice:*** F026TOMINO ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

ROTOLO 130g al latte vaccino

Il Rotolo del Piemonte è il formaggio tradizionale piemontese, fresco, dolce e lievemente acidulo, il sapore è intenso e piacevole, un equilibrio di gusto e profumo di latte. Il nostro confezionamento in porzione da 130 g lo rende a misura di consumatore. E' color bianco latte dalla caratteristica pasta morbida, perfetto da consumare con un filo di olio extravergine di oliva al naturale. Lo si può aromatizzare a piacere in versioni dolci con composte, marmellate o saporite con erbe e spezie. Ottimo per la preparazione di antipasti, secondi piatti o per le insalate, perfetto per realizzare creme da aromatizzare piatti in cucina.

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

Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE**	LATTE FRESCO	1

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG) ***Codice:*** F026ROTOLO ***Collo:*** 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

ROBIOLA 180g al latte vaccino

La classica robiola vaccina spalmabile. Il nostro confezionamento in una porzione da 180 g lo rende a misura di consumatore. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 180 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	1

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,180 KG) ***Codice:*** F026ROBIOLA ***Collo:*** 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

ROBIOLA 280g al latte vaccino

La classica robiola vaccina spalmabile.
Il nostro confezionamento in una porzione da 280g.
E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

Unità di vendita:
1 PZ Peso Variabile (1 Pz X 280 gr)
Collo: 6 conf./collo
Codice: 026ROBIOLA280

Unità di vendita:
1 Conf. Peso Variabile (6 Pz X 280 gr)
Collo: 2 conf./collo
Codice: 026ROB6280

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	1

Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

BOCCONCINO CARTONCINO 250g
al latte vaccino

Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 4 porzioni da 65 g in abbinamenti perfetti in una unica confezione: PISTACCHIO, NOCCIOLA, MIRTILLO ROSSO, UVETTA. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 4 pz Peso Fisso (4 Pz x 65 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G) ***Codice:*** F644CART4 ***Collo***: 6 conf/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

TOMINO AROMI 100g al latte vaccino

La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: IL PEPERINO, BASILICO E PINOLI, PREZZEMOLO E AGLIO e PEPE ROSA. Un formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Codice: F643PEPERINO
Elaborazione: Peperino mix

Codice: F643BASILICO
Elaborazione: Basilico e pinoli

Codice: F643PREZZEMOLO
Elaborazione: Prezzemolo e aglio

Codice: F643PEPEROSA
Elaborazione: Pepe rosa

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	1

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

TOMINO FRUTTA 100g al latte vaccino

La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: FRUTTI DI BOSCO, PESCA, MIRTILLO E e FRAGOLA SEMICANDITI.
Un formaggio fresco elaborato con sapori fruttati e piacevoli al palato, perfetti per la colazione o come dessert.
Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Codice: F643FBOSCO
Elaborazione: Frutti di bosco

Codice: F643PESCA
Elaborazione: Pesca

Codice: F643MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo

Codice: F643FRAGOLA
Elaborazione: Fragola

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	1

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

ROTOLO AROMI 130g al latte vaccino

La confezione da 130g è per chi vuole condividere il rotolo fresco in una comoda porzione in abbinamenti perfetti come: il PISTACCHIO, la NOCCIOLA, il MIRTILLO ROSSO e l'UVETTA. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Codice: F641PISTACCHIO
Elaborazione: Granella di pistacchio

Codice: F641NOCCIOLA
Elaborazione: Granella di nocciole

Codice: F641MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo rosso

Codice: F641UVETTA
Elaborazione: Uvetta

Codice: F641ARLECCHINO
Elaborazione: Arlecchino mix

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

BOCCONCINO PESCA E MIRTILLO
130g (65gx2pz) al latte vaccino

Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: pesca e mirtillo. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	1

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Codice:*** F644FRUTTA ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

BOCCONCINO AROMI 130g (65gx2pz) al latte vaccino

Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: mirtillo rosso e uvetta, pistacchio e nocciola. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.

Codice: F644PISNOC
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola

Codice: F644MIRUV
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta

Codice: F644ERBE
Elaborazione: Origano e erba cipollina

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI VACCA

APERIMONTE 20gx4pz (80g) al latte vaccino

Perfetta confezione per l'aperitivo. Formaggio fresco elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato da assaporare con un buon calice di vino. Erba cipollina, nocciola, peperino mix e pistacchio, perfetti abbinamenti con il formaggio fresco.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 0,020 KG) ***Codice:*** FTV6204AROMI ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

IL BURRO

BURRO CORA FASCIATO A MANO
da panna centrifugata 100% italiana

Il nostro burro è morbido, sempre spalmabile, con profumi di panna. Ottimo per preparare biscotti, torte, crostate, croissant, panettoni ed altri prodotti di pregio dell'arte bianca. Un protagonista essenziale delle preparazioni di alta pasticceria e per i nostri migliori piatti.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	BURRO	LATTERIA	ASSENTE	ASSENTE	CREMOSO E SPALMABILE	GIALLO PAGLIERINO	**DOLCE DI PANNA**		2

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG) ***Codice:*** F500BURRO130 ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

CORA formaggi

1. FIOR DI CAPRA 400G
2. RICOTTA DI CAPRA 200 G
3. PRIMOSALE DI CAPRA 250 G
4. STRACCHINO DI CAPRA 250 G
5. CIT 65GX2PZ 130 G
6. CAPRINO FRESCO 100 G
7. RIBATIN 130 G
8. ROBIOLA MONESIGLIO
9. FORMAGGETTA 280 G X 6 PZ
10. MIGNON CARTONCINO X4PZ 250G
11. CAPRINO PEPERINO 100 G
12. CAPRINO BASILICO E PINOLI 100 G
13. CAPRINO PREZZEMOLO E AGLIO 100G
14. CAPRINO PEPE ROSA 100 G
15. RIBATIN PISTACCHIO 130 G
16. RIBATIN MIRTILLO ROSSO 130 G
17. BASIN PESCA E MIRTILLO 65GX2PZ 130 G
18. BASIN MIRTILLO E UVETTA 65GX2PZ 130 G
19. BASIN PISTACCHIO E NOCCIOLA 65GX2PZ 130 G
20. MINI APERILANGA 20 G X 4 PZ

2

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

FIOR DI CAPRA al latte caprino

Il ***Fior di Capra*** di latte 100% capra è indispensabile in cucina, si usa dall'antipasto al dolce nelle preparazioni di ricette ricche di gusto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco e da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento è in vaschetta da 400 g circa.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) ***Codice:*** 052PS400 ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

RICOTTA di capra

La ***Ricotta di capra*** è fresca e cremosa, dal sapore delicato e leggermente acidulo. La sua consistenza è morbida e spalmabile, con una leggera granulosità tipica della ricotta. Il suo colore è bianco latte, con una superficie liscia e uniforme.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	SIERO CAPRINO	LATTICINO	LATTERIA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA GRANULOSA	BIANCO	**DOLCE DI LATTE**	DOLCE CAPRINO	2

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) ***Codice:*** 025RIC ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

PRIMOSALE COMPATTO al latte caprino

Formaggio fresco con consistenza morbida e tenera.
Ricco di gusto, pasta dolce e delicata, si scioglie in bocca.
Senza conservanti, da consumarsi a pochi giorni dopo l'apertura della confezione.
Il latte di capra conferisce caratteristiche di gusto e aroma uniche.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	LATTICINO	LATTERIA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA E TENERA	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	DOLCE CAPRINO	2

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) ***Codice:*** 025PS ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

STRACCHINO DI CAPRA al latte caprino

Lo ***Stracchino di latte di capra*** ha un sapore intenso di latte fresco, dolce e cremoso. Il tipico formaggio da tavola è lavorato sapientemente con latte di capra, con eccezionali proprietà nutritive e con un alta digeribilità!
Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 18 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	LATTICINO	LATTERIA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA E TENERA	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	DOLCE CAPRINO	2

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 080STRACCHINOC ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CIT 65g x 2 pz (130g) al latte caprino

Il Cit è di latte 100% capra, è il classico caprino spalmabile della tradizione. Il nostro confezionamento in due porzioni da 65 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Il formaggio è color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Le due porzioni vengono disposte in un comodo vassoio di cartoncino.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)

Unità di vendita: 10 Pz x 65g (peso variabile)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Codice:*** F044CIT ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: Conf. 650 G Peso Variabile (10 Pz X 65 G) ***Codice:*** 044CIT10 ***Collo***: 2 Conf. N° Caprini/Collo 20 ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRINO FRESCO 100g al latte caprino

Il classico caprino fresco di latte 100% capra. Il nostro confezionamento in una porzione da 100 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto.
E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso
(1 Pz X 100 gr)

Unità di vendita: 6 Pz x 100g
(peso variabile)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Codice:*** F043CAPRINO ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: Conf. 600 G Peso Variabile (6 Pz X 100 G) ***Codice:*** 041CCFR6 ***Collo***: 2 Conf. N° Caprini/Collo 12 ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

RIBATIN 130g al latte caprino

Il classico rotolo fresco di latte 100% capra. Il nostro confezionamento in una porzione da 130 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto.
E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)

Confezione: 5 Pz x 130g (peso variabile)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG) ***Codice:*** F041RIB ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: Conf. 650 G Peso Variabile (5 Pz X 130 G) ***Codice:*** 041RIB5 ***Collo***: 2 Conf. N° Rotoli/Collo 10 ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

ROBIOLA MONESIGLIO 180g al latte caprino

La classica robiola di latte 100% capra che non manca mai sulla tavola. Il nostro confezionamento in una porzione da 180 g lo rende a misura di consumatore. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 180 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,180 KG) ***Codice:*** F035RMPC ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

FORMAGGETTA al latte caprino

La classica Formaggetta di latte 100% capra. E' color bianco latte e ha una consistenza tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco o da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Queste due caratteristiche rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Le sei formaggette vengono disposte in vaschetta gastro.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 280 gr)

Unità di vendita: 1 conf. x 6 pz Peso Variabile (6 Pz X 280 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 Pz Peso Variabile (1 Pz X 280 G) ***Codice:*** 035FORMAGGETTA ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: Conf. 1,680 KG Peso Variabile (6 Pz X 280 G) ***Codice:*** 035FORMAGGETTA6 ***Collo***: 2 conf/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

MIGNON CARTONCINO 250g al latte caprino

Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 4 porzioni da 65 g in abbinamenti perfetti in una unica confezione: PISTACCHIO, NOCCIOLA, MIRTILLO ROSSO, UVETTA.
Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.
E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 4 pz Peso Fisso (4 Pz x 65 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G) ***Codice:*** F044CARTONCINO ***Collo***: 6 conf/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRINO AROMI 100g al latte caprino

La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: IL PEPERINO, BASILICO E PINOLI, PREZZEMOLO E AGLIO e PEPE ROSA. Un formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Codice: F043PEPERINO
Elaborazione: Peperino mix

Codice: F043BASILICO
Elaborazione: Basilico e pinoli

Codice: F043PREZZEMOLO
Elaborazione: Prezzemolo e aglio

Codice: F043PEPEROSA
Elaborazione: Pepe rosa

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRINO FRUTTA 100g al latte caprino

La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamenti perfetti come: FRUTTI DI BOSCO, PESCA, MIRTILLO E e FRAGOLA SEMICANDITI.
Un formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori fruttati e piacevoli al palato, perfetti per la colazione o come dessert.
Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Codice: F043FBOSCO
Elaborazione: Frutti di bosco

Codice: F043PESCA
Elaborazione: Pesca

Codice: F043MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo

Codice: F043FRAGOLA
Elaborazione: Fragola

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

RIBATIN AROMI 130g al latte caprino

La confezione da 130g è per chi vuole condividere il caprino fresco in una comoda porzione in abbinamenti perfetti come: il PISTACCHIO, la NOCCIOLA, il MIRTILLO ROSSO e l'UVETTA.
Formaggio fresco 100% capra elaborato
con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.
Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

Conservazione: 0° e +4 ° C

Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Codice: F041PISTACCHIO
Elaborazione: Granella di pistacchio

Codice: F041NOCCIOLA
Elaborazione: Granella di nocciole

Codice: F041MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo rosso

Codice: F041UVETTA
Elaborazione: Uvetta

Codice: F041ARLECCHINO
Elaborazione: Arlecchino mix

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BASIN PESCA E MIRTILLO 65gx2pz (130g) al latte caprino

Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: pesca e mirtillo. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Codice:*** F044FRUTTA ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BASIN AROMI 65gx2pz (130g) al latte caprino

Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in abbinamenti perfetti: mirtillo rosso e uvetta, pistacchio e nocciola. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure, le capre sono di razza Camosciata Alpina. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

Codice: F044PISNOC
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola

Codice: F044MIRUV
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta

Codice: F044ERBE
Elaborazione: Origano e erba cipollina

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

CAPRA E FIORI al latte caprino

Per assaporare il caprino fresco in abbinamenti ottimi con i fiori edibili, dai petali di rosa rossa alle viole.

