



PRESENTAZIONE CORA FORMAGGI 2025

Chi siamo

CORA formaggi

Le grandi famiglie
del formaggio

*dagli allevamenti
produciamo formaggi
li stagioniamo
li affiniamo
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 nostri
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.



CORA formaggi

Il Nostro Formaggio

QUALITÀ' E SERVIZIO CERTIFICATI



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.



Il Nostro Catalogo

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



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr
 Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)
Codice: F044CIT



Unità di vendita: 10 Pz x
 65g (peso variabile)
Codice: 044CIT10



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 PZ Peso
 Fisso (1 Pz X 130 gr)
Codice: F041RIB



Confezione: 5 Pz x
 130g (peso variabile)
Codice: 041RIB5



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 PZ Peso
 Fisso (1 Pz X 100 gr)
Codice: F043CCFR



Unità di vendita: 6 Pz x
 100g (peso variabile)
Codice: 041CCFR6



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso
 (1 Pz X 180 gr)
Codice: F035RMPC



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.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 280 gr)
Codice: 035FORMAGGETTA

Unità di vendita: 1 conf. x 6 pz Peso Variabile (6 Pz X 280 gr)
Codice: 035FORMAGGETTA6

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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.



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

Codice: F044CARTONCINO

Elaborazione: uvetta, mirtillo rosso, pistacchio e nocciola

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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.



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043PEPERINO
Elaborazione: Peperino mix



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043BASILICO
Elaborazione: Basilico e pinoli



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043PREZZEMOLO
Elaborazione: Prezzemolo e aglio



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043PEPEROSA
Elaborazione: Pepe rosa

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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 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.



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043FBOSCO
Elaborazione: Frutti di bosco



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043PESCA
Elaborazione: Pesca



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F043FRAGOLA
Elaborazione: Fragola

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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.

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F041PISTACCHIO
Elaborazione: Granella di pistacchio



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F041NOCCIOLA
Elaborazione: Granella di nocciola



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F041MIRTILLO ROSSO
Elaborazione: Mirtillo rosso

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F041UVETTA
Elaborazione: Uvetta

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F041ARLECCHINO
Elaborazione: Arlecchino mix

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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: pistacchio e nocciola, mirtillo rosso e uvetta, origano e erba cipollina. 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.



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Codice: F044PISNOC
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Codice: F044MIRUV
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Codice: F044ERBE
Elaborazione: Origano e erba cipollina

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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' 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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)
Codice: F044FRUTTA
Elaborazione: pesca e mirtillo semi canditi



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.



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Nome: CAPRINO FIORI 100 g
Codice: F043FIORI
Elaborazione: Fiori



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Nome: BASIN FIORI x2 130 g
Codice: F044FIORI
Elaborazione: Fiori



Unità di Vendita: Conf. 0,250 KG Peso Fisso (4 Pz X 65 G)
Nome: BASIN FIORI x4 250 g
Codice: F044BASINFIORI
Elaborazione: Fiori

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 gr)
Codice: FTC2204AROMI
Elaborazione: erba cipollina, peperino mix, pistacchio e nocciola



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

ROTOLO CAPRA AROMI 20gx8pz (160g) 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. Arlecchino mix, nocciola, peperino mix e pistacchio, perfetti abbinamenti con il formaggio fresco di capra. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 160 gr Peso Fisso (8 Pz X 20g)
Codice: FTC2208AROMI
Elaborazione: arlecchino mix, peperino mix, pistacchio e nocciola



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BABY TRIS DELICATO 10gx9pz (90g) 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 90 gr Peso Fisso (9 Pz X 10g)
Codice: FCC109DELICATO
Elaborazione: pistacchio, nocciola, mirtillo in polvere



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BABY TRIS GUSTOSO 10gx9pz (90g) 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 90 gr Peso Fisso (9 Pz X 10g)
Codice: FCC109GUSTOSO
Elaborazione: arlecchino mix, peperino mix, origano



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

BABY TRIS SAPORITO 10gx9pz (90g) 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 90 gr Peso Fisso (9 Pz X 10g)
Codice: FCC109SAPORITO
Elaborazione: peperoncino, erba cipollina, peperoncino e aglio



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

POKER DELICATO 35gx4pz (140g) 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 140 gr Peso Fisso (4 Pz X 35g)
Codice: FCC354DELICATO
Elaborazione: pistacchio, nocciola, mirtillo in polvere, pera



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

POKER GUSTOSO 35gx4pz (140g) 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 140 gr Peso Fisso (4 Pz X 35g)
Codice: FCC354GUSTOSO
Elaborazione: arlecchino mix, peperino mix, origano, prezzemolo



FORMAGGI FRESCHI DI CAPRA

POKER SAPORITO 35gx4pz (140g) 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 140 gr Peso Fisso (4 Pz X 35g)
Codice: FCC354SAPORITO
Elaborazione: peperoncino, pepe rosa, erba cipollina, peperoncino e aglio



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 gr)
Codice: 052PS400



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida granulosa
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: dolce caprino



