



FORMAGGI MOLLI



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



LANGHIE' toma stracchinata al latte vaccino



Il **Langhié** 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 **Colla:** 1 forma/collo **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



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 MOLLI



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 MOLLI



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 Colla: 5 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



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 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 Colla: 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



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	FIELO E FRUTTA SECCA	4

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,280 KG) Codice: 011ROBCAS Colla: 6 pz/collo 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

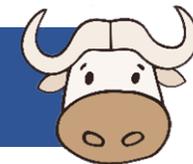
Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)

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



CREMOSO DI BUFALA MIGNON al latte di bufala



CREMOSO DI BUFALA MIGNON 180g è 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 è 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 **Colla:** 6 pz/collo **Pallettizzazione:** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



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 SCIOLIEVOLE	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 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 essiccati 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, FIELO 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



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 SCIOLGIEVOLE	BIANCO	INTENSO CON NOTE FRUTTATE	FIORI DI PASCOLO	5

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



FORMAGGI MOLLI



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 MOLLI



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 MOLLI



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 Colla: 5 forme/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



FORMAGGI MOLLI



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 **Elaborazione:** estratto semi di Bixa Orellana **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