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

Nome: CAPRINO FIORI 100 g
Codice: F043FIORI
Elaborazione: Fiori

Nome: BASIN FIORI x2 130 g
Codice: F044FIORI
Elaborazione: Fiori

Nome: BASIN FIORI x4 250 g
Codice: F044BASINFIORI
Elaborazione: Fiori

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI CAMPO, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) ***Codice:*** F043FIORI ***Collo***: 9 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet
Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG) ***Codice:*** F044FIORI ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet
Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G) ***Codice:*** F044BASINFIORI ***Collo***: 6 conf/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

MINI APERILANGA 20gx4pz (80g) al latte caprino

Perfetta confezione per l'aperitivo. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato da assaporare con un buon calice di vino. Erba cipollina, nocciola, peperino mix e pistacchio, perfetti abbinamenti con il formaggio fresco di capra. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure.
La porzione da 20 grammi x 4 rotolini aromatizzati è perfetta per 2 persone.

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

Unità di vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 0,020 KG) ***Codice:*** FTC2204AROMI ***Collo***: 8 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

1. BELVEDERE
2. LA MICCA
3. TOMA STRACCHINATA
4. LA TENERA
5. TOMA MONVISO
6. CUOR DI LANGA VACCINO
7. CACIUOLA
8. MACCAGNETTO
9. TOMINO DA CUOCERE
10. PAGLIERINA
11. ROBIOLA D'ALBA

3

FORMAGGI MORBIDI

FORMAGGI MORBIDI

BELVEDERE al latte vaccino

La forma a gianduiotto tipico torinese di questo formaggio è entrata nella tradizione casearia piemontese.
Il sapore è intenso della classica lavorazione tradizionale alpina e delle valli piemontesi. Nel banco taglio attira l'attenzione per la forma innovativa e il gusto è ottimo.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz x 4 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	40 GIORNI	LISCIA	MOLLE ED ELASTICA	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE	DOLCE DI LATTE	3

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) ***Codice:*** 262BELVEDERE ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

La MICCA formaggio molle al latte vaccino

La ***Micca*** è una toma che nasce dal saper fare di casari esperti. La nostra proposta è un formato nuovo e originale, un formaggio moderno e innovativo per la forma, per freschezza di gusto e cremosità della pasta complesso di profumi e ricco di aromi. Non può mancare nel banco formaggi.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	40 GIORNI	LISCIA	MOLLE ED ELASTICA	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE	DOLCE DI LATTE	3

Unità di Vendita: : 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) ***Codice:*** 050SOLAV ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

TOMA STRACCHINATA al latte vaccino

La ***Toma Stracchinata*** è un formaggio 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. Un capolavoro che viene prodotto nelle Langhe dove ricerca, evoluzione e tradizione sono le fondamenta di un territorio unico riconosciuto nel mondo. Non può mancare nel banco formaggi.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	40 GIORNI	LISCIA	MOLLE ED ELASTICA	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE	DOLCE DI LATTE	3

Unità di Vendita: : 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) ***Codice:*** 262TOMASTRAC ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

LA TENERA al latte vaccino

Questo formaggio cibo da sempre per intere generazioni. Il gusto è dolce con lieve sapidità, è un formaggio a pasta tenera, a media maturazione, prodotto con latte vaccino.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	40 GIORNI	LISCIA	TENERA	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE	FIORI DI CAMPO	3

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 050TENERAV ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

TOMA MONVISO al latte vaccino

Questo formaggio cibo da sempre per intere generazioni. Il formaggio delle vallate alpine cuneesi. Questo formaggio cibo da sempre per intere generazioni. Il gusto è dolce con lieve sapidità, è un formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino. Il Monviso sovrasta le vallate cuneesi, è il vedere di ogni giorno come questo formaggio semplice ma adatto per il pasto di ogni giorno.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	40 GIORNI	LISCIA	TENERA	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE	FIORI DI CAMPO	3

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) ***Codice:*** 300MONVISO ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

CUOR DI LANGA al latte vaccino

Il ***CUOR di LANGA*** è un formaggio INNOVATIVO, dalla crosta profumata e la pasta dal CUORE dolce, cremoso e scioglievole. Il CUOR di LANGA è un formaggio MODERNO, ha un gusto fruttato che si equilibra perfettamente con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. Il sapore è intenso di latte fresco e sprigiona una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto ORIGINALE per consistenza e formato, viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte.
UNICO, assolutamente da provare!

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1,2 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA APPENA TAGLIATA	3

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1,2 KG) ***Codice:*** 050CUORLANGA ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

CAMEMBERT DELLE LANGHE
al latte vaccino e 2 latti (vaccino e caprino)

Camembert delle Langhe di latte vaccino è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un armonia di gusto unica per profumi ed aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

Codice: 050VACCAPIEM
Latte vaccino

Codice: 050MIXPIEMVC
Latte vaccino e caprino

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA APPENA TAGLIATA	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,170 KG) ***Collo:*** 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

CACIUOLA al latte vaccino

La «CACIUOLA» della tradizione piemontese è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA APPENA TAGLIATA	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) ***Codice:*** 050CACIUOLAV ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

MACCAGNETTO al latte vaccino

E' un formaggio morbido, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e cremoso, dal sapore intenso di latte fresco. E' un prodotto originale per consistenza della pasta è un formaggio dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il formaggio, una volta aperta la confezione, si può porzionare e poi riporre nel vassoio e nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA APPENA TAGLIATA	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 546MAC ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

TOMINO DA CUOCERE al latte vaccino

È un formaggio unico, che racchiude l'essenza della tradizione casearia Piemontese. L'originale TOMINO DA CUOCERE è riconoscibile dalla pasta morbida e compatta, la stagionatura conferisce al tomino un gusto dolce con una leggera vena piccante. La cottura alla piastra ne esalta il gusto delicato e leggermente piccante, accompagnato da ingredienti freschi che si abbinano perfettamente alla stagionatura del formaggio. Un sapore inimitabile e tanta creatività per servirli in tavola.
Pronti in pochi minuti

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,100 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GIORNI	MUFFETTATA	MOLLE	PAGLIERINO	DOLCE DI LATTE	FIENO E FUNGHI	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,100 KG) ***Codice:*** 548TCV ***Collo:*** 12 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

PAGLIERINA al latte vaccino

Formaggio a pasta cremosa e uniforme di colore giallo paglierino a crosta fiorita. Questo formaggio Piemontese deve il suo nome alla tradizionale conservazione che avveniva sul fieno o sulla paglia. La leggera crosta lievemente fiorita e la breve stagionatura rendono la Paglierina un formaggio dal sapore inconfondibile. Il gusto vero delle antiche cascine, con il profumo di pascoli e erbe fresche.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GIORNI	MUFFETTATA	MOLLE	PAGLIERINO	DOLCE DI LATTE	FIENO E FUNGHI	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) ***Codice:*** 548PAGLIERINA ***Collo***: 5 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

ROBIOLA D'ALBA al latte vaccino

La Robiola d'Alba al Naturale è un formaggio fresco a pasta gessata, tipico della zona di Alba nel cuneese. Ha una pasta compatta ed omogenea, gusto dolce, leggermente acidulo. Formaggio ottenuto da latte 100% Piemontese. E' molto utilizzata in cucina per insaporire primi piatti ed insalate. La Robiola d'Alba per la sua compattezza e tenuta del taglio a fette o a dadino è la regina delle insalate piemontesi, molto versatile negli abbinamenti sia dolci che salati.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	ASSENTE	LISCIA	COMPATTA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 546ALBA ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MORBIDI

IL BOT al latte vaccino

Il BOT, il gusto di un tempo passato. Un formaggio che si produce oggi nello stesso modo rispetto a quanto si faceva nelle cascine del Piemonte con pochi animali da latte e per il consumo domestico. Di latte vaccino, pasta bianca e compatta leggermente gessata, il sapore è dolce di latte con un leggero sentore acidulo gradevole. La crosta e' lievemente fiorita e rugosa. Nella maturazione il sottocrosta si ammorbidisce sprigionando aromi di pascoli, di fieno, di erbe e fiori di montagna. Un formaggio di quando non esistevano i frigoriferi, con una maturazione lenta, di grande carattere.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	ARTIGIANALE	30 GG	LIEVEMENTE RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	DOLCE DI LATTE	FIENO E PASCOLI	3

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) ***Codice:*** 005ILBOT ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

CORA formaggi

1. TOMA SAN MARTINO PECORA
2. TOMA DI CAPRA
3. STRACCO CAPRA STELLINA CAPRA
4. ROBIOLONE CAPRA
5. LANGHETTO CAPRA
6. ROBIOLA DEL CASTELLO CAPRA
7. ROBIOLINA FOGLIE CAPRA
8. CREMOSO DI BUFALA MIGNON
9. CREMOSO DI BUFALA
10. MACCAGNETTO AL TIMO VACCA
11. ROBIOLINA DELLE LANGHE CAPRA
12. CIABOT VACCA E PECORA
13. ROBIOLA TRE LATTI VACCA, CAPRA E PECORA
14. CIABOT FIORI VACCA E PECORA

4

FORMAGGI MOLLI

FORMAGGI MOLLI

TOMA SAN MARTINO al latte ovino

Toma di latte ovino è un ottimo formaggio dal gusto dolce e aromatico caratteristico del latte di pecora. La struttura e la complessità del latte di ovino dà a questo formaggio un gusto unico e intenso. L'aroma è persistente di animali al pascolo, di fieno ed erbe di montagna.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
PECORA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GG	LISCIA	COMPATTA	PAGLIERINO	DOLCE DI LATTE	INTENSO DI CANTINA DI STAGIONATURA	4

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG) ***Codice:*** 087SMART ***Collo:*** 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

TOMA DI CAPRA al latte caprino

La toma di capra è un ottimo formaggio dal gusto inconfondibile. Il sapore è dolce e aromatico. La freschezza e la complessità del latte di capra in purezza lo rende un formaggio dal gusto unico e delicato.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GG	LISCIA	COMPATTA	BIANCA	DOLCE DI LATTE CAPRINO	INTENSO DI CANTINA DI STAGIONATURA	4

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG) ***Codice:*** 261TC ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

STRACCO DI CAPRA STELLINA al latte caprino

Lo STELLINA STRACCO di CAPRA è uno stracchino stagionato di latte di capra dalla particolare forma quadrata. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Il gusto è intenso dal latte di capra, e il profumo richiama le erbe aromatiche dei pascoli alpini. Formaggio morbido, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo. Ottimo anche in cucina.