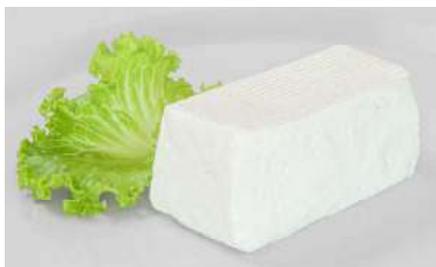
Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)
Codice: 025RIC



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e tenera
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: dolce caprino



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)
Codice: 080STRACCHINOC



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: latte fresco



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr
Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)
Codice: F026BOC2



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: latte fresco



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso
(1 Pz X 100 gr)
Codice: F026TOMINO



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: latte fresco



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso
(1 Pz X 130 gr)
Codice: F026ROTOLO



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso
(1 Pz X 180 gr)
Codice: F026ROBIOLA



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 280 gr)
Codice: 026ROBIOLA280



Unità di vendita: 1 conf. x 6 pz Peso Variabile (6 Pz X 280 gr)
Codice: 026ROB6280



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.



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643PEPERINO
Elaborazione: Peperino mix



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643BASILICO
Elaborazione: Basilico e pinoli



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643PREZZEMOLO
Elaborazione: Prezzemolo e aglio



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643PEPEROSA
Elaborazione: Pepe rosa

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 4 pz Peso Fisso (4 Pz x 65 gr)
Codice: F6044CART4
Elaborazione: uvetta, mirtillo rosso, pistacchio e nocciola



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 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.



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643FBOSCO
Elaborazione: Frutti di bosco



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643PESCA
Elaborazione: Pesca



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: F643FRAGOLA
Elaborazione: Fragola

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



ROTOLO AROMI 130g al latte vaccino



La confezione da 130g è per chi vuole condividere il rolo 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.

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)

Codice: F641PISTACCHIO

Elaborazione: Granella di pistacchio



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)

Codice: F641NOCCIOLA

Elaborazione: Granella di nocciole



Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F641MIRTILLO
Elaborazione: Mirtillo rosso



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F641UVETTA
Elaborazione: Uvetta



Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,130 KG)
Codice: F641ARLECCHINO
Elaborazione: Arlecchino mix



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Codice: F644PISNOC
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Codice: F644MIRUV
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta



Unità di Vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 0,065 KG)
Codice: F644ERBE
Elaborazione: Origano e erba cipollina



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)
Codice: F644FRUTTA
Elaborazione: pesca e mirtillo semi canditi



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 gr)
Codice: FTV6204AROMI
Elaborazione: erba cipollina, peperino mix, pistacchio e nocciola



FORMAGGI FRESCHI DI VACCA



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: erba fresca



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)
Codice: 546ALBA



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida granulosa
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: latte fresco



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 gr)
Codice: 025RICV



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e tenera
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: latte fresco



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)
Codice: 080STRACCHINO



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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: cremoso e spalmabile
Aspetto: giallo paglierino
Gusto: dolce di panna

Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (1 Pz X 130 gr)
Codice: F500BURRO130



LINEA HO.RE.CA.

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
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 gr)
Codice: 052PS400



LINEA HO.RE.CA.

CAPRINO CAPRA 10g x 15pz DELICATO al latte caprino



Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato
Unità di Vendita: 1 conf. 150g peso fisso (15 pz X 10g)



Codice: FCC1015NAT



Codice: FCC1015MIR
Elaborazione: mirtillo in polvere



Codice: FCC1015NOC
Elaborazione: nocciola



Codice: FCC1015PIS
Elaborazione: pistacchio



LINEA HO.RE.CA.

ROTOLO 20g x 8pz

Rotolo perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, ma anche da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione



Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato
Unità di Vendita: 1 conf. 160g peso fisso (8 pz X 20g)



Codice: FTC2208NAT



Codice: FTC2208PIS
Elaborazione: pistacchio



Codice: FTC2208PEP
Elaborazione: peperino mix



Codice: FTC2208FIOROS
Elaborazione: lavanda, fiordaliso, rosmarino



Codice: FTC2208CIP
Elaborazione: erba cipollina



Codice: FTV6208NAT



Codice: FTV6208CIP
Elaborazione: erba cipollina



Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: latte fresco
Unità di Vendita: 1 conf. 160g peso fisso (8 pz X 20g)



LINEA HO.RE.CA.

CAPRINO CAPRA 10g x 15pz GUSTOSO al latte caprino



Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato
Unità di Vendita: 1 conf. 150g peso fisso (15 pz X 10g)



Codice: FCC1015ERBE
Elaborazione: origano



Codice: FCC1015ARL
Elaborazione: arlecchino mix



Codice: FCC1015PEPERINO
Elaborazione: peperino mix



LINEA HO.RE.CA.



CAPRINO CAPRA 10g x 15pz SAPORITO al latte caprino



Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato
Unità di Vendita: 1 conf. 150g peso fisso (15 pz X 10g)



Codice: FCC1015CIP
Elaborazione: erba cipollina



Codice: FCC1015PEP
Elaborazione: peperoncino



Codice: FCC1015PEPAGLIO
Elaborazione: peperoncino e aglio



LINEA HO.RE.CA.



