# FORMAGGI SEMISTAGIONATI

## 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 SEMISTAGIONATI

## La MICCA formaggio 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 SEMISTAGIONATI

## LA TENERA DI CAMPAGNA 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 6 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 6 KG) ***Codice:*** 050TENERAV ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

# FORMAGGI SEMISTAGIONATI

## 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 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 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

## 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 SEMISTAGIONATI

## 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 SEMISTAGIONATI

## «LA PREIA» IL DURO formaggio 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 6/8 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 6/8 KG) ***Codice:*** 050TDUROV ***Collo***: 1 forma/collo ***Pallettizzazione:*** 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

# FORMAGGI SEMISTAGIONATI

## 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 SEMISTAGIONATI

## 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 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

## 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 SEMISTAGIONATI

## 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 SEMISTAGIONATI

## 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 SEMISTAGIONATI

## 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

# FORMAGGI SEMISTAGIONATI

## RASCHERA DOP AI 2 LATTI al latte crudo vaccino e caprino

Il ***Raschera DOP ai due latti*** fa parte della nostra selezione in una delle sue forme più rare 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:*** 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 E CAPRA | CRUDO | COAGULAZIONE PRESAMICA | AZIENDA AGRICOLA | MINIMO 30 GIORNI | LISCIA | COMPATTA E FONDENTE | PAGLERINO INTENSO | INTENSO | FRUTTA MATURA | 6 |

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

# FORMAGGI SEMISTAGIONATI

## 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 fine ottobre a marzo***

**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 SEMISTAGIONATI

## 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