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

Unità di vendita: 1 pz 2000 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	30 GIORNI	CROSTA LAVATA	MORBIDA E CREMOSA	PAGLIERINO	INTENSO DI LATTE CAPRINO	DI PASCOLI E FIORI	4

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG) ***Codice:*** 008CAPRAST ***Collo:*** 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

VIOLETTA STRACCO al latte caprino

VIOLETTA Stracco di Capra è uno stracchino stagionato di latte di capra. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili.
Il gusto è intenso dal latte di capra, e il profumo richiama le erbe aromatiche dei pascoli alpini.
Formaggio a pasta molle, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura.
La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi.
Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo. Ottimo anche in cucina.

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

Unità di vendita: 1 FORMA 0,45 KG g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	30 GIORNI	CROSTA LAVATA	MORBIDA E CREMOSA	ROSATO	INTENSO DI LATTE CAPRINO	FUNGHI E SOTTOBOSCO	4

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,45 KG) ***Codice:*** 008CAPRETTAST ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

STRACCO NINA al latte vaccino

Il formaggio NINA è uno stracchino stagionato di latte vaccino. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Sono morbidi, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. La pasta può variare dal bianco al bianco paglierino, tendente al giallo. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	CROSTA LAVATA	MORBIDA CON SOTTOCROSTA CREMOSO	PAGLIERINO	**DOLCE CON NOTE SAPIDE**	CORTECCIA E FOGLIE	4

Unità di Vendita: 1 pz 400 g peso variabile ***Codice:*** 100CL450 ***Collo***: 6 pz – 2,4 kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

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. Un formaggio che crea una armonia perfetta tra la crosta dal profumo di bosco e la pasta dolce e aromatica di erbe e fieno.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA FONDENTE	BIANCO	LATTE FRESCO	FIENO E FRUTTA SECCA	4

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG) ***Codice:*** 055ROBBI ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

LANGHETTO 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, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di fieno e frutta secca. Il latte di capra esalta gli aromi.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA FONDENTE	BIANCO	LATTE FRESCO	FIENO E FRUTTA SECCA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG) ***Codice:*** 045LANGHETTO ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

ROBIOLA DEL CASTELLO al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra.
La pasta è morbida e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di fieno e frutta secca. Il latte di capra esalta gli aromi.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,280 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA FONDENTE	BIANCO	LATTE FRESCO	FIENO E FRUTTA SECCA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,280 KG) ***Codice:*** 011ROBCAS ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

ROBIOLINA IN FOGLIA al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra.
E' un 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. La pasta è morbida, scioglievole e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato. E' una antica tradizione per conservare a lungo il formaggio. L'estetica è meravigliosa.

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

Codice: 082ROSKG
Elaborazione: foglie di ciliegio

Codice: 082FIKG
Elaborazione: foglie di fico

Codice: 082CAKG
Elaborazione: foglie di castagno

Codice: 082INCKG
Elaborazione: foglie di verza

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA FONDENTE	BIANCO	LATTE FRESCO	FIENO E FRUTTA SECCA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG) ***Collo:*** 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

CREMOSO DI BUFALA MIGNON al latte di bufala

CREMOSO DI BUFALA MIGNON 180g é prodotto con latte di bufala, questo formaggio è entrato recentemente nella tradizione produttiva italiana. Ha il cuore morbido e cremoso, il gusto esprime tutti gli aromi del latte di bufala. In questo piccolo formato da 180 g 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 0,180 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
BUFALA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GIORNI	LISCIA	MOLLE	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE DI BUFALA	SOTTOBOSCO	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG) ***Codice:*** 045CREMOSOMI ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

CREMOSO DI BUFALA al latte di bufala

CREMOSO DI BUFALA 250g é prodotto con latte di bufala, questo formaggio è entrato recentemente nella tradizione produttiva italiana. Ha il cuore morbido e cremoso, il gusto esprime tutti gli aromi del 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.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
BUFALA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GIORNI	LISCIA	MOLLE	DAL BIANCO ALL'AVORIO	DOLCE DI LATTE DI BUFALA	SOTTOBOSCO	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 045CREMOSOBU ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

MACCAGNETTO AL TIMO al latte vaccino

Il Maccagnetto al Timo è un 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. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte.
Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

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 0,250 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA APPENA TAGLIATA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 546MACTI ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

MADDALENA al latte vaccino

La Maddalena è un 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 salvia acquista un profumo intenso. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. E' un prodotto originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi. Viene prodotto nelle Langhe da latte 100% Piemonte. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

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)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA	BIANCO	LATTE FRESCO	ERBA FRESCA APPENA TAGLIATA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) ***Codice:*** 546MAD ***Collo:*** 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

CIABOT al latte vaccino e ovino

Il CIABOT ha la crosta bianca e sottile, la ricetta di latte vaccino e ovino lo rende dolce e gustoso. Ha un aroma di latte, fieno e funghi essicati al sole. La pasta è scioglievole, un vero piacere per il palato, cremoso nelle forme più mature. Il gusto è perfetto, contiene tutto «il saper fare» della tradizione Piemontese.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA E PECORA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA SCIOGLIEVOLE	PAGLIERINO	DOLCE DI LATTE OVINO	LATTE, FIENO E FUNGHI	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG) ***Codice:*** 547CIABOT ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

ROBIOLA TRE LATTI al latte vaccino, caprino e ovino

Frutto della tradizione casearia delle vallate delle Langhe. Un formaggio storicamente prodotto in tutte le cascine miscelando i latti disponibili di stagione. 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 0,300 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA, CAPRA E PECORA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA SCIOGLIEVOLE	PAGLIERINO	DOLCE, LIEVEMENTE SAPIDO	BURRO, PANNA E FRUTTA SECCA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG) ***Codice:*** 549TRL ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

CIABOT AI FIORI al latte vaccino e ovino

Il Ciabot ai Fiori è un formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto di latte fresco della pasta si equilibra con il profumo della crosta fiorita che arricchita di petali di papavero e fiori di acacia gli conferiscono un profumo intenso dolce di fiori. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA E PECORA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	TENERA SCIOGLIEVOLE	PAGLIERINO	DOLCE DI LATTE OVINO	LATTE, FIENO E FUNGHI	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG) ***Codice:*** 547CIABOTF ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI MOLLI

APERITALY 4PZx30G al latte vaccino

L'APERITALY da 30g in confezione da 4 pezzi da 30 g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' ottimo al naturale e affinato in carbone vegetale ed anche negli abbinamenti con il tartufo e l'aglio orsino.
E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi.
Ottimo da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione.

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

Unità di vendita: 1 conf. 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GIORNI	MUFFETTATA	MOLLE	PAGLIERINO	DOLCE DI LATTE	FIENO E FUNGHI	4

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30g) ***Codice:*** F548MINIAR304 ***Collo***: 6 confezioni /collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

CORA formaggi

1. TOMA GRAN CAPRA
2. TOMA LA ROSINA
3. TOMA MACCAGNO
4. TOMA BIANCA DOLCE CAPRA
5. TOMA MALGA
6. IL DURO
7. ROCCAROSSA
8. TALEGGIO DOP
9. TRONCHETTO DI CAPRA
10. ROCCABIANCA
11. BLU & NERO
12. TOMA OCCITANA
13. TRONCHETTO AL CARBONE
14. BLU DEL RE 450 G
15. BLU & ROSSO

5

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA GRAN CAPRA al latte caprino

La TOMA GRAN CAPRA è prodotta con latte di capra in purezza. Presenta il caratteristico aspetto conferitogli dal cesto in giunco nel quale viene preparato e adagiato. Il sapore è gradevolmente aromatico e persistente. La stagionatura supera i 90 giorni conferendogli un gusto dolce e deciso.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	90 GIORNI	RIGATA	DURA	BIANCO	CAPRINO INTENSO	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 5 KG) ***Codice:*** 260GRANCAPRA ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

La ROSINA al latte caprino

La toma di capra ***Rosina*** è un formaggio della tradizione alpina e delle colline del Piemonte.
Il sapore è dolce con note caprine.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	45 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	BIANCO	DOLCE CAPRINO	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 100ROSINA ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA MACCAGNO al latte vaccino

Il Maccagno è un formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino intero. Il sapore è dolce, gradevole, delicato con note di burro. Il formaggio Maccagno rappresenta un cru d'eccellenza dei formaggi piemontesi. Il sapore è dolce e ricorda la crema del latte e il burro. L'aroma è intenso, specialmente per la produzione nel periodo estivo. Ottimo anche in cucina.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	45 GIORNI	LISCIA	FONDENTE E LIVEMENTE OCCHIATA	BIANCO CON NOTE PAGLIERINE	DOLCE	ERBE E FIORI	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) ***Codice:*** 262MAC ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA BIANCA al latte caprino

Questo formaggio nasce «dal saper fare» di grandi maestri casari dove fare il formaggio di capra è vera «arte». E' l'evoluzione del latte di capra in nuove forme di gusto, aroma e profumo. Dalla perfetta Arte casearia, nasce la «TOMA BIANCA» DOLCE CAPRA equilibrio perfetto di sapore. Formaggio nuovo, originale, moderno per freschezza di gusto e complessità di aromi. Viene prodotta nel Monferrato dove, con le Langhe, ricerca e tradizione sono le fondamenta di territori unici riconosciuti nel mondo. Assolutamente da scoprire.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	45 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	BIANCO	DOLCE CAPRINO	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) ***Codice:*** 100DOLCETOMA ***Collo:*** 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA MALGA al latte vaccino

La toma alpina per eccellenza. Il sapore è complesso di erbe, pascoli e fieno appena tagliato. Il gusto è raffinato con note di burro, il profumo ricco di latte lavorato da mani che conoscono la vera tradizione casearia delle valli alpine. E' un formaggio a pasta morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino intero. Ottima in cucina, per il suo aroma rispetta con carattere ogni abbinamento .