CAPRINO CAPRA 35g x 6pz al latte caprino



Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida e spalmabile
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte, lievemente acidulo
Odore e aroma: fiori di montagna, fruttato
Unità di Vendita: 1 conf. 210g peso fisso (6 pz X 35g)



Codice: FCC356NAT



Codice: FCC356FIORI
Elaborazione: fiori eduli



Codice: FCC356MIR
Elaborazione: mirtillo rosso



Codice: FCC356NOC
Elaborazione: nocciola



Codice: FCC356PIS
Elaborazione: pistacchio



Codice: FCC356PEPAGLIO
Elaborazione: peperoncino e aglio



Codice: FCC356PEPEROSA
Elaborazione: pepe rosa



Codice: FCC356PERA
Elaborazione: pera candita



Codice: FCC356TAR
Elaborazione: tartufo



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT 30g x 4pz 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 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
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: fiorita
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco paglierino
Gusto: dolce di latte, fruttato
Odore e aroma: funghi e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)
Codice: F548MINI304



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT 30g x 4pz 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 tagliere ad un calice di vino da degustazione.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: fiorita
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco paglierino
Gusto: dolce di latte e frutta matura
Odore e aroma: funghi e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)
Codice: F548MINICA304
Elaborazione: carbone vegetale



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT 30g x 4pz 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
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: fiorita
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco paglierino
Gusto: dolce di latte e frutta matura
Odore e aroma: funghi e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)
Codice: F548MINIOR304
Elaborazione: aglio Orsino



LINEA HO.RE.CA.



MINI CAMEMBERT TARTUFATO 30g x 4pz 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
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: fiorita
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco paglierino
Gusto: dolce di latte, fruttato
Odore e aroma: funghi e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)
Codice: F548MINITAR304
Elaborazione: farcito con tartufo nero



LINEA HO.RE.CA.



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 tagliere ad un calice di vino da degustazione.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: fiorita
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco paglierino
Gusto: dolce di latte, fruttato
Odore e aroma: fieno e funghi



Unità di vendita: 1 conf. 120 g (4pz da 30g peso fisso)
Codice: F548MINIAR304
Elaborazione: aglio Orsino, farcito con tartufo nero, carbone vegetale



LINEA HO.RE.CA.



BLU ROLO VACCINO al latte vaccino



La pasta è cremosa e scioglievole in bocca con aromi di muffe nobili dell'erborinatura. E' un formaggio perfetto per aperitivi, piatti assortiti, ma anche da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: assente
Pasta/Texture: cremosa
Aspetto: venature verdi ed azzurre
Gusto: intenso
Odore e aroma: dolce di pascolo



Unità di vendita: 1 conf. 210g peso fisso (6pz x 35g)
Codice: FRVBLU356



Unità di vendita: 1 conf. 80g peso fisso (4pz x 20g)
Codice: FRVBLU204



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: erba fresca appena tagliata



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 gr)
Codice: 546MAC



FORMAGGI MOLLI



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
Stagionatura: 40 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle ed elastica
Aspetto: dal bianco all'avorio
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: dolce di latte



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG)
Codice: 262TOMASTRAC



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
Stagionatura: 15 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle
Aspetto: bianco paglierino
Gusto: intenso
Odore e aroma: pascoli e sottobosco



Unità di vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 200 gr)
Codice: F005MEL



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 caschine, con il profumo di pascoli e erbe fresche.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 15 giorni
Pelle: muffettata
Pasta/Texture: molle
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: fieno e funghi



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG)
Codice: 548PAGLIERINA



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
Stagionatura: 15 giorni
Pelle: muffettata
Pasta/Texture: molle
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: fieno e funghi



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,100 KG)
Codice: 548TCV



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
Stagionatura: 30 giorni
Pelle: crosta lavata
Pasta/Texture: morbida e cremosa
Aspetto: paglierino
Gusto: intenso di latte caprino
Odore e aroma: di pascoli e fiori

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2 KG)
Codice: 008CAPRAST



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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: crosta lavata
Pasta/Texture: morbida con sottocrosta cremoso
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce con note sapide
Odore e aroma: corteccia e fiori



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG)
Codice: 100CL450



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta fondente
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: fieno e frutta secca



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG)
Codice: 045LANGHETTO



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta fondente
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: fieno e frutta secca



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,280 KG)
Codice: 011ROBCAS



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta fondente
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: fieno e frutta secca

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 055ROBBI



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
Stagionatura: 15 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle
Aspetto: dal bianco all'avorio
Gusto: dolce di latte fresco di bufala
Odore e aroma: sottobosco



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,180 KG)
Codice: 045CREMOSOMI



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
Stagionatura: 15 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle
Aspetto: dal bianco all'avorio
Gusto: dolce di latte fresco di bufala
Odore e aroma: sottobosco