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	45 GIORNI	LISCIA	FONDENTE E LIVEMENTE OCCHIATA	BIANCO CON NOTE PAGLIERINE	DOLCE	ERBE E FIORI	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 330VALM ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

IL DURO formaggio a pasta compatta al latte vaccino

Il gusto è intenso, la pasta è colore avorio e compatta, scioglievole in bocca grazie alla lunga stagionatura. L'aroma è di latte, erbe spontanee e fiori dei pascoli, con il profumo di cantina di stagionatura di pietra e legno.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	COMPATTA FONDENTE	AVORIO	INTENSO	FIORI E CANTINA DI STAGIONATURA	5

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3 KG) ***Codice:*** 050TDUROV ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

BIANCANEVE al latte caprino

Dal nostro latte di capra e dal nostro «saper fare» ecco ***BIANCANEVE*** formaggio di capra dolce, ricco di aromi intensi e di sottobosco

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	45 GIORNI	LISCIA	MOLLE E SCIOGLIEVOLE	BIANCO	INTENSO CON NOTE FRUTTATE	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 100BIANCANEVE ***Collo:*** 5 forme/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

CENERENTOLA al latte caprino

Dai nostri pascoli e dalle nostre stagionature vi proponiamo ***CENERENTOLA*** formaggio di capra maturato sotto carbone vegetale per esaltare una maturazione perfetta

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	45 GIORNI	LISCIA	MOLLE E SCIOGLIEVOLE	BIANCO	INTENSO CON NOTE FRUTTATE	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 100CENERENTOLA ***Collo:*** 5 forme/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

ROCCAROSSA al latte caprino

E' un formaggio prodotto con latte di capra, la superficie è ricoperta dall'estratto dai semi della pianta Bixa Orellana. Il suo formato particolare a cupola è armonico e interessante e il colore rosso arancione lo caratterizzano. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di erba fresca e frutta matura. Il latte di capra esalta gli aromi.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	45 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	BIANCO	DOLCE CAPRINO	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 10ROCCAR ***Collo***: 5 forme/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

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. Il tronchetto al taglio le fette mantengono una perfetta forma circolare, adatte al piatto formaggi e al tagliere. E' un ingrediente ideale in cucina per ricette calde e fredde.
Ottimo semplicemente abbinato al pane

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 0,170 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	LATTERIA	10 GIORNI	LISCIA	MORBIDA E FRIABILE	BIANCO	CAPRINO LIEVEMENTE ACIDULO	SOTTOBOSCO	5

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,170 KG) ***Codice:*** F020TRB ***Collo***: 14 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

ROCCABIANCA al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Il suo formato particolare a cupola è armonico e interessante. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato, il profumo intenso di sottobosco, l'aroma è di erba fresca e frutta matura. Il latte di capra esalta gli aromi.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 0,500 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	45 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	BIANCO	DOLCE CAPRINO	FIORI DI PASCOLO	5

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 10ROCCAB ***Collo***: 5 forme/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

TOMA OCCITANA al latte vaccino

E' una toma dolce e morbida, dal gusto intenso che mantiene tutti gli aromi del latte fresco.Nasce dalla maestria artigianale di preservare i gusti tradizionali di montagna. Viene prodotta nelle valli occitane del Piemonte. La pasta è morbida e scioglievole nel sottocrosta, la crosta è fiorita di muffe nobili che richiama i profumi del sottobosco. Ottima anche in cucina per arricchire piatti raffinati.

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

Unità di vendita: 1 pz da 1,250 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	ARTIGIANALE	15 GIORNI	LISCIA	MOLLE	BIANCO PAGLIERINO	INTENSO	PASCOLI E SOTTOBOSCO	5

Unità di Vendita: 1 pz da 1,250 kg peso variabile ***Codice:*** 005TOMAOCC ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

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 pasta è morbida e friabile, la crosta edibile dal profumo di sottobosco. Il tronchetto al taglio le fette mantengono una perfetta forma circolare, adatte al piatto formaggi e al tagliere. La tradizione lo vede ricoperto di carbone vegetale e spezie per facilitare la maturazione del sottocrosta e per evitare l'essicamento del formaggio sviluppando una maturazione verso l'interno, fino a diventare completamente cremoso. E' un ingrediente ideale in cucina per ricette calde e fredde. Ottimo semplicemente abbinato al pane.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 0,170 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	LATTERIA	10 GIORNI	LISCIA	MORBIDA E FRIABILE	BIANCO	CAPRINO LIEVEMENTE ACIDULO	SOTTOBOSCO	5

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,170 KG) ***Codice:*** F021TRCA ***Collo:*** 14 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

BLU & NERO
al latte vaccino di montagna

E' un formaggio erborinato dolce e delicato,
la superficie è ricoperta da carbone vegetale che gli conferisce una maturazione dolce e scioglievole.
Il latte di montagna esalta gli aromi della leggera erborinatura. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.

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

Unità di vendita: 1 pz da 240 g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PRESAMICO	LATTERIA	25 GIORNI	RUGOSA	ERBORINATA MOLLE	BLU DIFFUSO	DOLCE DELICATO	CANTINA DI STAGIONATURE	5

Unità di Vendita: 1 pz da 240 g peso fisso ***Codice:*** F200BLUNERO ***Collo:*** 6 pz - 1,440 kg ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

BLU DEL RE IN FOGLIE DI VITE al latte vaccino

L'affinatura in foglia di vite arricchisce il formaggio con l'aroma dolce trasmesso dalle foglie che richiamano il profumo dell'uva fresca.

BLU DEL RE 240
sapore dolce dall'erborinatura
Codice: F200BR
Unità di vendita: 1 pz da 240 g peso fisso
Collo: 6 pz – 1,44 kg

BLU DEL RE 450
sapore intenso ed aromatico
Codice: 400BR
Unità di vendita: 1 pz da 450 g peso variabile
Collo: 6 pz - 2,7 kg p.v.

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PRESAMICA	LATTERIA	25 GIORNI	LISCIA	ERBORINATA MOLLE	BLU DIFFUSO	DOLCE INTENSO AROMATICO	CANTINA DI STAGIONATURE	5

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 35 gg alla spedizione ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI SEMISTAGIONATI

BLU & ROSSO
al latte vaccino di montagna

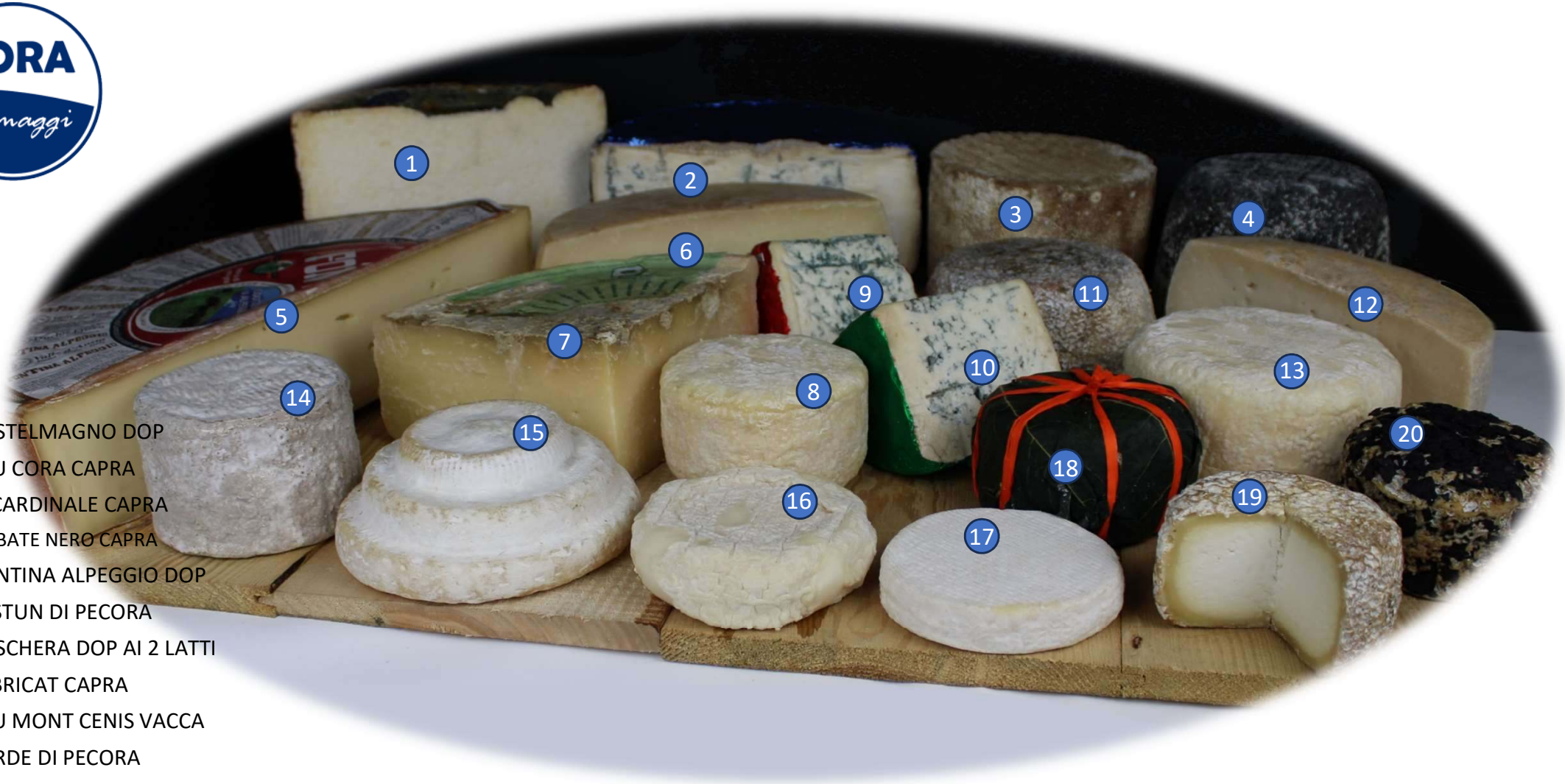
E' un formaggio erborinato dolce e delicato,
la superficie è ricoperta dall'estratto dai semi della pianta Bixa Orellana che gli conferisce il colore caratteristico.
Il latte di montagna esalta gli aromi della leggera erborinatura. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.

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

Unità di vendita: 1 pz da 250 g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PRESAMICO	LATTERIA	25 GIORNI	LISCIA	ERBORINATA MOLLE	BLU DIFFUSO	DOLCE INTENSO AROMATICO	CANTINA DI STAGIONATURE	5

Unità di Vendita: 1 pz da 250 g peso fisso ***Codice:*** F200BLUROSS ***Collo:*** 6 pz - 1,500 kg ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



1. CASTELMAGNO DOP
2. BLU CORA CAPRA
3. IL CARDINALE CAPRA
4. L'ABATE NERO CAPRA
5. FONTINA ALPEGGIO DOP
6. TESTUN DI PECORA
7. RASCHERA DOP AI 2 LATTI
8. IL BRICAT CAPRA
9. BLU MONT CENIS VACCA
10. VERDE DI PECORA
11. IL BOSCHETTO CAPRA
12. TUMA ED'CRAVA CAPRA
13. IL MONACO CAPRA
14. RONDO' VACCA
15. MONTEBORE VACCA E PECORA
16. ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
17. TOUMIN DAL MEL VACCA
18. INFOGLIATO FICO CAPRA
19. MONTANE' CAPRA
20. RAPUI SOTTO VINACCIA CAPRA

6 FORMAGGI TIPICI E LA «RISERVA»

FORMAGGI TIPICI

CASTELMAGNO DOP al latte crudo vaccino

Il Castelmagno DOP è uno dei formaggi piemontesi con la storia più antica e affascinante. Nasce nelle montagne piemontesi e conquista da subito le cucine nazionali ed europee con il suo sapore intenso e tendente al piccante. Il Castelmagno DOP è un formaggio nutriente e gustoso che racchiude tradizione e saperi antichi che si tramandano da secoli. In cucina, sia come ingrediente che in purezza, è versatile e ricco, ideale per gli antipasti, i primi e i secondi piatti.