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)
Codice: 045CREMOSOBUI



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
Stagionatura: 30 giorni
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: tenera e scioglievole
Aspetto: bianco
Gusto: intenso
Odore e aroma: caprino e frutta matura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG)
Codice: 150PCA



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera e scioglievole
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce di latte ovino
Odore e aroma: latte, fieno e funghi



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG)
Codice: 547CIABOT



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera e scioglievole
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce, lievemente sapido
Odore e aroma: burro, panna e frutta secca

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,300 KG)
Codice: 549TRL



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle e scioglievole
Aspetto: bianco
Gusto: intenso con note fruttate
Odore e aroma: fiori di pascolo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG)
Codice: 100BIANCANEVE



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: bianco
Gusto: dolce caprino
Odore e aroma: fiori di pascolo

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 100DOLCETOMA



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
Stagionatura: 10 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: morbida e friabile
Aspetto: bianco
Gusto: caprino, lievemente acidulo
Odore e aroma: sottobosco



Unità di vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 0,170 KG)
Codice: F020TRB



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: bianco
Gusto: dolce caprino
Odore e aroma: fiori di pascolo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG)
Codice: 10ROCCAB



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: bianco
Gusto: dolce caprino
Odore e aroma: fiori di pascolo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG)
Codice: 10ROCCAR
Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana



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
Stagionatura: 40 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle ed elastica
Aspetto: dal bianco all'avorio
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: dolce di latte



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 4,000 KG)
Codice: 262BELVEDERE



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
Stagionatura: 40 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera
Aspetto: dal bianco all'avorio
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: fiori di campo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 6,000 KG)
Codice: 050TENERAV



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
Stagionatura: 40 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera
Aspetto: dal bianco all'avorio
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: fiori di campo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 5,000 KG)
Codice: 300MONVISO



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: fondente e lievemente occhiata
Aspetto: bianco con note paglierine
Gusto: dolce
Odore e aroma: erbe e fiori

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 262MAC



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: fondente e lievemente occhiata
Aspetto: bianco con note paglierine
Gusto: dolce
Odore e aroma: erbe e fiori

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 330VALM



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

MONTEBORE al latte crudo vaccino e ovino



Il Montebore 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 Montebore 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
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: tre strati di giallo paglierino
Gusto: intenso
Odore e aroma: di latte vaccino e ovino speziato

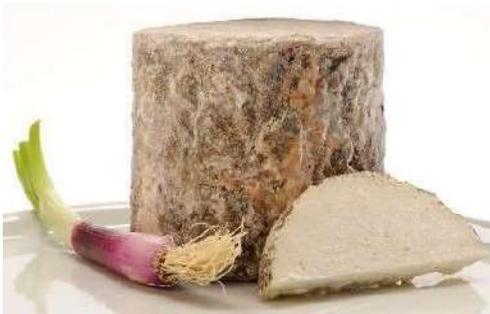


Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,600 KG)
Codice: 300MONT



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: dura
Aspetto: bianco
Gusto: intenso
Odore e aroma: latte e pascoli

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG)
Codice: 207TG



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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta fondente
Aspetto: avorio
Gusto: intenso
Odore e aroma: fiori e cantina di stagionatura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 6/8 KG)
Codice: 050TDUROV



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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: bianco
Gusto: dolce di latte caprino
Odore e aroma: intenso di cantina di stagionatura

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG)
Codice: 261TC



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
Stagionatura: 90 giorni
Pelle: rigata
Pasta/Texture: dura
Aspetto: bianco
Gusto: caprino intenso
Odore e aroma: fiordi di pascolo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 5,000 KG)
Codice: 260GRANCAPRA



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: tenera compatta
Aspetto: bianco
Gusto: note fruttate
Odore e aroma: pascoli e frutta matura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,550 KG)
Codice: 100BRICAT550



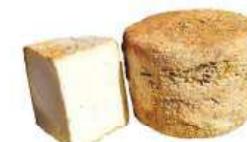
FORMAGGI SEMISTAGIONATI

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
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: bianco
Gusto: intenso
Odore e aroma: di fungo e di cantina di stagionatura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 100CARD



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
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce di latte
Odore e aroma: intenso di cantina di stagionatura

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 3,500 KG)
Codice: 087SMART



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.

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

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 60 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce intenso
Odore e aroma: di pascoli e fiori



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 4,000 KG)
Codice: 005TESTUNPEC



FORMAGGI SEMISTAGIONATI

RASCHERA DOP AI 2 LATTI al latte crudo vaccino e caprino



Il **Raschera DOP ai due latt** 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.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 5,000 KG)
Codice: 005RASCHERACV

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 60 gg alla spedizione
Stagionatura: 30 giorni minimo
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta e fondente
Aspetto: paglierino intenso
Gusto: intenso
Odore e aroma: frutta matura



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.

Disponibilità: da fine ottobre a marzo

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 60 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: crosta lavata
Pasta/Texture: fondente
Aspetto: paglierino
Gusto: intenso
Odore e aroma: latte e fiori d'alpeggio



Unità di vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 9 kg) **Codice:** 580FONT
Unità di vendita: 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 4,5 kg) **Codice:** 580FONTMEZ



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 90 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: gessata
Aspetto: avorio
Gusto: intenso
Odore e aroma: latte e frutta secca



Unità di vendita: 1 forma Peso
Variabile (1 Pz X 6 kg)
Codice: 380CAST

Unità di vendita: 1/2 forma Peso
Variabile (1 Pz X 3 kg)
Codice: 380CASTMEZ



FORMAGGI ERBORINATI

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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: venature verdi ed azzurre
Gusto: intenso
Odore e aroma: deciso di capra e muffe nobili



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 5,000 KG)
Codice: 360BC



FORMAGGI ERBORINATI

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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia e untuosa
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: venature verdi ed azzurre
Gusto: intenso
Odore e aroma: deciso di pascolo

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 201BM



FORMAGGI ERBORINATI

BLU MONTIS al latte vaccino



Formaggio erborinato di latte vaccino a stagionatura lenta fino a 90 giorni. Il suo sapore intenso e aromatico delizia i palati più esigenti.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia e untuosa
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: venature verdi ed azzurre
Gusto: intenso
Odore e aroma: deciso di pascolo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,600 KG)
Codice: 201MONTIS



FORMAGGI ERBORINATI

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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia e untuosa
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: venature verdi ed azzurre
Gusto: intenso
Odore e aroma: dolce di latte ovino

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 555VERPEC



FORMAGGI ERBORINATI



GORGONZOLA D.O.P. DOLCE, PICCANTE E AL CUCCHIAIO



L'Isola del Tesoro. È il reparto celle di stagionatura, un caveau dove profumi e sapori si affinano. Qui è riprodotto alla perfezione l'ambiente e il microclima freddo e umido delle antiche cantine di stagionatura. Ancora una volta sarà la mano dell'uomo a fare la differenza. Le forme sono curate, controllate, quasi coccolate. Dopo circa 80 giorni per il Dolce e quasi 5 mesi per il Piccante, l'Isola del Tesoro restituisce un Gorgonzola che è la perfetta sintesi di saperi e sapori.

GORGONZOLA DOLCE D.O.P.

Unità di Vendita: Intera 12 KG **Codice:** 600GORDOINT *solo su ordinazione*

Unità di Vendita: Mezza 6 KG **Codice:** 600GORDO1/2 *solo su ordinazione*

Unità di Vendita: Quarto 3 KG **Codice:** 600GORDO1/4

Shelf-life: 45 gg al confezionamento

GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.

Unità di Vendita: Intera 12 KG **Codice:** 600GORPICINT *solo su ordinazione*

Unità di Vendita: Mezza 6 KG **Codice:** 600GORPIC1/2 *solo su ordinazione*

Unità di Vendita: Quarto 3 KG **Codice:** 600GORPIC1/4 *solo su ordinazione*

Shelf-life: 90 gg al confezionamento

GORGONZOLA DOLCE D.O.P. AL CUCCHIAIO

Unità di Vendita: Intera 12 KG **Codice:** 600GORCUINT *solo su ordinazione*

Unità di Vendita: Mezza 6 KG **Codice:** 600GORCU1/2

Shelf-life: 45 gg al confezionamento



Conservazione: 0° e +4° C

Stagionatura: come da disciplinare

Pelle: liscia

Pasta/Texture: erborinata

Aspetto: venature verdi ed azzurre

Gusto: dal dolce all'intenso

Odore e aroma: caratteristico



LE CREAZIONI



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'essiccamento 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
Stagionatura: 10 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: morbida e friabile
Aspetto: bianco
Gusto: caprino, lievemente acidulo
Odore e aroma: sottobosco

Unità di vendita: 1 pz Peso Fisso
 (1 Pz X 0,170 KG)
Codice: F020TRCA
Elaborazione: carbone vegetale



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: erba fresca appena tagliata



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)
Codice: 546MACTI
Elaborazione: foglie di timo



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: erba fresca appena tagliata



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG)
Codice: 546MAD
Elaborazione: foglie di salvia



LE CREAZIONI



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 latte fresco e una armonia unica per profumi ed aromi.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera scioglievole
Aspetto: paglierino
Gusto: dolce di latte ovino
Odore e aroma: latte, fieno e funghi

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,270 KG)
Codice: 547CIABOTF
Elaborazione: fiori di papavero e acacia



LE CREAZIONI



CACIUOLA FIORI E PETALI ROSA al latte vaccino



La «caciola» 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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: assente
Pasta/Texture: morbida cremosa
Aspetto: ricoperto di fiori
Gusto: dolce e armonioso
Odore e aroma: floreale

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG)
Codice: 050VACCAFIORI
Elaborazione: fiori di fiordaliso, calendula e rosa moscata



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: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: crosta lavata
Pasta/Texture: morbida con sottocrosta cremoso
Aspetto: ricoperto di pino
Gusto: dolce con note sapide
Odore e aroma: corteccia e foglie



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG)
Codice: 250PIN
Elaborazione: rami di pino