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 kg)
Unità di vendita: 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 3 kg)

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 90 gg alla spedizione

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	CRUDO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	RUGOSA	GESSATA	AVORIO	INTENSO	LATTE E FRUTTA SECCA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 6 KG) ***Codice:*** 380CAST ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 3 KG) ***Codice:*** 380CASTMEZ ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

BLU CORA al latte caprino

Formaggio erborinato, compatto, a pasta cruda prodotto con latte di capra intero, un blu di capra di grande carattere, per chi apprezza i gusti intensi. Una stagionatura lenta in cantina fino a 90 giorni, una erborinatura screziata verde e blu. La pasta è compatta e scioglievole in bocca con aromi decisi di latte di capra e muffe nobili.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI CAPRA E MUFFE NOBILI	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 5 KG) ***Codice:*** 360BC ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

IL CARDINALE al latte caprino crudo

Il *Cardinale*, l'orgoglio della nostra produzione.
Gusto intenso, profumo di cantina di stagionatura.
La pasta è compatta, scioglievole in bocca, aroma intenso caprino, di frutta secca e dal profumo di fieno.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	DI FUNGO E CANTINA DI STAGIONATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) ***Codice:*** 100CARD ***Collo:*** 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

L'ABATE NERO al latte crudo caprino

L'Abate Nero è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio Tradizionale vero, dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è fiorita, la pasta è compatta che scioglie in bocca sprigionando l'aroma del fieno e dei fiori con note fruttate. La lunga stagionatura sotto cenere arricchisce di carattere questo formaggio speciale.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1400 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	FIORI DI CAMPO E FIENO	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,4 KG) ***Codice:*** 100ABATEN ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

LA BADESSA al latte crudo caprino

LA BADESSA è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio tradizionale, dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è fiorita, la pasta è compatta che scioglie in bocca sprigionando l'aroma del fieno e dei fiori con note fruttate. La media stagionatura mantiene un carattere di freschezza a questo formaggio speciale.

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

Unità di vendita: 1 forma 1,400 kg Peso Variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 45 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	FIORI DI CAMPO E FIENO	6

Unità di Vendita: 1 forma da 1,400 kg peso Variabile ***Codice:*** 100BADESSA ***Collo:*** 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

FONTINA ALPEGGIO DOP al latte crudo vaccino

La ***Fontina Alpeggio DOP*** esprime nel gusto e nel profumo il meglio delle montagne della Valle d'Aosta. E' uno dei migliori formaggi italiani nella produzione estiva.

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

Disponibilità: da ottobre fino ad esaurimento

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 9 kg)

Unità di vendita: 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 4,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	CRUDO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	CROSTA LAVATA	FONDENTE	PAGLIERINO	INTENSO	LATTE E FIORI D'ALPEGGIO	6

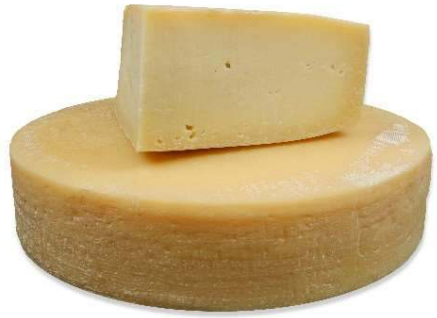
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 9 KG) ***Codice:*** 580FONT ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 4,5 KG) ***Codice:*** 580FONTMEZ ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

TESTUN DI PECORA al latte crudo ovino

Testun di pecora a latte ovino crudo è tipico delle Alpi e delle Colline del Piemonte. Il gusto è dolce e intenso, la pasta è gialla, scioglievole in bocca grazie alla lunga stagionatura.
Il profumo è di erbe di montagna e prati fioriti. La forza e la rotondità del latte di pecora in purezza lo rende un formaggio dal gusto perfetto. Disponibilità stagionale.



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

Disponibilità: da maggio a novembre; prenotazione entro fine settembre per consegna a dicembre

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
PECORA	CRUDO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	PAGLIERINO	DOLCE INTENSO	DI PASCOLI E FIORI	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 4 KG) ***Codice:*** 005TESTUNPEC ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

RASCHERA DOP AI 2 LATTI STAGIONATA OLTRE 1 ANNO
al latte crudo vaccino e caprino

Il ***Raschera DOP ai due latti*** fa parte della nostra selezione in una delle sue forme più rare sia per formato: rotonda, che per stagionatura: oltre un anno, che per tipologia di latte: con latte di capra. È il formaggio tipico delle vallate alpine Monregalesi che prende il nome dall'Alpe Raschera presso il Monte Mongioie.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 90 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA E CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 1 ANNO	LISCIA	COMPATTA E FONDENTE	PAGLERINO INTENSO	INTENSO	FRUTTA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 005RASCHCVMEZ ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

IL BRICAT al latte crudo caprino

Il ***Bricat*** è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio Tradizionale vero, dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è fiorita, la pasta è compatta che scioglie in bocca sprigionando l'aroma dei fiori dei pascoli con note intense di frutta matura.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 550 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	45 GIORNI	RUGOSA	TENERA COMPATTA	BIANCO	NOTE FRUTTATE	PASCOLI E FRUTTA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 550 G) ***Codice:*** 100BRICAT550 ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

BLU MONT CENIS al latte vaccino

Latte di montagna, salatura manuale e stagionatura lenta fino a 90 giorni, creano una erborinatura verde e azzurra. Aromi di grotta vengono sprigionati da questo formaggio unico. Il suo intenso sapore delizia gli amanti dei formaggi erborinati.

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

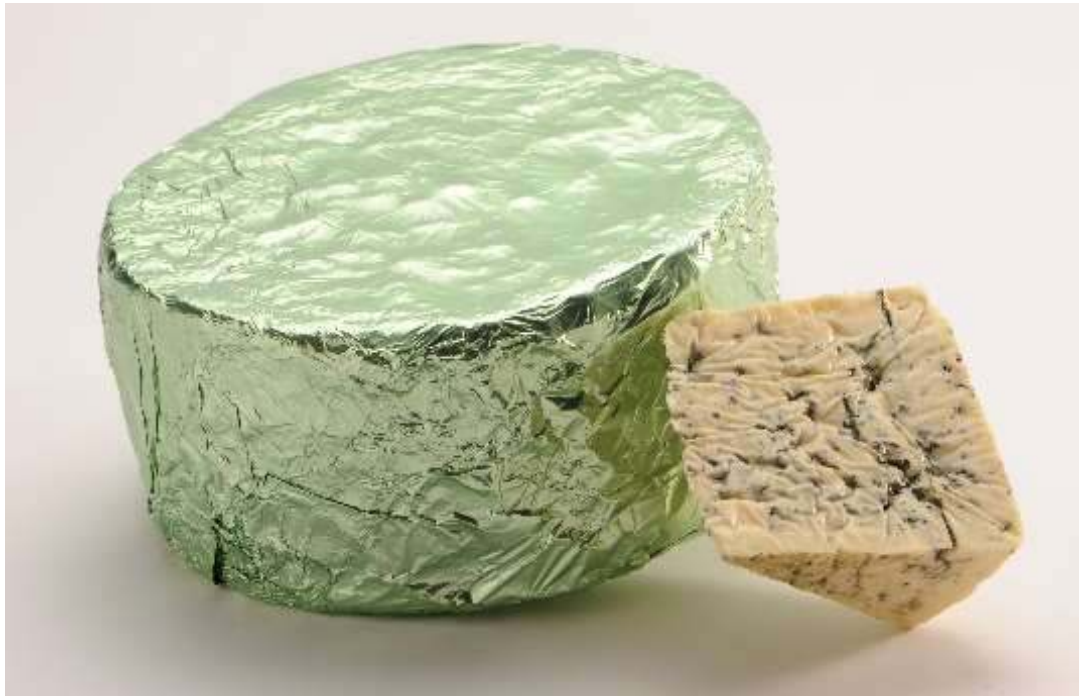
Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 201BM ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

VERDE DI PECORA al latte ovino



Il Verde di latte ovino è ricco di proteine e grassi, si differenzia soprattutto per i suoi aromi tipici e marcati. Questo formaggio erborinato di pecora ha una pasta liscia e una consistenza fondente, il suo gusto è potente, con aromi autentici di pecora, lo rende sicuramente un formaggio da scoprire! Viene mantenuto morbido in stagionatura avvolto in fogli di alluminio. Perfetto anche in cucina per dare intensità alle ricette più marcate.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
PECORA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DOLCE DI LATTE OVINO	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 555VERPEC ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TICIPI

IL BOSCHETTO al latte crudo caprino

Il Boschetto è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio Tradizionale vero, dal gusto dolce e intenso, ricco di profumi, la crosta è rugosa, la pasta è compatta che scioglie in bocca con aroma di fiori di campo e fieno. Con la lunga stagionatura l'aroma si arricchisce di gusto caprino e profumo di frutta secca.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1100 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	CAPRINO E FRUTTA SECCA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,1 KG) ***Codice:*** 100BOSC ***Collo:*** 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

TUMA ED'CRAVA al latte caprino crudo 2,5 KG

La toma di capra ***Tuma ed'crava*** a latte crudo è il formaggio della tradizione alpina e delle colline del Piemonte per eccellenza. La freschezza e la complessità del latte di capra in purezza lo rende un formaggio dal gusto raro ed unico. Disponibilità stagionale.

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

Disponibilità: da maggio a novembre; prenotazione entro fine settembre per consegna a dicembre

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	60 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	SOTTOBOSCO	6

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) ***Codice:*** 100TUMACRAVA ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

IL MONACO al latte crudo caprino

Il ***Monaco*** è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. Un formaggio Tradizionale vero, dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è fiorita, la pasta è compatta che scioglie in bocca sprigionando l'aroma del fieno e dei fiori con note fruttate. La media stagionatura lascia la pasta compatta ma tenera con un leggero gusto caprino con grande intensità di aroma.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1100 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	45 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	DOLCE E FRUTTATO	CAPRINO E FIORI	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,100Kg) ***Codice:*** 100MONACO1100 ***Collo***: 2 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

RONDO' al latte vaccino

E' un formaggio unico, originale, una antica ricetta tipica delle vallate alpine piemontesi, tradizionalmente di latte vaccino. La pasta è lievemente gessata ma insieme scioglievole, un vero piacere per il palato, il gusto è intenso di latte, il profumo richiama il bosco e i pascoli alpini, con gli aromi complessi caratteristici dei formaggi adatti alla lunga stagionatura. Viene consumato a media stagionatura dai 30 ai 60 giorni, con l'aumentare della stagionatura tende a cremificare nel sottocrosta. E' perfetto per il carrello, il tagliere e da utilizzare in cucina per piatti ricchi di gusto e profumi.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 500 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	RUGOSA	DURA	BIANCO	INTENSO	LATTE E PASCOLI	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 207TG ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

MONTEBORE al latte crudo vaccino e ovino

Il Montébore è un formaggio antico, tra i formaggi più rari al mondo, le cui origini si perdono nei secoli. Prende il nome da un piccolo paese delle valli montane piemontesi, il Montébore viene realizzato miscelando latte crudo vaccino e ovino. E' composto di tre forme che sono poste a stagionare, una sopra l'altra, da una settimana a due mesi. La pasta è liscia e leggermente occhiata, di colore bianco in varie sfumature. Il profumo è di latte e spezie. Il gusto è di latte e burro, l'aroma è di castagna accompagnata da sfumature erbacee. Perfetto da carrello e piatto formaggi.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 600 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA E PECORA	CRUDO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	MINIMO 60 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	TRE STRATI GIALLO PAGLIERINO	INTENSO	DI LATTE VACCINO E OVINO SPEZIATO	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,600 KG) ***Codice:*** 300MONT ***Collo:*** 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP
al latte crudo caprino

La ***Robiola di Roccaverano DOP*** è un formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. Un formaggio che può essere fresco o stagionato, è caratterizzato da una pasta bianca e compatta, il sapore varia da delicato a deciso con la stagionatura. Perfetto anche in cucina.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 300 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	30 GIORNI	RUGOSA	TENERA E SCIOGLIEVOLE	BIANCO	INTENSO	CAPRINO E FRUTTA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG) ***Codice:*** 150PCA ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

TOUMIN DAL MEL al latte vaccino

Formaggio tipico delle valli occitane del Piemonte, viene prodotto in Valle Varaita. Un formaggio originale dal gusto dolce e ricco di profumi, la crosta è sottile, la pasta scioglievole con aromi di pascoli e sottobosco. Da consumare così come è, viene anche molto utilizzato in cucina nella ricetta tradizionale dei Ravioles della Val Varaita e anche in abbinamento alle patate lesse. Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Fisso (1 Pz X 200 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	ARTIGIANALE	15 GIORNI	LISCIA	MOLLE	BIANCO PAGLIERINO	INTENSO	PASCOLI E SOTTOBOSCO	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG) ***Codice:*** F005MEL ***Collo***: 6 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

INFOGLIATO FICO al latte caprino crudo

E' un formaggio a crosta rugosa, prodotto con latte di capra crudo. Viene fatto maturare in modo tradizionale in foglie di bosco che gli conferiscono profumi dolci di frutta e aromi intensi vegetali. La pasta è compatta e scioglievole; il gusto intenso del formaggio caprino abbinato all'aroma sprigionato dalle foglie crea un'armonia intensa di gusto è dolce, piacevole e delicato. E' una antica tradizione del Piemonte per conservare a lungo il formaggio.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Fisso (1 Pz X 500 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	LATTE, FRUTTA E VEGETALE	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 100FI500 ***Collo:*** 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

INFOGLIATO CILIEGIO al latte caprino crudo

E' un formaggio a crosta rugosa, prodotto con latte di capra crudo. Viene fatto maturare in modo tradizionale in foglie di bosco che gli conferiscono profumi dolci di frutta e aromi intensi vegetali. La pasta è compatta e scioglievole; il gusto intenso del formaggio caprino abbinato all'aroma sprigionato dalle foglie crea un'armonia intensa di gusto è dolce, piacevole e delicato. E' una antica tradizione del Piemonte per conservare a lungo il formaggio. L'estetica è meravigliosa.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Fisso (1 Pz X 500 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	LATTE, FRUTTA E VEGETALE	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 100ROS500 ***Collo:*** 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

MONTANE' al latte caprino crudo

Il Montané è la selezione delle forme adatte alla lunga maturazione in modo da far evolvere l'aroma verso tonalità di gusto caprine intense e profumi fruttati.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 550 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	CAPRINO E FRUTTA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 550 G) ***Codice:*** 100MONTANE ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

RAPUI al latte caprino crudo

Il Rapui è un formaggio a pasta compatta che viene immerso completamente in vinacce ricche ancora umide dei residui della spremitura delle uve. Queste forme vengono fatte maturare a lungo in modo da assorbire gli aromi delle vinacce. Il formaggio assume così aromi e profumi complessi e la caratteristica crosta violacea.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Fisso (1 Pz X 500 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	CAPRINO E UVA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 100RAPUI ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

ZIRA al latte caprino crudo

Il Zira è un formaggio a pasta compatta che viene fatto stagionare nella cera vergine d'api secondo la tradizione. Queste forme vengono fatte maturare a lungo in modo da assorbire gli aromi della cera. Il formaggio assume così aromi e profumi dolci intensi e il profumo del miele.
Le forme venivano fatte stagionare appese.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Fisso (1 Pz X 500 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	60 GIORNI	RUGOSA	COMPATTA	BIANCO	INTENSO	CAPRINO E CERA VERGINE D'API	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG) ***Codice:*** 100ZIRA ***Collo:*** 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

FORMAGGI TIPICI

TESTUN IN VINACCIA al latte vaccino

Il TESTUN è un formaggio a pasta compatta che viene immerso completamente in vinacce ricche ancora umide dei residui della spremitura delle uve. Queste forme vengono fatte maturare a lungo in modo da assorbire gli aromi delle vinacce. Il formaggio assume così aromi e profumi complessi e la caratteristica crosta violacea.

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X ,250 kg)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA VIOLACEA	COMPATTA	SOTTO VINACCIA	INTENSO	CANTINA E UVA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG) ***Codice:*** 045TESTUN ***Collo***: 1 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

CORA formaggi

1. TOMA DI PECORA AL TARTUFO
2. CAMEMBERT VACCINO TARTUFATO
3. STRACCO TARTUFATO
4. BRICAT AL TARTUFO
5. BASIN AL TARTUFO 65GX2PZ 130 G
6. ROBIOLETTA TARTUFO NERO 100 G
7. LANGHETTO TARTUFATO

SPECIALITA' AL TARTUFO

SPECIALITA' AL TARTUFO

TOMA DI PECORA AL TARTUFO

Ricca di gusto per la lunga stagionatura. Il latte ovino con l'aggiunta di Tartufo Nero Estivo assume un sapore particolarmente deciso, equilibrato e intenso. Esternamente presenta l'aspetto caratteristico dato dal cesto in giunco nel quale viene realizzata. Per mantenere la pasta morbida e contenere il profumo del tartufo, la crosta viene con olio extra vergine d'oliva .Ottima per sfiziosi stuzzichini.

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

Unità di vendita: 1 pz da 5 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
OVINO	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	90 GIORNI	LISCIA	COMPATTA	PAGLIERINO SCREZIATO TARTUFO	INTENSO	OVINO E TARTUFO NERO	6

Unità di vendita: 1 pz da 5 kg p.v. **Collo:** 1 pz **Codice:** 087TOMAPECTAR **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

CAMEMBERT TARTUFATO latte vaccino

Formaggio vaccino a crosta fiorita cremoso, farcito con tartufo nero. Il CAMEMBERT TARTUFATO di latte vaccino è prodotto nelle Langhe con latte 100% Piemonte. E' un formaggio dolce e cremoso, il tartufo rende il gusto intenso e armonico, ricco di profumi di sottobosco. L'essenza delle Langhe racchiuse in una armonia di sapori e profumi. Confezionato in una comoda vaschetta di cartoncino per conservare al meglio il formaggio.

Conservazione: mantenere tra 0° e 4 ° c **Shelf-life:** 35 gg alla spedizione

Unità di vendita: 1 pz da 150 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	MUFFETTATA	MORBIDA	BIANCO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita: 1 pz da 150 g peso variabile **Codice:** 050VACCATAR **Collo:** 6 pz **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

STRACCO TARTUFATO al latte vaccino

E' un formaggio Stracco di latte intero vaccino con scaglie di tartufo nero in pasta. E' un formaggio unico, l'unione della tecnica casearia della crosta lavata, già ricca di sapore, unita all'aroma intenso del tartufo si uniscono originando un gusto e aroma preziosi.

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

Unità di vendita: 1 pz da 2 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	30 gg	LAVATA	MOLLE	BIANCO PAGLIERINO SCREZIATO FARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita: 1 pz da 2 kg peso variabile **Codice:** 100CLTAR2KG **Collo:** 1 pz **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

BRICAT CON TARTUFO NERO al latte caprino crudo

Il Bricat è il formaggio tipico delle colline del Piemonte, viene prodotto da piccole aziende agricole a latte crudo con le capre al pascolo. E' un formaggio unico, già ricco di sapore, che unita all'aroma intenso del tartufo si uniscono sprigionando gusto e aroma preziosi.

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

Unità di vendita: 1 pz da 500 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	CRUDO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	40 gg	FIORITA	COMPATTA SCIOGLIEVOLE	BIANCO SCREZIATO FARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita: 1 pz da 500 g peso variabile **Codice:** 002BRIT **Collo:** 4 pz **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

BASIN TARTUFO al latte caprino

Perfetta confezione da 130 g a peso fisso per chi vuole assaporare il caprino fresco in 2 porzioni da 65g in un abbinamento perfetto: il tartufo nero estivo. Formaggio fresco 100% capra con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure.
Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

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

Unità di vendita:, confezione 130 g peso fisso (2 pz da 65 g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO FARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita: 1 confezione 130 g peso fisso (2pz da 65g) **Codice:** F044TARTUFO **Collo:** 8 pz - 1,040 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

BOCCONCINO TARTUFO al latte vaccino

Perfetta confezione da 130 g a peso fisso per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in 2 porzioni da 65g in un abbinamento perfetto: il tartufo nero estivo. Formaggio fresco con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.

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

Unità di vendita:, confezione 130 g peso fisso (2 pz da 65 g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO FARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita: 1 confezione 130 g peso fisso (2pz da 65g) **Codice:** F644TARTUFO **Collo:** 8 pz - 1,040 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

ROBIOLETTA TARTUFO NERO al latte caprino

La confezione da 100g a peso fisso racchiude il caprino fresco in una porzione comoda e in un abbinamento perfetto come:
il TARTUFO NERO ESTIVO
Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.
Il confezionamento in bustina e vassoio di cartoncino permette una migliore conservabilità.

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

Unità di vendita: 1 pz da 100 g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO FARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita:) 1 pz da 100 g peso fisso **Codice:** F043TARTUFO **Collo:** Collo: 9 pz - 0,900 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

TOMINO TARTUFO NERO al latte vaccino

La confezione da 100g a peso fisso racchiude il tomino fresco in una porzione comoda e in un abbinamento perfetto come:
il TARTUFO NERO ESTIVO
Tomino fresco unito al tartufo crea sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco.

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

Unità di vendita: 1 pz da 100 g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCINO	PASTORIZZATO	LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA SPALMABILE	BIANCO FARTUFO NERO FETTE	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita:) 1 pz da 100 g peso fisso **Codice:** F643TARTUFO **Collo:** Collo: 9 pz - 0,900 kg **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

TARTUFATO LANGHETTO
farcito con tartufo nero al latte caprino

Il TARTUFATO LANGHETTO DI CAPRA è un formaggio prodotto con latte di capra e viene farcito con tartufo nero, il risultato che si ottiene è un equilibrio di aromi intensi.
E' un formaggio dolce e cremoso, il tartufo rende il gusto intenso e armonico, ricco di profumi di sottobosco.
Confezionato in una comoda vaschetta di cartoncino per conservare al meglio il formaggio.

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

Unità di vendita: 1 pz da 200 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	MUFFETTATA	MORBIDA	BIANCO CON FARCITURA DI FARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	6

Unità di vendita: 1 pz da 200 g peso variabile **Codice:** 082TARTUFO **Collo:** Collo: 6 pz – 1,200 kg peso **Pallettizzazione:** 8 colli per piano, 64 colli per pallet

SPECIALITA' AL TARTUFO

LANGHIE' AL TARTUFO
farcito con tartufo nero al latte vaccino

Il LANGHIE' è una toma dolce, dal gusto moderno, mantiene tutti gli aromi del latte fresco farcita di tartufo nero estivo. E' un formaggio originale che abbinato al tartufo esprime in pieno l'identità e la tradizione delle Langhe. Un vero capolavoro di profumi, gusto e consistenza morbida e scioglievole. Per gli amanti del tartufo assolutamente da provare!