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: muffettata
Pasta/Texture: morbida e scioglievole
Aspetto: aranciato
Gusto: dolce speziato
Odore e aroma: spezie



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,600 KG)
Codice: 261GIN
Elaborazione: bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino



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
Stagionatura: 60 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: tenera con lieve occhiatura
Aspetto: ricoperto di fiori di viola
Gusto: dolce con sentori di birra
Odore e aroma: fruttato

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 291BIR
Elaborazione: birra in pasta e fiori viola in superficie



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 45 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: molle e scioglievole
Aspetto: bianco
Gusto: intenso con note fruttate
Odore e aroma: fiori di pascolo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,500 KG)
Codice: 100CENERENTOLA
Elaborazione: carbone vegetale



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: bianco
Gusto: intenso
Odore e aroma: fiori di campo e fieno



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,400 KG)
Codice: 100ABATEN
Elaborazione: carbone vegetale



LE CREAZIONI



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.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 082ROSKG
Elaborazione: foglie di ciliegio



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 082FIKG
Elaborazione: foglie di fico



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 082CAKG
Elaborazione: foglie di castagno



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 082INCKG
Elaborazione: foglie di verza

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: compatta fondente
Aspetto: bianco
Gusto: latte fresco
Odore e aroma: fieno e frutta secca



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: liscia violacea
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: sotto vinaccia
Gusto: intenso
Odore e aroma: cantina e uva matura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 045TESTUN
Elaborazione: vinaccia di uve rosse



LE CREAZIONI



ROBIOLONE FRUTTATO CON MIRTILLO E PISTACCHIO al latte caprino



Il Robiellone 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 30 giorni minimo
Pelle: liscia
Pasta/Texture: morbida e fondente
Aspetto: ricoperto di mirtillo e pistacchio
Gusto: dolce caprino
Odore e aroma: fruttato

Su prenotazione di 7 giorni



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,400 KG)
Codice: 055ROBFRMI
Elaborazione: granella di pistacchio e mirtillo rosso



LE CREAZIONI



ROBIOLONE FRUTTATO CON ALBICOCHE E NOCCIOLE al latte caprino



Il Robiellone Fruttato è un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. L'affinatura con albicocche sotto gelatina in crosta e la granella di nocchie 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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 30 giorni minimo
Pelle: liscia
Pasta/Texture: morbida e fondente
Aspetto: ricoperto di nocchie e albicocche
Gusto: dolce caprino
Odore e aroma: fruttato

Su prenotazione di 7 giorni



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,400 KG)
Codice: 055ROBFRAL
Elaborazione: granella di nocciola e albicocche



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: muffettata
Pasta/Texture: scioglievole
Aspetto: ricoperto di mirtillo e pistacchio
Gusto: dolce di frutta fresca
Odore e aroma: frutta matura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 10PISMIR
Elaborazione: granella di pistacchio e mirtillo rosso



LE CREAZIONI



TORTINO NOCCIOLA al latte caprino



Il Tortino con Nocchie Tostate è un formaggio a muffettata, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in granella di nocciola e nocchie 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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: muffettata
Pasta/Texture: scioglievole
Aspetto: nocchie intere e in granella
Gusto: dolce di frutta fresca
Odore e aroma: frutta matura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 10NOCNOC
Elaborazione: granella di nocciola e nocchie intere



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
Stagionatura: 20 giorni
Pelle: muffettata
Pasta/Texture: scioglievole
Aspetto: cera vergine d'api in superficie
Gusto: dolce di frutta fresca
Odore e aroma: frutta matura



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,230 KG)
Codice: 045APEREGINA
Elaborazione: cera vergine d'api in superficie



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 25 giorni
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: erborinata molle
Aspetto: blu diffuso
Gusto: dolce delicato
Odore e aroma: cantina di stagionatura



Unità di vendita: 1 pz Peso fisso (1 Pz X 0,240 KG)
Codice: F200BLUNERO
Elaborazione: carbone vegetale



LE CREAZIONI



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
Stagionatura: 25 giorni
Pelle: rugosa
Pasta/Texture: erborinata molle
Aspetto: blu diffuso
Gusto: dolce delicato
Odore e aroma: cantina di stagionatura



Unità di vendita: 1 pz Peso fisso (1 Pz X 0,250 KG)
Codice: F200BLUROSS
Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana



LE CREAZIONI



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 25 giorni
Pelle: liscia
Pasta/Texture: erborinata molle
Aspetto: blu diffuso
Gusto: dolce intenso aromatico
Odore e aroma: cantina di stagionatura



BLU DEL RE 240g peso fisso
Unità di vendita: 1 pz da 240 g peso fisso
Codice: F200BR
Elaborazione: avvolto in foglie di vite



BLU DEL RE 450g peso variabile
Unità di vendita: 1 pz da 450 g peso variabile
Codice: 400BR
Elaborazione: avvolto in foglie di vite



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: assente
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: ricoperto di uvetta
Gusto: dolce e intenso ma non piccante
Odore e aroma: fruttato, uva matura

Su prenotazione di 7 giorni



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,600 KG)
Codice: 201UVETTA
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con uvetta



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: assente
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: ricoperto di arancia
Gusto: dolce e intenso ma non piccante
Odore e aroma: aranciato

Su prenotazione di 7 giorni



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,600 KG)
Codice: 201ARANCIA
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: ricoperto di ciliegie e amarene ricoperte
Gusto: piccante e fruttato
Odore e aroma: fruttato

Su prenotazione di 7 giorni



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,800 KG)
Codice: 1600CILIEGIA
Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato



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.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: ricoperto di cubetti di pera e clementine
Gusto: piccante e fruttato
Odore e aroma: bosco e frutta

Su prenotazione di 7 giorni



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,800 KG)
Codice: 1600CLEMENTINA
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con cubetti di pera e clementina candita



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.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,600 KG)
Codice: 1600BLUMIR
Elaborazione: con mirtillo secco tritato e mirtillo rosso

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: ricoperto di mirtilli
Gusto: piccante e fruttato
Odore e aroma: bosco e frutta

Su prenotazione di 7 giorni



LE CREAZIONI



BLU NOCCIOLA al latte vaccino



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



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 201NOCCIOLA
Elaborazione: nocciole in granella

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: assente
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: ricoperto di nocciolo
Gusto: dolce ed intenso ma non piccante
Odore e aroma: noccioloso

Su prenotazione di 7 giorni



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.



Unità di vendita: 1 pz Peso fisso (1 Pz X 0,300 KG)
Codice: F200CLEMENTINA
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con cubetti di pera e clementina candita

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: ricoperto di cubetti di pera e clementine
Gusto: dolce e intenso ma non piccante
Odore e aroma: fungo erbaceo fruttato

Su prenotazione di 7 giorni



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.



Unità di vendita: 1 pz Peso fisso (1 Pz X 0,300 KG)
Codice: F200CILIEGIA
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: ricoperto di cubetti di pera e clementine
Gusto: dolce e intenso ma non piccante
Odore e aroma: fungo erbaceo fruttato

Su prenotazione di 7 giorni



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
Unità di vendita: 1 pz Peso fisso (1 Pz X 0,300 KG)
Codice: F200BLUMIR
Elaborazione: con mirtillo rosso

MINI BLU MIRTILLO 450 peso variabile
Unità di vendita: 1 pz Peso variabile (1 Pz X 0,450 KG)
Codice: 400BLUMIR
Elaborazione: con mirtillo rosso

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 30 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: morbida erborinata
Aspetto: ricoperto di mirtillo rosso
Gusto: dolce e armonioso
Odore e aroma: frutta matura



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.



Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: assente
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: ricoperto di uvetta
Gusto: intenso di latte caprino
Odore e aroma: fungo erbaceo, fruttato

Su prenotazione di 7 giorni

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 360BCFRUV
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con uvetta



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.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 1,600 KG)
Codice: 360BCFRAR
Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Pelle: assente
Pasta/Texture: erborinata
Aspetto: ricoperto di arancia
Gusto: intenso di latte caprino
Odore e aroma: aranciato

Su prenotazione di 7 giorni



BLU SPIRITOSI

BLU & BRANDA 43 frutti di bosco e pere



Blu & Branda 43 è il risultato della stagionatura del Blu unito alla Branda 43: distillato tradizionale delle Langhe fatta maturare per mesi in barrique e poi affinata in bottiglia che penetra all'interno del formaggio conferendo un aroma morbido ed intenso. I frutti di bosco all'interno della pasta che con l'erborinatura crea una sinfonia di gusti, profumi e colori.

Le pere in superficie arricchiscono di un intenso sapore dolce, perfetto con erborinatura e Branda 43.



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



BLU SPIRITOSI

BLU & GRAPPA NEBBIOLINA con pistacchio al latte vaccino



Blu & Grappa Nebbiolina nella pasta, da vinacce di nebbiolo: grappa delle Langhe fatta maturare per mesi in barrique conferisce gusto e aroma perfetti. La crema di pistacchio all'interno della pasta erborinata esalta un equilibrio di gusto e dal profumo inebriante. Il pistacchio in superficie arricchisce di colore e aroma.



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

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

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

LATTE	TIPO LATTE	CATEGORIA FORMAGGIO	PRODUZIONE	STAGIONATURA	PELLE	PASTA/TEXTURE	ASPETTO	GUSTO	ODORE E AROMA	INTENSITA' AROMATICA
VACCA	PASTORIZZATO	COAGULAZIONE PRESAMICA	LATTERIA	60 GIORNI con branda 43	LISCIA E UNTUOSA	ERBORINATA CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500PERAFBOSBR Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

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 CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500GRAPPAPIS Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



BLU SPIRITOSI

BLU & RATAFIA' AL LAMPONE con fragola al latte vaccino



Il Ratafia' è un liquore di antica tradizione del Piemonte, prodotto nelle Langhe, ottenuto dall'infusione di succhi di frutta e alcool. Un liquore dolce che si amalgama perfettamente con la pasta erborinata del Blu. Le fragole all'interno del formaggio e sulla superficie esaltano il profumo inebriante di frutta.