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

Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	40 GIORNI	LISCIA	MOLLE ED ELASTICA	BIANCO CON FARCITURA DI FARTUFO NERO	INTENSO	TARTUFO E SOTTOBOSCO	3

Unità di Vendita: : 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) ***Codice:*** 050LANGHIETAR ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

CORA formaggi

1. BLU UVETTA LATTE VACCINO
2. BLU ARANCIA LATTE VACCINO
3. TOMA BIRRATA
4. ROBIOLONE PISTACCHIO E MIRTILLO
5. MINI BLU PERA&CLEMENTINA 300G
6. ROBIOLA PINETA
7. CACIUOLA VACCA FIORI E ROSA
8. BLU MIRTILLO 450 G
9. TORTINO MIRTILLI E PISTACCHIO
10. TORTINO NOCCIOLA
11. APE REGINA
12. GINEPRINO
13. BLU MIRTILLO 1,6 KG

LE CREAZIONI

LE CREAZIONI

BLU UVETTA al latte vaccino

Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di latte vaccino abbinato all'uvetta. Un blu saporito ma non piccante di grande carattere con il gusto dolce dell'uvetta si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza gli aromi originali. L'uvetta abbinata alle screziature blu crea una dolce armonia scioglievole e compatta, sprigiona i profumi delle ricorrenze in compagnia e si abbina perfettamente con un buon calice di vino.
Perfetto per taglieri e piatti degustazione.

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 45 gg alla spedizione **Elaborazione**: avvolto in foglie di vite con uvetta **Unità di vendita:** 1 pz 1,6kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	ASSENTE	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	RICOPERTO DI UVETTA	**DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE**	FRUTTATO UVA MATURA	6

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile ***Codice:*** 201UVETTA ***Collo***: 1 pz – 1,6pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU SOLE D'ARANCIA al latte vaccino

Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di latte vaccino abbinato ai filetti di arancia candita. Un blu di latte vaccino di carattere con il gusto italiano delle arance candite si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza i prodotti frutto della creatività e di abbinamenti innovativi. I filetti di arancia disposti a raggi del sole con l'erborinatura screziata verde e blu rappresentano l'Italia del mare e del sole in un gusto adatto per tutte le stagioni. Perfetto per taglieri e piatti degustazione.

Su prenotazione di 7 giorni

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	ASSENTE	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	RICOPERTO DI ARANCIA	**DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE**	ARANCIATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile ***Codice:*** 201ARANCIA ***Collo***: 1 pz – 1,6pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU NOCCIOLA al latte vaccino

Una erborinatura dal gusto intenso in una perfetta armonia con gli aromi dolci della nocciola tostata.

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life: 45*** gg alla spedizione **Elaborazione**: nocciole in granella

Unità di vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	ASSENTE	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	RICOPERTO DI ARANCIA	**DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE**	NOCCIOLOSO	6

Unità di Vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile ***Codice:*** 201NOCCIOLA ***Collo***: 1 pz – 2,5 pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU VACCINO FIORI E ERBE al latte vaccino

Un insieme di fiori ed erbe che penetra all'interno del formaggio, che con l'erborinatura dal gusto intenso, crea una sinfonia di gusti, profumi e colori.

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 45 gg alla spedizione ***Elaborazione:*** fiordaliso, lavanda, rosmarino aghi, menta. ***Unità di vendita:*** 1 pz 2,5 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	ASSENTE	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	RICOPERTO DI ARANCIA	**DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE**	FIORI DI CAMPO	6

Unità di Vendita: 1 pz 2,5 kg peso variabile ***Codice:*** 201FIORI ***Collo***: 1 pz – 2,5 pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BIRRATA al latte vaccino

La Birrata è un formaggio a struttura tenera di gusto dolce, gradevole e delicato che si mescola con equilibrio con i sapori della birra: l'amaro del luppolo e il dolce del malto. La Birrata è realizzato anche con affinamento alle trebbie della birra. L'aggiunta di Fiori di Viola in superficie aggiunge dolcezza di profumo e un lieve aroma vegetale al formaggio.

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	TENERA CON LIEVE OCCHIATURA	RICOPERTO DI FIORI DI VIOLA	DOLCE CON SENTORI DI BIRRA	FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 2kg peso variabile ***Codice:*** 291BIR ***Collo***: 1 pz – 2kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

ROBIOLONE FRUTTATO
CON MIRTILLO E PISTACCHIO al latte caprino

Il Robiolone Fruttato è un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. L'affinatura con bacche di mirtillo rosso in crosta e la granella di pistacchio esaltano i sentori di dolce e speziato. 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. Un formaggio che crea una armonia perfetta tra il dolce della frutta e il profumo di bosco.

Su prenotazione di 7 giorni

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 35 gg alla spedizione **Elaborazione**: granella di pistacchio e mirtillo rosso **Unità di vendita:** 1 pz 2,4kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	30 GIORNI	LISCIA	MORBIDA E FONDENTE	RICOPERTO DI MIRTILLO E PISTACCHIO	**DOLCE CAPRINO**	FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile ***Codice:*** 055ROBFRMI ***Collo***: 1 pz – 2,4 kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

ROBIOLONE FRUTTATO
CON ALBICOCCHE E NOCCIOLE al latte caprino

Il Robiolone Fruttato è un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. L'affinatura con albicocche sotto gelatina in crosta e la granella di nocciole esaltano i sentori di dolce in una sinfonica armonia di aroma. 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.

Su prenotazione di 7 giorni

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

Unità di vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	AZIENDA AGRICOLA	30 GIORNI	LISCIA	MORBIDA E FONDENTE	RICOPERTO DI NOCCIOLE E ALBICOCCHE	**DOLCE CAPRINO**	FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 2,4kg peso variabile ***Codice:*** 055ROBFRAL ***Collo:*** 1 pz – 2,4 kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU PERA E CLEMENTINA 1,8 kg al latte vaccino

Il Blu Pera e Clementina da 1,8 kg è un formaggio erborinato dolce e dal sapore intenso. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposti cubetti di pera e clementine intere. La dolcezza della frutta si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce e intenso, mitigato dalla frutta.

Su prenotazione di 7 giorni

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 1,8 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	RICOPERTO DI CUBETTI DI PERA E CLEMENTINE	PICCANTE E FRUTTATO	BOSCO E FRUTTA	6

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile **Codice**: 1600CLEMENTINA **Collo**: 1 pz – 1,8 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

MINI BLU PERA & CLEMENTINA a latte vaccino

Il Mini Blu Pera e Clementina 300 grammi a peso fisso è un formaggio erborinato dolce e delicato, prodotto con latte di montagna. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposti cubetti di pera e una clementina intera. La dolcezza della frutta si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.

Su prenotazione di 7 giorni

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 300g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	ERBORINATA	RICOPERTO DI FRUTTA	**DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE**	FUNGO ERBACEO FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso ***Codice:*** F200CLEMENTINA ***Collo***: 1 pz – 300g ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU CILIEGIE E AMARENE 1,8 kg al latte vaccino

Il Blu Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato da 1,8 kg è un formaggio erborinato dolce e dal sapore intenso. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposti Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato. La dolcezza della frutta e del cioccolato si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti. La pasta è morbida, compatta e scioglievole,il sapore è dolce e intenso, mitigato dalla frutta.

Su prenotazione di 7 giorni

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 1,8 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	RICOPERTO DI CUBETTI DI PERA E CLEMENTINE	PICCANTE E FRUTTATO	BOSCO E FRUTTA	6

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile **Codice**: 1600CILIEGIA **Collo**: 1 pz – 1,8 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

MINI BLU CILIEGIE & AMARENE a latte vaccino

Il Mini Blu Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato da 300 grammi a peso fisso è un formaggio erborinato dolce e delicato, prodotto con latte di montagna. Viene affinato in foglie di vite e sulla faccia piana vengono disposte Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato. La dolcezza della frutta e del cioccolato si fonde ed esalta gli aromi dell'erborinatura. Una creazione per dare vita a gusti nuovi e modi di consumare il formaggio in modo diverso, un viaggio alla scoperta di nuovi abbinamenti stimolanti esteticamente e coinvolgenti.
La pasta è morbida, compatta e scioglievole, il sapore è dolce, piacevole e delicato.

Su prenotazione di 7 giorni

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 300g peso fisso

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	LISCIA	ERBORINATA	RICOPERTO DI FRUTTA	**DOLCE E INTENSO MA NON PICCANTE**	FUNGO ERBACEO FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso ***Codice:*** F200CILIEGIA ***Collo***: 1 pz – 300g ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

ROBIOLA PINETA al latte vaccino

La robiola PINETA è uno stracchino stagionato di latte vaccino. L'affinatura con RAMETTI di PINO gli dona un profumo fresco, un gusto intenso e un aroma di corteccia e di foglie. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. Sono morbidi, con il sottocrosta cremoso nella lunga stagionatura. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale, per cui si definiscono «croste lavate», sono sempre presenti muffe naturali grigio-verdi. La pasta può variare dal bianco al bianco paglierino, tendente al giallo. Questo tipo di formaggio ha un sapore dolce, con note sapide e il gusto è amabile che ricorda i funghi e il tartufo.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** *60* gg alla spedizione **Elaborazione**: rami di pino **Unità di vendita:** 1 pz 400 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI	CROSTA LAVATA	MORBIDA CON SOTTOCROSTA CREMOSO	RICOPERTO DI PINO	**DOLCE CON NOTE SAPIDE**	CORTECCIA E FOGLIE	6

Unità di Vendita: 1 pz 400 g peso variabile ***Codice:*** 250PIN ***Collo***: 6 pz – 2,4 kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

CACIUOLA FIORI E PETALI ROSA al latte vaccino

La «caciuola» della tradizione delle Langhe è un 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 fiori di fiordaliso, di calendula e petali di rosa moscata acquista un profumo intenso di fiori. E' dolce e scioglievole, dal sapore intenso di latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi. Originale per consistenza e formato, è un prodotto dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life: 35*** gg alla spedizione **Elaborazione**: fiori di fiordaliso, calendula e rosa moscata **Unità di vendita:** 1 pz 0,200 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PASTA MOLLE	AZIENDA AGRICOLA	20 GIORNI	ASSENTE	MORBIDA CREMOSA	RICOPERTO DI FIORI	**DOLCE E ARMONIOSO**	FLOREALE	6

Unità di Vendita: 1 pz 200 g peso variabile ***Codice:*** 050VACCAFIORI ***Collo***: 6 pz – 1,2 pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

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.

MINI BLU MIRTILLO 300 peso fisso
Erborinatura leggera (I.A.:=5)
Elaborazione: con mirtillo rosso
F200BLUMIR
Unità di vendita: 1 pz da 300 g peso fisso
Collo: 6 pz – 1,800 kg peso fisso

MINI BLU MIRTILLO 450 peso variabile
Erborinatura intensa (I.A.=6)
Elaborazione: con mirtillo rosso
Codice: 400BLUMIR
Unità di vendita: 1 pz da 450 g peso variabile
Collo: 6 pz – 2,7 kg p.v.