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



BLU SPIRITOSI

BLU GRAN TORINO con cacao al latte vaccino



Il sapore e l'aroma del Gin si fondono perfettamente con la pasta erborinata del Blu Gran Torino. La crema di cacao e nocciole all'interno della pasta erborinata esalta un equilibrio di gusti e profumi. Le fave di cacao tostate in superficie arricchiscono di colore e aroma.



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

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

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

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 CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500FRAGLAMPONE Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet

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 CREMOSA	VENATURE VERDI E AZZURRE	INTENSO	DECISO DI PASCOLO	4

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500GRANTO Colla: 1 pz/collo Pallettizzazione: 8 Colli Per Piano, 64 Colli Per Pallet



SPECIALITA' AL TARTUFO



CAPRINO 35g x 2pz TARTUFO al latte caprino



Formaggio fresco 100% capra con sapori intensi e piacevoli al palato con un aroma di sottobosco dato dalla presenza del tartufo nero estivo. E' formaggio prodotto da aziende agricole del territorio piemontese e ligure.

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Crosta: assente
Pasta/Texture: morbida spalmabile
Aspetto: bianco, tartufo nero a fette
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. x 70 gr Peso Fisso (2 Pz X 35 gr)
Codice: F235TARTUFO
Elaborazione: tartufo nero in superficie



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Crosta: assente
Pasta/Texture: morbida spalmabile
Aspetto: bianco, tartufo nero a fette
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)
Codice: F044TARTUFO
Elaborazione: tartufo nero in superficie



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: muffettata
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco con farcitura di tartufo nero
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,220 KG)
Codice: 050VACCATAR
Elaborazione: con tartufo nero



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 15 giorni
Crosta: muffettata
Pasta/Texture: morbida
Aspetto: bianco con farcitura di tartufo nero
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,200 KG)
Codice: 082TARTUFO
Elaborazione: con tartufo nero



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Crosta: assente
Pasta/Texture: morbida spalmabile
Aspetto: bianco, tartufo nero a fette
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 gr)
Codice: F644TARTUFO
Elaborazione: tartufo nero in superficie



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Crosta: assente
Pasta/Texture: morbida spalmabile
Aspetto: bianco, tartufo nero a fette
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. x 100 gr Peso Fisso (1 Pz X 100 gr)
Codice: F043ARTUFO
Elaborazione: tartufo nero in superficie



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: assente
Crosta: assente
Pasta/Texture: morbida spalmabile
Aspetto: bianco, tartufo nero a fette
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



Unità di vendita: 1 conf. x 100 gr Peso Fisso (1 Pz X 100 gr)
Codice: F643ARTUFO
Elaborazione: tartufo nero in superficie



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: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 30 giorni
Crosta: lavata
Pasta/Texture: molle
Aspetto: bianco paglierino screziato tartufo nero
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco

Disponibilità: da fine ottobre a marzo

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,000 KG)
Codice: 100CLTAR2KG
Elaborazione: tartufo nero nella pasta



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 farcata 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!



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 4,000 KG)
Codice: 050LANGHIETAR
Elaborazione: farcito con tartufo nero

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 35 gg alla spedizione
Stagionatura: 40 giorni
Crosta: liscia
Pasta/Texture: molle ed elastica
Aspetto: bianco con farciture di tartufo nero
Gusto: intenso
Odore e aroma: tartufo e sottobosco



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.

Disponibilità: da fine ottobre a marzo



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 5,000 KG)
Codice: 087TOMAPECTAR
Elaborazione: tartufo nero nella pasta

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 60 gg alla spedizione
Stagionatura: 90 giorni
Crosta: liscia
Pasta/Texture: compatta
Aspetto: paglierino, screziato tartufo
Gusto: intenso
Odore e aroma: ovino e tartufo nero



SPECIALITA' AL TARTUFO



BLU FARCITO AL TARTUFO al latte vaccino



Una erborinatura dal gusto intenso in una perfetta armonia con gli aromi del tartufo.



Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 201TARTUFO
Elaborazione: farcito con tartufo nero

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: compatta e scioglievole
Aspetto: venature verdi e azzurre con farciture di tartufo nero
Gusto: intenso abbinato al tartufo
Odore e aroma: tartufo e sottobosco

Su prenotazione di 7 giorni



SPECIALITA' AL TARTUFO



BLU AL TARTUFO al latte vaccino



Una nuova specialità che nasce dall'unione del cremoso Blu con l'inserimento all'interno di tartufo nero, un connubio sorprendente di profumo e gusto.

Unità di vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG)
Codice: 500TARTUFO
Elaborazione: farcito con tartufo nero

Conservazione: 0° e +4° C
Shelf-life: 45 gg alla spedizione
Stagionatura: 60 giorni minimo
Crosta: liscia
Pasta/Texture: erborinata e cremosa
Aspetto: venature verdi e azzurre con farciture di tartufo nero
Gusto: intenso abbinato al tartufo
Odore e aroma: tartufo e sottobosco

Su prenotazione di 7 giorni