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PASTA MOLLE	LATTERIA	30 GIORNI	LISCIA	MORBIDA ERBORINATA	RICOPERTO DI MIRTILLO ROSSO	**DOLCE E ARMONIOSO**	FRUTTA MATURA	5 E 6

Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

TORTINO MIRTILLI E PISTACCHIO
al latte caprino

Il Tortino Mirtillo e Pistacchio è un formaggio a crosta fiorita, a pasta morbida prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in granella di pistacchio e bacche di mirtillo rosso che gli conferiscono profumi di frutta dolce e aromi intensi di frutta secca.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 35 gg alla spedizione ***Elaborazione***: granella di pistacchio e mirtilli rossi **Unità di vendita:** 1 pz da 230 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
capra	PASTORIZZATO	MORBIDO	LATTERIA	20 GIORNI	MUFFETTATA	SCIOGLIEVOLE	PISTACCHIO GRANELLA E MIRTILLO ROSSO	**DOLCE DI FRUTTA SECCA**	FRUTTA MATURA	5

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile **Codice**: 10PISMIR **Collo**: 6 pz – 1,380 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

TORTINO NOCCIOLA
al latte caprino

Il Tortino con Nocciole Tostate è un formaggio a muffettata, prodotto con latte di capra.
Viene fatto maturare in granella di nocciola e nocciole intere che gli conferiscono profumi di frutta dolce e tostata con aromi intensi di frutta secca. La pasta è morbida e scioglievole.

Conservazione: 0° e +4 ° C ***Shelf-life:*** 35 gg alla spedizione ***Elaborazione:*** granella di nocciole e nocciole intere **Unità di vendita:** 1 pz da 230 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	MORBIDO	LATTERIA	20 GIORNI	MUFFETTATA	SCIOGLIEVOLE	GRANELLA DI NOCCIOLE E NOCCIOLE INTERE	**DOLCE DI FRUTTA SECCA**	FRUTTA MATURA	5

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile **Codice**: 10NOCNOC **Collo**: 6 pz – 1,380 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

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 in superficie

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA’ AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	MORBIDO	LATTERIA	20 GIORNI	MUFFETTATA	SCIOGLIEVOLE	GRANELLA DI NOCCIOLE E NOCCIOLE INTERE	**DOLCE DI FRUTTA SECCA**	FRUTTA MATURA	5

Unità di vendita: 1 pz da 230 g peso variabile **Codice**: 045APEREGINA **Collo**: 6 pz – 1,380 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

GINEPRINO al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra.
Il suo formato particolare a cupola è armonico e interessante.
L'affinatura in bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino lo rende unico per intensità di gusto ed aroma.
La pasta è morbida e scioglievole

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	PRESAMICO	LATTERIA	20 GIORNI	MUFFETTATA	MORBIDA E SCIOGLIEVOLE	ARANCIATO	**DOLCE SPEZIATO**	SPEZIE	5

Unità di vendita: 1 pz da 600 g peso variabile **Codice**: 261GIN **Collo**: 5 pz - 3,000 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU MIRTILLO 1600 al latte vaccino

Il BLU MIRTILLO e' un erborinato di latte vaccino abbinato ai mirtilli rossi. Il gusto è dolce e intenso, il piccante leggero, l'abbinamento con il mirtillo rosso ne esalta la dolcezza e l'intensità del sapore e dei profumi.

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	20 GIORNI	LISCIA	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	INTENSO DI MIRTILLI	PICCANTE E FRUTTATO	BOSCO E FRUTTA	6

Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile **Codice**: 1600BLUMIR **Collo**: 1 pz – 1,6 kg peso variabile ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU UVETTA al latte caprino

Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di latte vaccino abbinato all'uvetta. Un blu saporito ma non piccante di grande carattere con il gusto dolce dell'uvetta si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza gli aromi originali. L'uvetta abbinata alle screziature blu crea una dolce armonia scioglievole e compatta, sprigiona i profumi delle ricorrenze in compagnia e si abbina perfettamente con un buon calice di vino.
Perfetto per taglieri e piatti degustazione.

Su prenotazione di 7 giorni

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 kg peso variabile

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	ASSENTE	ERBORINATA	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	**INTENSO DI LATTE CAPRINO**	FUNGO ERBACEO FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile ***Codice:*** 360BCFRUV ***Collo***: 1 pz – 2 kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

LE CREAZIONI

BLU SOLE D'ARANCIA al latte caprino

Una creazione unica per gusto e estetica questo erborinato di capra abbinato ai filetti di arancia candita. Un blu di capra di grande carattere con il gusto italiano delle arance candite si fondono in una sintesi di aromi e sapori perfetti per chi apprezza i gusti intensi. I filetti di arancia disposti a raggi del sole con l'erborinatura screziata verde e blu rappresentano l'Italia del mare e del sole in un gusto adatto per tutte le stagioni. Perfetto per taglieri e piatti degustazione.

Su prenotazione di 7 giorni

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	ERBORINATO	LATTERIA	60 GIORNI	ASSENTE	ERBORINATA	COMPATTA E SCIOGLIEVOLE	**INTENSO DI LATTE CAPRINO**	FUNGO ERBACEO FRUTTATO	6

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile ***Codice:*** 360BCFRAR ***Collo***: 1 pz – 2 kg pv ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

CORA formaggi

1. FIOR DI CAPRA 400 G
2. ROTOLO CAPRA NATURALE 20 G X 8 PZ
3. ROTOLO CAPRA PISTACCHIO 20 G X 8 PZ
4. MINI CAMEMBERT CARBONE 30 G X 4 PZ
5. MINI CAMEMBERT ORSINO 30 G X 4 PZ
6. ROTOLO VACCA ERBA CIPOLLINA 20 G X 8 PZ
7. ROTOLO CAPRA PEPERINO 20 G X 8 PZ
8. MINI CAMEMBERT 30 G X 4 PZ

SPECIALITA' APERITIVO

SPECIALITA' APERITIVO

FIOR DI CAPRA al latte caprino

Il ***Fior di Capra*** di latte 100% capra è indispensabile in cucina, si usa dall'antipasto al dolce nelle preparazioni di ricette ricche di gusto. E' color bianco latte e ha una consistenza molto tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare sul pane fresco e da utilizzare per creme da aromatizzare. E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure. Il confezionamento è in vaschetta da 400 g circa. Per gli abbinamenti per la preparazione di aperitivi gli abbinamenti possono essere dal piccante al dolce, ottima al naturale.

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

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 gr)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) ***Codice:*** 052PS400 ***Collo***: 4 pz/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

ROTOLO 8x20g al latte caprino

Questo rotolo di latte 100% capra è un prodotto perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione.
La porzione da 20 grammi a peso fisso fa si di avere dei costi certi. Il prezzo a confezione semplifica l'acquisto.
E' prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure che rendono i nostri freschi di capra unici per aromi e profumi. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli rotoli e poi riporre la vaschetta nella bustina per conservare al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g) ***Codice:*** FTC2208NAT ***Collo***: 6 confezioni ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

ROTOLO PISTACCHIO 8x20g al latte caprino

Questo rotolo di latte 100% capra è un prodotto perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione. L'abbinamento con il PISTACCHIO lo rende ottimo. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli rotoli e poi riporre la vaschetta nella bustina per conservare al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g) ***Codice:*** FTC2208PIS ***Collo:*** 6 confezioni ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

ROTOLO PEPERINO 8x20g al latte caprino

Questo rotolo di latte 100% capra è un prodotto perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione. L'abbinamento con il PEPERINO, insieme di ortaggi, lo rende ottimo. Perfetto anche per le insalate o per condire piatti sfiziosi. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli rotoli e poi riporre la vaschetta nella bustina per conservare al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
CAPRA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g) ***Codice:*** FTC2208PEP ***Collo***: 6 confezioni ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

ROTOLO 8x20g al latte vaccino

Questo rotolo di latte vaccino è un prodotto perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione. Perfetto anche per le insalate o per condire piatti sfiziosi. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli rotoli e poi riporre la vaschetta nella bustina per conservare al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g) ***Codice:*** FTV6208NAT ***Collo***: 6 confezioni ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

ROTOLO ERBA CIPOLLINA 8x20g al latte vaccino

Questo rotolo di latte vaccino è un prodotto perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione. L'abbinamento con il ERBA CIPOLLINA lo rende ottimo. Perfetto anche per le insalate o per condire piatti sfiziosi. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli rotoli e poi riporre la vaschetta nella bustina per conservare al meglio la qualità del prodotto.

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

Unità di vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE LATTICA	AZIENDA AGRICOLA	ASSENTE	ASSENTE	MORBIDA A SPALMABILE	BIANCO	**DOLCE DI LATTE, LIEVEMENTE ACIDULO**	FIORI DI MONTAGNA, FRUTTATO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 160 g peso fisso (8pz x 20g) ***Codice:*** FTV6208CIP ***Collo:*** 6 confezioni ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

MINI CAMEMBERT 30g al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita.
E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi.
Ottimo da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione.
Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.

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

Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	FIORITA	MORBIDA	BIANCO PAGLIERINO	**DOLCE DI LATTE FRUTTATO**	FUNGHI E SOTTOBOSCO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) ***Codice:*** F548MINI304 ***Collo***: 6 confezioni tot. 0,720kg ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

MINI CAMEMBERT 30g
IN CARBONE VEGETALE al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi. Maturato sotto carbone vegetale la morbidezza della pasta si esalta in note aromatiche di frutta matura. Ottimo da abbinare su un taglierino ad un calice di vino da degustazione. Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.

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

Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	FIORITA	MORBIDA	BIANCO PAGLIERINO	**DOLCE DI LATTE E FRUTTA MATURA**	FUNGHI E SOTTOBOSCO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) ***Codice:*** F548MINICA304 ***Collo:*** 6 confezioni tot. 0,720kg ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

MINI CAMEMBERT 30g
Con AGLIO ORSINO al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi.
La maturazione del formaggio con radice e foglie di aglio orsino in superficie rendono questo formaggio ricco aromi intensi.
Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.
Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.

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

Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	FIORITA	MORBIDA	BIANCO PAGLIERINO	**DOLCE DI LATTE FRUTTATO**	FUNGHI E SOTTOBOSCO	2

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) ***Codice:*** F548MINIOR304 ***Collo:*** 6 confezioni tot. 0,720kg ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

SPECIALITA' APERITIVO

MINI CAMEMBERT TARTUFATO 30g
CON TARTUFO NERO al latte vaccino

Il MINI CAMEMBERT da 30g è perfetto per aperitivi e piatti di formaggi. Il gusto della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita. E' dolce e scioglievole, dal sapore delicato, un' armonia di gusto unica per profumi ed aromi.
La farcitura con tartufo nero rendono questo formaggio ricco di gusto e profumi. Ottimo da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.
Una volta aperta la confezione, si possono utilizzare i singoli formaggi e poi riporre la vaschetta nella bustina per mantenere al meglio la qualità del prodotto rimasto per evitare sprechi.

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

Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	CROSTA	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	15 GG	FIORITA	MORBIDA	BIANCO PAGLIERINO	**DOLCE DI LATTE FRUTTATO**	FUNGHI E SOTTOBOSCO	4

Unità di Vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso) ***Codice:*** F548MINITAR304 ***Collo***: 6 confezioni tot. 0,720kg ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet