



CASA MAMÈ

IMPRONTE GASTRONOMICHE

CATALOGO
PRODOTTI 2024



CASA MAMÈ
IMPRONTE GASTRONOMICHE



CHI SIAMO



Siamo una realtà fatta di persone con lunga esperienza nel settore alimentare. La nostra storia ci ha insegnato che dietro alle cose buone ci sono persone che desiderano e si impegnano a lasciare la propria **impronta gastronomica**.

Sulla carta siamo **specializzati in distribuzione alimentare**: scegliamo i migliori produttori artigianali e proponiamo i loro prodotti a negozi di alimentari, gastronomie, macellerie, ristoranti, pizzerie, enoteche e bar. Ma non solo. Tutto per noi ruota attorno al buon cibo, a chi lo produce e al divertimento che proviamo nel fare questo mestiere.

Quando ci siamo costituiti **Casa Mamè srl Società Benefit** volevamo creare valore anche per gli altri, oltre che pensare a dividere utili tra i soci.

Crediamo da sempre nell'importanza di **lavorare insieme per "essere rete"**, perchè migliore è il livello di fiducia nel rapporto con i nostri collaboratori e partner, maggiori sono i benefici reciproci.

Crediamo anche che il lavoro e la vita privata siano porzioni della stessa esistenza che non possono essere gestite con morali diverse. Il nostro lavoro è un luogo attraverso il quale ci definiamo come persone.

Per questo lavorare in un **settore ricco di cultura e umanità** ci permette di attingere ogni giorno all'autenticità del vivere, di vedere con i nostri occhi il rispetto per le risorse naturali, di apprezzare la fatica contadina, di riscoprire l'importanza del tempo e della manualità, valori questi che vorremmo trasmettere per lasciare in eredità alle generazioni future.

A chi ci chiedesse oggi chi siamo e cosa facciamo, risponderemmo semplicemente che Casa Mamè è un'azienda fatta di persone che lavorano con anima, libere di esprimersi nelle loro identità, che apre le porte alle cose buone, alle relazioni buone, all'entusiasmo e alla curiosità.

SCEGLIAMO PRODUTTORI DI COSE BUONE

I produttori con cui scegliamo di collaborare sono persone che lavorano in modo **responsabile e sostenibile**, aziende alimentari che trasformano preziose materie prime in **prodotti unici**, che ci parlano di territorio, di famiglia, di tradizione e di innovazione.

Ogni incontro per noi è un privilegio perché ci permette di conoscere uomini e donne che con i loro progetti, i loro prodotti e le loro idee ci raccontano una bella **storia gastronomica** e anche un po' di sé stessi.



LA NOSTRA SEDE

Dare senso e valore a qualcosa che non l'aveva è stata la nostra prima scelta sostenibile. Casa Mamè ha sede in un'ex struttura ricettiva immersa nella natura circostante, **Patrimonio UNESCO**, capace di trasformarsi in tanti luoghi diversi dove lavorare, incontrarsi, far convivere una rete di legami con una storia comune, che racconta di cibo di qualità, di territorio, di persone.

Un luogo che favorisce l'**incontro**, dove vivere esperienze all'insegna della convivialità. Un **laboratorio** che lascia libero spazio alla sperimentazione senza preconcetti, per far nascere idee, abbinamenti, prodotti. Uno spazio aperto e collaborativo, dove la **condivisione** viene naturale; un luogo accogliente e stimolante, in cui è facile sentirsi a casa.





INDICE

Legenda

| | | | |
|--|-----------------|---|--------------------------------------|
|  | Latte di Vacca |  | Latte di Pecora |
|  | Latte di Bufala |  | Latte di Capra |
|  | Latte Crudo | | |
|  | DOP |  | AOP |
|  | IGP |  | STG |
|  | V-Label |  | Biologico |
|  | Gluten Free |  | Slow Food Presidi Presidio Slow Food |

FORMAGGI

| | |
|--|----|
| VENETO | |
| Caseificio Dalla Valentina | 10 |
| Latteria Soligo | 14 |
| Borgoluce | 18 |
| Caseificio di Roncade | 20 |
| Cipriani Food | 22 |
| Azienda Agricola Bortoluzzi | 24 |
| Caseificio San Vito Povolara | 25 |
| Latteria Sociale di Trissino | 26 |
| FRIULI - VENEZIA GIULIA | |
| Azienda Agricola la Sisile | 27 |
| Latteria Sociale di Castions di Strada | 28 |
| TRENTINO ALTO ADIGE | |
| Caseificio Predazzo e Moena | 29 |
| Caseificio Presanella | 30 |
| Caseificio Primiero | 31 |
| Caseificio degli Altipiani e del Vezzena | 32 |
| Caseificio Val di Fassa | 34 |
| Caseificio Val di Fiemme | 36 |
| LOMBARDIA | |
| CasArrigoni | 38 |
| PIEMONTE | |
| Korban | 44 |
| Tino Paiolo | 46 |

FORMAGGI

| | |
|--------------------------|----|
| VALLE D'AOSTA | |
| Nicoletta | 50 |
| EMILIA ROMAGNA | |
| Caseificio Cavola S.C.A. | 54 |
| Caseificio Valsamoggia | 58 |
| TOSCANA | |
| Poderi d'Amiata | 60 |
| Fattoria Buca Nuova | 64 |
| Morbidi | 68 |
| LAZIO | |
| L'Amatriciano | 72 |
| CAMPANIA | |
| Caseificio Barlotti | 74 |
| PUGLIA | |
| Caseificio Artigiana | 78 |
| Il Carro | 84 |
| SARDEGNA | |
| Caseificio Debbene | 88 |
| Latterie di Sardegna | 90 |

FORMAGGI SVIZZERI

| | |
|-------------------|----|
| Formaggi svizzeri | 94 |
| Jumi | 96 |

FORMAGGI FRANCESI

| | |
|---------------------|-----|
| Formaggi francesi | 100 |
| Fromagerie Dongè | 106 |
| Fromagerie Papillon | 107 |
| Marcel Petite | 108 |

LATTE & CO

| | |
|------------------------|-----|
| PIEMONTE | |
| Korban | 112 |
| Cooperativa Tesori Bio | 114 |

A proposito di...

| | |
|-------------------------|-----|
| Parmigiano Reggiano DOP | 56 |
| Grana Padano DOP | 57 |
| Burro francese | 116 |
| Burro italiano | 117 |

SALUMI

| | |
|---------------------------------|-----|
| VENETO | |
| Salumificio Bazza | 120 |
| Meggiolaro | 124 |
| FRIULI - VENEZIA GIULIA | |
| Lovison | 128 |
| Fogolar | 130 |
| TRENTINO ALTO ADIGE | |
| Meggio | 132 |
| Viktor Kofler | 136 |
| LOMBARDIA | |
| Paganoni | 140 |
| PIEMONTE | |
| Lenti - Ruggier | 144 |
| EMILIA ROMAGNA | |
| Capitelli | 148 |
| Salumi Grossetti | 152 |
| Salumificio Ferrari Cav. Bruno | 156 |
| Eli Prosciutti | 158 |
| COVAP - L'Iberico | 160 |
| (selezionato da Eli Prosciutti) | |
| Salumificio Dalla Tana | 162 |
| Salumificio BBS | 163 |
| Gianni Negrini | 164 |
| TOSCANA | |
| Salumificio Gombitelli | 166 |
| Antica Lardereria Mafalda | 167 |
| Morbidi | 168 |
| LAZIO | |
| Italporketta | 172 |
| CALABRIA | |
| La Spilingese | 173 |
| Salumificio Menotti | 174 |
| Salumi Cervellera | 176 |

CARNI

| | |
|-------------------|-----|
| VENETO | |
| Le Capanne S.C.A. | 174 |
| Il Gallese | 177 |

PESCE

| | |
|-------------------------------------|-----|
| CANTABRIA | |
| M. A Revilla - Acciughe Cantabriche | 188 |
| VENETO | |
| Gastronomia Battaglia | 190 |
| LOMBARDIA | |
| Scandinavian | 192 |
| SICILIA | |
| Nutritalia | 194 |
| LAZIO | |
| Pollastrini | 198 |

PASTA & CO

| | |
|---------------------------|-----|
| VENETO | |
| Borgoluce | 202 |
| Cipriani Food | 204 |
| Petra | 210 |
| PIEMONTE | |
| Michelis | 214 |
| LOMBARDIA | |
| Meracinqe | 218 |
| EMILIA ROMAGNA | |
| Caseificio Valsamoggia | 219 |
| Piadina le Vele | 220 |
| MARCHE | |
| Pasta Santoni | 222 |
| CAMPANIA | |
| 28 Pastai | 226 |
| PUGLIA | |
| Tarallà Forneria Pugliese | 230 |

CONSERVE E CONDIMENTI

| | |
|---------------------------------|-----|
| VENETO | |
| Frantoio Bonamini | 234 |
| LOMBARDIA | |
| Cappellini Laboratorio Vegetale | 238 |
| LIGURIA | |
| La Baita e Galleano | 244 |
| Artigiana Genovese | 252 |
| EMILIA ROMAGNA | |
| Matteini Food | 254 |
| CAMPANIA | |
| DANIcoop | 256 |
| SICILIA | |
| Nutritalia | 260 |

DOLCI E ABBINAMENTI

| | |
|-----------------------|-----|
| VENETO | |
| Borgoluce | 264 |
| Saporarte | 266 |
| PIEMONTE | |
| Michelis | 270 |
| LIGURIA | |
| La Baita e Galleano | 272 |
| EMILIA ROMAGNA | |
| Matteini Food | 276 |
| TOSCANA | |
| Noalya | 280 |

FORMAGGI



CASEIFICIO DALLA VALENTINA



“L’unico modo di fare il formaggio è farlo bene”. Questa la convinzione di una famiglia che in Lessinia si dedica con passione e competenza da tre generazioni all’arte casearia.

Il Caseificio Achille Dalla Valentina, situato nel cuore del Parco Naturale dei Monti Lessini, dagli anni Cinquanta produce formaggi unici: Grana Padano DOP, Monte Veronese DOP, e altri formaggi prodotti solo con latte dei Monti Lessini. Oggi, dopo settant’anni, sono i fratelli Franco ed Ezio a portare avanti la produzione, perseguendo da sempre l’antica e attuale ricetta: latte, caglio e sale. L’erba verde degli alpeggi della Lessinia, ricca di essenze, fiori, profumi e aromi, è un alimento d’eccellenza per il bestiame. Sono state individuate 137 specie spontanee appartenenti a 29 famiglie diverse le cui caratteristiche vengono trasmesse al latte e poi, attraverso la stagionatura e l’affinamento, al formaggio. Nella sua lunga storia, il Caseificio Achille Dalla Valentina è stato un punto di riferimento locale, che ha dato continuità e sicurezza alle malghe del territorio. Da poco ha scelto di valorizzare il latte di dieci di queste malghe dando vita a quattro nuovi formaggi 100% latte di malga, dal sapore inconfondibile di pascolo.



Veneto
Velo Veronese – VR





1095

MONTE VERONESE DOP A LATTE INTERO

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino intero, con il processo di lavorazione descritto nel disciplinare di produzione del Consorzio Tutela Formaggio Monte Veronese. Stagionato minimo 25 giorni, presenta una pasta di colore bianco o leggermente paglierino, compatta con occhiatura minuta e uniformemente diffusa. La crosta è sottile di colore paglierino. Il gusto è delicato e ricorda il latte appena munto, la panna e il burro fresco.

Cod. 1095
Peso 9 - 10 kg

Cod. 1095P04
1/4 di forma 2,5 kg ca.



1096

MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO

Latte di vacca termizzato

Versione stagionata almeno 90 giorni del Monte Veronese, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Monte Veronese. La pasta è semidura. Il sapore è intenso, sapido, piccante, con sentori di burro e di nocciola.

Cod. 1096
Peso 8 kg ca.

Cod. 1096P04
1/4 di forma 2 kg ca.



1094

MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO VECCHIO

Latte di vacca termizzato

Prodotto con latte parzialmente scremato è stagionato minimo un anno. La pasta è dura di colore bianco o leggermente paglierino, compatta e con occhiatura più o meno diffusa e irregolare. La crosta è sottile, colore paglierino più o meno intenso. Il sapore si fa sempre più intenso e piccante con la stagionatura.

Cod. 1094
Peso 8 kg

Cod. 1094P04
1/4 di forma 2 kg ca.



1097

MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO DI MALGA

Latte di vacca crudo

Il Presidio Slow Food ha riunito i caseifici e le malghe disponibili a produrre Monte Veronese d'allevato solo con latte d'alpeggio, distinguibili dalle altre grazie alla "M" di malga apposta a fuoco sullo scalzo della forma, accanto al marchio Dop. Il Monte Veronese DOP di Malga Presidio Slow Food è stagionato almeno 12 mesi. È un formaggio sublime, raro, emozionante. Di colore giallo intenso, a pasta semicotta, con crosta spessa, viene prodotto solo con latte proveniente da bovini che si alimentano al pascolo.

Cod. 1097
Peso 8 kg ca.

Cod. 1097P04
1/4 di forma 2 kg ca.



Da gustare anche in purezza a fine pasto accompagnato da un vino rosso intenso. Ottimo in abbinamento con miele di castagno, noci e pere. Da utilizzare per una ricetta classica e tradizionale delle malghe, ovvero la fonduta di Monte Veronese con tartufo.



1092

LA TONDINA

Latte di vacca pastorizzato

È un formaggio molle che conserva in sé tutto il sapore del latte vaccino fresco dei Monti Lessini. La sua stagionatura è di soli 4-6 giorni dalla produzione. Il sapore e la consistenza ricordano la bontà del latte appena munto, genuino e ricco di sapore. La pasta è di colore giallo paglierino con una minuta occhiatura.

Cod. 1092
Peso 700 g ca.



1093

LA TONDA

Latte di vacca pastorizzato

È un formaggio molle a pasta semi cotta prodotto con latte intero dei Monti Lessini. Viene stagionato per circa 20-30 giorni. La crosta è sottile ed elastica. La pasta è di colore bianco o leggermente paglierino e presenta un'occhiatura irregolare più o meno diffusa. Ha un sapore intenso di latte e burro.

Cod. 1093
Peso 2 kg ca.



1454

ALPINO

Latte di vacca termizzato

Un formaggio a pasta semicotta, stagionato almeno 6 mesi, ottenuto per coagulazione enzimatica di latte dei Monti Lessini intero termizzato. L'aroma è intenso, il sapore delicato. La pasta è semidura, compatta, leggermente paglierina.

Cod. 1454
Peso 6 kg ca.



1098

CIMBRETTO

Latte di vacca termizzato

È un formaggio realizzato con latte vaccino dei Monti Lessini, raccolto a 1000 metri s.l.m. Prende il suo nome dal popolo tedesco "Cimbri" che un tempo viveva nei Monti Lessini. Ha una pasta compatta, giallognola e senza occhiature. Il sapore è forte e deciso. In bocca lascia una sensazione di pastosità con sapori e profumi delle essenze fiorite dei pascoli. Stagionato minimo 60 giorni.

Cod. 1098
Peso 2 - 2,5 kg ca.



1099

CACIOTTA D'ALPEGGIO

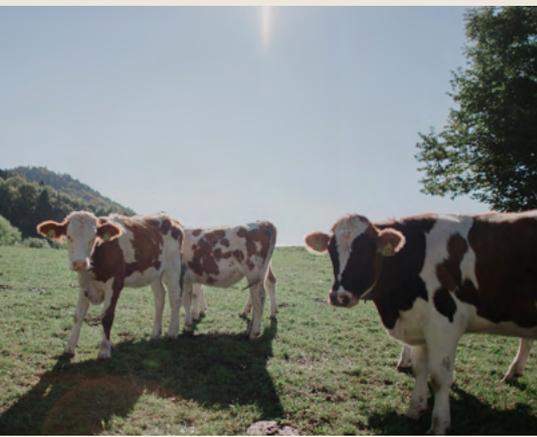
Latte di vacca pastorizzato

Formaggio fresco a pasta molle dalla pasta burrosa che rimanda alla bontà del latte d'alpeggio appena munto, genuino e ricco di sapore. La crosta è liscia, la pasta, di colore paglierino, è compatta, con leggera e minuta occhiatura. Il sapore è piacevolmente delicato.

Cod. 1099
Peso 800 g ca.



Si consiglia di abbinare a vini bianchi o passiti.



IL PROGETTO 10 MALGHE

Dal forte legame con il territorio, al centro della filosofia della famiglia Dalla Valentina, nasce il progetto 10 Malghe che ha lo scopo di valorizzare non solo il latte di dieci malghe scelte, ma anche la lavorazione di formaggi prodotti con solo latte di malga. Sin dai tempi antichi infatti il formaggio di malga era considerato un'eccellenza. I formaggi 10 Malghe sono realizzati seguendo il metodo tradizionale dei mastri malgari: latte, caglio, e sale. Le 137 specie di fiori ed erbe spontanee diverse presenti nel Parco Naturale della Lessinia, conferiscono al latte un sapore e un aroma unico e sono garanzia di genuinità e salubrità.



1100

10 MALGHE FRESCO

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio di malga dal sapore delicato, ma gustoso, con note di latte e di panna. Caratterizzato da una pasta elastica di colore paglierino chiaro, occhiatura media, tonda, ben distribuita. La sua stagionatura minima è di 30 giorni circa.

Cod. 1100
Peso 9 - 10 kg ca.

Cod. 1100P04
1/4 di forma 2,5 kg ca.

Si consiglia di abbinare a vini bianchi anche strutturati, a rosati o a vini rossi giovani.



1101

10 MALGHE MEZZANO

Latte di vacca termizzato

Formaggio di malga dal gusto deciso che si intensifica con il prolungare della stagionatura. È un formaggio a pasta semidura di colore giallo intenso. Il sapore è fragrante, intenso e leggermente piccante. Stagionato minimo 90 giorni.

Cod. 1101
Peso 7 - 8 kg ca.

Cod. 1101P04
1/4 di forma 2 kg ca.

Si consiglia di abbinare a vini bianchi o rossi strutturati.



1102

10 MALGHE VECCHIO

Latte di vacca termizzato

Formaggio di malga dal gusto deciso che si intensifica con il prolungare della stagionatura. È un formaggio a pasta dura di colore giallo intenso, tipico dei formaggi d'alpeggio. La sua stagionatura minima è di 12 mesi.

Cod. 1102
Peso 7 - 8 kg ca.

Cod. 1102P04
1/4 di forma 2 kg ca.

Si consiglia di abbinare a vini bianchi o rossi strutturati.

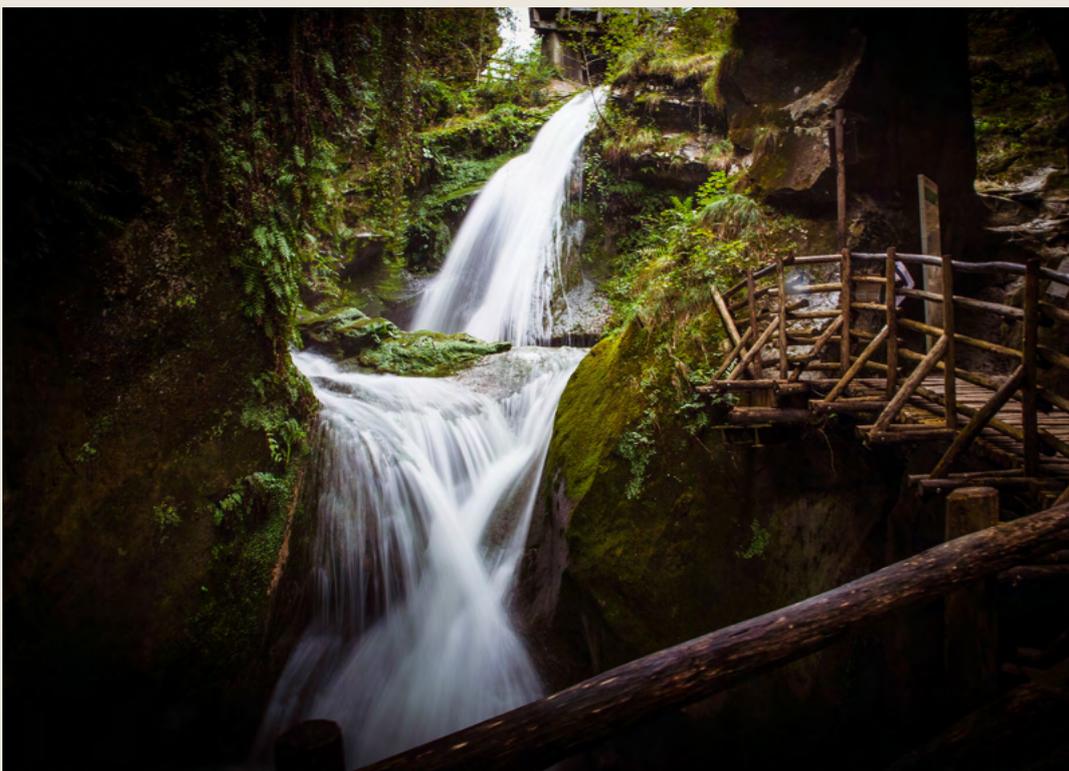


LATTERIA SOLIGO



Latteria Soligo è da sempre un punto di riferimento nel trevigiano per il settore lattiero caseario. Nel 2020 ha allargato la sua famiglia con l'ingresso di un'altra sede di lavorazione del latte: il caseificio artigianale AgriCansiglio di Fregona, in provincia di Treviso, sede dedicata alle tipicità delle Prealpi trevigiane come il Moesin, il Grotta del Caglieron, il Montasio DOP.

La Latteria Soligo è una delle prime cooperative nate in Italia ed è oggi una delle aziende più conosciute del settore lattiero caseario della Marca Trevigiana. A 140 anni dalla sua fondazione, la cooperativa conta 200 aziende agricole socie, il che dimostra che l'agricoltura è un bene culturale ed economico che va tutelato. Con le sue identità e peculiarità di prodotti, dal 2020 il caseificio artigianale AgriCansiglio è diventato parte della grande famiglia di Latteria Soligo. Sulla strada che porta alla Foresta del Cansiglio, ha mantenuto la lavorazione e la stagionatura di una produzione di nicchia, indissolubilmente legata al territorio di Fregona, paese in cui tutto il latte dei soci viene lavorato e trasformato per dar vita a formaggi tipici. Nella stessa zona, in località Breda di Fregona, c'è un altro luogo suggestivo legato al caseificio AgriCansiglio: le Grotte del Caglieron, una serie di cavità in parte di origine artificiale e in parte di origine naturale. In questa zona di grotte suggestive, nella Grotta di San Lucio, viene affinato il formaggio "Grotta del Caglieron", che prende il nome del territorio che lo custodisce per più di due mesi e che gli conferisce sapori e profumi d'un tempo.



Veneto
Farra di Soligo - TV





1286

FORMAGGIO MOESIN

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, con coagulazione presamica, a pasta molle e semicotta. La forma è cilindrica con scalzo diritto sul quale vengono impressi i numeri indicanti il giorno e il mese di produzione. La crosta è molle, liscia, sottile, regolare ed elastica. La pasta, di colore leggermente paglierino, è morbida, compatta al taglio, con scarsa o inesistente occhiatura. Il sapore è dolce e delicato, leggermente acidulo e salato. A naso ha sentori di latte cotto, panna, yogurt e leggermente di vegetale.

Cod. 1286
Peso 6 kg ca.

Ottimo da solo, nei panini e nei tramezzini, è molto adatto in piatti come la pasta, le lasagne al forno, la pizza e gli hamburger in cui il formaggio deve fondere.



1281

MONTASIO DOP

Latte di vacca termizzato

Formaggio a pasta dura e semicotta prodotto con latte vaccino intero. La crosta è liscia, sottile e di colore paglierino. La pasta è leggermente elastica, poco umida con buona solubilità. Con l'aumentare della stagionatura aumenta la consistenza, si riduce l'elasticità e c'è la presenza di cristalli nel formaggio stravecchio. Dal colore paglierino chiaro, presenta occhiatura di forma regolare, di piccola-media dimensione, rada e distribuita uniformemente. Il sapore è dolce nel prodotto fresco, con la stagionatura prevale la sapidità e compare una leggera piccantezza.

Cod. 1281 fresco
Peso 7 kg ca.



1294

FORMAGGIO LATTERIA A LATTE CRUDO

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta semidura e semicotta prodotto con latte vaccino intero crudo. La crosta è liscia, sottile, di colore paglierino chiaro che può essere maculata di grigio chiaro. La pasta è deformabile, solubile, di colore avorio carico con occhiatura piccola e rada. Il sapore è dolce con lieve acidità e sapidità che aumentano con la stagionatura.

Cod. 1294
Peso 6,5 kg ca.



1283

FORMAGGIO AGRICANSIGLIO FRESCO

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio tipico delle Prealpi trevigiane realizzato con latte proveniente dalle province di Belluno, Treviso e Pordenone. La crosta è dura, liscia, di colore paglierino, in parte maculata di grigio chiaro per la presenza di muffe di magazzino. La pasta è dura e cotta, di colore paglierino scarico, compatta con leggera occhiatura regolarmente distribuita. Il sapore è dolce.

Cod. 1283
Peso 6,5 kg ca.



FORMAGGIO PANNARELLO



Latte di vacca pastorizzato



1287

Formaggio fresco con stagionatura minima di 10 giorni. La crosta è liscia, sottile, di colore paglierino, in parte maculata di grigio chiaro. La pasta è molle, elastica, leggermente adesiva e umida con buona solubilità. Ha occhiatura piccola e rada. Il sapore è dolce, leggermente acidulo e salato, con sentori di latte cotto, panna, yogurt e leggermente di vegetale.

Cod. 1287
Peso 5,5 kg ca.

FORMAGGIO GROTTA DEL CAGLIERON A LATTE CRUDO



Latte di vacca crudo



1295

Il latte dell'altopiano del Cansiglio e di Piaderna viene fatto coagulare con la sola aggiunta di fermenti lattici e lasciato riposare per più di due mesi in una delle grotte naturali del complesso "Grotte del Caglieron" nel Comune di Fregona (TV). La crosta è rugosa di colore marrone chiaro, semidura ed elastica. La pasta è di colore paglierino scarico, molle, compatta al taglio, con occhiatura medio piccola irregolare con distribuzione uniforme. A naso ha sentori di burro cotto, yogurt, minerale (pietra) e legno umido. Il sapore è dolce, leggermente acidulo e salato.

Cod. 1295
Peso 700 g ca.

CACIOTTA DEL CANSIGLIO A LATTE CRUDO



Latte di vacca crudo



1292

Formaggio a pasta molle e semicotta prodotto con latte vaccino intero crudo. La crosta è liscia, sottile e di colore avorio. La pasta è elastica di colore avorio e presenta un'occhiatura piccola e rada. Il sapore è dolce, leggermente acidulo e salato con sentori di panna, yogurt e leggermente di vegetale.

Cod. 1292
Peso 800 g ca.

CACIOTTA FUMO DEL CANSIGLIO



Latte di vacca crudo



1293

Il latte utilizzato per la produzione proviene da stalle selezionate nella zona montana e con requisiti igienici controllati, in modo da garantire la sicurezza del prodotto senza doverlo pastorizzare. È un formaggio a pasta molle, semicotta dal sapore dolce e delicato, con leggeri sentori di burro cotto. La crosta è liscia e sottile di colore ambrato, la pasta di colore avorio, con poche occhiature sparse. La lavorazione termina, a circa 20 giorni, con una leggera affumicatura, ottenuta con legno di faggio.

Cod. 1293
Peso 400 g ca.

CACIOTTA AGRICANSIGLIO



1284

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio fresco a pasta molle e semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. La crosta è liscia, sottile e di colore avorio. La pasta è elastica di colore avorio con occhiatura piccola e rada. Il sapore è dolce con note di yogurt.

Cod. 1284
Peso 400 g ca.

RICOTTA FRESCA



1291 - 1290

Siero, latte e crema di latte di vacca

Si ottiene dal siero di lavorazione del formaggio, al quale vengono aggiunti latte di vacca intero e/o crema di latte. A naso si percepiscono sentori di latte cotto e panna. Il sapore è dolce, leggermente acidulo e salato. La struttura della pasta è grumosa, umida e con buona solubilità.

Cod. 1291 piccola
Peso 300 g ca.

Cod. 1290 grande
Peso 1,8 kg ca.

RICOTTA AFFUMICATA



1288

Siero e latte di vacca

Latticino a pasta molle ottenuto dalla coagulazione del siero di latte. La pasta è bianca. Il sapore è delicato, dolce e burroso. La particolarità è che subisce un'affumicatura naturale mediante il legno di faggio del Cansiglio.

Cod. 1288
Peso 300 g ca. sottovuoto



1289

Cod. 1289 stagionata
Peso 300 g ca. sottovuoto

Ottima anche congelata e poi grattugiata sui piatti.

BORGOLUCE



Modernità ed eco sostenibilità sono radicati nel DNA di Borgoluce, azienda agricola a filiera cortissima, esempio concreto di economia circolare.

A Susegana in provincia di Treviso sorge Borgoluce, oltre 1000 ettari tra pascoli, boschi, allevamenti, campi coltivati, vigneti, frutteti, canali, mulini e caseificio. Borgoluce è un'azienda agricola a filiera così corta da stare tutta dentro questa tenuta. L'azienda, di proprietà da tempo immemore della famiglia Collalto, è gestita da Ninni e Caterina Collalto insieme alla madre Trinidad e da Lodovico Giustiniani, amministratore delegato. La tenuta comprende un allevamento di circa 400 bufale, un allevamento di bovini da carne, un allevamento allo stato brado di suini. Il latte di bufala è trasformato nel caseificio aziendale a pochi metri dalla stalla, in mozzarella, ricotta, yogurt. L'utilizzo di fonti rinnovabili per la produzione di energie è un valore importante per l'azienda. L'energia utilizzata nasce dai sottoprodotti dei boschi, degli allevamenti e delle coltivazioni. Il legno viene bruciato da una caldaia a biomassa, mentre un biodigestore trasforma il letame e l'insilato dei cereali in biogas, da cui nasce l'energia elettrica che viene consumata e l'energia termica che riscalda le stalle delle bufale.



Veneto
Susegana - TV





MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

Latte di bufala crudo

Prodotta con latte crudo ottenuto dalle bufale in lattazione allevate in azienda. La lavorazione è del tutto tradizionale, non vengono utilizzati fermenti, ma solo sieroinnesto autoprodotta. Il sapore è dolce, delicato, poco sapida e con intense note lattiche.



Cod. 1330
Palla da 125 g

Cod. 1331
Palla da 250 g

Cod. 1332
Peso 250g (9 bocconcini)

Cod. 1333
Treccia 2 kg ca.

RICOTTA DI LATTE DI BUFALA

Siero di latte di bufala

Prodotta con il siero ottenuto dopo la lavorazione della mozzarella e l'aggiunta di qualche grammo di sale. Cremosa, dolce, delicata, poco sapida e con intense note lattiche, dovute all'utilizzo del sieroinnesto prodotto in azienda.



Cod. 1334
Peso 250 g

Cod. 1335
Peso 1,2 kg

LATTE & CO

PANNA COTTA

Latte di bufala intero

Ottenuta dal latte di bufala e non dalla panna. Presenta un contenuto di grassi più basso rispetto a una normale panna cotta, paragonabile a quello dello yogurt. La consistenza è piacevolmente compatta e al palato risulta dolce, mai stucchevole. Ottima al naturale e con l'aggiunta di composte di frutta, miele o cioccolato.



1337

Cod. 1337
Vasetto da 150 g

YOGURT DI LATTE DI BUFALA

Latte di bufala intero

Yogurt cremoso prodotto con latte intero ottenuto dalle bufale in lattazione allevate nel modo più naturale all'interno della tenuta. Si presenta naturalmente denso e cremoso, senza l'aggiunta di addensanti. Ha un sapore dolce e ricco di note lattiche, poco acido. Nelle versioni alla frutta lo yogurt viene arricchito con composte di frutta senza coloranti.



Cod. 1336, 1336CE, 1336CI, 1336FR, 1336FB, 1336LA
Vasetto da 150 g

Gusti: Naturale, Cereali, Ciliegia, Fragola, Frutti di Bosco, Lampone

CASEIFICIO DI RONCADE



Il Caseificio di Roncade raccoglie solo il latte di allevatori locali che utilizza per produrre Fior di latte, mozzarella per pizza e formaggi partendo da latte di qualità controllata che lavora artigianalmente.

Sorge a Roncade, in provincia di Treviso, nel 1924. Il caseificio raccoglie il latte direttamente dagli allevatori locali e lo analizza per garantire che il prodotto finale sia sicuro e genuino. I formaggi prodotti sono tutti realizzati con tecniche artigianali, per ottenere un'elevata qualità e conservare i profumi e sapori locali, secondo la tradizione dell'arte casearia. Il Fior di latte è uno dei prodotti di punta del caseificio di Roncade; è ottenuto utilizzando solo latte italiano e rispettando la lavorazione tradizionale con i fermenti lattici, che gli conferiscono il suo sapore inconfondibile e lo rendono più digeribile. Il caseificio è specializzato nella produzione della mozzarella per pizza, pensata per i pizzaioli che cercano un prodotto pratico, asciutto e filante senza rinunciare al sapore tipico della mozzarella di alta qualità. Una prodotto "sartoriale" il loro, per poter soddisfare le esigenze di ogni pizzaiolo.



Veneto
Roncade - TV





1428



1426



1427

FIOR DI LATTE

Latte di vacca pastorizzato

Mozzarella fior di latte prodotta artigianalmente con latte delle province di Treviso e Venezia. La pasta è morbida, lattiginosa di colore bianco porcellanato. A naso si percepisce il profumo dei fermenti lattici. Il sapore è subito dolce e delicato, gradevolmente acidulo.

Cod. 1426 bocconcini
Vaschetta 250 g (2 X 125g)

Cod. 1427 ciliegine
Vaschetta 200 g

Cod. 1428 boccia
Vaschetta 1 kg (2 X 500 g)

Prima di utilizzare il Fior di latte sulla pizza va tagliato a dadini, con uno spessore regolare, in modo da permettere una fuoriuscita uniforme di latte, almeno un'ora prima del suo utilizzo. Fatto sgocciolare è buona norma riporlo in frigo nel colino, fino a quando non sarà tempo di metterlo sulla pizza.

Speciale sulla pizza

Mozzarella per pizzerie e ristoranti. Diversi i tagli: julienne, sfilacci, taglio Napoli, con solo latte italiano nella versione tagliato.



1432

FIOR DI LATTE PER PIZZA

Latte di vacca pastorizzato

Mozzarella ottenuta con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Lavorata artigianalmente, già tagliata e pronta all'uso. Ideale per la pizza. Disponibile in diversi tagli.

Cod. 1430 sfilacci
Vasca da 3 kg

Cod. 1431 taglio Napoli
Vasca da 3 kg

Cod. 1432 julienne
Vasca da 3 kg



1429

FIOR DI LATTE PER PIZZA SOLO LATTE ITALIANO

Latte di vacca pastorizzato

Mozzarella Fior di latte fatta con solo latte italiano, pastorizzato e attentamente selezionato, seguendo il tradizionale processo produttivo artigianale. Confezionata in vaschetta ATM, pronta all'uso.

SOLO LATTE ITALIANO

Cod. 1429 tagliato
Vasca da 3 kg



1453

CASATELLA

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio fresco a pasta molle prodotto artigianalmente con latte intero delle province di Treviso e Venezia. Creamosa e sapida al punto giusto.

Cod. 1453 sfilacci
Peso 2 kg

Ottimo in purezza, nei primi piatti, in panini e crostini e anche come dessert abbinato alle marmellate.

CIPRIANI FOOD



Il caseificio Cipriani produce mozzarella e ricotta con il latte di bufala raccolto da allevamenti scelti locali. Ingredienti semplici lavorati con sapiente artigianalità, frutto di una filosofia da sempre caratterizzata da semplicità, genuinità ed eccellenza delle materie prime.

Cipriani Food nasce nella metà degli anni ottanta per volere di Arrigo Cipriani. In origine era il laboratorio per la produzione del pane, della pasta e dei dolci serviti nei ristoranti Cipriani. Successivamente il fondatore decise di ampliarne la capacità produttiva. I prodotti del caseificio Cipriani sono gli ultimi arrivati nel catalogo di Cipriani Food.

Nel nuovo caseificio di Meolo (VE), voluto e costruito dalla famiglia Cipriani, si lavora quotidianamente per trasformare ottimo latte di bufala, proveniente da allevamenti di Veneto e Friuli Venezia Giulia, in una mozzarella speciale. A mano, secondo l'antica tradizione campana, si fa la mozzarella dalla cagliata alla filatura, usando quattro litri di latte di bufala per ogni chilo di prodotto, siero innesto autoprodotta, sale e caglio. Pochi e semplici ingredienti che insieme al sapiente lavoro dei maestri casari campani, regalano prodotti che si distinguono per eleganza e freschezza.

La mozzarella veneziana di latte di bufala e la ricotta racchiudono in sé tutta la genuinità tipica dei prodotti e della visione Cipriani Food sull'eccellenza gastronomica.



Veneto

Meolo- VE





1416

MOZZARELLA VENEZIANA DI LATTE DI BUFALA



Latte di bufala

Quattro litri di latte di bufala per ogni chilo di prodotto. Siero innesto autoprodotta, sale e caglio. Dopo circa 4 ore di maturazione sotto al siero rimasto dalla rottura della cagliata si effettuano le prove di filatura per verificare il momento esatto in cui la massa cagliata è pronta al giusto grado di acidità colore profumo e consistenza.

Cod. 1416
Palla da 250 g

Cod. 1417
2 palle da 125 g

Cod. 1418
5 bocconcini da 50 g

Cod. 1433
Treccia da 250 g

Cod. 1439
Treccione 1 kg

Cod. 1421
Treccione 2 kg

Cod. 1435
Treccione 3 kg

Cod. 1446
Zizzona 1 kg ca.



1421

RICOTTA DI LATTE DI BUFALA



Siero di latte di bufala

Prodotta con latte fresco intero di bufala. Deve la sua cremosità, la sua morbidezza, il colore e la particolare fragranza che ne connota il sapore. alla qualità superiore del latte e ai metodi di produzione.



1419



Cod.1419
Peso 250 g

LINEA FRESCHI DEL PIAVE

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA FRESCHI DEL PIAVE



Latte di bufala

Prodotta con latte di bufala raccolto nelle province di Veneto e Friuli Venezia Giulia. Tonda, morbida, ricca di latticello con una sapidità ben dosata.



1422



Cod. 1422
Palla da 250 g

Cod. 1423
2 palle da 125 g

Cod. 1424
5 bocconcini da 50 g

RICOTTA DI LATTE DI BUFALA FRESCHI DEL PIAVE



Siero di latte di bufala

Prodotta con latte fresco intero, di bufala. Morbida e cremosa, con un particolare profumo e sapore che deriva dalla qualità superiore delle materie prime scelte e dai metodi di produzione.



1425



Cod. 1425
Peso 250 g



Stessa qualità della materia prima, stessa artigianalità, ma diversa identità per la mozzarella e la ricotta "Freschi del Piave". Una linea con un packaging essenziale pensata per l'Horeca.

AZIENDA AGRICOLA BORTOLUZZI



Dall'alpeggio alla fienagione, fino alla mungitura. Davide Bortoluzzi nel territorio di Puos d'Alpago alleva pecore e capre e produce genuini formaggi a latte crudo.

Nato e cresciuto in Alpago, nelle Prealpi Bellunesi, ha un profondo legame con il suo territorio, la natura, i pascoli montani, con il suo gregge di pecore e capre di cui si prende cura dal 2008. Il latte prodotto nella sua azienda è frutto di un'alimentazione costituita dal foraggio prodotto in estate, integrato con cereali di alta qualità, privi di manipolazione genetica. Oggi l'azienda conta circa 400 ovini (la maggior parte di razza Lacaune, francese, famosa per la produzione di latte) e 50 caprini di varie razze (Saanen, Camosciate delle Alpi e Meticce), curati amorevolmente e portati al pascolo per catturare i profumi e i sapori naturali delle erbe di montagna.



Veneto
Alpago - BL



CACIOTTE



1367

Caciottine di breve stagionatura prodotte con latte crudo di capre e pecore allevate in azienda. La pasta è di color bianco, compatta, ma morbida. Il sapore è delicato, aromatico, con richiami alle essenze foraggere di montagna.

CACIOTTA DI CAPRA

Cod. 1368

Peso 600 g ca.

CACIOTTA DI PECORA

Cod. 1367

Peso 600 g ca.



CANESTRATO DI PECORA

Latte di pecora crudo



1369

Formaggio ottenuto dal latte di pecore allevate in azienda, stagionato almeno 4 mesi. La crosta è di color giallo ocra. La pasta è compatta con occhiatura piccola e variabile. Il sapore è dolce di latte con note di fieno.

Cod. 1369

Peso 2 kg ca.



Ottimo in purezza o accompagnato a verdure grigliate. Sugeriamo di provarlo anche con pinzimonio di sedano e carote e con la frutta (mele e pere).

CASEIFICIO SAN VITO DI POVOLARO



Il Caseificio San Vito di Povolaro produce artigianalmente Asiago Pressato DOP fresco con il latte raccolto giornalmente dagli allevamenti del territorio. Una perfetta stagionatura, la rotondità delle forme, l'occhiatura accentuata, il profumo fragrante e una morbida pasta dal sapore dolce e delicato, sono gli elementi distintivi dell'Asiago Fresco di Povolaro



Veneto
Povolaro - VI



ASIAGO PRESSATO DOP CASELLO VI 154

Latte di vacca termizzato

Ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti selezionati nei comuni di Dueville e Monticello Conte Otto. La crosta è sottile ed elastica, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura irregolare e sapore tendente al dolce con note di latte e yogurt.



1346P04

Cod. 1346
Peso 13 kg ca.

Cod. 1346P04
Peso 3,5 kg



1348

Cod. 1348 crosta nera
Peso 13 kg ca.



LATTERIA SOCIALE DI TRISSINO

LATTERIA
SOCIALE
trissino

Veneto
Trissino - VI



Produttori di Asiago DOP proprio come una volta, a latte crudo, per preservare tutti i profumi e i sapori tipici dei pascoli di questi territori.

L'Altopiano di Asiago è famoso per la bellezza e la qualità dei suoi pascoli. Dal latte vaccino delle mucche che pascolano in questi territori, nasce uno dei prodotti più rinomati, il formaggio Asiago DOP. Tra i principali produttori c'è la Latteria Sociale di Trissino che raccoglie il latte dalle colline di Valdagno, Arzignano e, appunto, Trissino. Nata nel 1901, produce un ottimo Asiago a latte crudo, cioè senza pastorizzazione. Questa pratica antica e tradizionale permette di preservare i profumi e i sapori tipici del latte che si ritrovano poi nel formaggio. Non si aggiungono né additivi, né conservanti, sia nella pasta che in crosta, ma viene prodotto solo con latte, fermenti lattici, caglio e sale. Proprio come una volta. L'Asiago DOP della Latteria di Trissino ha un gusto sapido e aromatico già alla sua stagionatura minima (60 giorni).



ASIAGO STAGIONATO DOP TRISSINO CASELLO VI 138

Latte di vacca crudo

L'Asiago Stagionato Dop è un formaggio duro e semigrasso a pasta semicotta, con crosta liscia e regolare, una pasta compatta e granulosa di colore paglierino, con occhiatura sparsa di piccola o media grandezza.

Cod. 1212
Peso 9 kg ca.



1213

ASIAGO STAGIONATO DOP ORO DEL TEMPO

Latte di vacca crudo

Una particolare selezione tra le forme che presentano delle caratteristiche maggiormente legate alla tradizione casearia veneta: cremosità, dolcezza e occhiature più sviluppate. Le forme con queste peculiarità organolettiche sono marchiate Oro del Tempo.

VECCHIO
Stagionato almeno 10 mesi

Cod. 1213
Peso 9 kg ca.

STRAVECCHIO
Stagionato oltre 15 mesi

Cod. 1214
Peso 8 kg ca.



AZ. AGRICOLA LA SISILE



Friuli-Venezia Giulia
Talmassons - UD



Un'azienda familiare a filiera chiusa. Allevatori e produttori convinti che lasciare un mondo più pulito sia la cosa più importante per il futuro delle nuove generazioni.

L'azienda agricola biologica "La Sisile" opera da diverse generazioni nelle campagne di Talmassons in provincia di Udine. Allevano i loro capi e producono il loro formaggio dal 1997 rispettando le regole del Consorzio Montasio. Dal 2010 l'Azienda Agricola La Sisile è il primo produttore in Friuli - Venezia Giulia a realizzare il Montasio Biologico. Fieni biologici e prati stabili sono la base dell'alimentazione delle mucche che vivono in stalle ampie e sempre aperte per consentire loro di pascolare quando lo desiderano. D'estate (da Maggio a Settembre) parte dell'allevamento si trasferisce in alpeggio, a Malga Montasio, che sorge nel cuore dell'altopiano dove il formaggio Montasio è nato nel XIII secolo. Il latte viene trasformato in una delle latterie più antiche attualmente in attività in Friuli, la Latteria di Turrída, che faceva parte della tradizione delle latterie turnarie. Caduta in disuso, è stata portata a nuova vita e convertita al biologico. Dal 2016 l'azienda è stata ufficialmente certificata BIO.



MONTASIO DOP

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta cotta semidura, dal colore bianco o giallo paglierino con occhiatura uniforme che si riduce con il progredire della stagionatura. Anche il sapore varia nel tempo. L'Azienda Agricola La Sisile lo produce con il latte certificato Latte Fieno STG delle mucche allevate in azienda. Il Montasio DOP fresco ha una stagionatura di almeno 60 giorni. Il sapore è dolce e delicato. Il Montasio DOP mezzano ha una stagionatura di almeno 120 giorni. Il sapore è pieno e deciso.

Cod. 1300 fresco
Peso 6 kg ca.

Cod. 1300P04 fresco
1/4 di forma 1,5 kg ca.

Cod. 1301 mezzano
Peso 6 kg ca.

Cod. 1301P04 mezzano
1/4 di forma 1,5 kg ca.



LATTERIA

Latte di vacca crudo

Il tipico Latteria friulano, formaggio che nasce dalla tradizione delle latterie turnarie, prodotto con latte crudo di qualità. La pasta è di colore giallo paglierino, con crosta presente e occhiatura piccola, omogenea e diffusa. Il sapore è delicato, leggermente aromatico, con sentore di latte e burro fresco.

Cod. 1302 fresco
Peso 6 kg ca.

Cod. 1302P04 fresco
1/4 di forma 1,5 kg ca.

Cod. 1303 mezzano
Peso 6 kg ca.

Cod. 1303P04 mezzano
1/4 di forma 1,5 kg ca.



LATTERIA SOCIALE DI CASTIONS DI STRADA

LATTERIA
SOCIALE
trissino

La tradizione delle latterie turnarie era diffusa in tutto il territorio friulano. Quasi ogni paese, prima del terremoto del 1976, ne aveva una. La Latteria Sociale di Castions di Strada nasce nel 1902 nella fertile pianura del medio Friuli Venezia Giulia, una delle zone agricole friulane più vocate. Oggi i soci sono 15. Il caseificio mantiene in parte il sistema turnario e continua a fornire formaggi ad alcuni soci che lo rivendono in punti vendita aziendali, mentre la cooperativa gestisce il suo punto vendita.



Friuli-Venezia Giulia
Castions
di Strada - UD



FORMAGGIO VALLE CASTIONS DI STRADA



Latte di vacca pastorizzato

Formaggio tipo Latteria prodotto secondo le antiche regole dell'arte casearia solo con latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Viene prodotto con il latte di stalle selezionate del Friuli-Venezia Giulia, da mucche alimentate con foraggi della zona, ricchi di infiorescenze, che attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. La pasta è pressata di colore giallo paglierino, con occhiatura piccola e diffusa. Il sapore è delicato, leggermente aromatico, con sentori di latte e burro fresco. Stagionatura minima 2 mesi.

Cod. 1325 minimo 2 mesi
Peso 6 Kg ca.

Cod. 1326 almeno 5 mesi
Peso 6 Kg ca.

Cod. 1326 almeno 10 mesi
Peso 6 Kg ca.



Questo marchio impresso nella pelure del formaggio sta a indicare l'appartenza alla rete IOFVG, un progetto di tutela e valorizzazione dell'identità agroalimentare del Friuli-Venezia Giulia, che cerca di salvaguardare la storia, le tradizioni e l'economia di tante realtà, stalle e latterie, che hanno rappresentato e rappresentano una ricchezza per il territorio.

CASEIFICIO SOCIALE DI PREDAZZO E MOENA



Nasce nel 1989 dalla fusione delle latterie di Predazzo e Moena. Produce formaggi che hanno tutti in comune un latte di qualità, ottenuto da bovine che si nutrono sui pascoli più alti, con la sola aggiunta di caglio e di sale. Fiore all'occhiello del Caseificio è il Puzzone di Moena, uno dei formaggi più pregiati del Trentino, che viene preparato secondo tradizione con latte intero e caglio selezionato di vitello.



Trentino-Alto Adige
Predazzo - TN



PUZZONE DI MOENA DOP

Latte di vacca crudo

Formaggio semi stagionato con crosta lavata. Il suo nome deriva dall' aroma, intenso e penetrante con lieve sentore di ammoniac, dovuto alla pratica della "spugnatura" giornaliera, fatta con acqua tiepida e sale, durante la stagionatura. A pasta semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro con occhiatura medio-piccola, sparsa. Stagionatura minima di 90 gg.

Cod. 1160
Peso 9 - 11 kg ca.

Cod. 1160P02
1/2 forma 5,5 kg ca.

Cod. 1160P04
1/4 di forma 2,8 kg ca.



1160



PUZZONE DI MOENA DOP DI MALGA

Latte di vacca crudo

Con il Puzzone di Moena tradizionale condivide le caratteristiche di aroma intenso e gusto saporito, ma è prodotto solo con latte proveniente dalla malghe, situate al di sopra dei 2.000 metri. Se stagionato per almeno 120 giorni, il Puzzone di Moena DOP di Malga diventa un Presidio Slow Food. Viene prodotto durante il periodo d'alpeggio, da Giugno a Settembre. Sprigiona gli aromi delle erbe e dei fiori presenti nei pascoli. Vengono prodotte poche forme, riconoscibili dalla "M" sullo scalzo.

Cod. 1161
Peso 9 - 13 kg ca.

Cod. 1161P02
1/2 forma 5,5 kg ca.



1161



CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA



Fondato negli anni '70 il Caseificio Presanella nasce dall'unione di tanti piccoli caseifici turnari allora esistenti. Il caseificio raccoglie il latte prodotto dagli allevatori dell'Alta Val di Sole e lo trasforma in formaggi di alta qualità, nel rispetto della natura e delle antiche tradizioni casearie locali. I formaggi vengono prodotti con solo latte, caglio e sale.



Trentino-Alto Adige
Mezzana - TN



1162

CASOLET VAL DI SOLE A LATTE CRUDO

Latte di vacca crudo

Tutelato dal Presidio Slow Food, il Casolét è un formaggio prodotto con latte crudo della Val di Sole, in provincia di Trento. Tipico formaggio di montagna a pasta molle e cruda che un tempo era prodotto in autunno, quando le mandrie erano già scese dall'alpeggio estivo, come scorta alimentare per l'inverno. La crosta si presenta liscia e regolare, la pasta compatta di colore paglierino chiaro con occhiatura quasi assente o leggera. Il sapore è complesso e ricorda le erbe di montagna. La stagionatura minima è di 20 gg.

Cod. 1162
Peso 2,2 kg ca.

Utilizzato per la preparazione di piatti tipici come i talleri di patate ripieni al Casolet (sorta di gnocchi ripieni e filanti). Si abbina bene con vini bianchi giovani, floreali e fruttati.



Slow Food
Presidi

CASEIFICIO SOCIALE DI PRIMIERO



**GRUPPO
FORMAGGI del TRENTO**

Fa parte dei caseifici turnari storici del territorio che si sono riuniti e nel 1981 han dato vita al Caseificio Sociale Comprensoriale di Primiero. Il Caseificio conta oggi circa 65 soci, di cui un ventina conferiscono solamente in estate, durante il periodo dell'alpeggio, dalle malghe che si trovano all'interno del Parco Naturale di Paneveggio – Pale di San Martino. Produce formaggi, la maggior parte a latte crudo, usando solamente latte, caglio e sale nel rispetto della migliore tradizione casearia.



Trentino-Alto Adige
Mezzano - TN



PRIMIERO FRESCO

Latte di vacca crudo

Formaggio dalla pasta semidura e semicotta, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura sparsa e irregolare. Stagiona da 2 a 8 mesi e viene settimanalmente lavato con acqua tiepida e sale. Il sapore è intenso con note dolci.

Cod. 1158
Peso 10 - 12 kg ca.

Cod. 1158P02
1/2 forma 5,5 kg ca.

Cod. 1158P04
1/4 di forma 2,6 kg ca.



1158

Da provare con confettura di fragole. Ottimo per insaporire primi piatti come zuppe o minestra di fagioli.



PRIMIERO FRESCO DI MALGA

Latte di vacca crudo

Formaggio semi stagionato a crosta lavata, con una pasta semidura, morbida, elastica, di colore giallo chiaro, con occhiatura sparsa e irregolare. Stagionatura minima di 60 gg.

Cod. 1159
Peso 10 - 12 kg ca.

Cod. 1159P02
1/2 forma 5,5 kg ca.



1159



CASEIFICIO DEGLI ALTIPIANI E DEL VEZZENA



Il Vezzena, una produzione che nasce nella stalla, dalla passione dei contadini nell'allevamento e dal legame che c'è tra alimentazione dell'animale e territorio.

Il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena è nato nel 2005 dalla fusione tra il caseificio di Lavarone e quello di Folgaria e Costa. La sede è rimasta quella del caseificio di Lavarone, che vanta una storia lunga 150 anni. Il Caseificio lavora il latte raccolto dagli allevatori degli altipiani di Folgaria, Lavarone e Luserna. Un compito importante per la produzione di questo formaggio lo svolgono questi allevatori che sono veri e propri "manutentori" del territorio, sfalciando ad ogni inizio estate il foraggio con il quale alimentano le vacche nelle stalle. La buona riuscita del loro lavoro estivo produrrà fieno di qualità che avrà inevitabili riscontri positivi anche sulla qualità del latte prodotto e di conseguenza del formaggio ottenuto. Il Vezzena prodotto dal Caseificio degli Altipiani e del Vezzena segue due linee: una prodotta tutto l'anno dove il latte è ritirato da stalle che stabilmente operano sul territorio per 365 giorni all'anno; una produzione tipicamente stagionale, quella del Vezzena di malga, nella quale le flore dei pascoli delle malghe ricche di essenze foraggere, contribuiscono a trasferire al latte e quindi al formaggio gli aromi tipici che ritroviamo in questo formaggio.



Trentino-Alto Adige
Lavarone - TN





FORMAGGIO VEZZENA DI LAVARONE SAPORI DI MALGA

Latte di vacca crudo

Il Vezzena di malga ha una stagionatura minima di 12 mesi ed è intensamente ricco di aromi e profumi. La consistenza è burrosa e la crosta sottile, di color paglierino tendente al bruno. Il gusto è molto ricco, aromatico, intenso e complesso: rilascia sensazioni di frutta secca, miele, erbe aromatiche, zenzero e cannella. È un formaggio che esprime tutte le sensazioni fiorite dell'alpeggio, saporito e con note leggermente piccanti.

Cod. 1228
Peso 7 kg ca.

Cod. 1228P04
1/4 di forma 1,8 kg ca.



Slow Food
Presidi



FORMAGGIO VEZZENA MEZZANO

Latte di vacca crudo

Prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato raccolto nelle stalle del comune di Lavarone dove si allevano vacche di razza Pezzata Nera e Rossa. La crosta è dura, liscia, regolare. La pasta è morbida, di colore paglierino con occhiatura sparsa di piccola media grandezza. Il sapore è equilibrato, ma deciso. Stagionato 6-8 mesi.

Cod. 1226
Peso 8 kg ca.

Cod. 1226P04
1/4 di forma 2 kg ca.



FORMAGGIO VEZZENA DI LAVARONE VECCHIO

Latte di vacca crudo

Formaggio prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato. La crosta è dura, liscia, regolare. La pasta è compatta con occhiatura finissima. La consistenza è burrosa. La pasta è granulosa e di colore tendente al giallo. Il sapore è decisamente dolce, fragrante, con una punta di leggera piccantezza. Stagionato almeno 9 mesi.

Cod. 1227
Peso 8 kg ca.

Cod. 1227P04
1/4 di forma 2 kg ca.



CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FASSA



GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO

Il Caseificio Sociale Val di Fassa, fondato oltre 40 anni fa, raggruppa oggi circa 40 allevatori e lavora tutto il latte proveniente dal territorio Fassano, garantendo un prodotto ricavato attraverso un rigoroso e tradizionale metodo artigianale. Il formaggio simbolo del caseificio è il “Chèr de Fascia” (Cuor di Fassa), un formaggio a crosta lavata ricavato esclusivamente da latte crudo e riconosciuto come eccellenza nell’ambito delle produzioni casearie trentine.



Trentino-Alto Adige
San Giovanni
di Fassa - TN





1153



1155



1154



1152



1151

CUOR DI FASSA

Latte di vacca crudo

Un tempo questo formaggio veniva prodotto in malga, nei fienili di mezza montagna o nei caseifici turnari. È un formaggio semistagionato a crosta lavata. La pasta è semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo con occhiatura sparsa di dimensione medio piccola.

Cod. 1153
Peso 10 - 12 kg ca.

Cod. 1153P04
1/4 di forma 2,6 kg ca.

Cod. 1155 stagionato
Peso 10 - 12 kg ca.

Ottimo con la polenta o le patate lesse, come viene tradizionalmente gustato.



CUOR DI FASSA DI MALGA

Latte di vacca crudo

Il latte proveniente dalle malghe del passo San Pellegrino, della Val Monzoni, della Val San Nicolò e della zona di Carezza viene miscelato per ottenere questa specialità tipica della tradizione fassana. È un formaggio semistagionato a crosta lavata con pasta semidura, morbida, elastica, di colore giallo, con occhiatura medio-piccola sparsa. Il sapore è intenso e deciso. La stagionatura minima è di 60 gg.

Cod. 1154
Peso 10 - 12 kg ca.

Cod. 1154P04
1/4 di forma 2,6 kg ca.

Si sposa bene con composte di mele cotogne e vini rossi di struttura come il Teroldego.



FORMAGGIO MARMOLADA

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio dal colore biancastro, si caratterizza per la pasta morbida e molto cremosa, con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza. Il sapore è dolce e lattico, l'odore è intenso e fragrante. La stagionatura va dai 2 ai 4 mesi.

Cod. 1152
Peso 9 - 11 kg ca.

Cod. 1152P04
1/4 di forma 2,6 kg ca.



STICA VAL DI FASSA

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio prodotto con latte pastorizzato della provincia di Trento. Di forma parallelepipedica a base rettangolare si caratterizza per una consistenza corposa. La crosta è morbida, liscia, regolare, di colore paglierino. La pasta è compatta con occhiatura sparsa di piccola media grandezza. L'odore è intenso e il sapore è dolce e delicato. La stagionatura minima è di 60 gg.

Cod. 1151
Peso 4,5 kg ca.

Può essere affettato, impanato o cotto alla piastra.



CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FIEMME



Il Caseificio nasce nel 1966, quando gli allevatori della Val di Fiemme decisero di unirsi per sostenere e valorizzare la propria attività e la naturalità dei propri prodotti. Oggi più di 80 soci perseguono lo stesso obiettivo attraverso il rispetto di rigidi disciplinari consortili, che prevedono un'alimentazione del bestiame assolutamente naturale per la miglior qualità del latte, una lavorazione e una stagionatura totalmente prive di antifermentativi, conservanti e coloranti.



Trentino-Alto Adige
Cavalese - TN





FONTAL DI CAVALESE

Latte di vacca pastorizzato

Storicamente, il termine Fontal è entrato in uso negli anni '50 e deriva dalla contrazione dei due nomi Fontina e Emmental, in quanto presenta la sintesi delle caratteristiche di questi due formaggi. Il Fontal presenta caratteristiche organolettiche particolari, legate soprattutto alla freschezza e alla qualità del latte utilizzato. Il suo sapore è delicato e gradevole al palato, con note dolci. È un formaggio fresco dalla pasta morbida ed elastica di color bianco-giallo paglierino, con occhiatura piccola e rada.



1156

Cod. 1156

Peso 10 - 12 kg ca.

Cod. 1156P04

1/4 di forma 2,6 kg ca.

Formaggio da tavola ottimo accompagnato da marmellate di mirtillo o arance e miele. Si sposa con vini bianchi a bassa gradazione alcolica o birre chiare. Ottimo anche come ingrediente in ricette che prevedono formaggi da far fondere.



FORMAE VAL DI FIEMME

Latte di vacca crudo

Presenta una pasta con occhiatura sparsa e visibile, una crosta lavata rugosa, untuosa, color giallo-ocra o marrone chiaro e una pasta morbida, elastica, di color bianco-giallo chiaro, con occhiatura sparsa e irregolare. La stagionatura minima è di 60 gg.



1157

Cod. 1157

Peso 10 - 12 kg ca.

Cod. 1157P02

1/2 forma 5,5 kg ca.

Cod. 1157P04

1/4 di forma 2,6 kg ca.

Utilizzato per dare sapore a diverse ricette della cucina regionale del Trentino, soprattutto quelle a base di funghi e polenta.



CAPRINO DI FIEMME E FASSA

Latte di capra pastorizzato

Prodotto con latte pastorizzato di capra della provincia di Trento. La crosta è rossiccia e rugosa, la pasta è compatta, bianca, con rada occhiatura. Il sapore è fresco, tipico dei formaggi a latte caprino. La stagionatura minima è di 10 gg (variabile in base alla stagione).



1414

Cod. 1414

Peso 3 kg ca.

Ottimo da gustare in abbinamento a miele e confetture locali oppure da provare con nocciole e pinoli.



CASARRIGONI



Azienda di stagionatori storici in Val Taleggio, che fa convivere la tradizione con l'innovazione, proponendo una selezione di classici insieme a formaggi di nuova intuizione.

La storia di CasArrigoni comincia in Val Taleggio ben prima del 1960, quando Giovanni Arrigoni decise di fondare la G. Arrigoni. La famiglia Arrigoni è una famiglia di allevatori e "bergamini", ovvero allevatori che dalle invasioni barbariche fino alla fine degli anni '70 hanno praticato la monticazione o transumanza, muovendo le mandrie dalla pianura alla montagna e viceversa. L'azienda di oggi invece nasce nei primi anni '80. A guidarla ci sono i figli di Giovanni, Marco e Tina insieme al marito Alvaro e alla figlia Adele. CasArrigoni è fortemente legata al proprio territorio, la Val Taleggio. L'azienda ha da sempre una filiera completa che permette di controllare direttamente tutti i fattori della produzione: dalla materia prima al prodotto finito, dagli allevamenti fino al confezionamento. Ancora oggi infatti ritira i formaggi a latte crudo prodotti dalla piccola cooperativa agricola locale e li stagiona nelle proprie cantine sotterranee, secondo gli antichi dettami. Il latte di vacche Brune utilizzato per produrre i formaggi è un latte ricco di erbe che crescono sui pascoli delle Prealpi Orobie, dove le vacche pascolano ancora all'aperto nella stagione estiva. Per la stagionatura tradizionale vengono ancora utilizzate casse di legno di pino e teli in cotone e gli ambienti di lavoro sono tutti ricavati nella montagna, così da ricreare le condizioni ambientali delle antiche grotte usate nel passato dai primi affinatori. I formaggi vengono ancora tutti spazzolati, massaggiati e lavati a mano da esperti collaboratori con acqua e sale di Sicilia e le stagionature sono lente e curate nei minimi dettagli. In questo felice muoversi tra passato e presente prende vita la gamma di prodotti di CasArrigoni: dal Salva Cremasco DOP al Taleggio DOP a latte crudo, passando da intuizioni divenute classici come il Roccolo, per arrivare a formaggi preziosi come lo Strachitunt DOP.



Lombardia
Val Taleggio - BG





1279

TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO

Latte di vacca crudo

Prodotto e stagionato in Val Taleggio rappresenta nella sua semplicità la volontà di salvaguardare i profumi e i sapori dei pascoli che si riassaporano in questo formaggio. La crosta è rosata e sottile con una pasta cremosa vicino allo scalzo, leggermente friabile all'interno. Il sapore combina freschezza e dolcezza là dove la pasta è più morbida. La stagionatura supera i 60 giorni.

Cod. 1279
Peso 1,8 kg ca.

Un abbinamento vincente è quello con le verdure come radicchio e zucca. Ottimo anche con le patate e i funghi. Invitante in un crostino con una goccia di miele di castagno.



1278

TALEGGIO DOP VERO

Latte di vacca pastorizzato

Taleggio classico ottenuto con latte pastorizzato. La pasta si presenta compatta e uniforme, dal colore paglierino. La crosta è molto sottile e dal colore rosato. Il sapore è dolce, burroso e aromatico. La stagionatura è superiore ai consueti 35 giorni prescritti dal consorzio e contribuisce, con il passare dei giorni, ad aumentare la burrosità della pasta e a intensificare il sapore.

Cod. 1278
Peso 2,2 kg ca.

Ottimo con la frutta fresca. Uva o pere, essendo molto succose, esaltano al meglio il sapore deciso e aromatico del Taleggio. Da provare anche con il miele millefiori o con una confettura dal sapore aspro come quella di arance.



1259

NABABBO - RICCO DI CAPRA

Latte di capra pastorizzato

Formaggio a pasta cruda e crosta lavata dal colore rosato. Presenta una pasta morbida, bianca tipica dei formaggi di capra e una struttura cremosa ed elastica. Viene stagionato per un periodo di almeno 40 giorni. Il sapore è dolce, burroso e intenso senza rinunciare al tipico retrogusto caprino, accompagnato da una lieve nota amarognola anch'essa caratteristica.

Cod. 1259 **Cod. 1260** porzione
Peso 1,1 kg ca. Peso 180 g ca.

Ottimo in purezza, oppure nella preparazione di risotti e torte salate, in sostituzione del classico Taleggio Dop.



1413

DOMITILLA

Latte di capra pastorizzato

Piccola caciotta prodotta con latte di capra, estremamente morbida al suo interno. Stagionata minimo 60 giorni presenta una pasta molto cremosa. Piacevoli al palato le note caprine e lattiche.

Cod. 1413
Peso 300 g

Ottimo in purezza, accompagnato da verdure crude o grigliate.





1277



1277P04

STRACHITUNT DOP

Latte di vacca crudo

Antichissimo erborinato naturale a due paste, prodotto dall'unione della cagliata della sera, fredda, con la cagliata della mattina, calda. Trascurato e dimenticato per decenni, è stato riscoperto e rilanciato sul mercato durante l'ultimo decennio divenendo una DOP nel 2013. La crosta è spessa e rugosa di colore bruno tendente al grigio con il prolungare della stagionatura prevista, che è di almeno 75 giorni. Il profumo è caratteristico dei formaggi erborinati, con note prima leggermente lattiche, poi sovrastate da quelle metalliche. Il sapore è aromatico e intenso, variabile dal dolce al piccante a seconda del grado di stagionatura, fragrante e fondente con gradevole retrogusto vegetale.

Cod. 1277
Peso 5 kg ca.

Cod. 1277P04
1/4 di forma 1,2 kg ca.

Squisito se abbinato a composte di fichi, noci, gelatina di uva zibibbo o miele. Si accompagna molto bene anche a verza, cavoli, broccoli, erbe e patate.



1264

SALVA CREMASCO DOP

Latte di vacca pastorizzato

Questo prodotto nasce dall'esigenza dei contadini di "salvare" il latte munto per un lungo periodo. La pasta del Salva è bianca, friabile verso il centro e molto più morbida in prossimità dello scalzo, per via della stagionatura prolungata. La crosta è sottile, liscia e di colore rosato o bruno. Il sapore è deciso e molto intenso; l'acidità della pasta viene quasi completamente smorzata dal prolungarsi della stagionatura, che conferisce al prodotto dolcezza e aromaticità.

Cod. 1264
Peso 3,5 kg ca.

Per tradizione si serve con le tighe, peperoni verdi sott'olio e sott'aceto, ma c'è chi preferisce abbinare il formaggio alla Mostarda di Cremona, al miele d'acacia o alla marmellata di mele cotogne o di pere Williams.



1258

FORMAGGIO ALBEN A LATTE CRUDO

Latte di vacca crudo

Formaggio tipico delle valli bergamasche, prodotto con latte crudo della Val Taleggio dalla Cooperativa Agricola Sant'Antonio. La pasta è cotta, morbida e con una leggera occhiatura. Il colore paglierino della pasta tende a dorarsi durante l'invecchiamento. Il sapore è dolce e tende a diventare più piccante con il tempo. La stagionatura media va dai 3 ai 6 mesi.

Cod. 1258
Peso 7 kg ca.

Cod. 1258P04
1/4 di forma 1,8 kg ca.

Ottimo negli gnocchi ripieni, oppure con secondi piatti di carne. Piacevolissimo con la polenta.



1257



1257P04

BRANZI A LATTE CRUDO

Latte di vacca crudo

Il nome deriva dal comune di Branzi, un paese situato in valle Brembana, sulle Prealpi Orobiche. Prodotto esclusivamente a latte crudo viene stagionato minimo 60 giorni. Si presenta con una crosta sottile e liscia di color giallastro. La pasta è compatta con delle leggere occhiature a occhio di pernice, che diventa più dorata e compatta con l'invecchiamento. Il gusto è asciutto e dolce, tende a divenire più marcato e leggermente piccante nelle forme più stagionate.

Cod. 1257
Peso 8 kg ca.

Cod. 1257P04
1/4 di forma 2 kg ca.





TORTA “LA BRUNA”

Latte di vacca pastorizzato



Condivide con il Taleggio alcune caratteristiche organolettiche in quanto entrambi sono prodotti con una tecnica simile. La crosta di colore marrone chiaro è ruvida e sottile. Grazie a una stagionatura di oltre 60 giorni la pasta è estremamente cremosa e scioglievole. Ha un sapore di latte intenso, ma delicato.

Cod. 1452
Peso 4 kg ca.

ROCCOLO VALTALEGGIO

Latte di vacca pastorizzato



1276

Formaggio con crosta sottile e rugosa, di colore bruno. La maturazione avviene dall'esterno verso il cuore e contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro rimane bianca e friabile. Il gusto è così duplice: intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro. La stagionatura media è di 6 mesi.

Cod. 1276
Peso 2,5 kg ca.

Eccellente come formaggio da tavola, ma per chi ama sperimentare gusti contrastanti consigliamo di accompagnarlo con gelatine di dolcetto o salsa di fichi.

ROCCOLINI VALTALEGGIO

Latte di vacca pastorizzato



Friabile, cremoso, aromatico, Roccolino ha una pasta dalla doppia personalità: bianca e friabile nel cuore, con sapori leggermente aciduli e lattici; ambrata e cremosa nel sottocrosta con un gusto burroso e aromatico. Disponibile nella versione base o arricchita con olio e rosmarino (Mediterraneo), tartufo, Aceto Balsamico di Modena IGP (Nero Imperiale).

Disponibili solo in periodi festivi

Cod. 1377
Roccolino Valtaleggio 350 g sv

Cod. 1379
Roccolino del Mediterraneo 350 g sv

Cod. 1380
Roccolino al tartufo 350 g sv

Cod. 1378
Roccolino Nero Imperiale 350 g sv

ALPEGGIO - ERBORINATO A LATTE CRUDO

Latte di vacca crudo



1280

Un formaggio dalle caratteristiche simili al famoso Gorgonzola Dop, tipico erborinato della pianura, incontra nell'alpeggio le antichissime tradizioni di montagna: il latte crudo e la pratica estiva della salita agli alpeggi. Alpeggio è un formaggio blu dalla pasta cremosa e gialla, ricca di venature. Al palato combina tutte le note lattiche ed erbacee proprie dei formaggi a latte crudo con i richiami leggermente piccanti dell'erborinatura.

Cod. 1280
Peso 2,8 kg ca.

Perfetto con verdure crude come sedano, pomodorini, ravanelli o insalate o con verdure cotte come patate, zucche, broccoli e zucchine.

Gorgonzola DOP



1272



1274

GORGONZOLA DOP

Latte di vacca pastorizzato

Il Gorgonzola dolce è estremamente cremoso. Viene prodotto ancora in una struttura dalle dimensioni contenute dove il contributo umano fa la differenza. Al palato ha un sapore dolce e fondente, l'erborinatura è chiaramente percepibile ma non in modo invadente. La stagionatura media, che si conclude in Valtaleggio, va oltre i 60 giorni. Più compatto e più venato di striature verde/grigio, la versione piccante. La stagionatura più prolungata rispetto alla versione dolce, finisce con intensificare il carattere deciso del Gorgonzola.

Cod.1270 dolce
1/2 forma 6 kg circa

Cod.1274 piccante
1/8 forma 1,5 kg circa

Cod.1271 dolce
1/4 di forma 3 kg circa

Cod.1275 piccante
Vaschetta da 200 g

Cod.1272 dolce
1/8 di forma 1,5 kg circa

Cod.1273 dolce
Vaschetta da 200 g



1399



1400

GORGONZOLA DOP DOLCE AL CUCCHIAIO

Latte di vacca pastorizzato

Il Gorgonzola DOP al cucchiaio si distingue per una cremosità estrema. Viene conservato all'interno di contenitori trasparenti con coperchio in grado di proteggerlo dal contatto esterno. Al palato è dolce, burroso, fondente.

Cod.1399
1/2 forma 6 kg circa

Cod.1400
1/4 di forma 3 kg circa

Ideale su crostini di pane, come ingrediente per primi piatti, come contorno a verdure crude o cotte e per aperitivi servito su cucchiaini.



1372



1373



1375

1376

GORGONZOLA DOP LA CRÈME DE LA CRÈME

Latte di vacca pastorizzato

La Crème de la Crème è un Gorgonzola Dop "da cucchiaio" completamente senza crosta, dalla consistenza cremosa e fondente. Delizioso se consumato da solo, è un ingrediente versatile in cucina. Il gusto è dolce e lattico, intenso e lievemente piccante, tipico del Gorgonzola Dolce Dop. La sua cremosità è valorizzata se viene servito a temperatura non troppo rigida.

Cod. 1372
scatola da 2 kg circa

Cod. 1373 al tartufo
scatola da 2 kg circa

Cod. 1375
sac à poche da 300 g

Cod.1376 al tartufo
sac à poche da 300 g





1265

GORGONZOLA MASCARPONE



Latte di vacca pastorizzato

Preparazione casearia costituita da strati alternati di Mascarpone e Gorgonzola dolce. Ha l'aspetto di una crema morbida, di colore bianco o giallo chiaro negli strati di mascarpone, mentre è compatta, cremosa ed erborinata negli strati di Gorgonzola. Il risultato è un prodotto delicato, dolce e burroso, ma allo stesso tempo dal sapore più deciso, conferitogli dalla caratteristica erborinatura.

Cod. 1265

Peso 1,2 kg



1261



1262

BLU DI CAPRA



Latte di capra pastorizzato

Dall'aspetto simile a quello del gorgonzola piccante ma con la crosta più chiara, questo blu si presenta con una pasta bianchissima e ricca di venature decise e verdi. Al palato è estremamente cremoso e scioglievole, ma in grado di lasciare la bocca pulita e ricca di fragranze. Il sapore non è eccessivamente piccante ma lattico e dolce. La nota caprina è vellutata e ben si sposa con il gusto complesso dell'erborinatura.

Cod. 1261

1/2 forma 6 kg ca.

Cod. 1262

1/8 di forma 1,5 kg

Perfetto con la confettura di pere, da provare in una torta salata ai carciofi, o perchè no, abbinato al cioccolato fondente.

Robiole



1267

ROBIOLA "LA CAPRINA"



Latte di capra pastorizzato

Formaggio fresco spalmabile prodotto con latte di capra. Molto morbido e friabile si presenta con una pasta bianca e senza crosta. Al palato mantiene ben distinguibile il sapore del latte di capra e l'acidità dei formaggi freschi.

Cod. 1267

Conf. 150 g con 2 robioline da 75 g

Cod. 1266

Conf. 600 g con 8 robioline da 75 g



1269

ROBIOLA "LA MUCCHINA"



Latte di vacca pastorizzato

Formaggio fresco dal sapore dolce e scioglievole, estremamente piacevole al palato. Dalla nota lattica pronunciata. La pasta è bianca e cremosa, senza crosta.

Cod. 1269

Conf. 160 g con 2 robioline da 80 g

Cod. 1268

Conf. 560 g con 7 robioline da 80 g

KORBAN



La Società Agricola Korban lavora con i concetti di filiera corta, semplicità, artigianalità e passione, facendo tesoro di antiche tradizioni produttive e interpretando le realtà storiche dell'Alta Langa Piemontese.

Korban crea una varietà di prodotti biologici, caratterizzati dall'alta qualità e dal rispetto delle tradizioni produttive locali, dando valore ai territori che abita, l'Alta Langa piemontese, e all'ambiente. Nel 2014 viene avviato il progetto caseario "Via Lattea" che ha lo scopo di trasformare il latte caprino, vaccino e ovino in yogurt, formaggi freschi e stagionati. Tutto il latte utilizzato dall'azienda per produrre yogurt e formaggi è 100% piemontese e arriva dalle loro capre e da piccoli allevatori che distano pochi chilometri dal caseificio, nella frazione di Gorrino (Cuneo). Giuseppe, Ioana e il team di Korban sono stati scelti tra i migliori produttori di yogurt artigianale della regione Piemonte, secondo la prestigiosa rivista Gambero Rosso. Sono le materie prime di altissima qualità insieme a una lavorazione attenta e artigianale a dare vita a prodotti genuini, realizzati nel rispetto del territorio e dell'etica del lavoro.



Piemonte
Gorrino – CN





1059



1061



1060

ROBIOLINA

Robiole cremose dal sapore delicato con piacevoli note aromatiche. Vengono prodotte con latte pastorizzato in tre versioni.

Cod. 1059 mucca
Peso 200 g

Cod. 1060 capra
Peso 200 g

Cod. 1061 pecora
Peso 200 g

Ottime gustate in purezza, abbinare a marmellate e confetture, miele di castagno, olio di nocciolo, frutta fresca e verdure crude. Perfette per farcire verdure, in abbinamento al salmone affumicato, nelle insalate o per arricchire risotti, vellutate e ripieni.



1058

PEZZOLINO – CAPRINO FRESCO

Latte di capra pastorizzato

Formaggio fresco di capra dalla piacevole cremosità e dal sapore delicato. Essendo un formaggio fresco, stagiona solo 2 giorni, sufficienti per una piccola essiccazione e perdita di siero.

Cod. 1058
Peso 170 g



1476

TOMINO DELLE LANGHE

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio vaccino a pasta molle e a crosta fiorita. La pasta è omogenea, compatta, paglierina. Il sapore è delicato, armonioso, non troppo intenso, ricorda il latte appena munto con leggere note acidule.

Cod. 1476
Vaschetta da 6 X 90 g circa

Ottimo cotto alla piastra, avvolto in una fetta di pancetta o speck. Provalo nel tomino burger insieme a verdure grigliate di stagione o con le cipolle caramellate.



1063

TOMA DI SAN MARTINO

Latte di capra pastorizzato

È il formaggio che più rappresenta la produzione di questa azienda. La crosta si presenta leggermente rugosa, l'interno è bianco avorio. La consistenza è elastica e il gusto è delicato.

Cod. 1063
peso 1 kg ca.



TINO PAIOLO



Montagna, filiera corta e benessere animale. I prodotti delle fattorie Tino Paiolo sono il frutto di 100 anni di tradizione in un territorio unico.

Allevatori, casari e affinatori. La storia di Tino Paiolo è una storia di evoluzione nella tradizione. L'arte casearia è ciò che rappresenta questa realtà, ciò che la spinge a fare del proprio meglio ogni giorno. L'obiettivo è regalare nuove esperienze nel segno della tradizione piemontese e della materia prima più preziosa: il latte delle proprie mucche. Tino Paiolo non è solo formaggio. Essere insieme allevatori, casari e affinatori permette di seguire tutta la filiera. Il benessere degli animali è al centro della filosofia di produzione. Le mucche si nutrono esclusivamente di cibi freschi selezionati. Ogni estate per tre mesi prendono parte alla transumanza e raggiungono i pascoli ad alta quota. Il latte prodotto è di altissima qualità e le sue preziose caratteristiche organolettiche si conservano inalterate perché non subiscono alterazioni termiche in lavorazione. La lavorazione avviene infatti a crudo, aggiungendo tipicità e gusto ai formaggi, genuini testimoni dei sapori della tradizione e dei pascoli piemontesi.



Piemonte

Monterosso Grana - CN



1351

1351P02

CASTELMAGNO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA

Latte di vacca crudo

È il re dei formaggi piemontesi. Ci vogliono 5 giorni di lavorazione prima di essere riposto in grotta a riposare. Viene affinato esclusivamente su assi di abete. La pasta è friabile e granulosa, di colore bianco avorio. Con il progredire della stagionatura assume una struttura più compatta di color giallo ocrato. Il sapore è caratteristico e delicato nelle forme giovani, sapido e piccante con il progredire della stagionatura. Affinato almeno 60 giorni

Cod. 1351
Peso 6 kg ca.

Cod. 1351P02
1/2 forma 3 kg ca.

Cod. 1351P04
1/4 di forma 1,5 kg ca.



Da gustare in purezza, con miele o marmellate ai frutti di bosco. Ottimo condimento per gnocchi di patate e risotti. Nel bicchiere si consiglia un vino rosso strutturato e corposo, come il Barolo, il Barbaresco o il Nebbiolo.

CASTELMAGNO DOP D'ALPEGGIO

Latte di vacca crudo

Prodotto esclusivamente con latte vaccino estivo è caratterizzato dai tipici sapori delle erbe di alpeggio. Varietà uniche della flora di montagna, che regalano a questo prodotto un gusto raro. Il sapore è intenso, sapido, con note di latte cotto, frutta secca, fieno, fungo e sottobosco.



1352

1352P02

Cod. 1352
Peso 5 kg ca.

Cod. 1352P02
1/2 di forma 2,5 kg ca.

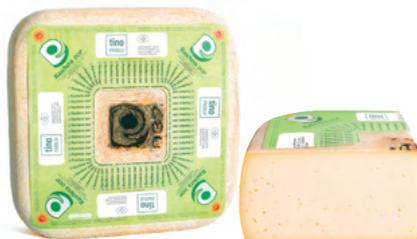
Cod. 1352P04
1/4 di forma 1,2 kg ca.



RASCHERA DOP

Latte di vacca crudo

È un formaggio di grande prestigio, caratterizzato da un sapore che diventa più sapido con la stagionatura. La struttura è piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Il colore è bianco avorio. Il sapore è fine e tipicamente profumato. Stagionato almeno 30 giorni.



1353

1353P04

Cod. 1353
Peso 6 kg ca.

Cod. 1353P04
1/4 di forma 1,5 kg ca.

Ideale per mantecare risotti e per fondute. Abbinatelo con miele o marmellata di cipolle rosse di Tropea.



TOMA PIEMONTESE DOP

Latte di vacca crudo

Formaggio dal gusto equilibrato e morbido. La pasta, di colore bianco paglierino, morbida, con occhiatura minuta e diffusa. Il sapore è armonico, con sentori di latte, burro e pane. Stagionato almeno 60 giorni.



1359

Cod. 1359
Peso 2,5 kg ca.

Ottima per la mantecatura di risotti, per la farcitura di torte salate e in piatti a base di noci e nocciole.



BRA TENERO DOP

Latte di vacca crudo

Deve il suo nome all'omonima città di Bra, che anticamente ne favorì la diffusione, ma dove curiosamente oggi non se ne produce neanche una forma. La pasta è piuttosto consistente, elastica, dall'accentuata occhiatura irregolare. Al palato ha piacevoli sentori di latte, yogurt e burro fuso. Stagionato almeno 45 giorni



1354

1354P04

Cod. 1354
Peso 6 kg ca.

Cod. 1354P04
Peso 1,5 kg ca.

Utilizzato principalmente per primi piatti e polenta. Da provare con le confetture di uva o di pomodoro verde. Ideale l'abbinamento con vini rossi o bianchi non troppo intensi, o birre Stout dalle note penetranti e leggermente affumicate.





1358

FUSTA

Latte di vacca crudo

Molto più di un formaggio da tavola. Cremosa ed elastica la pasta è di colore giallo paglierino. Il sapore è tendente al dolce, con struttura leggermente adesiva. Il gusto è fondente. Stagionato almeno 45 giorni.

Cod. 1358
Peso 6 kg ca.

Cod. 1358P04
1/4 di forma 1,5 kg ca.

A tavola ottima con pane croccante o di segale. In cucina usata per preparare creme e fondute, vol-au-vent o polenta.



1357

TONDA

Latte di vacca crudo

Cremosa e delicata, la Tonda è un formaggio a latte crudo stagionato almeno 20 giorni. La pasta è morbida, elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Il sapore è dolce e delicato, con note di latte fresco.

Cod. 1357
Peso 2,5 kg ca.

Ottima per la mantecatura di risotti, per la farcitura di torte salate e in piatti a base di noci e nocciole.



1355

CACIOTTINO

Latte di vacca crudo

Formaggio stagionato da tavola a latte intero. La pasta è piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Il sapore è fine delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura; più saporito con la stagionatura.

Cod. 1355
Peso 1 kg ca.



1356

PIRAMIDINO

Latte di vacca crudo

Formaggio innovativo e dalla forma creativa, ricetta originale della Linea Autentici Tino Paiolo. La pasta è tenera, poco occhiata, di colore bianco avorio. Il sapore è dolce, equilibrato, con note di latte e burro. Stagionato almeno 30 giorni.

Cod. 1356
Peso 3 kg ca.

Delizioso fuso sulla piastra o alla brace, ma altrettanto speciale per farcire omelette, o cheeseburger gourmet.



MATTONELLA DI CAPRA

Latte di capra crudo

Ogni forma è diversa dalle altre, a garanzia di un lavoro fatto a mano e senza stampi. Anche la muffa in crosta è una peculiarità che testimonia l'artigianalità del formaggio. Il sapore è delicato con note di latte ai minimi di stagionatura, e diventa deciso con pasta compatta se più stagionato. Stagionatura almeno 60 giorni.

Cod. 1470

Peso 1,8 kg ca.



1470



Ottima con pane integrale e in abbinamento a confetture di fichi o di pomodoro verde. Provala insieme a un vino rosso strutturato o a birre Stout scure.



NICOLETTA



In una cornice fatta di vette meravigliose e aria pura, sorge il caseificio Nicoletta. Qui le mucche si nutrono di erbe profumate che danno al latte un sapore unico.

Il caseificio Nicoletta è nato nel 1988 grazie a Paolo e a sua moglie Nicoletta, appassionati da sempre di formaggi. Paolo e Nicoletta si sono dedicati per anni alla vendita al dettaglio e successivamente, per offrire ai propri clienti solo il meglio, hanno iniziato a creare i loro formaggi da affiancare a quelli tradizionali, tipici del territorio valdostano. Negli anni l'attività all'ingrosso e al dettaglio è stata ampliata finché, nel 2015, completamente rinnovata. Oggi a guidare l'azienda si sono aggiunti anche Giacomo Peraldo – il figlio di Paolo e Nicoletta – e Francesco Barbavara, ieri avvocato a Milano, oggi socio competente e appassionato. Il segreto di Nicoletta è sicuramente la passione e la cura che riservano a ogni fase produttiva, dal lavoro di selezione a quello di stagionatura dei formaggi. Tutti i formaggi di Nicoletta mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche dei “veri” formaggi di montagna prodotti con latte crudo di mucche che si cibano di erba fresca e piante spontanee e che vengono accudite con rispetto e amore. Dimostrazione della loro attenzione per i dettagli è la cantina dove stagionano i formaggi: un vero e proprio caveau che si può ammirare attraverso il pavimento del negozio.



**Valle d'Aosta
Donnas - AO**





1310

FONTINA DOP

Latte di vacca crudo

Formaggio prodotto con latte crudo intero proveniente da una sola mungitura di bovina appartenente alla razza valdostana. Il latte viene lavorato entro 2 ore in modo che i componenti biologici e organolettici rimangano intatti. Viene poi stagionato su assi di legno per minimo 90 giorni in condizioni ideali di umidità e temperatura. La pasta è elastica e tenera dal colore paglierino, con poche occhiature. Il sapore è dolce e fondente.

Cod. 1310
Peso 10 kg ca.

Cod. 1310P04
1/4 di forma 2,5 kg ca.



1311

FONTINA DOP DI ALPEGGIO

Latte di vacca crudo

Formaggio prodotto nella stagione estiva in alpeggio con latte crudo intero proveniente da una sola mungitura di bovina appartenente alla razza valdostana. Il latte viene lavorato entro 2 ore in modo che i componenti biologici e organolettici rimangano intatti. Dopo un'attenta selezione delle forme in alpeggio, queste vengono salate, lavate e rivoltate per un periodo di almeno 90 giorni, in modo tale da portarle alla stagionatura perfetta.

Cod. 1311
Peso 8 - 10 kg ca.

Cod. 1311P04
1/4 di forma 2 - 2,5 kg ca.



1312

FORMAGGIO TOMA S. OURS

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato. Il formaggio si presenta dal gusto dolce e delicato, con pasta consistente, di tessitura gommosa che si rompe nettamente sottoponendola a torsione tra le dita, com'è caratteristica della cagliata di questo formaggio. Nella versione stagionata presenta un sapore deciso, con pasta di colore giallo che si scaglia al taglio.

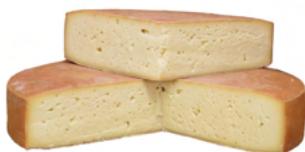
Cod. 1312
Peso 6 - 7 kg ca.

Cod. 1312P04
1/4 di forma 1,5 kg ca.

Stagionata almeno 4 mesi

Cod. 1313
Peso 6 - 7 kg ca.

Cod. 1313P04
1/4 di forma 1,5 kg ca.



1316

FORMAGGIO EDELWEISS

Latte di vacca crudo

Formaggio di montagna prodotto con latte crudo intero stagionato su tavole di legno di abete. Le forme vengono quotidianamente rivoltate, salate e lavate a mano per almeno 60 giorni. La pasta pressata non cotta è di colore giallo paglierino, morbida ed elastica e con piccola occhiatura. Il sapore è dolce e delicato e ricorda il latte fresco.

Cod. 1316
Peso 5,5 kg



1314

FORMAGGIO TOMA ALLE ERBE AROMATICHE

Latte di vacca termizzato

Formaggio di montagna, prodotto con latte intero termizzato, raccolto in zone di montagna, aromatizzato con una miscela selezionata di erbe aromatiche naturali e stagionato su tavole di legno di abete. La pasta è morbida di colore bianco, la crosta è fiorita grigia. Il sapore aromatico è dato dalle bacche di ginepro, dai semi di cumino e dal sapore intenso del peperoncino.

Cod. 1314
Peso 4 kg ca.





1317

FORMAGGIO IL BLEU DI NICOLETTA

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino e stagionato secondo metodi artigianali. La pasta è di colore bianco avorio con venature di colore verde, tipico dei prodotti erborinati. Il sapore è intenso, ma gradevole.

Cod. 1317
Peso 3 kg ca.



1315

FORMAGGIO RACLETTE

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio a pasta pressata non cotta, stagionato a maturazione breve-media. Presenta crosta lavata di colore che può variare dal giallo al bruno chiaro e pasta di colore bianco tendente al paglierino con leggera occhiatura. Il sapore è delicato.

Cod. 1315
Peso 6 - 7 kg ca.

Cod. 1315P02
1/2 forma 3 kg ca.

Particolarmente indicato per essere utilizzato fuso con l'apposito grill sulle verdure bollite.



1318

FONDUTA ALLA VALDOSTANA

Morbida "crema" di formaggi fusi e tuorlo d'uovo.

Cod. 1318
Peso 280 g ca.

La fonduta si presta per moltissime preparazioni, vol au vent, crespelle, torte salate, ottimale con la polenta e con le carni.



1374

FORMAGGIO TOMA BLEU DI CAPRA

Latte di capra pastorizzato

Formaggio erborinato prodotto con latte di capra. La forma, di diametro 18-20 cm ha uno scalzo di 10 cm. La pasta è di colore bianco avorio con venature di colore verde, tipico dei prodotti erborinati. Il sapore è intenso, con piacevoli note ircine.

Cod. 1374
Peso 2,5 kg ca.





CASEIFICIO CAVOLA S.C.A.

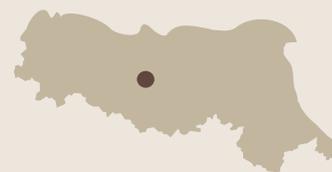


Pascoli, bovine, alimentazione, latte, lavorazione, produzione e stagionatura: una filiera controllata, tutta in montagna.

Il caseificio Cavola nasce nel 1929, in un piccolo paesino sulle montagne di Reggio Emilia, circondato da un paradiso incontaminato di prati da foraggio, a 900 mt di altezza. La cooperativa agricola, che conta oggi 20 soci, coltiva i suoi campi utilizzando come concime solamente le deiezioni aziendali, senza sostanze chimiche e antiparassitari. Il foraggio che ne consegue risulta migliore e più salutare, con un'alimentazione genuina delle mucche che permette la produzione di un latte di altissima qualità. Le mucche vengono allevate, nutrite e accudite con tutto l'amore e la passione che solo allevatori esperti possono garantire loro; vivono libere di muoversi in spazi illimitati e a misura di animale, godendosi il bellissimo paesaggio. Le stalle sono tutte situate vicino al caseificio. Il Parmigiano Reggiano che ne deriva ha perciò una marcia in più rispetto a quello della pianura. L'acqua utilizzata arriva dalla fonte del monte Cusna, pura e cristallina. La lavorazione è lenta e seguita attentamente dalle mani esperte del casaro Michele. Dopo il periodo di immersione nelle vasche per la salatura, inizia la lunga stagionatura nelle sale di meditazione. 993 è il numero di matricola che identifica il caseificio, noto come numero di montagna e sinonimo d'alta qualità.



Emilia Romagna
Cavola di Toano - RE





1387

1384



1449

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA - 24 MESI

Latte di vacca crudo

A 24 mesi regala note di frutta fresca e agrumi, con cenni di frutta secca. La pasta è friabile, granulosa e saporita.

Cod. 1381
Forma intera - 42 kg circa

Cod. 1384
Peso 1 kg ca.

Cod. 1381P08
1/8 di forma - 5 kg circa

Cod. 1387
Porzione da 250 g

Cod.1449
Cuore di forma 400 g



1388

1385

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA - 30 MESI

Latte di vacca crudo

A 30 mesi si avvertono aromi più intensi e al palato è percepibile il gusto di spezie, frutta secca e latte.

Cod. 1382
Forma intera - 42 kg circa

Cod. 1385
Peso 1 kg circa

Cod. 1382P08
1/8 di forma - 5 kg circa

Cod. 1388
Porzione da 250 g



1383P08

1386

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA - 36 MESI

Latte di vacca crudo

A 36 mesi la pasta è più asciutta e compatta e il color giallo paglierino diventa più acceso. Il sapore è più complesso con note ancora più intense di spezie e frutta secca.

Cod. 1383
Forma intera - 42 kg circa

Cod. 1383P08
1/8 di forma - 5 kg circa

Cod. 1386
Peso 1 kg circa



1389

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA - 40 MESI

Latte di vacca crudo

A 40 mesi gli aromi sono complessi, la pasta si presenta asciutta, friabile e granulosa e diventa ancora più ricco di elementi nutritivi.

Cod. 1389 porzione da 250 g



1391

PARMIGIANO REGGIANO DOP DI MONTAGNA - GRATTUGIATO

Latte di vacca crudo

Disponibile in busta in due stagionature: fresco e 24 mesi.

Cod. 1390 fresco
Confezione 1 kg

Cod. 1391 24 mesi
Confezione 100 g

Cod. 1392 24 mesi
Confezione 1 kg



A proposito di...

PARMIGIANO REGGIANO



Il Parmigiano Reggiano DOP è un formaggio semigrasso prodotto con latte vaccino crudo di animali allevati nella zona di produzione, alimentati prevalentemente con foraggi locali. La crosta è di colore paglierino naturale. La pasta è dura, granulosa, di colore bianco o paglierino. Il sapore è fragrante, delicato, saporito e mai piccante.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI



A 24 mesi il Parmigiano Reggiano esprime un buon equilibrio tra dolce e salato grazie alle note di latte, burro fuso e frutta fresca come banana e ananas; la sua scaglia si presenta friabile e granulosa.

Cod. 1339 forma intera
Peso 35 kg ca.

Cod. 1339P08 1/8 di forma
Peso 4,50 kg ca.

Cod. 1340
Peso 1 kg ca.

Cod. 1341
Peso 300 g

PARMIGIANO REGGIANO DOP 30/36 MESI



A 30 mesi il Parmigiano Reggiano raggiunge una consistenza particolarmente granulosa e asciutta; all'assaggio si percepiscono sentori di frutta secca, aroma di brodo di carne e spezie come la noce moscata.

Cod. 1338 forma intera
Peso 35 kg ca.

Cod. 1338P08
Peso 4,5 kg ca.

FETTUCCHINE ALFREDO



CARCIOFI ALLA BRACE



RICETTE DEL CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

...e GRANA PADANO



1343



1344

GRANA PADANO DOP 12-14 MESI

Prodotto da latte crudo di vacca proveniente da vacche alimentate principalmente con foraggi freschi, affienati o conservati per insilamento. Il latte proviene solo ed esclusivamente dalle zone di produzione definite dal Disciplinare di produzione. La pasta è morbida di color paglierino chiaro. Il sapore è delicato, con note intense di latte. Una stagionatura che lo rende versatile, ottimo da pasto, ma anche grattugiato.

Cod. 1343
Peso 30 kg ca.

Cod. 1343P08
1/8 di forma 4 kg ca.

Cod. 1344
Peso 1 kg ca.



1342

GRANA PADANO DOP RISERVA OLTRE 20 MESI

“*Stagionato “Oltre 20 mesi” e ha caratteristiche di assoluta eccellenza, attestate da un ulteriore controllo a cui segue una seconda marchiatura a fuoco “Riserva”. Il suo gusto è ricco e pieno, fragrante e delicato... un sapore che ricorda il burro, il fieno e la frutta secca. La sua pasta a “grana” evidente ha una accentuata presenza di cristalli di calcio lattato, una chiara struttura a scaglia e un colore paglierino intenso e omogeneo. Ideale per essere degustato in purezza o grattugiato.*”

Tratto dal sito del Consorzio Tutela Grana Padano

Cod. 1342
Peso 30 kg ca.

Cod. 1342P08
1/8 di forma 4 kg ca.

Cod. 1345
Peso 1 kg ca.



I grattugiati



1404

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO

Formaggio Grana Padano DOP grattugiato confezionato in ATM che garantisce il sapore e la fragranza del formaggio appena grattugiato.

Cod. 1404
Busta da 1 kg



1403

FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX

Prodotto ricavato dalla grattugia di forme scelte di formaggi duri di varie tipologie prodotte solo con latte italiano e Grana Padano DOP.

Cod. 1403
Busta da 1 kg



CASEIFICIO VALSAMOGGIA

CASEIFICIO
Valsamoggia

In un territorio famoso per i formaggi a latte vaccino il Caseificio Valsamoggia produce formaggi freschi della tradizione e trasforma il latte di pecora di piccoli allevatori in formaggi originali. Fiore all'occhiello il Pecorino dolce dei Colli Bolognesi.

Il Caseificio Valsamoggia nasce nel 1974 e da oltre 40 anni si dedica con passione alla produzione di formaggi rispettando le antiche lavorazioni tramandate da tre generazioni. I formaggi sono prodotti col il latte di piccoli allevatori raccolto in particolare nella zona dell'appennino compreso tra Imola e Parma. Una filiera corta (e tracciabile) a garanzia di una materia prima d'alta qualità. Il Caseificio Valsamoggia conserva gli aspetti tradizionali della lavorazione, della stagionatura del formaggio su assi di legno, della formatura a mano delle caciotte, della cagliatura ancora oggi affidandosi alla sensibilità e all'esperienza dei casari. Il mascarpone viene prodotto alla vecchia maniera, con l'uso di teli. In un territorio famoso per i formaggi vaccini, Valsamoggia mette produce anche formaggi di pecora a sostegno di piccoli allevatori locali. Fiore all'occhiello il Pecorino dolce dei colli bolognesi.



Emilia-Romagna
Valsamoggia - BO





MASCARPONE ARTIGIANALE



1407

1405

1406

Panna di latte pastorizzata e latte

Un capolavoro artigianale fatto da panna fresca di centrifuga, alta percentuale di grasso, oltre il 50%, sgrondo naturale in teli di lino, alla vecchia maniera. Liscio e compatto, ma vaporoso e vellutato, con una sensazione di grasso non invadente e una shelflife più lunga grazie al trattamento ad alta pressione.

Cod. 1405
Peso 250 g

Cod. 1406
Peso 500 g

Cod. 1407
Peso 1 kg

SQUACQUERONE



1408

Latte di vacca pastorizzato

Fatto ancora rompendo la cagliata a mano che determina la consistenza dello Squacquerone. La pasta è bianca e cremosa, il sapore è delicato.

Cod. 1408
Peso 400 g

Cod. 1409
Peso 850 g

STRACCHINO



1410

Latte di vacca pastorizzato

Prodotto con solo latte dell'Emilia Romagna. La consistenza è cremosa e spalmabile. Il sapore dolce e delicato con note di yogurt.

Cod. 1410
Peso 250 g ca.

CACIOTTA MISTA MUCCA E PECORA



1412

Latte di vacca e pecora pastorizzati

Conosciuto anche come misto Monte San Pietro, questo formaggio era nato per sostituire il pecorino quando mancava il latte di pecora. Una caciottina semistagionata fatta con latte vaccino e con il 30% di latte di pecora di allevatori emiliano-romagnoli.

Cod. 1412
Peso 1 Kg ca.



PECORINO DEI COLLI BOLOGNESI



1411

Latte di pecora emiliano pastorizzato

Una delle produzioni simbolo del Caseificio Valsamoggia, lavorato con solo latte di pecora locale. Questo pecorino semi-stagionato, unico nel suo genere, si differenzia per dolcezza e tecnica di lavorazione da tutte le produzioni di pecorini italiani.

Cod. 1411
Peso 1 Kg ca.

PODERI D'AMIATA



In ogni formaggio c'è il sapore della Maremma e della Toscana più autentica, grazie a una lavorazione artigianale e ad un'attenta selezione del latte, esclusivamente locale.

Sacro, misterioso, magico. Il Monte Amiata, sospeso tra la Val d'Orcia e la Maremma mantiene intatto il suo fascino dall'alto dei suoi 1793 metri. È in questo angolo della Toscana, con l'obiettivo di valorizzare il latte locale, che nasce "Poderi d'Amiata". Una storia di formaggi e di arte casearia, iniziata con il mago dei pecorini Duilio, il quale ha trasmesso alla propria famiglia, l'esperienza e la passione per un mestiere antico, sempre in evoluzione. Tutto ha inizio a Roccalbegna, piccolo borgo alle pendici dell'Amiata, sul versante grossetano del monte. La geografia e la natura hanno un ruolo fondamentale nella storia dei "Poderi" perché è in queste terre e nei suoi pascoli rigogliosi che si ottiene la materia prima da trasformare in formaggi d'eccellenza. Solo il miglior latte di Maremma, infatti, viene selezionato e trasformato dalle mani di esperti casari che accompagnano ogni passaggio del processo di caseificazione. I formaggi più pregiati maturano in cantine di stagionatura naturali tipiche di questa zona, acquisendo così un carattere e un sapore inimitabile.



Toscana
Roccalbegna – GR





1080

PECORINO TOSCANO DOP

Latte di pecora pastorizzato

Viene prodotto secondo regole ben definite dal disciplinare di produzione in tutto il territorio regionale della Toscana più alcuni comuni dell'Umbria, ma la produzione è concentrata soprattutto in Maremma. La stagionatura è breve di circa 20 giorni. La pasta è morbida di colore giallo paglierino; la crosta è gialla, sottile, liscia e tenera. Il sapore è dolce e delicato, con un piacevole aroma di latte.

Cod. 1080
Peso 2 kg ca.



1090

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

Il Pecorino Toscano Dop stagionato ha un sapore persistente, equilibrato ed elegante. È un formaggio stagionato almeno 120 giorni con pasta compatta. Al palato risalta la sapidità ben bilanciata con la dolcezza del prodotto e un retrogusto lungo e persistente.

Cod. 1090
Peso 1,8 kg ca.



Ottimo a scaglie su primi e secondi della tradizione toscana, ma anche fuso o fritto; può essere accompagnato con miele, marmellate, frutta secca, mostarda, fave e frutti caramellati.



1077

1081

PECORINO DEL VIGNONE

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino fresco prodotto con latte di pecora pastorizzato proveniente dagli allevamenti dislocati in Maremma. La pasta è morbida e compatta, priva di occhiatura. La pasta è burrosa con un deciso sapore di latte e sentori erbacei.

Cod. 1077
Peso 1,8 kg ca.

Cod. 1081
Peso 1,3 kg ca.



Sul tagliere può essere accompagnato da miele di acacia, millefiori o dalla melata di bosco. Si abbina benissimo con le verdure crude come le fave fresche, i ravanelli e tutti i prodotti dell'orto. Si sposa bene con peperoni e pomodoro per una bruschetta saporita, oppure tagliato a cubetti nell'insalata.



1078

PECORINO SEMISTAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

In Maremma è soprannominato il "possoccio", perchè è un classico, dalla media maturazione di almeno 60 giorni. Ottenuto da latte ovino selezionato e prodotto attraverso una lavorazione attenta, tutta artigianale. Il risultato è un formaggio con la pasta compatta dal sapore dolce e delicato, con note floreali.

Cod. 1078
Peso 2 kg ca.



Ideale come secondo piatto, accompagnato da verdure fresche, grigliate, spadellate. Ottimo anche con la frutta fresca, specialmente con le pere.



1079

PECORINO STAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

È un formaggio che non tradisce mai le aspettative per quel suo gusto amabile e "rustico". Stagionato per almeno 90 giorni ha una pasta compatta e piacevolmente scioglievole in bocca. La sapidità è ben bilanciata alla dolcezza, con note di frutta secca e un retrogusto lungo e persistente.

Cod. 1079
peso 1,8 kg ca.

Perfetto con le noci, con il miele, con i fichi secchi.
Ottimo da tavola e anche da grattugia



1091

PECORINO DI GROTTA

Latte di pecora pastorizzato

Questo formaggio è il cacio della tradizione contadina toscana, racchiude in sé i profumi e i gusti che solo un lungo affinamento in grotta naturale può dare. Matura in cella per almeno 60 giorni poi segue la stagionatura ed il successivo affinamento in grotta. È un formaggio dal sapore intenso, lungo e persistente con una pasta compatta e solubile. All'assaggio dona importanti sensazioni vegetali e di cantina.

Cod. 1091
peso 1,8 kg ca.

Oltre ai classici accompagnamenti con frutta fresca, come la pera, frutta secca, miele e marmellate, si sposa meravigliosamente con i salumi in genere.



1089

PECORINO AL PISTACCHIO

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino aromatizzato con pistacchio verde di Bronte DOP, stagionato almeno 15-30 giorni. Risulta essere un formaggio molto scenico, che colpisce l'occhio per il bianco della pasta che contrasta con il verde smeraldo del frutto. È una sorpresa anche in bocca, perché la cremosità del formaggio si fonde perfettamente con la gustosa croccantezza del pistacchio.

Cod. 1089
peso 1 kg ca.

La presenza dei pistacchi lo rende particolarmente adatto come aperitivo o antipasto. Sempre d'effetto in un tagliere di formaggi. L'accompagnamento ideale è con del miele di acacia.



1087

PECORINO AL TARTUFO

Latte di pecora pastorizzato

Formaggio aromatizzato con tartufo selezionato delle varietà "Scorzone" e "Bianchetto", tritato finemente e in piccole scaglie per dare più consistenza e gusto. Il sapore è delicato e ben bilanciato. La forma presenta una crosta sottile frutto di una breve maturazione in cella refrigerata, per almeno 10 - 15 giorni.

Cod. 1087
peso 1 kg ca.





1088

PECORINO AL PEPERONCINO



Latte di pecora pastorizzato

Formaggio aromatizzato con polvere di peperoncino Erotico (*Capsicum Baccatum*), un peperoncino caratterizzato dalla sua intensa nota fruttato/vegetale con reminiscenze floreali che ricordano la zagara e la buccia delle arance amare. Grazie ad una stagionatura di almeno 15-30 giorni presenta una struttura della pasta morbida. Il sapore è gradevole e leggermente brioso.

Cod. 1088
peso 1 kg ca.

Ottimo a cubetti come sfizioso stuzzichino da aperitivo o a fettine per completare un ricco piatto di affettati e sottoli. Per i palati più curiosi consigliamo l'abbinamento con fragole e cioccolato fuso.



1082

MARZOLINO DI PECORA



Latte di pecora pastorizzato

È il cacio della transumanza, nella versione di pura pecora. Si chiama "Marzolino" perché tradizionalmente la sua produzione iniziava nel mese di Marzo e durava fino alla fine della primavera. Stagionato per circa 20 giorni presenta sentori intensi e persistenti di latte e burro cotto.

Cod. 1082
peso 900 g ca.

Il suo abbinamento ideale è con i "baccelli" (le fave fresche in Toscana).



1084

MARZOLINO MISTO



Latte di vacca e pecora pastorizzato

Il cacio Marzolino ha una tradizionale forma ovale, leggermente a punta, data dai maestri casari che con pazienza lo girano e rigirano fino ad ottenere questa forma caratteristica. È un formaggio con una stagionatura di almeno 20 giorni, dal sapore dolce e delicato, con piacevoli note lattiche.

Cod. 1084
peso 900 g ca.

Si abbina bene in primavera con le verdure crude come le fave. È ottimo da gustare anche in purezza accompagnato da salumi e dal pane sciocco, cioè senza sale, tipico toscano.



1086 - 1085

RICOTTA DI PECORA



Siero e latte di pecora pastorizzato

Classica ricotta dolce, saporita e cremosa, che ben si adatta a essere utilizzata in cucina per piatti sia dolci, che salati.

Cod. 1086 piccola peso 500 g ca. **Cod. 1085** grande peso 2 kg ca.

Ideale per preparare la crostata con la ricotta o gli sformati di verdure.

FATTORIA BUCA NUOVA



Nel pieno rispetto della tradizione toscana e con solo latte toscano la famiglia Cugusi produce con grande passione il famoso pecorino della Val d'Orcia.

Cugusi Pietrino e la moglie Mulas Maria Antonia sono stati capaci di raccontare un territorio che non era il loro attraverso i formaggi della tradizione della Val d'Orcia. La storia della Fattoria Buca Nuova inizia nel 1966, quando Pietrino e Maria Antonia, insieme ai loro sei figli, si trasferiscono dalla Sardegna a Montepulciano in un vecchio casale rurale, denominato "La Buca Nuova", circondato da 50 ettari di terreni, per iniziare la propria attività agro-pastorale. Iniziò qui la loro nuova vita, in una terra bellissima ma ancora sconosciuta che hanno avuto il coraggio di raccontare, facendo prima di tutto proprie le tradizioni toscane per poi tradurle nella loro produzione di formaggi. Oggi sono i due figli Emilio e Graziano a portare avanti l'attività di famiglia che dal 1982 è passata da una produzione prettamente aziendale a una più ampia, con raccolta di latte presso aziende agricole vicine. Sono la qualità, la genuinità e il forte legame con il territorio toscano i valori di questa azienda che a Pienza produce come migliaia di anni fa il pecorino di Pienza, che si distingue per la sua varietà di sapori, in grado di sorprendere sempre.



Toscana
Pienza - SI





1438

BARBABECCO - PECORINO DI PIENZA A Crosta Fiorita

Latte di pecora pastorizzato

Formaggio fresco a pasta molle e crosta fiorita soffice e edibile. Si distingue per la sua dolcezza e per i piacevoli sentori di muffa. Con il procedere della maturazione esprime sapori più accentuati mantenendo la tipica cremosità.

Cod. 1438
Peso 800 g ca.



1110

PECORINO DI PIENZA FRESCO MORBIDO

Latte di pecora pastorizzato

Formaggio fresco a pasta tenera e cremosa, con crosta sottile di colore bianco tendente al giallo col progredire della maturazione. Il profumo e il sapore sono delicati con note di latte appena munto.

Cod. 1110
Peso 1,3 kg ca.



1111

PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

È un cacio che, come da tradizione locale, viene unto manualmente con olio d'oliva e trattato in superficie con salsa di pomodoro, da cui il nome Pecorino "Rosso". La pasta rimane morbida, e si presenta compatta e bianca. Il suo sapore è delicato, non troppo sapido.

Cod. 1111
Peso 1,3 - 1,5 kg ca.



1112

PECORINO DI PIENZA RISERVA MORCHIATO

Latte di pecora pastorizzato

La morchia o fondata è lo strato denso che resta sul fondo degli orci di terracotta nei quali l'olio d'oliva è conservato dopo la spremitura delle olive fino all'anno successivo. Viene usata per ungere le forme di formaggio allo scopo di creare uno spesso rivestimento che permette una lunga stagionatura. Il risultato è un pecorino dal profumo e sapore intensi, di buona sapidità.

Cod. 1112
Peso 1,2 - 1,5 kg ca.



1113

PECORINO DI PIENZA RISERVA FOGLIANOCE

Latte di pecora pastorizzato

Fra le tecniche di affinamento tramandate dalle famiglie contadine della Toscana, quella con le foglie di noce è sicuramente la più originale. Le forme di pecorino sono unte con olio d'oliva e riposte in orci di terracotta separandole con foglie intere di noce essiccate. Con questa particolare macerazione si ottiene un formaggio stagionato particolarmente saporito perché "respira" attraverso la terracotta e assorbe il profumo naturale delle foglie di noce.

Cod. 1113
Peso 1,2 - 1,4 kg ca.





1114

PECORINO DI PIENZA RISERVA VINACCE



Latte di pecora pastorizzato

È un pecorino raffinato da meditazione, prodotto mettendo a stagionare almeno per 120 giorni le migliori forme in piccole botti immerse nelle vinacce. Il formaggio respira per alcuni mesi l'intenso profumo rilasciato dalle vinacce e acquista un sapore armonico e inebriante.

Cod. 1114
Peso 1,2 - 1,4 kg ca.



1115

PECORINO DI PIENZA STAGIONATO IN FOSSA



Latte di pecora pastorizzato

Formaggio prodotto a Pienza e fatto stagionare a Sogliano al Rubicone all'interno di capienti fosse naturali scavate nel tufo accuratamente impagliate. L'affinamento dura 3 mesi, solitamente inizia nei primi giorni di agosto per terminare i primi di novembre. Il risultato è sorprendente, infatti questo particolare metodo di stagionatura, che si compie in assenza di ossigeno, trasforma il gusto e l'odore rendendolo veramente unico e inconfondibile. Il sapore diventa deciso e complesso.

Cod. 1115
Peso 1,1 - 1,3 kg ca.



1116

PECORINO DI PIENZA GRAN RISERVA 12 MESI



Latte di pecora pastorizzato

Il pecorino Gran Riserva rappresenta la più antica tradizione agricola toscana. Le grandi forme di formaggio destinate alla lunga stagionatura erano prodotte durante l'abbondanza del latte primaverile e costituivano parte della scorta alimentare della famiglia contadina. Ancora oggi, il pecorino Gran Riserva è prodotto nei mesi di Marzo, Aprile e Maggio, quando il latte è ricco di sapori e profumi. La crosta si presenta consistente di colore giallo, la pasta è compatta, ma tenera al taglio, il suo profumo complesso e intenso introduce al sapore deciso e persistente.

Cod. 1116
Peso 6,5 kg ca.

Cod. 1116P02
1/2 forma 3 kg ca.

Cod. 1116P04
1/4 di forma 1,5 kg ca.

Cod. 1117 porzione
Peso 370 g ca. sottovuoto



1398

ERRANTE - PECORINO DI PIENZA ERBORINATO



Latte di pecora pastorizzato

Formaggio erborinato ottenuto grazie allo sviluppo di penicillium roqueforti. Dopo una maturazione di 90 giorni circa risulta sapido appena piccante con le tipiche note di muffa, pasta cremosa e scioglievole.

Cod. 1398
Peso 2 kg ca.



MORBIDI



Una realtà familiare che produce i salumi e i formaggi della tradizione toscana, con grande attenzione alla selezione della materia prima.

La storia di Morbidi nasce da molto lontano. Il salumificio di famiglia viene fondato nel 1941 con lo scopo di unificare tutti i norcini della città di Siena che all'epoca producevano salumi senesi e toscani. Negli anni sessanta al salumificio si affianca il caseificio dove inizia la produzione di pecorino secondo la tradizione senese. Nel 2000 le due unità produttive sono state riunite in unico moderno stabilimento nei pressi di Monteriggioni. Dei venti soci originari negli anni '80 la famiglia Morbidi diventa unica titolare dell'azienda. Motivo d'orgoglio dell'azienda è il proprio ovile nato nel 2015 nella splendida zona di Fogliano, a due chilometri da Siena, una struttura modello per i materiali naturali con cui è costruita e per l'attenzione al benessere degli animali. La scelta aziendale di diventare anche allevatori nasce dalla volontà di avere sotto controllo l'intera filiera e garantire così la qualità dei formaggi a partire dalla qualità del latte. Nel caseificio viene trasformato esclusivamente latte di pecora raccolto nelle campagne intorno a Siena. La lavorazione avviene al massimo 24 ore dopo la mungitura. La cagliatura avviene in tini di piccole dimensioni per mantenere il più artigianale possibile la caseificazione. I formaggi ottenuti vanno dal fresco, al semistagionato, allo stagionato.



Toscana
Monteriggioni - SI





1239

MONNA LISA RISERVA A LATTE CRUDO

Latte di pecora crudo

Formaggio ottenuto con latte crudo, lavorato con metodi tradizionali. Si tratta di un pecorino dal sapore intenso. La pasta è compatta, il sapore è dolce e delicato, con importanti note floreali.

Cod. 1239

Peso 1,5 kg ca.

Ottimo in purezza o accompagnato dalle pere, come da tradizione contadina.



1242

MONNA LISA "TREBBIONE"

Latte di pecora crudo

Il pecorino Trebbione nasce grazie al latte di pecora raccolto dai pastori delle terre del Chianti, delle Crete Senesi e della Val d'Orcia. Viene prodotto con latte crudo, stagionato almeno 4-5 mesi e affinato avvolto nella paglia. Gustoso, ma non piccante, presenta una pasta compatta, ma non dura.

Cod. 1242

Peso 2,6 kg ca.



1244

CACIO DI FOGLIANO

Latte di pecora crudo

Il Cacio di Fogliano è un pecorino a latte crudo di pecora prodotto con metodo tradizionale, stagionato per circa 90 giorni.

Cod. 1244

Peso 1,2 kg ca.

Si sposa bene con miele di acacia, girasole, castagno, millefiori.



1237

MONNA LISA PECORINO SEMISTAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

Formaggio ottenuto con latte fresco pastorizzato di pecora, lavorato con metodi tradizionali con aggiunta di fermenti selezionati. Il sapore è dolce, delicato, aromatico. Stagionato minimo 30 giorni.

Cod. 1237

Peso 1,5 kg ca.



1238

MONNA LISA TINTO ROSSO

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino senese stagionato almeno 60 giorni e trattato in superficie con concentrato di pomodoro. La pasta è di colore giallo paglierino, la consistenza è friabile e leggermente granulosa.

Cod. 1238

Peso 1,4 kg ca.





1243

MONNA LISA STAGIONATO IN GROTTA



Latte di pecora pastorizzato

Dopo circa 60 giorni dalla produzione, le forme migliori vengono trasferite in grotte naturali di roccia o di tufo. Qui vengono cosparse di olio di lino, adagiate su tavole di pino e girate almeno una volta a settimana. Il clima naturale della grotta e le condizioni ambientali fanno maturare lentamente i pecorini conferendo loro un gusto inconfondibile, deciso, di forte personalità. La crosta si presenta rugosa e di colore intenso mentre all'interno la pasta risulta bianca, compatta che tende a sbriciolarsi.

Cod. 1243

Peso 2,6 kg ca.



1241

MONNA LISA FIORITA



Latte di pecora pastorizzato

Pecorino a pasta molle fatto con il latte di pecora stagionato 20 giorni circa. Il sapore è dolce, delicato ed equilibrato. La crosta è fiorita e commestibile.

Cod. 1241

Peso 500 g ca.



1249



1245



1246



1247



1248

MONNA LISA RIGATINO



Latte di pecora pastorizzato

Formaggio ottenuto con latte fresco pastorizzato di pecora. La pasta è semidura. Il sapore è dolce, delicato, aromatico. Stagionato 30 giorni circa presenta un formato molto pratico e versatile.

Cod. 1249

Peso 500 g ca.

Disponibile anche nelle seguenti aromatizzazioni:

Cod. 1245 al pepe
Peso 500 g ca.

Cod. 1246 al peperoncino
Peso 500 g ca.

Cod. 1247 al tartufo
Peso 500 g ca.

Cod. 1248 allo zafferano
Peso 500 g ca.

Cod. 1394 al pistacchio
Peso 500 g ca.

RICOTTINA DI PECORA STAGIONATA



Siero e latte di pecora

Prodotta con siero e latte di pecora raccolto unicamente nelle campagne attorno a Siena.

Cod. 1451

Peso 180 g - conf. da 5 ricottine



Perfetta grattugiata su un piatto di pasta, su una teglia di verdure, nelle paste ripiene e nelle torte salate sposandosi perfettamente con ingredienti come pomodoro, melanzana e besciamella.



L'AMATRICIANO



Amatrice era il crocevia della transumanza. Milioni di capi passavano da Amatrice salendo dal Lazio per svernare nel clima più mite del Tavoliere delle Puglie. Da qui inizia la storia del Caseificio L'Amatriciano...

Inaugurato a ottobre del 2015 il Caseificio L'Amatriciano è situato a quasi 1000 metri all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, in uno spazio immerso nella natura, fra un bosco e le rive ombrose del fiume Tronto. Qui ogni giorno dell'anno 370 piccoli allevatori del territorio conferiscono il loro latte munto soltanto da capi allevati allo stato brado, su pascoli che si trovano ad altezze superiori ai 700 metri, che si nutrono naturalmente di erbe e fiori. Il latte prodotto per capo è di 600/700 ml al giorno, contro il classico litro di altri capi "di pianura" o addirittura i 2,5 litri prodotti dalle pecore in "stabulazione fissa". Il caseificio dispone di un proprio tecnico specializzato che controlla costantemente la qualità del latte, stipulando con gli allevatori un vero e proprio "contratto di qualità", con lo scopo di avere sempre un latte dalle qualità organolettiche eccellenti. Per la produzione dei formaggi vengono aggiunti fermenti e cagli diversi con ricette e dosi sapientemente tramandate negli anni dai maestri casari. Il caglio utilizzato è naturale, proveniente unicamente dallo stomaco di vitelli, agnelli o capretti. Nel 2019 la famiglia Petrucci acquisisce a Prima Porta (RM) un sito di grotte di tufo etrusco-romane, 3.700 mq di cunicoli naturali con pareti alte fino a 9 metri: questa proprietà è dominata da un'antica torre medievale posizionata su un colle e racchiude sotto di sé questi meravigliosi anfratti risalenti al 1° secolo A.C., diventati i luoghi di stagionatura. La temperatura costante di 12/14°C e l'umidità del 95% perfettamente bilanciate all'interno delle grotte, conferiscono ai prodotti una stagionatura naturale, rendendo il loro gusto inconfondibile e delicato.



Lazio
Amatrice - RT





1250

PRINCIPE DI MONTE NEVOSO

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino trattato in superficie con olio di semi di girasole e aceto di vino bianco. La pasta è friabile. L'utilizzo del caglio di capretto in pasta regala un sapore leggermente piccante, pieno e deciso. Stagionato 9 mesi.

Cod. 1250
Peso 4 kg ca.

Cod. 1250P02
1/2 forma 2 kg ca.



1251

ANTICHI PADRI GRAN RISERVA

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino prodotto in piccoli lotti con latte di alta qualità e un tipo di caglio molto dolce. Viene trattato in superficie con olio di girasole e aceto di uva bianca. Un formaggio di grande personalità con una sapidità intensa, rotonda e vellutata. Stagionato per 6 / 7 mesi nelle grotte etrusco romane.

Cod. 1251
Peso 3 kg ca.

Cod. 1251P02
1/2 forma 1,5 kg ca.



1252

PRIMITIVO AMATRICIANO

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino prodotto con latte grasso di alta qualità e caglio di agnello. Si presenta con un leggero sottocrosta. La pasta è friabile di colore giallo paglierino. Il sapore è leggermente piccante. Stagiona per 6 mesi su assi di faggio nelle grotte di tufo.

Cod. 1252
Peso 4 kg ca.

Cod. 1252P02
1/2 forma 2 kg ca.



1253

L'ORIGINALE DI AMATRICE

Latte di pecora pastorizzato

Pecorino semistagionato. La pasta di colore giallo paglierino è morbida e profumata. Il sapore è dolce. La stagionatura è di 30-60 giorni.

Cod. 1253
Peso 2 kg ca.



1254

PECORINO ROMANO DOP

Latte di pecora termizzato

Prodotto con latte proveniente dal Lazio. Presenta una pasta compatta e leggermente occhiata, di colore paglierino. L'utilizzo di caglio di agnello regala una piccantezza intensa e gradevole. Viene salato a mano e stagiona al naturale per un minimo di 12 mesi.

Cod. 1254
Peso 28 kg ca.

Cod. 1255
1/8 di forma 3,5 kg ca.



1256

PROVOLONE DI AMATRICE

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino freschissimo proveniente dal Lazio. Presenta una pasta compatta di colore giallo paglierino e un sapore piccante. Viene affinato per un minimo di 12 mesi su assi di faggio nelle antiche grotte di tufo ad alta percentuale di umidità e a temperatura costante di 12 - 14°C che gli garantiscono morbidezza e gusto amabile.

Cod. 1256
Peso 20 kg ca.

Cod. 1256P04
1/4 di forma 5 kg ca.



CASEIFICIO BARLOTTI

BARLOTTI
PAESTUM

Una produzione artigianale di altissima qualità, per una delle Mozzarelle di Bufala Campana più apprezzate da gourmet e chef. Un successo che parte dalla qualità del latte, senza la quale non potrà mai esistere una buona mozzarella.

L'Azienda Agricola Barlotti è situata tra i meravigliosi templi di Paestum e uno stupendo litorale, nel cuore di una terra magica dichiarata patrimonio dell'umanità dall'UNESCO. Nata agli inizi del 1900 l'Azienda Agricola Barlotti è una delle più antiche realtà produttive della Piana del Sele di Paestum. In quest'area le fertili terre e il clima mite hanno creato un habitat naturale per il pascolo delle bufale, dal cui latte, buono, grasso e proteico, l'azienda produce la Mozzarella di Bufala Campana e tanti preziosi latticini, il tutto fatto artigianalmente con latte 100% bufala. Oggi a capo dell'azienda c'è Nunziante detto Nando, terza generazione, supportato dai figli Raffaele, Vincenzo e Gaetano.



Campania
Capaccio
Paestum - SA





MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Latte di bufala crudo

Prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. Il colore è bianco porcellanato, ha una crosta sottilissima di circa 1 mm, mentre la pasta è formata da foglie sottili, leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la lavorazione, successivamente tende ad essere più fondente. Al taglio presenta una leggera uscita di siero dal profumo di fermenti lattici. Il sapore è delicato e molto caratteristico. Disponibile in palla e bocconcini.

Cod. 1126
Peso 500 g

Cod. 1127
Peso 250 g

Cod. 1129
Conf. 500 g con
5 bocconcini da 100 g

Cod. 1130
Conf. 250 g con
5 bocconcini da 50 g

Cod. 1128
Conf. 250 g con
2 bocconcini da 125 g



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - TRECCIA

Latte di bufala crudo

Prodotta con latte di bufala intero. Deve la sua forma alla intrecciatura della pasta, dopo la filatura. Questo tipo di lavorazione le conferisce più compattezza e elasticità, ma lascia intatto il gusto tipico, dolce e delicato. Al taglio presenta una ridotta fuoriuscita di siero, ma il profumo è quello del latte aromatico delle bufale.



1131

Cod. 1133
Peso 250 g

Cod. 1132
Peso 500 g

Cod. 1131
Peso 1 kg

Cod. 1370
Peso 2 kg



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP AFFUMICATA

Latte di bufala crudo

La versione affumicata della Mozzarella di Bufala Campana DOP porta con sé il profumo del fumo della paglia e dei trucioli di legno aggiunto con procedimenti rigorosamente naturali, che conferisce a questo prodotto un sapore rustico e selvatico.



1134

Cod. 1134
Peso 500 g

Cod. 1135
Peso 250 g



BURRATA DI LATTE DI BUFALA

Latte di bufala e panna

Dal colore bianco porcellanato presenta una pasta esterna elastica e fondente e un cuore morbido e cremoso con straccetti di pasta filata.



1444

Cod. 1444
Ciuffo da 150 g - conf. da 10 pezzi



1450

FIGLIATA DI BUFALA

Latte di bufala e panna

Dal colore bianco porcellanato presenta una pasta esterna elastica con un cuore morbido fluido e cremoso con ciliegine di mozzarella.

Cod. 1450
Peso 1 kg





1437

RICOTTA FRESCA DI LATTE DI BUFALA



Siero di latte di bufala

Cremosa, soffice morbida dal sapore fresco e delicato del latte di bufala.

Cod. 1437
Peso 250g

Cod. 1436
Vaschetta 6 X 100 g



1136

CACIOTTINA



Latte di bufala pastorizzato

Formaggio fresco di latte di bufala intero pastorizzato. La pasta è umida ed elastica ed esprime la delicatezza del latte da cui proviene, facendo affiorare profumi di erba su un fondo aromatico di burro fresco. La crosta è assente, al taglio la struttura si presenta omogenea e compatta.

Cod. 1136
Peso 260 g



1415

GRANFIORITO



Latte di bufala pastorizzato

Prodotto con latte di bufala intero pastorizzato a coagulazione presamica. Spicca nel banco per il candore della sua crosta che lo rende appetibile alla vista. La pasta è di color avorio e l'occhiatura è rada e di dimensione medio piccola. Dolce e delicato fin dal primo assaggio ci regala al naso note di fieno secco e burro fresco che si riconfermano al palato con l'aggiunta di una nota di funghi freschi e un finale di mandorla dolce.

Cod. 1415
Peso 1 kg ca.



1138

BONFIORE



Latte di bufala pastorizzato

Formaggio a crosta fiorita a latte di bufala intero pastorizzato. Sorprende il feltro bianco dall'aspetto vellutato e soffice che nasconde un cuore bianco avorio con un principio di proteolisi nel sottocrosta. All'assaggio un'importante nota lattica con finale di burro cotto e una nota di funghi bianchi freschi. Sapidità e dolcezza sono in perfetto equilibrio. La stagionatura è di circa 12 giorni.

Cod. 1138
Peso 240 g ca.



1139

PIRANO



Latte di bufala pastorizzato

Formaggio a latte di bufala intero e pastorizzato. La pasta semidura è compatta, asciutta e presenta un'occhiatura piccola e regolare. Il sapore è dolce con una giusta sapidità e con note di burro e di erbe aromatiche.

Cod. 1139
Peso 2,5 kg

Cod. 1144 porzione
Peso 200 - 300 g ca. sottovuoto



1140

PIRANO AL PEPE NERO

Latte di bufala pastorizzato

Una versione del Pirano stagionato 3-4 mesi su assi di abete rosso e 2 mesi finali di affinamento con il pepe nero che ne ricopre l'intera superficie donando il profumo intenso e avvolgente.

Cod. 1140
Peso 2,5 kg

Cod. 1145 porzione
Peso 200 - 300 g ca. sottovuoto



1143

PIRANO FOGLIE DI NOCI

Latte di bufala pastorizzato

Il Pirano in foglie di noci ha un gusto deciso, raffinato e leggermente sapido, con sentori di oli essenziali provenienti dalle foglie di noce. Questo antico metodo di conservazione, oltre a proteggere meglio il formaggio nel tempo, aggiunge sfumature "nocciolose" al suo aroma.

Cod. 1143
Peso 2,5 kg

Cod. 1148 porzione
Peso 200 - 300 g ca. sottovuoto



1147

PIRANO UBRIACO

Latte di bufala pastorizzato

Il Pirano Ubriaco, affinato all'Aglianico, conquista all'istante grazie alla sua complessità olfattiva. Dolce, rotondo, fruttato, con note di panna ed aromi di vino Aglianico. In questa veste vengono utilizzate solamente vinacce e vino Aglianico per conferire al formaggio quel gradevole tocco di mosto con note di frutti di bosco.

Cod. 1142
Peso 5 kg

Cod. 1142P04
1/4 di forma 1,2 kg ca.

Cod. 1147 porzione
Peso 200 - 300 g ca. sottovuoto



LATTE & CO



1149

YOGURT INTERO BIANCO DI LATTE DI BUFALA

Latte di bufala intero

Yogurt di bufala con struttura cremosa e vellutata. Il colore è bianco candido con sapore leggermente acidulo e note aromatiche di latte di bufala.

Cod. 1149
Peso 125 g

Cod. 1150
Peso 1 kg

Ideale per un'ottima colazione in compagnia di muesli e miele o frutta fresca di stagione.



CASEIFICIO ARTIGIANA



Dal buon latte delle masserie del territorio di Putignano, nascono i prodotti del Caseificio Artigiana: paste filate fresche e stagionate, formaggi freschi, ricotte, scamorze, ma anche caciocavalli stagionati e affinati.

Il Caseificio Artigiana nasce nel 2001 a Putignano, tra i muretti a secco e i pascoli della Murgia barese, per volontà di Francesco D'Ambruoso. L'esperienza, la passione per il buono, la continua attività di ricerca sono alla base di questa realtà, che ogni giorno raccoglie il miglior latte crudo della Murgia barese e, grazie al saper fare di giovani esperti casari, lo trasforma secondo tradizione in formaggi da podio. Vincenti infatti sono i loro prodotti, la Burrata per esempio, che si è aggiudicata per due anni consecutivi, 2018 e 2019, il primo posto all'Italian Cheese Awards.



Puglia
Putignano – BA



BURRATA



Latte di vacca pastorizzato

La pluripremiata burrata del Caseificio Artigiana si caratterizza per tre dettagli: nella parte di chiusura non presenta la testa, che di norma è semplicemente un pezzo di mozzarella che aggiunge peso ma non sapore. La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta a mano, in modo da essere molto sottile. Il ripieno, ossia la stracciatella, è formata da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta di panna.



1013



1015

Cod. 1013
Vaschetta con burrata in carta da 300 g

Cod. 1014
Burrata in bicchiere da 125 g

Cod. 1015
Burrata in bicchiere da 200 g

Cod. 1012
Vaschetta da 1 kg con 3 burrate da 335 g

Buona norma, come per la mozzarella, è portarla a temperatura ambiente prima di gustarla. È sufficiente un'oretta fuori dal frigo. Oppure si consiglia l'immersione della confezione, ancora sigillata, per 10-15 minuti in acqua tiepida.

BURRATA AFFUMICATA



Latte di vacca pastorizzato

Prodotta interamente a mano è un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Il colore ambrato è ottenuto da affumicatura con fumi di legno di faggio.



1016

Cod. 1016
Burrata in bicchiere da 125 g

Ottima per mantecare un risotto con i gamberi o, come suggerisce il produttore, con il polpo scottato in padella e adagiato su un crostone di pane pugliese.

STRACCIATELLA



Latte di vacca pastorizzato

La stracciatella è il cuore morbido e cremoso della burrata. È un latticino a pasta filata, un delicato miscuglio di panna fresca e mozzarella sfilacciata a mano. Si presenta di colore bianco latte, priva di crosta, di struttura fibrosa. Il sapore è fresco e leggermente acidulo, l'odore delicato.



1018

1019

Cod. 1018
Bicchiera da 250 g

Cod. 1019
Bicchiera da 150 g

Cod. 1017
Vaschetta da 1 kg

Il produttore suggerisce di provarla abbinata alla melanzana frita e al pomodorino confit, oppure abbinata alla tartare di tonno.

STRACCIATELLA AFFUMICATA



Latte di vacca pastorizzato

Versione affumicata della stracciatella dalle note delicate e dal sapore fresco e leggermente acidulo. Affumicata con legno di faggio.



1020

1021

Cod. 1020
Bicchiera da 250 g

Cod. 1021
Bicchiera da 150 g

FIOR DI LATTE



1006

Latte di vacca crudo

Fior di latte dal colore bianco latte-crema a struttura fibrosa, elastica e umida. Ha un sapore fresco, delicato, leggermente acidulo. Ottimo sulla pizza perchè mantiene il suo sapore acquisendo una consistenza filante e non acquosa per un risultato finale gustoso al palato e alla vista.

Cod. 1006
Bicchiere con palla
da 200 g

Cod. 1003
Vaschetta 1 kg con 8
palle da 125 g in carta

Cod. 1004
Vaschetta 1 kg con 5
palle da 200 g in carta

Cod. 1001
Vaschetta 3,5 kg con
10 palle da 350 g

Cod. 1005
Vaschetta 1 kg con 3
palle da 350 g in carta



1002

FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO

Latte di vacca crudo

Il Fior di latte senza lattosio viene preparato con il latte delattosato in modo da essere gustato anche da chi è intollerante al lattosio o semplicemente da chi preferisce un latticino più digeribile, ma che mantiene i principi nutrizionali del latte.

Cod. 1002
Bicchiere con palla da 100 g



1010

NODO

Latte di vacca crudo

Il nodo è un prodotto che rispecchia al meglio la tradizione tipica casearia pugliese. Lavorato rigorosamente a mano, il nodo prende il nome dalla sua forma realizzata con una pasta elastica e fibrosa. Il suo sapore è dolce e leggermente acidulo.

Cod. 1010
Vaschetta 250 g
con 5 nodi da 50 g ca.

Cod. 1008
Vaschetta 1 kg con 6/7
nodi da 150 g ca.

Cod. 1007
Vaschetta 1 kg con
12/15 nodi da 70 g ca.



1009

TRECCIA

Latte di vacca crudo

Tipica treccia di mozzarella pugliese, intrecciata rigorosamente a mano. Dal colore lucente e dalla consistenza morbida e fibrosa, è amata per la sua dolcezza e leggera sapidità.

Cod. 1009
Vaschetta con
treccia da 2 kg

Cod. 1011
Vaschetta da 1 kg
con 5 trecce da 200 g



1447

SFOGLIA DI MOZZARELLA

Latte di vacca pastorizzato

La sfoglia è un formaggio a pasta filata fresco dalla struttura elastica e dalla forma a "fazzoletto", che si predispone per realizzare svariate farciture e specialità golose.

Cod. 1447
Conf. 4 pezzi da 500 g cad.





1026

RICOTTA FRESCA

Siero di latte di vacca crudo

Ricotta morbida dal sapore dolce e delicato, che esalta tutte le proprietà del latte.

Cod. 1026

Peso 300 g ca.



Speciali da fondere



1022

SCAMORZA BIANCA

Latte di vacca crudo

Formaggio fresco a pasta filata. La pasta è compatta ed elastica. Il sapore è leggermente sapido con note delicate di latte.

Cod. 1022

Vaschetta con 4 scamorze da 325 g cad.



1024

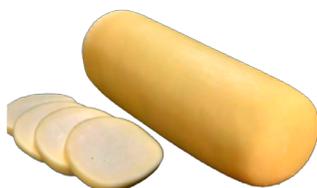
SCAMORZA AFFUMICATA

Latte di vacca crudo

La scamorza affumicata è caratterizzata dal processo di affumicatura con legno di faggio che conferisce a questo particolare prodotto un gusto tipico. Si distingue dalla scamorza bianca non solo per il colore più ambrato, ma anche per il sapore che risulta leggermente sapido con delicate note di affumicatura.

Cod. 1024

Vaschetta con 4 scamorze da 325 g cad.



1440

CILINDRO

Latte di vacca crudo

Formaggio fresco a pasta filata semidura. La pasta è compatta ed elastica. Il sapore è leggermente sapido con note delicate di latte.

Cod. 1440

Vasca con 2 cilindri da 2 kg cad.



1441

CILINDRO AFFUMICATO

Latte di vacca crudo

Formaggio fresco a pasta filata affumicata. La pasta è di colore giallo paglierino ottenuto da un'affumicatura con fumi di legno di faggio. Il sapore è leggermente sapido con intenso odore di affumicato.

Cod. 1441

Vasca con 2 cilindri da 2 kg cad.





1028

CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta filata, stagionato almeno 45 giorni. Ogni caciocavallo è un pezzo unico, lavorato a mano e fatto con solo latte vaccino prodotto nelle migliori masserie del territorio della Murgia pugliese. Molto apprezzato da chi ama i gusti dolci, ma decisi.

Cod. 1028

Peso 1,5 kg ca.



1032

CACIOCAVALLO SILANO DOP

Latte di vacca crudo

Realizzato secondo il disciplinare di produzione del consorzio di tutela dedicato, il Caciocavallo Silano DOP è un vero e proprio ritorno agli antichi metodi e sapori della tradizione pugliese. Lavorato con latte crudo di filiera corta e controllata, ogni forma di caciocavallo è unica, caratterizzato da un suggestivo marchio a fuoco che identifica il numero di casello di produzione "096" e un'etichetta controllata e garantita dal consorzio di tutela del Caciocavallo Silano DOP.

Cod. 1032

Peso 1,5 kg ca.



1029

CACIOCAVALLO AFFUMICATO

Latte di vacca crudo

Il caciocavallo affumicato è un formaggio a pasta filata che si caratterizza per la sua forma a pera. La crosta è sottile, dura, di un colore che tende all'arancione. La pasta è compatta, il sapore intenso con delicate note affumicate. Stagionato almeno 45 giorni

Cod. 1029

Peso 1,5 kg ca.



1030

CACIOCAVALLO STRAVECCHIO

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta filata stagionato per almeno un anno in grotta, dove rimane ricoperto da muffe nobili in modo naturale per tutta la lunga stagionatura. La scarsa umidità residua gli conferisce versatilità nel consumo, apprezzandone al meglio le caratteristiche, magari in scaglie.

Cod. 1030

Peso 1,5 kg ca.



1031

CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta filata dal sapore deciso frutto di un particolare processo di affinatura che avviene interamente in un ambiente in pietra scavato nel sottosuolo. Qui il formaggio, nei diversi mesi di stagionatura (almeno 6 mesi), respira l'umidità naturale avvolgendosi di muffe nobili che conferiscono alla pasta un leggero retrogusto di tostato e un sentore piccante abbastanza pronunciato.

Cod. 1031

Peso 1,5 kg ca.





1035

CACIOCAVALLO AFFINATO IN VINACCIA

Latte di vacca crudo

Il sapore fruttato e il netto sentore vinoso sposa perfettamente i profumi originali del caciocavallo. Viene lasciato stagionare per alcuni mesi e successivamente immerso in vinacce di uva rossa provenienti dalle vigne del territorio.

Cod. 1035
Peso 1,5 kg ca.



1033

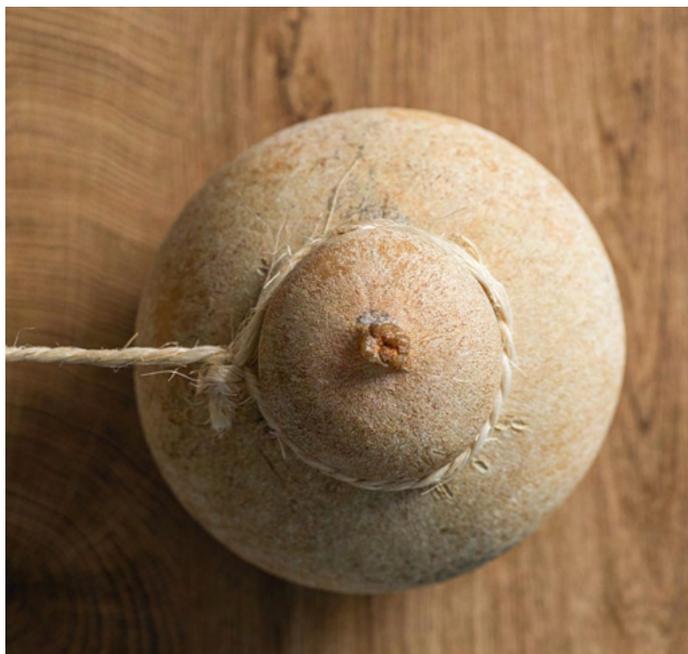
OCCHIO DI PUGLIA

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta filata stagionato almeno 6 mesi, caratterizzato da una pronunciata occhiatura e da un sapore dolce. Ottenuto dalla coagulazione del latte crudo raccolto dagli allevamenti della zona del Sud- Est barese, e con impiego di fermenti lattici selezionati. Il sapore è dolce con retrogusto di frutta secca (mandorla) e note floreali mediamente persistenti.

Cod. 1033
Peso 5,5 kg ca.

Cod. 1033P02
Peso 2,5 kg ca. metà



IL CARRO



Territorio · Tradizione · Innovazione

In una masseria di Puglia ogni giorno più di 1000 capre di razza Saanen e Camosciata delle Alpi producono un latte nobile e ricco di nutrienti, ideale per essere trasformato in formaggi freschi, stagionati, affinati.

Il Carro è un'azienda giovane, nata nel 2015 nel cuore della Puglia, alle porte della Valle d'Itria. Grazie alla passione per la natura, per gli animali e per la tradizionale attività agricola, l'azienda ha incentrato la sua attività nella coltivazione biologica della terra e nell'allevamento di capre da latte. Sono più di 1000 le capre di razza Saanen e Camosciata delle Alpi allevate in stabulazione libera, alimentate con foraggi e granelle prodotte in azienda in regime di agricoltura biologica. In periodi dell'anno dal clima favorevole, gli animali vengono lasciati liberi al pascolo. Ciò fa sì che la loro alimentazione si arricchisca di micronutrienti e vitamine, di cui sono ricche le erbe spontanee. Il benessere animale va di pari passo con la tutela della salute del consumatore. Per questo l'azienda sceglie di iscrivere tutte le capre in un Libro genealogico, che traccia ascendenti paterni e materni, permettendo di seguire e verificare la selezione genetica dei capi. Nella stalla si effettuano analisi su tutto il gregge più volte l'anno per garantire un ottimo livello di sanità. Infatti la stalla risulta indenne CAEV dal 2015. Nel caseificio, a soli 100 metri dalla stalla, il latte viene trasformato in formaggio per poi stagionare e affinare in un ambiente naturale scavato nella roccia carsica tipica del territorio.



Puglia
Putignano – BA





1040

CAPRA DI PUGLIA

Latte di capra pastorizzato

Capra di puglia è un formaggio che si caratterizza per la sua crosta, fiorita, bianca-grigia, proprio come il manto delle capre della Valle d'Itria. È un formaggio giovane, stagionato per 20 giorni in ambiente umido. A naso spiccano note floreali e vegetali. Il sapore è lattico e dolce con un delicato sentore ircino.

Cod. 1040
Peso 1 kg ca.

Cod. 1364
Peso 5 kg ca.



1041

BIANCO FIOCCO

Latte di capra pastorizzato

Dal latte delle capre allevate nei pascoli dell'azienda agricola nasce questo formaggio fresco e delicato, con leggero sentore ircino e spiccate note vegetali, indicato anche per chi segue una dieta vegetariana.

Cod. 1041
Peso 1 kg ca.

Cod. 1045
Peso 170 g



1039

AMORE DI CAPRA

Latte di capra pastorizzato

Formaggio fresco di capra ottenuto da capre selezionate dell'allevamento aziendale, trasformato nell'arco delle due ore immediatamente successive alla mungitura. Cremoso, spalmabile, dal sapore acidulo con leggere note ircine.

Cod. 1039
Peso 100 g



È ottimo con ortaggi freschi, confetture e frutta secca.
Può essere utilizzato anche per preparare salse e ripieni.



1046

RICOTTA DI CAPRA

Siero e latte di capra pastorizzato

Ottenuta dal siero di latte di capra con aggiunta di una piccola percentuale di latte di capra. È una ricotta cremosa, sapida e avvolgente al palato.

Cod. 1046
Peso 200 g



1036

A 'NINETTA

Latte di capra pastorizzato

A 'Ninetta era il nome dialettale dato a una capra particolarmente bella e dal portamento elegante. La stessa piacevolezza che contraddistingue questo formaggio. È un formaggio ottenuto da latte di capra prodotto giornalmente nell'allevamento aziendale. Giovane e a pasta molle è ricoperto sulla superficie da un leggero strato di muffa bianca. Il sentore ircino è leggero e delicato. Spiccano le note lattiche.

Cod. 1036
Peso 500 g ca.



Speciale per la mantecatura di risotti, ottimo abbinato a confetture dolci e frutta fresca.



1038

A 'NINETTA AL PISTACCHIO

Latte di capra pastorizzato

Formaggio ottenuto dal latte di capra prodotto giornalmente dall'allevamento aziendale. È un formaggio giovane, a pasta molle, caratterizzato da una sottile crosta fiorita e da un sottile strato interno di croccante granella di pistacchio. Il sentore ircino è leggero e delicato e spiccano le note lattiche.

Cod. 1038
Peso 500 g ca.

Speciale per la mantecatura di risotti, ottimo abbinato a confetture dolci e frutta fresca.



1044

A 'NINETTA AL CARBONE VEGETALE

Latte di capra pastorizzato

Formaggio ottenuto da latte di capra prodotto giornalmente dall'allevamento aziendale, stagionato per 15 giorni in ambiente umido. È un formaggio giovane e a pasta molle, caratterizzato da una sottile crosta fiorita ricoperta da carbone vegetale. Le note ircine sono piacevoli e delicate.

Cod. 1044
Peso 500 g ca.



1037

NONNO GINO

Latte di capra termizzato

Formaggio da tavola a breve stagionatura di circa 40 giorni. Il sapore è dolce, lattico, con delicate note ircine.

Cod. 1037
Peso 600 g ca.



Pecorino



1042

PECORINO PUGLIESE

Latte di pecora pastorizzato

Prodotto con solo latte di pecora conferito da fattorie del territorio. È un formaggio giovane, profumato, con piacevoli note di frutta secca.

Cod. 1042
Peso 2 - 2,5 kg ca.



GRANPECORINO PUGLIESE

Latte di pecora pastorizzato

Prodotto con solo latte di pecora e caratterizzato dalla tipica crosta canestrata. Viene lasciato affinare per almeno 12 mesi all'interno della grotta, un ambiente umido e fresco in roccia viva. La pasta è compatta, elastica, di colore giallo intenso, come intenso è il suo sapore di frutta secca e burro fuso.

Cod. 1043
Peso 5 kg ca.





CASEIFICIO DEBBENE



Salvatore e Gianfranco Bussu, sono prima di tutto dei pastori, che da sempre credono nell'importanza di uno stile di vita sano per le loro pecore. Il latte del loro gregge viene trasformato in prodotti autentici dal sapore unico come il Fiore Sardo DOP.

Il Caseificio Debbene si trova in Sardegna, sull'altopiano di Campeda, nel comune di Macomer, in provincia di Nuoro. Nell'azienda ereditata dal padre, Gianfranco e Salvatore Bussu allevano in modo rigorosamente biologico 1800 pecore di razza sarda e producono degli ottimi formaggi biologici. In oltre 200 ettari di terreno (50% seminativo e 50% pascolo naturale), le pecore possono pascolare libere e dar vita a un latte ricco di profumi tipici, dati dalla presenza nei pascoli di erbe autoctone come il trifoglio incarnato campeda e l'erba cipollina, che conferiscono al formaggio un sapore unico. L'alimentazione del gregge viene arricchita solo con l'aggiunta di foraggio biologico prodotto in azienda, senza concimi chimici. Anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza sarda e i formaggi, trasformati direttamente in azienda, sono biologici e trattati in crosta solo con olio. Gli animali non vengono mai curati con antibiotici o prodotti di sintesi. L'azienda è una delle produttrici del Fiore Sardo DOP, Presidio Slow Food.



Sardegna
Macomer - NU





1217

FIORE SARDO DOP

Latte di pecora crudo

Prodotto con latte di pecora di razza sarda allevate allo stato brado la cui alimentazione viene arricchita solo con mangimi biologici. La crosta è di colore olivastro intenso. La pasta è compatta e friabile di colore paglierino decisamente occhiata. Il "fresco" matura per un periodo di almeno 3 mesi. Ha sapore intenso, molto profumato, con note leggermente affumicate.

Cod. 1217 fresco
Peso 3 - 4 kg ca.

Cod. 1218 stagionato
Peso 3 - 4 kg ca.



Slow Food
Presidi



1219

CORONIS

Latte di pecora crudo

Formaggio a pasta cruda e dura, la cui crosta è sottile e canestrata. La pasta è di colore paglierino con occhiatura piccolissima. Il sapore è dolce, leggermente acidulo e sapido, con aromi di frutta matura, erbe e latte. La stagionatura minima è di almeno 2 mesi.

Cod. 1219
Peso 2,8 - 4 kg ca.



1220

CASUMEU - PECORINO SEMISTAGIONATO

Latte di pecora crudo

Formaggio dalla crosta canestrata di colore paglierino. La pasta è dura, bianca tendente al paglierino scarico, compatta e con occhiatura assente o piccola. Il sapore è dolce, con note floreali e di miele. La stagionatura minima è di 2 mesi.

Cod. 1220
Peso 1,8 - 2,5 kg ca.



1221

VERDE NATURALE CAGLIO VEGETALE

Latte di pecora crudo

Questo formaggio è prodotto con coagulante vegetale ricavato da una estrazione di enzimi vegetali (Cynara Cardunculus) del carciofo selvatico, macerato e filtrato in modo da ottenere un liquido particolarmente indicato per la coagulazione del latte.

Cod. 1221
Peso 3 - 4 kg ca.



LATTERIE DI SARDEGNA®



Formaggi con latte 100% sardo proveniente dai migliori pascoli isolani e da allevamenti particolarmente attenti al benessere e alla tutela della salute degli animali.

Latterie di Sardegna® è un progetto che coinvolge tutta la Sardegna in diverse unità produttive con l'obiettivo di valorizzarne il saper fare, maturato in decenni di esperienza, e le caratteristiche intrinseche del latte, profondamente legate alle rispettive zone di origine. Il latte viene lavorato direttamente nelle latterie, con un bacino di associati circoscritto territorialmente e quindi marcatamente caratteristico. La varietà dei pascoli permette di avere una selezione rigorosa del latte che nasce già destinato ad un particolare formaggio. Il latte viene trasformato pressoché a km Zero, col duplice vantaggio di garantire sempre la freschezza del prodotto e la bassa emissione di CO2. Le unità di produzione sono dotate di grandi impianti fotovoltaici che sfruttano il sole della Sardegna rendendo attivo il bilancio energetico. La sostenibilità ambientale va di pari passo con la sostenibilità etica della produzione. La filiera corta coinvolge infatti, tra allevatori e collaboratori, migliaia di famiglie. Il valore etico della filiera è un focus fondamentale: l'obiettivo primario sta nel garantire una buona remunerazione del latte e quindi un benessere stabile della base sociale.



Sardegna
Bonorva - SS





PECORINO ROMANO DOP

Latte di pecora termizzato

Formaggio ovino a pasta semicotta, prodotto con latte intero 100% di Sardegna. Stagionato minimo 5 mesi. La pasta è dura, compatta o con qualche sfoglia centrale, di colore bianco, tendente al paglierino. Crosta liscia, sottile, di colore avorio o paglierino. L'odore e l'aroma sono intensi.

Cod. 1125
Peso 23 - 28 kg ca.

Cod. 1125P08
1/8 di forma 3 - 3,5 kg ca.

Immancabile nei bucatini all'amatriciana, negli spaghetti alla carbonara, nella pasta alla gricia, negli spaghetti cacio e pepe.



PECORINO ROMANO DOP CAPPATO NERO

Latte di pecora termizzato

Formaggio ovino a pasta semicotta, prodotto con latte intero 100% di Sardegna. Stagionato minimo 5 mesi. La pasta è dura, compatta o con qualche sfoglia centrale, di colore bianco, tendente al paglierino. La crosta è liscia, sottile, cappata con polimero di colore nero. L'odore e l'aroma sono intensi.

Cod. 1124
Peso 23 - 28 kg ca.

Cod. 1124P08
1/8 di forma 3 - 3,5 kg ca.



DIMONIO - FORMAGGIO OVINO STAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

Formaggio di pecora a pasta semicotta, prodotto con latte intero 100% di Sardegna, stagionato minimo 4 mesi. La crosta è liscia, sottile, cappata uniformemente con polimero di colore caramello. La pasta è compatta, dal colore bianco, tendente al paglierino. Il sapore è aromatico e lievemente piccante.

Cod. 1119
Peso 2,8 kg ca.

Ottimo sia da tavola che da grattugia.



LICANTE - FORMAGGIO OVINO STAGIONATO

Latte di pecora pastorizzato

Formaggio ovino a pasta semicotta, prodotto con latte intero 100% di Sardegna. Viene stagionato minimo 3 mesi. La crosta è di colore paglierino, dallo spessore medio-sottile e con impressa la forma del canestro. La pasta è compatta o con rada occhiatura, dal colore bianco o paglierino chiaro. Il sapore è aromatico, lievemente piccante.

Cod. 1120
Peso 2,8 kg ca.

Ottimo in purezza o come ingrediente complementare (grattugiato o a scaglie) ad altre preparazioni gastronomiche tipiche della cucina mediterranea, al fine di esaltarne i sapori.



1125



1124



1119



1120

ARROGANTE - FORMAGGIO OVINO STAGIONATO



Latte di pecora pastorizzato

Formaggio ovino a pasta semicotta, prodotto con latte intero 100% di Sardegna. Stagionato minimo 3 mesi, ha una crosta rigata, dal colore paglierino che tende al bruno nel corso della maturazione. La pasta ha una struttura compatta o con leggera occhiatura, lievemente granulosa nel prodotto maturo, dal colore bianco o paglierino chiaro. L'aroma è intenso e il sapore dolce e delicatamente acidulo nel formaggio giovane, intenso e gradevolmente piccante dopo la stagionatura. Disponibile anche nella versione al pepe che presenta sentori speziati dei grani di pepe.

Cod. 1121
Peso 5 - 6 kg ca.

Cod. 1121P02
1/2 forma 2,5 - 3 kg ca.

Cod. 1122 pepato
Peso 11 - 16 kg

Cod. 1122P04 pepato
1/4 di forma 3 - 4 kg ca.

Versatile nell'utilizzo e negli abbinamenti, da provare anche solo con del pane per apprezzare l'incredibile sapore. Si sposa bene con un vino rosso amabile.

FIORE SARDO DOP



Latte di pecora crudo

Prodotto artigianalmente è un formaggio a latte crudo dalle connotazioni sensoriali uniche, impreziosite da una leggera affumicatura che precede la lunga stagionatura. La crosta è rugosa, dal colore giallo carico, tendente al marrone nel corso della maturazione e a seconda del tempo di affumicatura. La pasta è bianca, tendente al paglierino, compatta e dura nel prodotto giovane, granulosa e friabile nel prodotto a stagionatura avanzata, caratterizzata talvolta da leggera occhiatura. Il sapore è acidulo, piccante e persistente, aroma e odore più o meno intensi a seconda dell'affumicatura e della durata della stagionatura.

Cod. 1420
Peso 3,5 kg ca.

STRABECCO - FORMAGGIO CAPRINO STAGIONATO



Latte di capra pastorizzato

Formaggio caprino a pasta semicotta, prodotto con latte intero. Stagionato minimo 60 giorni. La pasta ha una struttura compatta o con rada occhiatura, dal colore bianco o paglierino chiaro. La crosta è liscia e sottile, dal colore paglierino chiaro. Il sapore è lievemente piccante e aromatico, caratteristico del latte di capra.

Cod. 1123
Peso 2,5 - 3 kg ca.

Perfetto per un aperitivo diverso, sfizioso, accompagnato da un bicchiere di vino bianco frizzante.



1121



1122



1420



1123



FORMAGGI SVIZZERI



Prodotti in modo naturale, stagionati con tempi lunghi in cantine e non trattati artificialmente, sono assolutamente adatti anche a chi presenta intolleranze al lattosio. Hanno in comune dal latte fresco e non trattato di mucche alimentate a erba e fieno.



Canton Berna



1319



1320

EMMENTALER AOP

Latte di vacca crudo

L'Emmentaler deve il proprio nome alla valle in cui scorre l'Emme, un fiume del Canton Berna, dove la produzione di formaggio era attestata già nel XIII secolo. L'Emmentaler DOP viene prodotto con latte fresco di mucche alimentate esclusivamente a erba e fieno. Per 1 kg di formaggio occorrono circa 12 litri di latte. Nella versione stagionata almeno 4 mesi il sapore è dolce con note di noce; il sapore è più pieno e vigoroso nel formaggio stagionato almeno 12 mesi in grotta.

‡ ALMENO 4 MESI

Cod. 1319
Peso 12 kg ca.

‡ ALMENO 12 MESI IN GROTTA

Cod. 1320
Peso 6,5 kg ca.



Ottimo degustato in purezza, nei panini caldi, tagliato a dadini nelle insalate. Ottimo in cucina, fuso, in crepes, lasagne, torte salate e per preparare la fonduta.

Canton Giura



1324

TETE DE MOINE AOP

Latte di vacca crudo

Prodotto con il latte di mucche che assaporano dalla primavera all'autunno una particolare composizione di erbe aromatiche dei pascoli del Giura svizzero e durante l'inverno un profumatissimo fieno. È un formaggio semiduro di forma cilindrica dalla crosta rossastra e dalla pasta compatta ed elastica, di colore avorio o giallo paglierino, a seconda della stagione.

Cod. 1324
Peso 800 g ca.



Canton Friburgo



1322

LE GRUYÈRE AOP

Latte di vacca crudo

Il Gruyère è un formaggio dalla pasta di colore chiaro. La pasta è semidura, ma diventa piuttosto cremosa in bocca. Viene prodotto seguendo una ricetta base: latte di due mungiture, caglio naturale, nessun additivo chimico, alimentazione delle vacche a base d'erba d'estate e fieno e cereali d'inverno, banditi gli insilati. Il sapore è dolce, di nocciola, fruttato, con note di fungo che diventano più complesse con la stagionatura.

Cod. 1322
Peso 4,7 kg ca.



Canton Vallese



1323

RACLETTE LESUPERBE

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio grasso e fondente prodotto secondo l'arte artigianale antica senza additivi artificiali. La crosta è lavata di colore marrone rossiccio. La pasta ha occhiatura rada, piccola e irregolare. Il sapore è ricco e dolce, con note di frutta secca che si intensificano man mano che lo si scioglie. Stagionatura 90 giorni.

Cod. 1323
Peso 5 kg ca.



Da fondere secondo tradizione con il classico apparecchio per Raclette e servire abbinata a patate cotte al vapore con la buccia, pane nero, cipolline e cetriolini sottaceto. Provala anche con olive, pomodori secchi e origano fresco.

JUMI



Formaggi svizzeri originali, fatti artigianalmente con il latte proveniente da piccoli allevamenti che alimentano gli animali al pascolo senza insilati.

C'erano una volta due ragazzi che vivevano su due colline opposte nell'Emmental. Mike Glauser e il suo amico Jürg Wyss si conoscono fin dall'infanzia. Hanno iniziato ad armeggiare con i formaggi a partire dalla metà degli anni duemila e col tempo hanno conquistato i palati dei buongustai da Tokyo a Londra. Nel caseificio di famiglia trasformano il latte di mucche, capre e pecore in formaggi originali, ognuno dei quali ha una storia da raccontare. Ogni mattina e ogni sera i contadini dei masi circostanti portano il latte al caseificio, un latte sano di animali allevati al pascolo senza insilati. I formaggi di Jumi nascono da idee coraggiose e da coincidenze, come il Belper Knolle, la sfera di formaggio fresco rimasto in cantina per errore e diventato perla del loro assortimento.



Svizzera
Boll - Canton Berna



Saporiti e cremosi di mucca...



1461

BIANCA

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta molle e crosta fiorita prodotto con latte crudo di mucche alimentate senza insilati. Stagionato almeno quattro settimane.

Cod. 1461
Peso 160 g



1460

LA BOUSE

Latte di vacca crudo

Formaggio a latte vaccino deliziosamente cremoso perchè viene aggiunta al latte la panna del giorno precedente che conferisce morbidezza e cremosità al formaggio. Il sapore è di panna fresca con note di siero di latte.

Cod. 1460
Peso 150 g



1462

C'EST BON

Latte di vacca crudo

Formaggio a pasta molle e crosta lavata, prodotto con latte vaccino crudo. Cremoso dal sapore delicato. Ottimo a colazione. Provatelo fritto in una panatura croccante.

Cod. 1462
Peso 140 g



...di pecora e capra



1459

BÄ

Latte di pecora crudo

Caciotta giovanissima (4-6 settimane) a pasta semidura e crosta lavata. Il suo sapore delicato la rende adatta anche a chi non ama i formaggi di pecora. Ottima da mettere nel panino.

Cod. 1459
Peso 400 g



1463

CRÈME CHÈVRE

Latte di capra crudo

Formaggio di capra a crosta fiorita che stupisce per il profumo e l'aroma di latte fresco e per la sua cremosità. Viene prodotto nell'Emmental, dove le capre producono un latte intero più ricco che in altre regioni. Leggermente sapido con note ircine che aumentano con l'invecchiamento.

Cod. 1463
Peso 150 g





1456

AAREWASSER

Latte di vacca crudo

Prodotto con il latte crudo di mucche alimentate al pascolo, senza insilati. È un formaggio giovane dalla pasta cremosa, con un carattere deciso nonostante la sua giovane età. Il suo sapore è leggermente piccante con una leggera nota di burro.

Cod. 1456
Peso 5 kg ca.



1455

SCHLOSSBERGER ALT

Latte di vacca crudo

Formaggio a latte vaccino crudo stagionato almeno 14 mesi in una grotta accanto alle rovine del castello Schlossberg, nel profondo della valle dell'Emmental. Il sapore è moderatamente sapido con pronunciati aromi di nocciola e un finale burroso. Ottimo abbinato ai fichi.

Cod. 1455
1/8 di forma 3,5 kg ca.



1457

APPENBERGER MUTSCHLI

Latte di vacca crudo

Un formaggio dal sapore originale dovuto alle erbe caratteristiche che ricoprono naturalmente i campi della regione montana dell'Appenberg. Cremoso si scioglie letteralmente sulla lingua con un finale leggermente aspro.

Cod. 1457
Peso 1 kg ca.



1458

HANFMUTSCHLI

Latte di vacca crudo

Prodotto usando i semi di canapa tostati e l'olio di canapa. La pasta è fondente e cremosa con croccanti semi di canapa. Il sapore è fresco di panna fresca e aromi delicati di essenza di canapa. Ottimo con le pere.

Cod. 1458
Peso 600 g ca.



1464

1465

RACLETTE

Latte di vacca crudo

Una raclette facile da affettare prodotta secondo un'antichissima ricetta con latte fresco, fermenti autoprodotti e caglio animale. Dopo che il latte viene cagliato e pressato, le future forme ricevono un bagno di salamoia per poi essere stagionate 2-3 mesi nelle cantine di Zäziwil nel Canton Berna. Il risultato è un sapore né troppo forte, né troppo delicato, e una pasta che fonde alla perfezione. Disponibile "nature" e con scaglie di tartufo.

Cod. 1464 nature
1/2 forma 3,5 kg ca.

Cod. 1465 truffle
1/2 forma 3,5 kg ca.



1466

FONDUTA - PER 2 PERSONE

Fonduta straordinariamente buona prodotta nell'Emmental. Disponibile in due varianti: al tartufo e al vino bianco.

Cod. 1466 al vino
Scatola da 600 g

Cod. 1467 al tartufo
Scatola da 600 g



Il Belper Knolle, originale e ruffiano



1448

BELPER KNOLLE

Il Belper Knolle è un formaggio completamente artigianale, creato nel Canton Berna in Svizzera da **latte crudo di vacca**. Si presenta come una sfera poco più grande di una pallina da golf. La sua superficie è ricoperta di pepe nero macinato grosso, aglio e sale dell'Himalaya, che gli conferiscono un aspetto caratteristico e rustico. La sua consistenza è compatta e leggermente granulosa, con una crosta sottile. Il sapore è deciso e intenso.

Cod. 1448

Confezione X 4 pezzi da 80 g cad.

Ottimo grattugiato o, come il tartufo, fatto a scaglie su pasta, carni alla griglia, insalata, tartare di carne, risotto, con le uova, su carpaccio, zuppe, fonduta e nelle salse. Va tolto dal frigo almeno mezz'ora prima della degustazione.

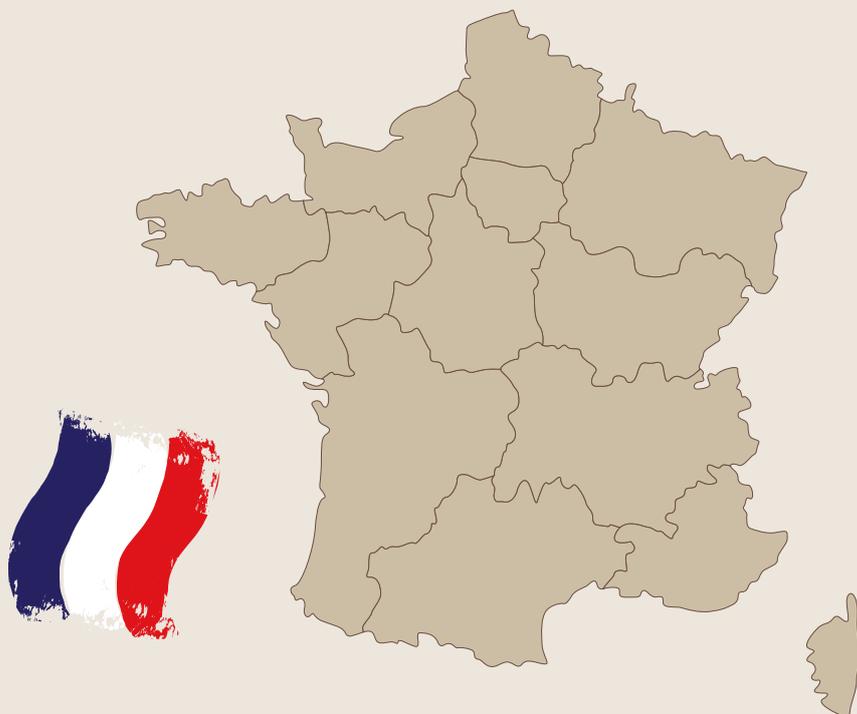


MANDOLINA DI LEGNO PER IL BELPER KNOLLE

Adatta per affettare la pallina di formaggio Belper Knolle a scaglie, come si fa con il tartufo. Costruita con legno di faggio, ciliegio o noce artigianalmente.

Cod. MANDJUMI

FORMAGGI FRANCESI





1190

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP GILLOT

Latte di vacca crudo

Camembert della Normandia prodotto con latte vaccino crudo. Viene estratto manualmente almeno cinque volte con il cucchiaino ad intervalli di 45 minuti. Il penicillium conferisce al Camembert il suo sapore tipico, intensamente aromatico.

Cod. 1190
Peso 250 g



1189

CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP MARIE HAREL

Latte di vacca crudo

Uno dei formaggi più rinomati della produzione casearia francese. La pasta è molle con crosta fiorita bianca. Al palato il sapore è deciso e leggermente sapido con retrogusto fruttato.

Cod. 1189
Peso 250 g



1191

CAMEMBERT CHEVALIER NORMANDE GILLOT

Latte di vacca pastorizzato

Il Camembert Chevalier è un formaggio a pasta molle che presenta un pronunciato gusto di crema e nocciola.

Cod. 1191
Peso 250 g



1205

PONT L'ÉVÊQUE AOP

Latte di vacca pastorizzato

Il Pont L'Eveque è uno dei quattro formaggi a denominazione di origine della Normandia. È un formaggio a pasta molle ed elastica, di forma quadrata. La stagionatura di circa 25 giorni gli conferisce una condizione ottimale, con aroma tipico di nocciola e sapore pronunciato.

Cod. 1205
Peso 350 g





SAINTE MAURE DE TOURAINE AOP

Latte di capra crudo

Formaggio artigianale a pasta molle prodotto nella Valle della Loira con latte intero crudo di capra. Stagionato almeno 10 giorni, presenta una crosta fiorita dal colore grigio chiaro dato dalla cenere di carbone vegetale che lo riveste. Il gusto consiste in un delicato sapore di latte di capra con una leggero retrogusto di funghi e nocciola.

Cod. 1203
Peso 250 g



Prima di consumarlo, è opportuno lasciarlo a temperatura ambiente per circa un'ora. Ottimo su crostino caldo con una spolverata di pepe nero e un filo d'olio. Si può anche utilizzare come ingrediente per preparare torte salate.



BÛCHE DE CHÈVRE AFFINÉE NOSTALGIE

Latte di capra pastorizzato

Squisito formaggio caprino a crosta bianca fiorita di forma cilindrica. La parola bûche non significa altro che "tronco". Ha una stagionatura minima di 14 giorni, una consistenza compatta, quasi gessosa nella parte centrale e più morbida verso il sottocrosta. Il sapore caprino è spiccato, ma mantiene comunque una buona delicatezza.

Cod. 1208
Peso 1 kg



Ottimo fuso sopra un crostino caldo con aggiunta di timo e pepe.



PICO AFFINÉ

Latte di capra pastorizzato

Il Pico Affiné è un formaggio caprino prodotto artigianalmente nel Perigord (Sud Ovest della Francia). Si presenta con pasta di colore paglierino molle e cremosa, con una crosta sottile edibile leggermente fiorita. Dopo una stagionatura di circa 8 giorni presenta un gusto intenso e caratteristico con note acidule e leggermente tostate, con un finale di nocciola.

Cod. 1206
Peso 125 g



Ottimo su crostino gratinato in forno con una goccia di miele prima di servirlo.



1201

FOURME D'AMBERT AOP FERMIÈRE

Latte di vacca crudo

Il Fourme d'Ambert è un formaggio erborinato francese a pasta semidura. Uno dei formaggi più antichi di Francia, risale all'epoca romana. È prodotto con latte vaccino crudo proveniente dalla regione francese dell'Alvernia. Particolarmente cremoso, ha un sapore rustico, raffinato e dolce, con leggero retrogusto di noci e funghi.

Cod. 1201
Peso 2 kg ca.

Può essere servito tanto a fine pasto quanto come aperitivo. Ottimo se gustato in insalate, crêpes o soufflé.



1202

FOURME D'AMBERT AOP

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio erborinato stagionato almeno 28 giorni in cantina. Durante la stagionatura il formaggio sviluppa una pasta dal sapore particolarmente dolce e gradevole. La crosta sottile naturale ne fa un formaggio rustico, con aromi di fungo e con una cremosità unica.

Cod. 1202
Peso 2 kg ca.

Delizioso con una fetta di pane e un bicchiere di vino rosso fruttato. Ottimo usato per insaporire le salse.



1199

BEAUFORT AOP TRADITION EMOTION

Latte di vacca crudo

Il Beaufort, soprannominato "il Principe dei Gruviera" è un formaggio d'alpeggio a pasta cotta pressata, prodotto con latte vaccino intero e crudo, nelle zone alpine della Savoia. Stagionato da 5 a 6 mesi è molto apprezzato per il suo profumo fruttato e la sua morbidezza. Il sapore pur essendo marcato non risulta forte e invadente.

Cod. 1200
1/8 di forma 5 kg ca.

Cod. 1199
1/16 di forma 2,5 kg ca.





1209

MORBIER AOP

Latte di vacca crudo

Il Morbier AOP porta il nome dell'omonimo paese nel massiccio del Jura, nella Franca Contea. La caratteristica principale consiste in una striscia nera centrale e orizzontale, determinata dal carbone vegetale immesso in lavorazione. Formaggio a pasta semidura stagionato almeno 45 giorni, che dona al naso sentori di burro e fieno. La pasta è compatta e fondente, cremosa al palato e dal gusto fruttato e aromatico.

Cod. 1209
Peso 6,5 kg ca.

Cod. 1210
1/2 forma 3 kg ca.

Ottimo da tagliere e tagliato sottile nei panini. Perfetto sciolto nella fonduta, nei risotti e con le verdure.



1204

EPOISSES AOP

Latte di vacca crudo

L'Epoisses è un formaggio a pasta molle, fatto con latte vaccino intero, a crosta lavata. L'affinamento viene fatto in grotte umide e fresche, dove, come da tradizione, la crosta viene lavata con Marc de Bourgogne, un'acquavite di vinaccia francese. Questo trattamento conferisce al formaggio un odore intenso e un sapore intrigante. Appena si mette in bocca si svela prima la sua cremosità, poi l'aroma fruttato.

Cod. 1204
Peso 250 g

Tradizionalmente viene cotto in forno dentro la sua scatola e mangiato al cucchiaino. Può essere spalmato su fette di pane abbrustolite. Ottimo abbinato alle noci, alle pere e all'uva sultanina, ma anche al miele e al pepe nero.



1188

DELICE DE BOURGOGNE

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio morbido a pasta fiorita prodotto con aggiunta di crème fraîche. Presenta una stagionatura di circa 2 settimane che lo rende particolarmente delicato e cremoso.

Cod. 1188
Peso 2 kg ca.

Ottimo in purezza su un crostino di pane. Consigliamo anche l'abbinamento con la frutta fresca (fragole, pere), con datteri e biscotti.



Grand - Est



1185

BRIE DE MEAUX AOP COURTENAY

Latte di vacca crudo

Il classico Brie De Meux a mezza luna confezionato in scatola di legno. Viene stagionato almeno 4 settimane. Il sapore è dolce, con sentori di fungo e note tostate.

Cod. 1185
1/2 forma 1,5 kg ca.

Cod. 1186
1/4 di forma 750 g ca.



1187

BRIE MON SIRE

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio a pasta molle, a crosta fiorita prodotto con latte vaccino pastorizzato prodotto in Vosges, un dipartimento francese della regione Grand Est. La pasta è vellutata grazie ad un tasso di materia grassa abbastanza elevato. Il sapore è molto dolce.

Cod. 1187
Peso 1 kg ca.



Hauts-de-France



1396

MIMOLETTE BEF

Latte di vacca pastorizzato

Formaggio a pasta semidura. La pasta arancione è leggermente friabile, il sapore salato e profumato. La crosta naturale è rugosa, di colore grigio-marrone. La pasta è compatta, di colore aranciato dovuto alla presenza dell'annatto, un colorante naturale. Il sapore è dolce con sentori di latte, panna e nocciola.

Cod. 1396
Peso 3,5 kg ca.

Si può grattugiare o gustare a scaglie, nei tost e nei panini. Indicata per gratinare le verdure, è ottima anche sulle vellutate, sulla uova, sulla pizza.



Occitanie



1179

ROQUEFORT AOP VIEUX BERGER

Latte di pecora crudo

Il Vieux Berger è il Roquefort più tradizionale attualmente sul mercato. Le forme vengono affinate nelle grotte naturali per almeno 3 mesi. Le grotte, dotate di una ventilazione naturale, permettono alle muffe di donare a questo formaggio una buona sapidità, una pasta estremamente morbida e un insieme di aromi intensi.

Cod. 1179
1/2 forma 1,5 kg ca.

Si può gustare con verdure come zucca, indivia belga o sedano. Perfetto con della frutta o del miele, per un piacevole contrasto di sapori.



FROMAGERIE DONGÈ



Dal 1930 questo piccolo caseificio che si trova nel villaggio di Triconville, un luogo che conta poco più di 100 abitanti, produce il famoso Brie de Meux AOP.

Nel cuore dei verdi pascoli della Mosa, i fratelli Luc e Jean-Michel, terza generazione di una famiglia di mastri casari, affiancati dal loro team, producono il Brie de Meaux AOP a latte crudo, come faceva il nonno Étienne 90 anni prima. Il caseificio della Mosa utilizza solo latte crudo e modella manualmente tutti i formaggi. Dopo essere state modellate con la tradizionale "pala brie", le forme vengono adagiate sui giunchi, proprio come si faceva un tempo. A parte le cantine di stagionatura, tutte le parti del caseificio hanno finestre che si aprono sulla natura. Dalla sala di produzione si ha una vista diretta sui prati circostanti, dove daini, cerbiatti e cervi fanno compagnia ai casari.



Francia

Cousances-lès-Triconville



1184

BRIE DE MEAUX AOP

Latte di vacca crudo

Formaggio molle a crosta fiorita prodotto artigianalmente con latte vaccino crudo. Siamo a metà della sua stagionatura completa, quando la consistenza diventa più cremosa nel sottocrosta per circa un centimetro, mentre il cuore è ancora bianco. A questo stadio la crosta da bianca diventa marrone e si sviluppano piccole macchie rosse in superficie. Occorrono ancora 3-4 settimane per una stagionatura al cuore. Il produttore riesce ad ottenere questa cremosità senza che le note amare compaiano nel formaggio. Il risultato è quello di un Brie molto equilibrato, aromatico, ricco e pastoso, con un delicato sapore di burro, nocciole, cavolo e funghi.

Cod. 1184
Peso 2,8 kg ca.



FROMAGERIE PAPILLON



Il caseificio Papillon produce il famoso Roquefort con latte crudo di pecore di razza Lacaune alimentate al pascolo.

Nel Sud della Francia, un villaggio dell'Aveyron ha dato il nome a Roquefort: Roquefort-sur-Soulzon. È all'interno di questo quadro unico che viene prodotto tutto il Roquefort AOP. Il caseificio Papillon, creato nel 1906 da Paul Alric, è oggi il principale produttore di Roquefort, oltre a essere l'ultimo caseificio specializzato in Roquefort a produrre il proprio *Penicillium Roqueforti* a partire dal pane di segale nel proprio forno, con il suo panettiere, secondo la ricetta tradizionale. Il caseificio Papillon lavora in stretta collaborazione con gli allevatori delle pecore Lacaune, per garantire un latte di altissima qualità. Rinomato per la qualità dei suoi prodotti, il caseificio produce Roquefort AOP nel rispetto della tradizione, seguendo metodi che rendono inimitabili i suoi prodotti.



Francia
Roquefort-sur-Soulzon



1180



1181

ROQUEFORT AOP

Latte di pecora crudo

Dopo una stagionatura di 14 giorni nelle cantine, il Roquefort AOP Premium viene avvolto in carta stagnola e rimesso nelle grotte di Roquefort sur Soulzon, situate alle pendici della montagna di Combalou, luogo in cui è obbligatorio effettuare la stagionatura per almeno altri 4 mesi. In tal modo la pasta diventa più morbida ed il sapore ottiene ancora più carattere.

TRADITION

Cod. 1181
1/2 forma 1,5 kg ca.

Cod. 1182
Vaschetta 100 g

PREMIUM

Cod. 1180
1/2 forma 1,5 kg ca.



MARCEL PETITE



Per Marcel Petite stagionare significa guidare i formaggi con sensibilità in modo che esprimano il meglio del loro potenziale.

Marcel Petite affina i Comté nel cuore delle montagne del Jura da ben cinque generazioni. Il savoir-faire, i valori e la passione per la professione sono stati trasmessi di padre in figlio meticolosamente e oggi la piccola impresa è diventata uno degli affinatori più famosi della Francia e del mondo. Al centro di tutta la produzione del Comté c'è il rapporto tra il "fruitière" o produttore e l'"affineur" o stagionatore. Data la durata della stagionatura e la pezzatura del Comté, il fruitière medio non ha spazio per più di qualche settimana per la stagionatura. Gli affinatori, come Marcel Petite, forniscono quindi lo spazio e le condizioni necessarie per portare avanti il processo di maturazione di questi formaggi. Marcel Petite lavora a stretto contatto con 36 piccoli produttori locali. Accoglie forme di Comté che hanno circa due settimane e le porta a maturare al Fort St Antoine, la storica cantina di stagionatura vicino a Pontarlier, sul confine svizzero, a un'altitudine di 1150 metri. La filosofia di Marcel Petite è quella di vendere ogni formaggio quando è giunto alla sua migliore espressione con l'obiettivo di offrire sempre un prodotto semplicemente autentico.



Francia
Granges - Narboz





1175

COMTÉ AOP FORT SAINT ANTOINE 10-15 MESI

Latte di vacca crudo

Un Comté che riassume da solo lo stile di Marcel Petite, che unisce finezza, ricchezza e delicatezza. Viene prodotto in alpeggio e stagionato 10-15 mesi nella fortezza di Saint Antoine vicino a Pontarlier a un'altitudine di 1150 metri. La qualità del latte estivo è migliore rispetto a quella invernale perché le mucche sono al pascolo e la flora delle Alpi è ricca, permettendo così al latte di essere di ottima qualità. La pasta è di colore giallo paglierino intenso, dura ma elastica, che si scioglie in bocca lasciando una buona sapidità. Il sapore è ricco, aromatico e fruttato, con note di noce.

Cod. 1175
1/8 di forma 4,5 kg ca.

Cod. 1174
1/16 di forma 2,5 kg ca.

Ottimo da tagliare e tagliato sottile nei panini. Perfetto sciolto nella fonduta, nei risotti e con le verdure.



1177

COMTÉ AOP SYMPHONIE FORT SAINT ANTOINE

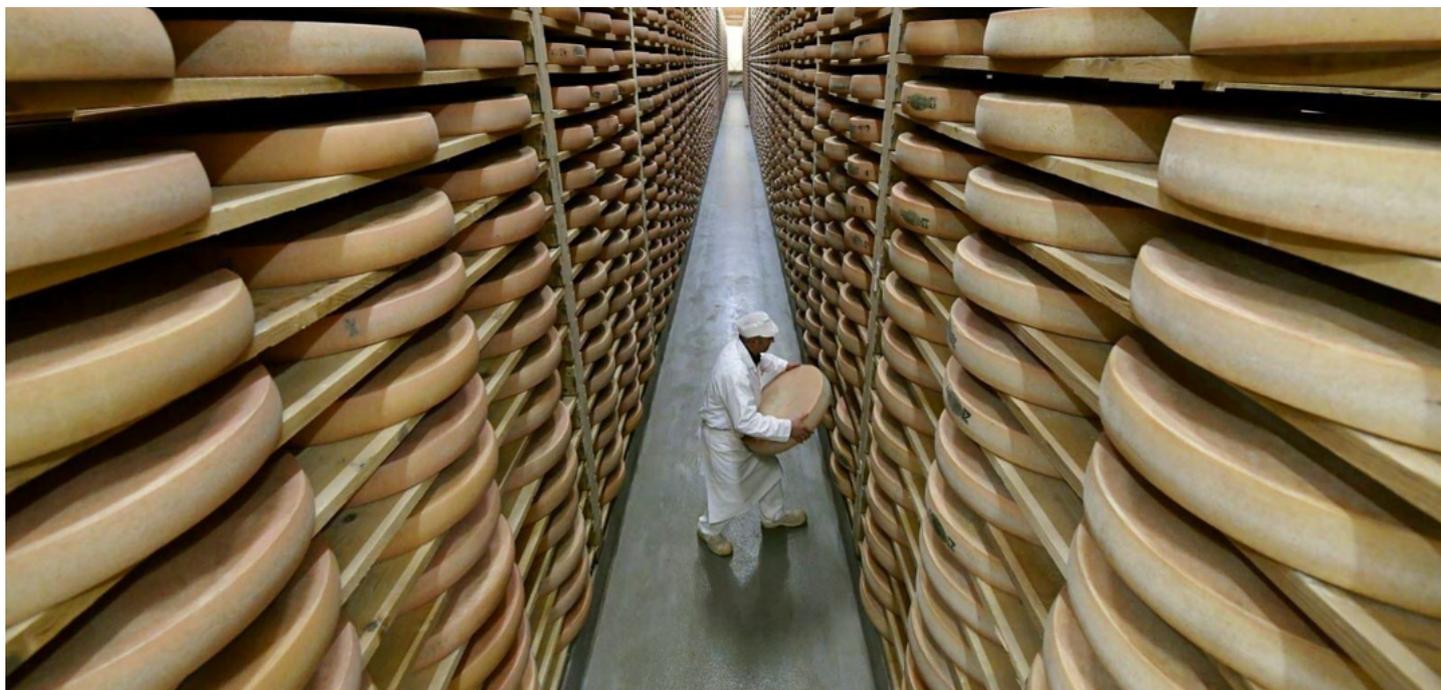
Latte di vacca crudo

Una selezione raffinata con una stagionatura di 16-24 mesi nella fortezza di Saint Antoine vicino a Pontarlier a un'altitudine di 1150 metri. Qui la temperatura e l'umidità sono costanti e garantiscono una maturazione ottimale. L'ambiente naturale di questo forte conferisce al formaggio il suo gusto unico. La pasta è molto fine e burrosa, ha un sapore delicato, di frutta matura, con note aromatiche.

Cod. 1177
1/4 di forma 9 kg ca.

Cod. 1176
1/16 di forma 2,5 kg ca.

È un formaggio eccezionale per una degustazione accompagnato con uno Chardonnay fruttato. Ottimo da proporre in un buffet ricercato.





KORBAN



La Società Agricola Korban lavora con i concetti di filiera corta, semplicità, artigianalità e passione, facendo tesoro di antiche tradizioni produttive e interpretando le realtà storiche dell'Alta Langa piemontese.

Korban crea una varietà di prodotti biologici, caratterizzati dall'alta qualità e dal rispetto delle tradizioni produttive locali, dando valore ai territori che abita, l'Alta Langa piemontese, e all'ambiente. Nel 2014 viene avviato il progetto caseario "Via Lattea" che ha lo scopo di trasformare il latte caprino, vaccino e ovino in yogurt, formaggi freschi e stagionati. Tutto il latte utilizzato dall'azienda per produrre yogurt e formaggi è 100% piemontese e arriva dalle loro capre e da piccoli allevatori che distano pochi chilometri dal caseificio, nella frazione di Gorrino (Cuneo). Giuseppe, Ioana e il team di Korban sono stati scelti tra i migliori produttori di yogurt artigianale della regione Piemonte, secondo la prestigiosa rivista Gambero Rosso. Il loro yogurt vaccino e caprino è prodotto senza addensanti, senza zuccheri aggiunti e soprattutto senza scremarlo, quindi il più naturale possibile. L'unica componente zuccherina presente è la naturale dolcezza del latte e gli zuccheri presenti naturalmente nei preparati di frutta, realizzati con materia prima proveniente esclusivamente dall'Italia (per circa l'80% dal Piemonte). Sono le materie prime di altissima qualità insieme a una lavorazione attenta e artigianale a dare vita a prodotti genuini, realizzati nel rispetto del territorio e dell'etica del lavoro.



Piemonte
Gorrino – CN





1067

YOGURT VACCINO DELLE LANGHE NATURALE



Latte di vacca intero

Korban nel caseificio Via Lattea produce uno yogurt compatto con latte piemontese di alta qualità, senza addensanti, senza zuccheri aggiunti, e soprattutto senza scremare, il più naturale possibile. Rispetto agli altri tipi di yogurt, quello compatto viene subito confezionato e la fermentazione continua direttamente nei vasetti. Questa incubazione "confinata" in vasetto fa assumere allo yogurt una consistenza simile a quella di un budino, che diventa cremosa una volta che lo mescoliamo.

Cod. 1067

Barattolo da 150 g

—

Gusti: Naturale



1067AL

1067FB

1067MI

1067ML



1067PZ

1067UV

1067FR

1067NO

YOGURT VACCINO DELLE LANGHE ALLA FRUTTA



Latte di vacca intero

Gli yogurt compatti alla frutta Via Lattea sono preparati utilizzando solo preparati di frutta di altissima qualità, con materie prime provenienti esclusivamente dall'Italia (circa l'80% dal Piemonte).

Cod. 1067AL, 1067FB, 1067MI, 1067ML, 1067PZ, 1067UV, 1067FR, 1067NO

Barattolo da 150 g

—

Gusti: Albicocca, Frutti di Bosco, Mirtillo, Miele, Pera e Zenzero, Uva Fragola, Fragola, Nocciola



COOPERATIVA TESORI BIO



Una realtà 100% Bio, nella quale l'agricoltura e l'allevamento rispettano i tempi della terra, i ritmi e la dignità di persone e animali. Un esempio virtuoso di inclusione e di economia circolare.

La Cooperativa Tesori Bio – i Tesori della Terra è una piccola cooperativa agricola della provincia di Cuneo, nata nei primi anni duemila, dall'unione di due realtà che già praticavano il metodo biologico, e che facevano parte dell'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII, fondata da don Oreste Benzi nel 1968. I prodotti esclusivamente biologici e di filiera corta, sono seguiti dal campo alla confezione con tutta la passione per i dettagli che è tipica di una piccola realtà artigianale e con tutte le garanzie di controllo degli ingredienti e della produzione che solo un'azienda moderna può dare. Nel 2013 la Cooperativa ha costruito la prima ecostalla d'Italia, che rappresenta un modello di economia circolare, di allevamento ecosostenibile, che migliora significativamente il benessere animale e anche la qualità del latte prodotto.



Piemonte
Cervasca – CN



Yogurt per
passione,
Bio da sempre



1047

YOGURT MAGRO BIO

Latte di vacca scremato

Yogurt a coagulo intero che deve la sua consistenza particolare - che ricorda quella di un budino - alla fermentazione del latte magro direttamente all'interno del vasetto di vetro.

Cod. 1047

Vaso vetro da 125 g

—

Gusti: Naturale

Cod. 1050

Vaso vetro da 500 g

—



1049AL

1049FR

1049MI

1049PE

YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA BIO

Latte di vacca scremato

È uno yogurt a coagulo intero due volte naturale: perché il latte scremato viene da vacche allevate seguendo i ritmi e la dieta dettati dall'agricoltura biologica e perché la fermentazione è affidata ai fermenti lattici e al tempo, senza uso di addensanti. Si ottiene così una consistenza naturalmente cremosa e un sapore in equilibrio perfetto tra aroma e acidità, senza zuccheri aggiunti.

Cod. 1049AL, 1049FR, 1049MI, 1049PE

Vaso vetro da 125 g

—

Gusti: Albicocca, Fragola, Mirtillo, Pera

Cod. 1052AL, 1052FR, 1052MI, 1052PE

Vaso vetro da 500 g

—

Gusti: Albicocca, Fragola, Mirtillo, Pera



1052AL

1052FR

1052MI

1052PE

YOGURT INTERO BIO

Latte di vacca intero

Yogurt a coagulo intero preparato con latte vaccino italiano da agricoltura biologica e fermenti lattici. È uno yogurt 100% naturale, con una cremosità che si ottiene senza addensanti, ma semplicemente concentrando il latte per evaporazione sottovuoto. Lo yogurt viene lasciato fermentare per molte ore a differenti temperature: così nasce l'equilibrio perfetto tra aroma e acidità di BioMu.

Cod. 1048, 1048NO, 1048PI

Vaso vetro da 125 g

—

Gusti: Naturale, Nocciola, Pistacchio

Cod. 1051, 1051NO, 1051PI

Vaso vetro da 500 g

—

Gusti: Naturale, Nocciola, Pistacchio



1048

1048NO

1048PI



1051

1051NO

1051PI

KEFIR INTERO BIO

Latte di vacca intero

Il Kefir è una bevanda ricca di fermenti lattici ottenuta dalla fermentazione del latte. Senza glutine, rinfrescante e salutare, è un prodotto ricchissimo di fermenti lattici vivi prodotto esclusivamente con Latte fieno STG biologico.

Cod. 1054

Bottiglia in RPET riciclabile da 150 g

—

Gusti: Naturale



1054



LATTE UHT BIOLOGICO

Latte 100% biologico piemontese

Latte 100% piemontese proveniente dalle stalle dei soci della cooperativa, quindi da filiera controllata in modo rigido e costante. Si tratta di latte biologico da agricoltura e allevamento rispettosi dei tempi della terra, dei ritmi e della dignità di persone e animali. Una scelta aziendale portata avanti fin dagli anni '80. Confezionato in contenitori di tetrapak che garantiscono una conservazione perfetta fino alla data di scadenza prevista, rispettando la natura in quanto completamente riciclabili.

Cod. 1055

Intero UHT 1 litro

Cod. 1056

Parz. scremato UHT 1 litro



1055



1056



A proposito di...

BURRO FRANCESE



1434



1192

BEURRE D'ISIGNY AOP SALATO

Burro salato di alta qualità prodotto nella bassa Normandia. Prodotto con latte di vacche che vivono al pascolo per un periodo minimo di sette mesi all'anno e che si nutrono di un'erba ricca di iodio, di betacarotene e di oligoelementi. Si distingue per un colore giallo intenso e una consistenza morbida, quasi spumosa, facile da spalmare. Al palato è sapido e dolce allo stesso tempo, vellutato ed elegante con note piacevoli di nocciola.

Cod. 1192
Peso 250 g

Cod. 1434
Peso 5 kg

Molto spesso utilizzato per la preparazione di paste sfoglie e croissants.
Ottimo in abbinamento alle acciughe, alle ostriche e al caviale.



1197



1198

BEURRE GILLOT CON CRISTALLI DI SALE GUÉRANDE

Un burro di tradizione prodotto in Normandia. Dolce o salato con cristalli di sale di Guérande. È un burro fresco e saporito grazie alla presenza di cristalli di sale (2%). Con la sua consistenza liscia e omogenea è ottimo sia a crudo, che in cucina.

Cod. 1197 doux
Peso 250 g

Cod. 1198 sel
Peso 250 g



Il caseificio Echiré



È stato fondato nel 1891 dal signor du Dresnay negli annessi di una fattoria situata sulle rive del Sèvre Niortaise, nel cuore del villaggio. Questa latteria è diventata cooperativa nel 1894. Fin dalla sua creazione si è dedicata esclusivamente alla produzione di burro rinomato per la sua qualità. Il burro infatti è sempre stato prodotto utilizzando zangola in legno di teak, che conferisce consistenza e aromi davvero speciali. Per fare un chilogrammo di burro occorrono ventidue litri di latte che viene fornito da una sessantina di soci, in un raggio di 50 km attorno a Echiré.



1193



1194



1195



1196

BEURRE ECHIRÉ AOP

Viene prodotto con latte munto solo da mucche della zona che vengono nutrite con prodotti naturali. A differenza del burro industriale, che viene lavorato a 2000 giri al minuto e basta un solo secondo per produrne un panetto, il burro Echiré è lavorato prima a mano a bassi giri, e serve un'ora per produrne un panetto. La zangolatura in botti di teak conferisce al burro una consistenza morbida e fondente e un gusto fresco di panna con aromi di nocciola.

Cod. 1193 doux
Peso 100 g

Cod. 1194 demi-sel
Peso 100 g

Cod. 1195 in panier-doux
Peso 250 g

Cod. 1196 in panier-demi-sel
Peso 250 g



... e BURRO ITALIANO



1057

BURRO BIOLOGICO

Il burro BioMu è prodotto con latte biologico e 100% italiano. Viene lavorato con gli stessi principi che usavano in passato, cioè con lo sbattimento della panna in modo continuo e omogeneo, per separare il latticello dal grasso, che di fatto è quanto si faceva nelle campagne di un tempo grazie alla zangola in legno. Il risultato è un burro biologico genuino perché ricavato usando soltanto panna fresca di centrifuga, la più pregiata. Il colore è candido, l'aroma intenso, ma delicato, caratteristiche che hanno fatto vincere al burro BioMu diversi premi.



Cod. 1057

Scatola con 4 pezzi da 125 g



1395

BURRO ARTIGIANALE

Burro artigianale fresco 100% di panna da centrifuga ottenuto esclusivamente da latte 100% piemontese. Il colore è giallo paglierino in estate e leggermente più chiaro in inverno. Profuma piacevolmente di panna. Il sapore è inconfondibile e delicato.



Cod.1395

Scatola con 5 panetti da 200 g



1165



1166 - 1167

BURRO TRENTINO

Burro prodotto in Trentino Alto adige a partire da panna pastorizzata ottenuta per affioramento durante la preparazione del latte per la produzione di Trentingrana.

Cod. 1165

Peso 1 kg

Cod. 1166

Peso 125 g

Cod. 1167

Peso 250 g



Condimento ideale e versatile in cucina, per arricchire le ricette e i piatti più diversi, ma è ottimo anche consumato crudo, spalmato sul pane per colazione piene di gusto ed energia.

BURRO DI BUFALA



1165

Il latte di bufala è più grasso rispetto a quello di mucca e ha globuli di grasso più grandi, caratteristiche che lo rendono perfetto per la burrificazione. Il burro di bufala prodotto da Barlotti è bianco perlaceo e ricorda il latte fresco. Un burro molto delicato.

Cod. 1165

Peso 250 g



Ottimo consumato a crudo, spalmato sul pane accompagnato da confetture. Grazie alla sua dolcezza e cremosità è ottimo anche come base per un crostino salato con le acciughe.

SALUMI



SALUMIFICIO BAZZA



Crudi o cotti, ma sempre naturali. I salumi di Giovanni Bazza sono il frutto di una lavorazione naturale delle materie prime in grado di evocare sapori che affascinano per la loro semplicità.

Dal 1995, anno di nascita del suo laboratorio di trasformazione delle carni, Giovanni Bazza produce insaccati, in particolare salami e sopresse, senza nessun additivo. Le sue ricette sono pulite, senza antiossidanti e regolatori di acidità, zuccheri, polvere di latte e caseinati, emulsionanti, fonti di glutine, coloranti ed esaltatori di sapidità. I suoi salumi sono prodotti secondo le antiche ricette della tradizione veneta, impiegando budella naturali, importantissime per il sapore e la morbidezza del prodotto, eseguendo la legatura fatta con arte e rigorosamente a mano, imponendo ai prodotti ritmi lenti di sgocciolamento, asciugatura e stagionatura. Una lavorazione coraggiosa e per la quale sono necessarie carni mature e di eccellente qualità, grande esperienza norcina e buona pratica. Al primo posto la qualità delle carni, provenienti da suini pesanti delle razze Large White e Landrace forniti da una cooperativa di allevatori del cremonese, alimentati a cereali nobili, mais, orzo e frumento ogm free e macellati vicino all'allevamento. Il risultato sono salumi crudi e cotti dal profilo aromatico piacevolissimo perchè schietto e pulito.



Veneto
Terrassa
Padovana - PD



SALAME NATURALE



2141

Salame in budello naturale prodotto usando solo due tagli del maiale, coscia e pancetta, sapientemente snervate e mondate, senza l'aggiunta di additivi, che siano conservanti, antiossidanti, derivati del glutine o lattosio. L'impasto viene macinato a grana fina, miscelato con sale marino, pepe spezzato e all'occorrenza aromatizzato con aglio.

“ Faccia color rosa intenso con grasso omogeneo e composto, esprime note lievi di cantina, frutta secca, pepe fresco e una pulizia generale davvero piacevole. Al palato regala una sapidità ben dosata che lascia spazio a un grasso elegante e a un'avvolgente dolcezza.

Tratto dalla guida "Grandi Salumi" del Gambero Rosso

Cod. 2141 naturale
Peso 500 - 600 g ca.

Cod. 2142 naturale con aglio
Peso 500 - 600 g ca.



2145

SALAMINI

I salamini di Bazza vengono preparati con i migliori tagli di carne italiana come coscia e pancetta e stagionati lentamente, almeno un mese e mezzo, per poi essere impacchettati sottovuoto. Non contengono conservanti, glutine e lattosio.

Sono disponibili nei formati:

- **Classico:** stessa ricetta del salame naturale, ma in un formato più piccolo e pratico
- **Al finocchio:** dal gusto fresco e deciso, ma al tempo stesso delicato, con profumo pieno ed aromatico.
- **Piccante:** dai profumi intensi e coinvolgenti, con il gusto che è articolato tra aromi di stagionatura e le note pungenti del peperoncino, che vengono smussate dalla dolcezza della paprika.
- **All'Amarone della Valpolicella DOCG:** i tipici sapori del salume si fondono con l'aroma rotondo e fruttato del vino, dando vita ad un prodotto pregiato dal gusto unico ed elegante.
- **Al tartufo:** con tartufo nero estivo con profumi e aromi unici, in grado di accontentare anche i palati più raffinati dei più esigenti gourmet.



2146



2147



2148



2149

Cod. 2145 classico
Peso 250 g sottovuoto

Cod. 2146 al finocchio
Peso 250 g sottovuoto

Cod. 2147 piccante
Peso 250 g sottovuoto

Cod. 2148 all'Amarone
Peso 250 g sottovuoto

Cod. 2149 al tartufo
Peso 250 g sottovuoto

SOPPRESSA NATURALE



2139

È la versione mini della Soppressa. Viene macinata a grana grossa e impastata seguendo una storica ricetta: sale, pepe ed eventuale aggiunta di aglio nella versione dedicata. A distinguerla dalla Soppressa da 2,8 Kg, oltre alla pezzatura ideale per un consumo casalingo, anche l'assenza di conservanti.

“ Grassezza seducente e aglio fresco si legano egregiamente a una sapidità perfetta, a una consistenza esemplare, morbida e cremosa, e a una grande pulizia.

Tratto dalla guida "Grandi Salumi" del Gambero Rosso

Cod. 2139
Peso 1 - 1,2 kg ca.

Cod. 2140 con aglio
Peso 1 - 1,2 kg ca.

SOPPRESSA



2221

L'impasto è formato da specifiche percentuali di coscia e pancetta, risultando più grasso e morbido rispetto a quello del salame. Viene sottoposta a una lunga e delicata stagionatura in cantina, che ne valorizza la morbidezza. La fetta a naso ha un profumo intenso, ma fine al tempo stesso. Al palato rivela una parte grassa molto piacevole e una sapidità molto equilibrata.

Cod. 2221
Peso 2,6 - 2,8 kg ca.

Cod. 2343 con aglio
Peso 2,6 - 2,8 kg ca.



2150

PANCETTA ARROTOLATA

Prodotta utilizzando solo il cuore della pancetta, prima scotennata, poi mondata e massaggiata a mano con una miscela di sale, spezie e aromi naturali. Rimane a riposo in apposite vasche, arrotolata a mano, insaccata e legata. Segue una lunga stagionatura di almeno 120 giorni. Ne risulta un prodotto in cui le note speziate dei semi di garofano, del pepe e delle bacche di ginepro vengono incorniciate dalla dolcezza e morbidezza delle carni.

Cod. 2150 intera
Peso 2,5 - 3 kg ca.

Cod. 2150P a metà
Peso 1,2 - 1,4 kg ca. sottovuoto



2152

PANCETTA ARROTOLATA AL PEPE

Versione aromatizzata con piacevole presenza di pepe.

Cod. 2152 intera
Peso 2,5 - 3 kg ca.

Cod. 2152P a metà
Peso 1,2 - 1,4 kg ca. sottovuoto

Da gustare con il pane caldo, è anche un ottimo ingrediente per diverse ricette in cucina.



2154

COPPA

Prodotta con il muscolo del collo del suino, nel quale la carne magra è elegantemente infiltrata dal grasso. Speziata e salata artigianalmente, per poi esser insaccata e legata una ad una dando l'aspetto affusolato.

Cod. 2154
Peso 1,8 - 2 kg ca.

Cod. 2154P a metà
Peso 900 g - 1 kg ca. sottovuoto

Ottima in un tagliere abbinata a fichi e scaglie di pecorino.



2156

LONZA CON LARDO

Prodotto ottenuto dal disosso della lombata con ancora il suo lardo attaccato, lasciata riposare in salamoia per circa due settimane fra sale e una miscela di spezie che ne caratterizzeranno i profumi e sapori. Dopo una lenta stagionatura, si dà vita ad un insaccato in cui il sapore intenso del lombo stagionato e delle spezie si bilancia perfettamente con la dolcezza del lardo.

“ La lonza emana immediatamente un forte odore speziato di chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro, accompagnato da una dolcezza intrigante. In bocca una sapidità tenue e delicata si unisce a una esuberante nota aromatica

Tratto dalla guida “Grandi Salumi” del Gambero Rosso

Cod. 2156 intera
Peso 2,5 - 3 kg ca.

Cod. 2156P a metà
Peso 1,2 - 1,5 kg ca. sottovuoto

Ottima da gustare su fette di pane caldo o come antipasto.

A NATALE



COTECHINO NATURALE

Prodotto con le parti meno nobili del suino, ma non per questo da sottovalutare. Leggermente speziato e insaccato in budello naturali.

Cod. 2160 crudo
Peso 700 - 800 g sottovuoto

Cod. 2163 precotto in barattolo
Peso 500 g ca.

Cod. 2164 precotto sfuso
Peso 500 g ca.

Per la cottura immergere il cotechino in una pentola piena d'acqua fredda, lasciare a riposo per almeno due ore, poi infilare due o tre stuzzicadenti mezzi dentro e mezzi fuori. Accendere il fuoco e portare ad ebollizione. Continuare la cottura a fuoco lento per almeno 2-3 ore. Servire caldo con salsa di rafano (cren), radicchio di campo stufato, purè, erbe.

A NATALE



BONDIOLA NATURALE

Dalla vescica del maiale, riempita con le carni più saporite del suino e contornata da un'elegante legatura a mano, nasce la bondiola.

Cod. 2162
Peso 700 g - 1 kg ca. sottovuoto

Per la cottura avvolgere la bondiola in un panno di cotone e fermare il tutto con del filo, poi immergere in una pentola abbastanza grande e piena d'acqua fredda e lasciare a riposo per almeno 4 ore. Il tempo di cottura è lo stesso dello zampone, quindi portare ad ebollizione e continuare la cottura abbassando il fuoco per almeno altre 4 ore. Servire calda tagliata a spicchi su un letto di purea di patate, con crauti o con verdure saltate al burro.

A NATALE



ZAMPONE

Lo Zampone è preparato con la carne di maiale magra e grassa, macinata grossolanamente, unita poi a cotenna di maiale, tritata finemente, il tutto aromatizzato con sale marino e spezie.

Cod. 2161 crudo
Peso 1,1 - 1,3 kg sottovuoto

Cod. 2165 precotto in barattolo
Peso 1,2 kg ca.

Cod. 2166 precotto sfuso
Peso 1,2 kg ca.

Da consumarsi previa accurata cottura di 3 ore circa in acqua bollente nella versione naturale cruda. Il precotto va immerso con la sua busta chiusa in una pentola d'acqua bollente per 25 minuti. In entrambe le versioni servire ben caldo accompagnato da lenticchie, patate al forno o spinaci saltati.

MEGGIOLARO

MEGGIOLARO

Una piccola produzione di salumi cotti, da fetta e da pentola, realizzata in modo naturale. Zero conservanti e zero additivi. Solo carne, sale, pepe ed erbe aromatiche.

Meggiolario è un piccolo salumificio artigianale a gestione familiare nato nel 1978 da un'intuizione dei suoi fondatori, Nello Meggiolario e la moglie Marina. Nel loro laboratorio crearono e perfezionarono la loro prima ricetta, che non contemplava l'utilizzo di additivi chimici e conservanti. Sperimentarono poi, la cottura "naturale" caratterizzata da lunghe cotture a basse temperature. Tipicità dei salumi di Meggiolario sono proprio la delicatezza, la sapidità pacata, caratteristiche che lasciano spazio all'interpretazione del cuoco che potrà condire e rifinire il salume al momento del consumo con un pizzico di sale, una spolverata di pepe, un filo d'olio sulle fette appena tagliate, e tutto quel che l'estro e i gusti personali suggeriscono. La ricerca continua della qualità e l'exasperazione dell'alchimia di cottura, sono diventati oggi un marchio di fabbrica, una garanzia che rende inconfondibile il sapore elegante di questi prodotti. Il salumificio Meggiolario sta continuando a crescere grazie alla passione di Alessandro e Gessica, figli di Nello e Marina, che hanno saputo mantenere inalterati i valori aziendali, continuando ad innovare e a distinguersi.



Veneto
Stra - VE



PORCHETTA



2100

Cod. 2100

Peso 15 - 18 kg ca. sottovuoto

Ideale per eventi e banchetti. Per esaltare il sapore, servire a fette a temperatura ambiente e aggiungervi un pizzico di sale e pepe.

TRANCIO DI PORCHETTA AL FORNO



2101

Cod. 2101

Peso 5 - 7 kg ca. sottovuoto

Per degustarlo al massimo, bisogna servirlo a temperatura ambiente e aggiungervi un pizzico di sale e pepe.

COSCIA AL FORNO CON OSSO



2102

Cod. 2102

Peso 10 kg ca. sottovuoto

Va tagliata sull'apposita morsa a coltello. Bisogna servirla a temperatura ambiente e aggiungervi un pizzico di sale e pepe.

COSCIA AL FORNO SENZ'OSSO



2103

Cod. 2103 intera

Peso 8 - 10 kg sottovuoto

Cod. 2104 a metà

Peso 4 - 5 kg ca. sottovuoto

Servire a fette a temperatura ambiente e aggiungervi sale e pepe a piacere.

L'ARROGANZA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ



2112



2115P

Per ottenere L'Arroganza si parte da una coscia di suino di prima qualità a cui vengono aggiunti sale, spezie e aromi naturali, seguiti da un lungo massaggio per favorire l'assorbimento ed esaltare la tenerezza. Si passa poi alla cottura a bassa temperatura per metà a secco per metà a vapore, della durata di un giorno. Si ottiene così un prosciutto di altissima qualità, dai profumi e sapori eleganti e allo stesso tempo accattivanti.

Cod. 2222 intera
Peso 5 - 7 kg ca.

Cod. 2222P a metà
Peso 2,5 - 3,5 kg ca.

Cod. 2112 intero
Peso 11 kg ca.

Cod. 2112P a metà
Peso 5,5 kg ca.

Cod. 2114 con osso
Peso 10 - 12 kg ca.

Versione affinata con le braci di legno di faggio

Cod. 2115 intero
Peso 12 kg ca.

Cod. 2115P a metà
Peso 6 kg ca.

Cod. 2117 con osso
Peso 10 - 12 kg ca.

MINI ARROGANZA



2120

Versione mini del Prosciutto cotto Alta Qualità "L'Arroganza". Si ottiene dalla coscia di suino di prima qualità a cui vengono aggiunti sale, spezie e aromi naturali, seguiti da un lungo massaggio per favorire l'assorbimento ed esaltare la tenerezza. Si passa poi a una lenta cottura a bassa temperatura per metà a secco e per metà a vapore. Il risultato è un prosciutto dai profumi e sapori eleganti e allo stesso tempo accattivanti.

Cod. 2118 intero
Peso 6 kg ca.

Cod. 2118P a metà
Peso 3 kg ca.

Versione affinata con le braci di legno di faggio

Cod. 2120 intero
Peso 6 kg ca.

Cod. 2120P a metà
Peso 3 kg ca.

ROASTBEEF

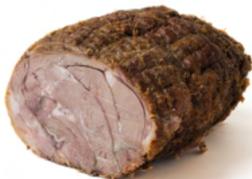


2105

Si ottiene partendo dalla sottofesa di bovino, con la sola aggiunta di un pizzico di sale. Non contiene alcun additivo o conservante. La cottura è arrosto, a bassa temperatura e lentissima. Il risultato è un prodotto molto tenero, dorato esternamente e con una fetta uniformemente rosa.

Cod. 2105
Peso 3 kg ca.

REALE DI VITELLO AL FORNO



2109

Ottenuto dalla lavorazione del reale di vitello, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche. Non contiene alcun additivo o conservante. La cottura è arrosto, a bassa temperatura e lentissima. Il risultato è un secondo piatto molto tenero, quasi burroso al palato, ben equilibrato, con effetto setoso in bocca.

Cod. 2109
Peso 2 kg ca. sottovuoto

Suggeriamo di intiepidirlo o riscaldarlo in forno o in padella prima di impiattarlo con patate o verdure di stagione.



2107

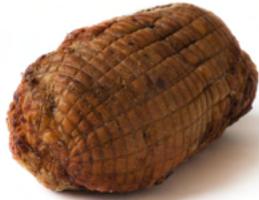
TACCHINO CON PANCETTA

La ricetta è ottenuta unendo alla pancetta di suino la fesa di tacchino, con sale, spezie ed erbe aromatiche. La cottura arrosto viene fatta a basse temperature per lunghe ore ottenendo un prodotto goloso, delicato e gustoso allo stesso tempo, tenero e in ottimo equilibrio tra le carni. Non contiene alcun additivo o conservante.

Cod. 2107

Peso 2,5 kg ca. sottovuoto

Servire tagliato sottile, con l'aggiunta di un pizzico di sale e olio extravergine d'oliva.



2108

TACCHINO AL FORNO

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione della fesa di tacchino, cioè il petto, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche. La cottura arrosto viene fatta a basse temperature per molte ore, per garantire un prodotto magrissimo, ma tenero, non asciutto, equilibrato e molto fine. Come tutti i salumi Meggiolaro, non contiene alcun additivo o conservante.

Cod. 2108

Peso 3 kg ca. sottovuoto

Ottimo come piatto freddo, servire tagliato sottile, con l'aggiunta di un pizzico di sale e olio extravergine d'oliva.



2110

STINCO AL FORNO

Questa specialità è ottenuta dallo stinco di suino, con la sola aggiunta di sale, spezie ed erbe aromatiche. Non contiene alcun additivo o conservante. La cottura arrosto viene fatta a bassa temperatura per molte ore, per ottenere un prodotto molto tenero, gustoso, ma delicato. I profumi dell'arrostitura e la dolcezza della carne ne fanno un prodotto goloso ed esaltante.

Cod. 2110

Confezione 5 pezzi da 500 g ca. cad.

Servire caldo con l'aggiunta di un pizzico di sale e olio.



2111

RIBS

Il prodotto si ricava da un taglio dalle costine di suino. La preparazione prevede un delicato massaggio con una miscela esclusiva di sale, spezie, erbe aromatiche, miele e marsala. Non contiene conservanti o additivi. La lenta arrostitura a bassa temperatura permette di ottenere un prodotto sfizioso, tenerissimo e goloso.

Cod. 2111

Peso 350 - 500 g

Microonde: togliere il prodotto dall'involucro protettivo di alluminio, adagiare in una pirofila e riscaldare per circa 3 minuti.

Forno tradizionale: togliere il prodotto dall'involucro protettivo di alluminio, adagiare in una pirofila, aggiungere 2 cucchiaini di acqua e scaldare per circa 30 minuti a 150 gradi.

Per immersione: immergere la confezione sigillata in una pentola di acqua, portare a ebollizione per circa 10/15 minuti. Togliere dalla pentola, aprire la confezione e servire ben caldo.

LOVISON



Lovison è il salumificio artigianale di Spilimbergo, riferimento in Friuli-Venezia Giulia per qualità e tradizione.

Il metodo Lovison, affinato in oltre un secolo di attività, è basato sulla vera cultura del maiale: qualità della materia prima, controllo della filiera, produzione a caldo. A poche ore dalla macellazione le carni vengono lavorate insaccate e salate quanto basta, perchè il gusto delle carni va solo esaltato. L'attenzione è sui dettagli. L'eccellenza a cui Lovison ambisce, è scandita dalla ripetizione perfetta di gesti antichi.

Molte lavorazioni vengono ancora oggi fatte a mano. Il tempo è un alleato. I salumi Lovison asciugano e stagionano con tempi dettati dal prodotto stesso e non dal mercato in celle di stagionatura che hanno le caratteristiche fondamentali per far maturare il prodotto come deve: con controllo costante delle temperature, ghiaia a terra e struttura di legno. I salumi che ne derivano sono frutto dell'esperienza, della manualità, della tecnologia e della visione imprenditoriale della famiglia Lovison.



Friuli-Venezia Giulia
Spilimbergo - PN



SALAME



2243

Un salume tipico del Friuli-Venezia Giulia prodotto solo con carni suine nazionali. Le carni vengono lavorate a "caldo", macinate, impastate, insaccate e legate a mano. È il classico salame da panino, sapido, "vinoso" e ben speziato di pepe.

Cod. 2243
Peso 700 g ca.

SALAME IN BUDELLO NATURALE



2244

Prodotto con carni di suini nazionali. Viene insaccato nel budello naturale. È caratterizzato da un bel bouquet dolce con piacevoli sentori animali accompagnati da note di pepe e cantina.

Cod. 2244
Peso 400 g ca.



2245

SALAME PUNTA DI COLTELLO

La carne più pregiata e nobile del maiale, viene accuratamente selezionata, rifilata e tagliata a mano in piccoli pezzi in modo da formare dei cubetti di carne di circa 2 cm. Il risultato di questa lavorazione è un prodotto a grana grossa, dal colore vivace, dal profumo complesso con sensazioni al palato dolci e piacevolmente sapide e con retrogusto di frutta secca e spezie.

Cod. 2245
Peso 700 g ca.



2246

SALAME AL TARTUFO

Salame prodotto con carni di suini nazionali. Contiene pezzi di tartufo nero estivo fresco (Scorzone) ben visibili. Il sapore è dolce con un buon equilibrio tra il sapore della carne e quella del tartufo.

Cod. 2246
Peso 700 g ca.



2247

SOPRESSA

Prodotta con carni di suini nazionali. La forma è quella classica della sopressa friulana. La grana è media. La fetta ha un buon equilibrio tra la parte grassa e la parte magra. Viene fatta stagionare per un periodo di almeno 60 giorni. Il sapore è dolce e delicato, leggermente speziato con intensi profumi che avvolgono il palato.

Cod. 2247
Peso 1,5 kg ca.

Cod. 2248 maxi
Peso 2,7 kg ca.



2248



2255

SALSICCIA TIPO CARNIA

Prodotta con ossocollo, spalla e pancetta di suini nazionali le cui carni vengono lavorate a caldo subito dopo la macellazione e condite con spezie (coriandolo, noce moscata, pepe). È una salsiccia a grana media dal colore uniforme e dal sapore dolce e delicato con leggero aroma di vino e pepe.

Cod. 2255
Peso 1 kg sottovuoto

Perfetta cotta alla griglia, ottima anche in padella o al radicchio di Treviso.



2252

MUSETTO

Ottenuto macinando le carni di guancia, lingua, stinco, muso, cotenna e muscoletti. All'impasto vengono unite le spezie (coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, pepe), poi viene insaccato e fatto stagionare per 7 giorni in cantina. Un ottimo insaccato, tipico e rustico nell'aspetto, con un impasto a grana grossa dalla perfetta collosità. Il suo sapore è pieno e piacevole, con una leggera speziatura.

Cod. 2252 singolo
Peso 500 g ca. sottovuoto

Cod. 2250 5x2
Peso 5 kg ca. sottovuoto

Non forare il budello, mettere in acqua fredda, cuocere 3 ore circa dalla presa di bollore. Servire con rafano grattugiato e purè di patate oppure su crostino di polenta abbrustolita.

FOGOLAR



Il tocco gentile, la lavorazione lenta, i sapori di una volta. Artigianalità, rispetto per il territorio e per le tradizioni: sono queste le caratteristiche di un'azienda familiare fatta di persone appassionate che si impegnano ogni giorno per dar vita a prodotti d'eccellenza.

Il prosciutto di San Daniele risponde a precise caratteristiche di qualità e sapore. La Fogolar è riconosciuta come un'azienda in grado di fornire al prosciutto tutte le caratteristiche qualitative e organolettiche che lo caratterizzano.

Per questo motivo la Eli Prosciutti ha portato a termine questa acquisizione. Eli Prosciutti è un'impresa familiare oggi guidata da Elena e Gaia, madre e figlia, che con determinazione portano avanti le proprie scelte imprenditoriali e continuano a dimostrare coraggio di crescere in un mercato difficile, puntando sulla qualità. Eli Prosciutti nasce nel 2004, un progetto della famiglia Dalla Bona produttori di Grana Padano e Parmigiano Reggiano dal 1950. La passione per la trasformazione di una materia viva, li porta alla fine degli anni '80 a voler diversificare l'attività e ad avvicinarsi alla produzione del prosciutto. Pochi anni dopo a Traversetolo (PR) acquistano un immobile dove ancora oggi producono il prosciutto di Parma con una lavorazione tradizionale, lenta, accurata e dolce, ma in un ambiente nuovo e tecnologicamente avanzato. Due anni dopo acquisiscono una piccola azienda artigianale a San Daniele del Friuli, Fogolar, dove producono il San Daniele DOP. A Traversetolo e a San Daniele i prosciutti sono prodotti esclusivamente con cosce di suini italiani, seguendo il disciplinare della DOP e sono contrassegnati dai marchi dei rispettivi consorzi.



Friuli-Venezia Giulia
San Daniele
del Friuli - UD





PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 18 MESI

Gli unici ingredienti del prosciutto di San Daniele sono cosce di maiali italiani, sale marino e il particolare microclima della piccola cittadina friulana. San Daniele si trova nella zona collinare pedemontana dove l'aria fredda proveniente dal nord si mescola con l'aria calda proveniente dall'Adriatico. Viene così a crearsi un clima naturalmente arieggiato e con bassa umidità, ideale per la conservazione delle carni suine. È per questo che il prosciutto dopo un'attenta stagionatura fino a 18 mesi, risulta dolcissimo e fragrante con note aromatiche che solo il microclima di San Daniele del Friuli può dare.



2131

Cod. 2131 con osso
Peso 11 kg ca.

Cod. 2132 disossato addobbo
Peso 8 - 8,5 kg ca.



2133



2132

Cod. 2133 disossato pressato
Peso 8 - 8,5 kg ca.



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP 20 MESI

Non più giovane, a 20 mesi questo prosciutto è diverso, porta con sé la dolcezza di un grasso buono e compatto e la sfera di sapori che solo il tempo paziente può conferirgli. La fetta si presenta di colore rosso-rosato, con striature di grasso bianco candido, mentre il sapore è caratterizzato da un intenso profumo e da una elegante sapidità.



2134

Cod. 2134 con osso
Peso 11 kg ca.

Cod. 2135 disossato addobbo
Peso 8 - 8,5 kg ca.



2136



2135

Cod. 2136 disossato pressato
Peso 8 - 8,5 kg ca.

MEGGIO



Salumi trentini senza coloranti prodotti da Ezio e Nicoletta nel pieno rispetto della tradizione contadina della Valsugana

Meggio è una piccola realtà fatta di persone preparate e professionali che si occupano di tutto il processo produttivo, dalla sezionatura delle carni alla loro lavorazione fino alla stagionatura. L'inizio dell'attività di Meggio risale al 1962, quando Roberto Meggio aprì una piccola bottega in centro a Grigno, ancora oggi meta di molti appassionati di carni e salumi della tradizione trentina. Oggi quella piccola bottega è diventata un vero e proprio laboratorio immerso nella natura, tra boschi e cascate. Qui Ezio e Nicoletta, i figli di Roberto, portano avanti l'attività paterna e producono carni e salumi, rispettando l'arte della salumeria trentina, fatta di ingredienti genuini, tradizione e tanta passione.



Trentino-Alto Adige
Grigno - TN



SPECK



2330

Ottenuto dalla coscia di suino, di colore rosa salmone con una lievissima marezatura e nessuna traccia di grasso.

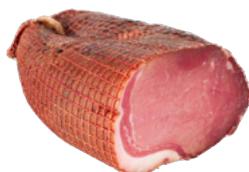
“ Il profumo è delicato e sa di carne trasformata e di leggerissimo fumo, con vaghi accenni di spezie (aglio e ginepro) e frutta secca. In bocca è sapido e rotondo con una dolcezza persistente. Texture pastosa, morbida e solubile.

Tratto dalla guida “Top Italian Food 2023” del Gambero Rosso

Cod. 2330 intero
Peso 6 kg ca.

Cod. 2330P a metà
Peso 3 kg ca.

SPECK FESA



2215

Ottenuto dalla fesa di suino, la parte più pregiata della carne di maiale, un taglio poco grasso e molto delicato.

“ Il colore è rosa salmone con una lievissima marezatura e nessuna traccia di grasso, ha un naso delicato di carne trasformata e di leggerissimo fumo, con vaghi accenti di spezie (aglio e ginepro) e frutta secca. In bocca è sapido e rotondo con una dolcezza persistente. Texture pastosa, morbida e molto solubile.

Tratto dalla guida “Grandi Salumi” del Gambero Rosso

Cod. 2215 intero
Peso 2 kg ca.

Una volta aperta la confezione, si suggerisce di coprire la fetta tagliata con una pellicola e conservarla in un luogo fresco e asciutto (cantina oppure in frigorifero negli scaffali più bassi).

LUGANEGA STAGIONATA



2208

È il salume trentino per eccellenza, prodotto da carni di suini nazionali.

“ Ha un bel colore rosso intenso con presenza di grasso e pepe in grani. Il naso è energico e complesso: intriganti note balsamiche accompagnano quelle più classiche di carne stagionata, ma si riconoscono anche la frutta secca e le spezie. Bocca rotonda con ritorni olfattivi delle note erbacee e speziate. Buona consistenza.

Tratto dalla guida “Grandi Salumi” del Gambero Rosso

Cod. 2208
Peso 250 g ca.

SALAME



2209

Salame prodotto da carni di suini nazionali. Ha l'aspetto classico di un insaccato piuttosto magro di color rosso scuro. Le percezioni al naso sono molto pacate. In bocca si avverte il sapore della carne con sensazioni di speziatura delicate. La consistenza è morbida e scioglievole.

“ Salame con aglio prodotto da carni di suini nazionali. Ha l'aspetto classico di un insaccato piuttosto magro di color rosso scuro. Le percezioni al naso sono molto pacate e rimandano alla carne fresca e alla concia (aglio, pepe, vino), con vaghi ricordi di frutta dolce. In bocca si avverte di nuovo la carne fresca affiancata da un corredo aromatico e da una consistenza morbida e scioglievole.

Tratto dalla guida “Grandi Salumi” del Gambero Rosso

Cod. 2209 senz'aglio
Peso 500 g ca.

Cod. 2210 con aglio
Peso 500 g ca.



2210



2211

SOPRESSA

Prodotta con carni di suini nazionali, nel rispetto della tradizione contadina della Valsugana. Il sapore è dolce e delicato. La presenza delle spezie non copre il sapore della carne.

Cod. 2211

Peso 1,5 kg ca.

Da consumare sia cruda che cotta alla griglia o in tegame con un po' d'olio extravergine. Ottima con un contorno di erbe cotte e cren grattugiato.



2214

PANCETTA CRUDA AFFUMICATA

È una pancetta tesa senza cotenna ottima per l'utilizzo in cucina perchè molto pratica e con pochissimo scarto. Ottenuta dalla parte ventrale magra di suini nazionali, salata e insaporita con pepe e altre spezie. Dolce e solubile in bocca ha un lieve sentore di affumicato.

Cod. 2214 intero

Peso 1,8 kg ca.

Ottima da sola come antipasto, accompagnata da miele di acacia e noci o con altri salumi e formaggi sul tagliere. Ottima anche per rendere i soffritti più gustosi, per avvolgere carni bianche e fare involtini invitanti.



2218

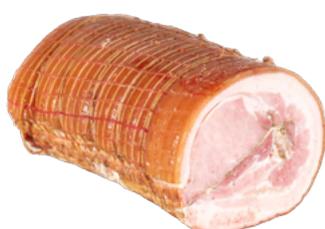
PANCETTA STUFATA

Pancetta proveniente esclusivamente da suini nati, allevati e macellati in Italia. È un salume dal sapore dolce e delicato e dal profumo pulito e inebriante. Le sue spezie aggiungono una nota morbida e fragrante.

Cod. 2218 intero

Peso 3 kg ca.

Ottima per insaporire primi piatti, come spaghetti o tagliatelle, ma anche per farcire panini o per preparare la classica colazione all'inglese con uova e pancetta. Da provare anche tagliata a fette spesse e passata alla piastra.



2216

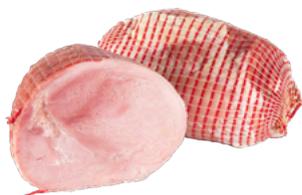
PORCHETTA

Prodotta artigianalmente con tagli di suino acquistati sul mercato UE, provenienti da suini allevati con proteine vegetali e siero di latte. Viene cotta a vapore a bassa temperatura per preservarne la morbidezza. Dolce e profumata, con tutto il sapore della carne arrosto e con una speziatura delicata, mai invadente.

Cod. 2216

Peso 6 kg ca.

Può essere servita a temperatura ambiente o anche tiepida nel pane, sulla pizza, nelle piadine e nelle focacce. Si abbina a bianchi fruttati come il Müller Thurgau o anche al Pinot Grigio e può essere servita anche con la senape medio piccante.



2217

SPALLA COTTA

Salume ricavato dall'arto anteriore del suino che prende appunto il nome di spalla, mentre dalla coscia posteriore si ricava il prosciutto. Prodotta da carni di suino nazionali, è dolce e scioglievole, con un piacevole aroma di carne arrosto e spezie.

Cod. 2217 intero
Peso 3 kg ca.

Deliziosa sia calda tagliata a fette spesse, che fredda. Si consiglia di mangiarla calda con pane casereccio e un bicchiere di vino rosso.



2219

CARNE SALADA

La carne salada è il fiore all'occhiello della tradizione trentina. Fatta con tagli della coscia di bovino. Ha un sapore tipico, delicato, aromatico e speziato dovuto all'utilizzo di aglio, ginepro, alloro e pepe.

Cod. 2219 intero
Peso 3 kg ca.

Ottima leggermente scottata e condita con olio e scaglie di Parmigiano Reggiano, oppure cotta alla piastra accompagnata da fagioli in umido.



2212

PASTIN

Il Pastin è il risultato di una lavorazione artigianale, legata alla tradizione del bellunese. Ezio Meggio lo produce con carni di suino insaporite con spezie sapientemente dosate secondo la ricetta tipica di famiglia.

Cod. 2212 intero
Peso 3 kg ca.

Può essere consumato appena scottato e spalmato sul pane. Ottimo cotto alla griglia accompagnato alla polenta. Nel bicchiere consigliamo una birra bionda o un buon vino rosso.



2220

COTECHINO

Prodotto con muscolo, guanciale, cotenna di suino nazionale e insaccato in budello naturale.

Cod. 2220 intero
Peso 350 g ca.

Portare lentamente a ebollizione e poi cuocere per circa 2,5 ore. Ottimo con il purè, la polenta, i crauti.

VIKTOR KOFLER



Un'azienda familiare altoatesina caratterizzata dalla passione per lo speck, per i salumi e per la carne.

A Lana nella famiglia Kofler si impara a produrre lo speck sin da bambini. Già nonno Augustin affumicava lo speck in un locale del suo maso per il consumo familiare, poi suo figlio Viktor decise di fare di questa passione una professione e trent'anni fa avviò con il fratello un'attività di produzione in proprio. Nel 2006, quando la macelleria di Maia Bassa cominciò a essere troppo piccola, aprì una rivendita di speck all'entrata del paese di Lana che divenne ben presto un punto di riferimento per i buongustai della zona e non solo. Oggi al timone dell'azienda c'è la terza generazione: Andreas Kofler, il nipote di Augustin, prosegue l'attività di famiglia insieme al padre proponendo continuamente nuove idee. L'azienda fa parte del Consorzio Tutela Speck Alto Adige da diversi anni ed è quindi autorizzata ad apporre sul suo speck il marchio di qualità "Speck Alto Adige IGP". Nel corso di ventidue settimane lo speck passa attraverso molte fasi di lavorazione, dalla speziatura all'affumicatura con legno di faggio e ginepro, alla stagionatura e infine al confezionamento. Ogni singola fase di lavorazione, dalla scelta delle materie prime alla speziatura e all'affumicatura, fino alla stagionatura e ai controlli, è eseguita con la massima cura artigianale e con l'ausilio dei macchinari più moderni. Anche se l'ingrediente più importante dello speck è il tempo. Nelle innovative cantine con impianto di climatizzazione ecologico lo speck viene stagionato in condizioni ideali e con un alto livello di qualità. Il risultato è uno speck piacevolmente aromatizzato, dal gusto deciso e allo stesso tempo così morbido che si scioglie in bocca.



Trentino-Alto Adige
Lana - BZ





SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

Dalla speziatura pregiata, delicatamente affumicato su legno di faggio e stagionato per almeno ventidue settimane. Riconoscibile dal marchio Alto Adige impresso a fuoco sulla cotenna e dalla pettorina verde dei Lederhosen nel logo. Lo speck Alto Adige IGP, con la tipica crosta di spezie e il giusto rapporto tra parti grasse e magre, è una vera esperienza per il palato anche gustato da solo.



2262P

Cod. 2262 baffa intera
Peso 5 kg ca.

Cod. 2262P 1/2 baffa
Peso 2,5 kg ca.

Cod. 2263 prontofetta
Peso 5 kg ca.

Eccellente e versatile, è ottimo in un tagliere di salumi di qualità o degustato in purezza.

SPECK TRADIZIONALE 6 MESI

Sei mesi di stagionatura ed un'affumicatura perfetta sviluppano un aroma speziato e delicato allo stesso tempo. Uno speck compatto, ma dalla consistenza tenera, prodotto con ingredienti ricercati ed una particolare cura artigianale.



2265

Cod. 2264 baffa intera
Peso 5 kg ca.

Cod. 2264P 1/2 baffa
Peso 2,5 kg ca.

Cod. 2265 prontofetta
Peso 5 kg ca.

Perfetto per dare quel tocco di gusto in più ad antipasti in genere e primi piatti.

SPECK TRADIZIONALE 4 MESI

Prodotto secondo la ricetta tradizionale, speziato con pregiate erbe aromatiche alpine e lievemente affumicato. Grazie alla stagionatura più breve risulta al palato particolarmente tenero, morbido e di sapore leggermente speziato.



2267

Cod. 2266 baffa intera
Peso 5 kg ca.

Cod. 2266P 1/2 baffa
Peso 2,5 kg ca.

Cod. 2267 prontofetta
Peso 5 kg ca.

Ottimo sulla pizza e per la preparazione di panini gourmet.



2257

WEISSWURST - WURSTEL BIANCO TIPO MONACO

Il wurstel bianco tipo Monaco è un wurstel fresco di carne suina leggermente affumicato. Senza conservanti e dalla consistenza compatta, presenta un sapore intenso con tante sfumature aromatiche, risultato di un sapiente dosaggio di spezie. Prodotto di ottima qualità come prevede il disciplinare di Viktor Kofler, ovvero: carni di prima scelta e processo lavorativo nel massimo rispetto della tradizione.

Cod. 2257 conf. 4 pezzi
Peso 280 g ca. sottovuoto

È l'ospite d'onore nelle serate in stile bavarese, insieme ad una buona birra bionda. Si esalta con la cottura alla griglia e con la senape dolce, se bollito.



2258

WURSTEL SERVELADE

Il wurstel Savelade è un wurstel cotto di carne suina e carne di manzo, con spezie e aromi naturali, dal sapore delicato, leggermente affumicato.

Cod. 2258 conf. 2 pezzi
Peso 350 g ca. sottovuoto

È appetitoso alla griglia, ma anche bollito, accompagnato dai crauti, o come sfizioso ingrediente di un'insalata o di una pasta fredda.



2259

WURSTEL "S. VIGILIO" SENZA PELLE

I "San Vigilio" sono wurstel di carne di maiale affumicati con legna di faggio. Dall'aroma delicato e dal sapore intenso sono ottimi per una grigliata tra amici.

Cod. 2259 conf. 3 pezzi
Peso 300 g ca. sottovuoto

Principalmente si usa per piatti principali caldi, cotto sulla griglia o nel panino.



2260

WURSTEL MERANESE

Deve il suo nome alla città di Merano ed è sicuramente il wurstel più tipico dell'Alto Adige. Dalla forma sottile ed allungata, si riconosce al primo morso, per la sapidità, l'aroma delicato dato da una leggera affumicatura e la consistenza compatta.

Cod. 2260 conf. 3 pezzi
Peso 260 g ca. sottovuoto

Il suo gusto rustico e deciso gli conferisce un ruolo di spicco in diversi piatti della cucina casalinga.



2261

WURSTEL FRANKFURTER

Wurstel tradizionale di Francoforte di carne suina e carne di manzo. Dall'aroma delicato, e leggermente affumicato è il più adatto per la preparazione del classico Hot-Dog.

Cod. 2261 conf. 3 pezzi
Peso 260 g ca. sottovuoto

Principalmente si mangiano caldi con senape, si possono cucinare sulla griglia o friggere in padella.



PAGANONI



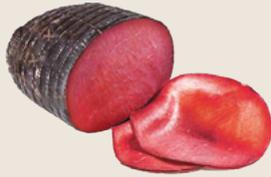
Materie prime eccellenti, gesti sapienti, esperienza e desiderio costante di innovare. Questa è la filosofia di Paganoni, che da oltre 30 anni produce salumi tipici valtellinesi, soprattutto bresaole.

Una promessa mantenuta da oltre trent'anni. La lavorazione di salumi tipici valtellinesi nasce alla fine degli anni '80, quando Paride Paganoni acquista un piccolo salumificio a Caiolo, in provincia di Sondrio. Da subito la produzione è orientata alla qualità, affinata poi nel tempo. Tappe importanti per l'azienda sono l'ingresso nel Consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina IGP, nel 2001, e l'aumento della produzione, grazie al trasferimento nel moderno stabilimento di Chiuro nel 2004. La cura attenta nella selezione delle materie prime è un impegno che Paganoni da sempre porta avanti con trasparenza. Con una cura attenta, seleziona le materie prime tra i migliori capi delle migliori razze provenienti da tutto il mondo, in particolare dall'Europa e dall'Italia. Le carni sono lavorate artigianalmente senza fretta, lasciando che siano il tempo e le antiche ricette a completare l'opera. Il prodotto di punta è senz'altro la bresaola, proposta in un'ampia rosa di varianti, da quella Igp, alle interpretazioni più esclusive e gourmet.



Lombardia
Chiuro - SO





2222

GRANBRESAOLA® BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Prodotta con carni selezionate esclusivamente all'interno di allevamenti europei e rigorosamente lavorate fresche. È un prodotto dalle straordinarie proprietà organolettiche, anche grazie alla perfetta stagionatura, controllata con la massima cura e attenzione in ogni sua fase. Si ottiene dalla lavorazione della punta d'anca di pezzatura pesante, selezionata e rifilata a mano, salata a secco, asciugata e fatta stagionare lentamente.

Cod. 2222 intera
Peso 5 - 7 kg ca.

Cod. 2222P a metà
Peso 2,5 - 3,5 kg ca.

Ottima sulla pizza aggiungendola a fine cottura o ancor meglio direttamente in tavola per non alterarne il sapore.



2224

ROSA DELLE ALPI® BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Ottima bresaola di bovino, rifilata a mano che deve il suo caratteristico colore alla lavorazione del solo cuore della punta d'anca. Salata a secco, stagionata lentamente. La fetta è priva di significativa marezatura, di colore rosso chiaro.

Cod. 2224 intera
Peso 3,5 - 4,5 kg ca.

Cod. 2224P a metà
Peso 1,5 - 2,5 kg ca.



2227

LA SCOTTONA - SELEZIONE VINTAGE

La Scottona esalta la bontà delle carni di bovino femmina, finemente selezionate tra i piccoli allevamenti delle Alpi austriache. La scottona è una carne raffinata e si distingue per il suo gusto succulento e per la particolare morbidezza. Ottenuta dalla lavorazione del cuore della punta d'anca, la cui marezatura permette di ottenere un prodotto dolce anche dopo una lunga stagionatura. La forma a goccia, che assume il pezzo di carne appeso senza essere sottoposto a pressatura, enfatizza la bellezza e la rusticità del prodotto.

Cod. 2227 intera
Peso 2,5 - 3,5 kg ca.

Ottima come antipasto su dei crostini con ricotta spalmata e rondelle di peperoncino jalapeño.



2226

LA CHIANINA - BRESAOLA PUNTA D'ANCA

La Chianina rappresenta una delle razze bovine italiane più nobili e pregiate, grazie alla finezza delle sue fibre che la rendono morbida al palato. Per questa bresaola viene usata solo carne chianina. Ne viene lavorato il cuore della punta d'anca rigorosamente dal fresco, per garantire una fetta dalla leggera marezatura, dal colore rosso intenso e dal gusto irresistibile. Viene salata a secco e stagionata lentamente.

Cod. 2226 a metà
Peso 1,5 - 2,5 kg ca.



2228

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP BRESAOLA PUNTA D'ANCA

La bresaola IGP Paganoni è certificata dal consorzio per la tutela del nome "Bresaola della Valtellina" che ne garantisce l'elevata qualità. Le condizioni climatiche e la particolare conformazione della valle sono il segreto di un prodotto a indicazione geografica protetta dal gusto raffinato e genuino. È ottenuta dal procedimento classico di lavorazione di carni fresche di vitellone. La salatura avviene a secco con aggiunta di aromi naturali, l'asciugatura e la stagionatura con metodo tradizionale.

Il Team di Guida Salumi d'Italia de L'Espresso ha premiato con i "5 spilli" la Bresaola della Valtellina IGP Paganoni tra i migliori salumi d'Italia nel 2017, 2019 e 2020. In questa ultima edizione in particolare, la Bresaola IGP è stata scelta tra le 11 eccellenze che in degustazione hanno portato un punteggio di almeno 95 centesimi nella storia delle 3 edizioni 2013, 2017 e 2019.

Cod. 2228 intera
Peso 2,5 - 3,5 kg ca.

Cod. 2228P a metà
Peso 1 - 2 kg ca.



2230

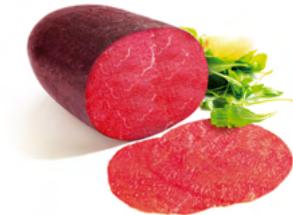
BRESAOLA PUNTA D'ANCA CLASSICA

Prodotta con carni bovine di vitellone tramite il procedimento classico di lavorazione. La salatura viene effettuata a secco con aggiunta di aromi naturali, l'asciugatura e la stagionatura con metodo tradizionale conferiscono al prodotto finale un colore rosso intenso.

Cod. 2230 intera
Peso 3 kg ca.

Cod. 2230P a metà
Peso 1,5 kg ca.

Per un antipasto fresco e saporito può essere usata per preparare degli involtini di bresaola con pesto genovese e ricotta.



2223

BRESAOLA LA CAMPAGNOLA

Bresaola ottenuta dalla lavorazione di muscoli interi di coscia bovina, sottoposti a rifilatura, salagione con aggiunta di altri ingredienti, asciugatura e stagionatura. Prodotto di pezzatura medio/piccola, gusto intenso con speziatura non invadente.

Cod. 2223 intera
Peso 4 kg ca.

Cod. 2223P a metà
Peso 2 kg ca.



2232

CARPACCIO DI BRESAOLA

Il carpaccio di bresaola unisce il sapore della bresaola e la freschezza del carpaccio. Prodotto ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca di vitellone, accuratamente rifilata a mano. La salatura ricalca quella della tradizionale bresaola, il processo di stagionatura è sostituito da un breve processo di leggera asciugatura. Il sapore delicatissimo e leggermente aromatico esalta la straordinaria qualità delle carni.

Cod. 2232P a metà
Peso 2 kg ca.

Paganoni
Bresaola, naturalmente.



LENTI-RUGGER



Una storia fatta di impegno, di innovazione, di passione per la produzione di prosciutti cotti di qualità.

Nel 1935 Attilio Lenti, titolare di un laboratorio gastronomico, decide di espandere la sua attività, con l'obiettivo di produrre prosciutto cotto su larga scala. Acquisisce il brevetto Beisser: un innovativo sistema per aromatizzare i prosciutti cotti che accorcia il processo produttivo da 15 a 5 giorni. Nello stesso anno, si trasferisce a Torino dove dà vita al primo impianto torinese per la produzione di prosciutti cotti. La crescita dell'azienda fa registrare un'impennata decisiva tra la fine degli anni Cinquanta e i primi Sessanta, segnando il passaggio dalla fase artigianale a quella industriale. A partire dal 1958 l'impresa cambia nome, trasformandosi in Rugger, in omaggio alla nascita di Ruggero Lenti, nipote di Attilio e figlio di Giorgio Lenti, che nel frattempo ha assunto la guida dell'impresa di famiglia. La Rugger crede che per ottenere un prodotto eccellente sia necessario valutare attentamente le caratteristiche della carne per ogni ricetta e per ogni cottura. Per questo alla base di ogni prodotto ci sono una selezione rigorosa delle materie prime e l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, anche se per certe fasi l'uomo rimane al centro, per garantire un alto standard di qualità: disosso, legatura e stampaggio sono realizzati manualmente dai maestri salumieri. Tutti i prodotti Lenti sono senza lattosio e caseinati, senza ingredienti OGM, senza glutammato, e senza glutine e dal 2004 sono licenziatari del marchio Spiga Barrata, concesso dall'AIC (Associazione Italiana Celiachia).



Piemonte
Santena - TO





2272

LENTI & LODE - PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ NAZIONALE



Solo le migliori cosce di suino di grossa pezzatura 100% italiane, possono diventare un prosciutto cotto Lenti & Lode Classico Prosciutto Cotto Alta Qualità. Tradizione e innovazione si fondono per l'eccellenza di un prodotto unico. Ogni fase del processo, viene seguita con estrema cura e dedizione. L'aromatizzazione con un decotto di spezie pregiate ed erbe aromatiche, è capace di sprigionare l'aroma caldo e persistente dei chiodi di garofano, l'intensità dei fiori di Papua, il profumo delle bacche di ginepro. Un procedimento tanto affascinante quanto semplice, perché eseguito secondo i ritmi naturali della tradizione. Anche in cottura: diretta e lenta in forno a vapore saturo per un giorno intero, senza fretta.

Cod. 2272
Peso 10 - 12 kg ca.



2275

CUORE ITALIANO - PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ NAZIONALE



Prosciutto cotto prodotto con cosce provenienti da suini nati, allevati e macellati in Italia, selezionate di media pezzatura, aromatizzato con aromi estratti direttamente in azienda tramite decotto partendo da erbe aromatiche e spezie. L'utilizzo di cosce nazionali e la sapiente aromatizzazione secondo le ricette originali di Attilio Lenti gli conferiscono il suo caratteristico sapore delicato e il profumo intenso.

Cod. 2275
Peso 8,5 - 9,5 kg ca.



2279

CUOR DI PIACERE - PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ



Prodotto con un'accurata selezione di cosce di suino fresche di grossa pezzatura, si distingue per il giusto livello di grasso e l'ottimo gusto, qualità esaltate dalla tipologia di materia prima scelta, lavorata sapientemente ed aromatizzata, con erbe aromatiche e spezie, seguendo le ricette originali di Attilio Lenti.

Cod. 2279
Peso 8,5 - 9,5 kg ca.



2278

RUSTICHELLO - PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ARROSTO



La sapiente lavorazione Lenti è alla base della produzione di questo prosciutto cotto Alta Qualità grigliato al forno alle erbe mediterranee. Prodotto partendo da cosce di suino fresche selezionate. Legato e cucito manualmente: intrigante agli occhi e delizioso al palato.

Cod. 2278
Peso 6,5 - 7,5 kg ca.



2268

PRAGA - PROSCIUTTO COTTO SCELTO AFFUMICATO



Prosciutto cotto prodotto con cosce di suino fresche. Dall'unione della tradizione mitteleuropea e l'esperienza italiana nasce un cotto con una nota affumicata, dovuta all'affumicatura in forno a secco, che si rivela intrigante e vellutata all'assaggio.

Cod. 2268
Peso 7,5 - 8,5 kg ca.



2273

BISTROT - PROSCIUTTO COTTO A METÀ



Prosciutto cotto prodotto da cosce di suino fresche dal gusto deciso e piacevole al palato. Un buon equilibrio qualità-prezzo.

Cod. 2273
Peso 4 - 4,5 Kg ca.



2271

PETTO DI POLLO ARROSTO ITALIANO



Petto di pollo intero 100 % italiano, aromatizzato secondo la ricetta originale di Attilio Lenti, legato manualmente e arrostito in forno. Perfetto per le diete ipocaloriche, senza rinunciare a un gusto davvero unico.

Cod. 2271
Peso 2,5 - 3 Kg ca.



2270

GRAN FESA DI TACCHINO ARROSTO NAZIONALE



Petto di tacchino intero di origine italiana aromatizzato secondo la ricetta originale di Attilio Lenti, legato a mano ed arrostito in forno. La lenta cottura e la lavorazione antica rendono perfettamente percettibili le caratteristiche delle fese. Una prelibatezza dal gusto unico, ideale per le diete ipocaloriche.

Cod. 2270
Peso 4 - 5 Kg ca.



2276

GIRELLO BOVINO COTTO



Specialità tipica della gastronomia piemontese, il girello di bovino viene sapientemente lavorato, cotto in acqua con controllo continuo della temperatura al cuore del prodotto e aromatizzato.

Cod. 2276
Peso 2 kg ca.

Ideale per realizzare il tradizionale "vitel tonnè".



CAPITELLI



Ricerca sulla materia prima e sui processi produttivi da oltre 40 anni, voglia di risalire i difficili sentieri della tradizione per scoprire sapori unici ed emozionanti, coraggio di assecondare l'istinto e la voglia di novità.

Claudio Capitelli, il fondatore del Prosciuttificio Capitelli, è da sempre un appassionato di cibo e di impresa. La sua famiglia gestisce un' importante attività di commercio alimentare che lo porta nel 1976 a realizzare le sue aspirazioni fondando, a Borgonovo Val Tidone, il Prosciuttificio Capitelli. Nel 1992 viene affiancato dal figlio Angelo che entra in produzione con l'obiettivo di dare all'azienda un proprio contributo originale. Nel 1994 Angelo, sotto lo stimolo di uno dei più famosi salumieri della Milano degli anni '80, inizia un percorso di ricerca e sperimentazione. Contatta i vecchi produttori di salumi, arriva fino a Modena dove riesce a rintracciare un vecchio artigiano del posto che ancora si ricordava del metodo di lavorazione antico, un metodo rispettoso della materia prima, che utilizzava una cottura lenta nello straccio per insaporire la carne dei suoi stessi aromi. Nel 2007 Capitelli ha così reinventato il prosciutto cotto "come si faceva un tempo" con il suo Cotto San Giovanni, battezzato con questo nome in onore di quel signore della salumeria di Milano che lo aveva ispirato. Ma Capitelli non è solo prosciutto cotto...



Emilia-Romagna
Borgonovo
Val Tidone - PC





PROSCIUTTO COTTO “SAN GIOVANNI DELLA LUNA CALANTE” ALTA QUALITÀ



2186

Cod. 2186
Peso 11 - 12 kg ca.

Il San Giovanni va servito posizionato a montagnetta, a una temperatura compresa tra i 2° e i 10°, ma si presta anche a essere servito tiepido (max 30°).

PROSCIUTTO COTTO “SAN GIOVANNI IN FORMA” ALTA QUALITÀ



2187

Cod. 2187
Peso 9 kg ca.

Prodotto esclusivamente con cosce nazionali di suini nati e allevati in Italia. La coscia viene siringata in vena con un infuso di erbe e spezie, viene poi massaggiata per diversi giorni e avvolta in pezza di tela grezza per essere avviata alla cottura che dura per un intero giorno. È morbido e molto saporito con una speziatura mai invadente.

“NINO” FIOCCO DI PROSCIUTTO COTTO



2193

Cod. 2193
Peso 2,5 kg ca.

Il Nino è il fiocco di San Giovanni, un formato adatto per entrare nelle case perchè può essere affettato a coltello o con affettatrici di piccole dimensioni. Perfetto anche per la ristorazione veloce e le enoteche. È più magro rispetto a un cotto. Il sapore è pieno e delicato.

Da gustare come un prosciutto cotto. Si può anche cuocere, tagliato a fette spesse 2 centimetri, scottate in padella come fossero bistecche. Con soli due minuti per lato si ottiene una bistecca croccante fuori e morbida all'interno.

PROSCIUTTO COTTO “CASTELLO” ALTA QUALITÀ



2189

Cod. 2189
Peso 9 kg ca.

Prosciutto cotto Alta Qualità lavorato da cosce italiane selezionate di suini pesanti. La fetta è di colore rosa più o meno intenso. Il buon equilibrio della parte grassa garantisce una piacevole morbidezza al palato. È un prosciutto cotto senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza proteine del latte e lattosio, presente nel Prontuario degli Alimenti AIC ed. 2021/22.



2190

PROSCIUTTO COTTO “IL TRADIZIONALE” ALTA QUALITÀ



Prosciutto cotto Alta Qualità lavorato da cosce di suino di grossa pezzatura. Il sapore è dolce e delicato. È un prosciutto cotto senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza proteine del latte e lattosio, presente nel Prontuario degli Alimenti AIC ed. 2021/22.

Cod. 2190
Peso 7,5 - 8,5 kg ca.



2191

PROSCIUTTO COTTO “CA' VERDE” SCELTO



Prosciutto cotto scelto lavorato da cosce di suino selezionate per il rapporto magro-grasso. Senza glutine, senza polifosfati aggiunti, senza proteine del latte e lattosio, è presente nel Prontuario degli Alimenti AIC ed. 2021/22.

Cod. 2191
Peso 8 kg ca.



2192

“GIOVANNA” PANCETTA COTTA



Un po' pancetta e un po' prosciutto cotto. Si ottiene da due pancette di suini italiani lasciate a stagionare tre settimane per poi essere insaporite con spezie e erbe aromatiche. La ricetta prevede l'aggiunta di miele al posto del classico zucchero bianco. Dopo giorni di lento massaggio queste pancette vengono cucite insieme e legate a mano. È definita la pancetta in tre cotture perché la cottura avviene in tre fasi per regalare una vera e propria emozione gustativa al primo assaggio. Il sapore è dolce con vago sentore di fumo. La morbidezza e la dolcezza sono conferite dall'utilizzo del miele.

Cod. 2192
Peso 4,5 - 6 kg ca.

È un salume versatile perché oltre a essere ottimo da tagliare, può essere inserito in tante preparazioni. Va servita sempre fredda, anche quando viene posta sopra a preparazioni calde. La fetta, sottile, deve essere posizionata a forma di piramide.



2188

“PROIBITA” SPALLA COTTA AFFUMICATA



Un'interpretazione sublime di un taglio anatomico bistrattato del suino che regala tante emozioni al palato e che si è aggiudicata una stella all'International Taste Awards di Bruxelles. Senza glutine e senza lattosio, è presente nel Prontuario degli Alimenti AIC ed. 2021/22.

Cod. 2188
Peso 6,5 - 7,5 kg ca.

Ottima su crostino di pane caldo, con la torta frita magari accompagnata da qualche verdura sott'olio e un bicchiere di Lambrusco.

COME RICONOSCIAMO UN BUON PROSCIUTTO COTTO

Tratto dal blog di cottocapitelli.com

Dobbiamo dubitare di quei prosciutti cotti che hanno un aspetto eccessivamente compatto e un colore rosa completamente uniforme.

Di solito siamo portati a pensare che ciò che è più compatto e uniforme nell'aspetto sia il prodotto meglio riuscito: niente di più falso nel caso del prosciutto cotto. La materia prima di origine, la coscia fresca, è composta da quattro fasce muscolari, ciascuna delle quali ha una sua consistenza ben precisa: la parte di coscia più consistente e più fibrosa sarà di un colore rosa intenso, mentre quelle parti che diventeranno più morbide e meno consistenti saranno di un colore rosa chiaro.

In pratica un prosciutto cotto buono è quello che lascia trasparire nel suo aspetto queste qualità della materia prima di origine, dovrà avere delle differenze di tono da una parte all'altra, delle differenze di rosa più e meno intenso e dovrà lasciare trasparire in modo molto chiaro le fibre che lo compongono.

Questo accade perché nella coscia viene messa la salamoia composta da acqua, sale, zuccheri, aromi naturali ed altri ingredienti. Questa concia, addizionata alla carne, quando è eccessiva spacca le fibre e quindi uniforma le consistenze delle fasce muscolari che manifestano il nuovo stato attraverso un colore rosa che diventa monotono e compatto. Ecco perché dobbiamo dubitare di questo tipo di prodotto. Il prosciutto di colore rosa uniforme ci dice che contiene una parte di acqua eccessiva, chiaro indice di scarsa qualità. Il prosciutto con differenze di rosa più e meno intenso e che lascerà trasparire in modo molto chiaro tutte le fibre che lo compongono, sarà il cotto che fa per noi.



SALUMI GROSSETTI



Tradizione, materie prime di primissima qualità e microclima. È questo il mix di ingredienti che donano ai salumi Grossetti un sapore unico.

A Pianello Val Tidone la famiglia Grossetti produce salumi dal 1875, una lunga tradizione di famiglia che si tramanda di generazione in generazione. Antonio Grossetti, titolare dell'azienda e presidente del Consorzio Salumi DOP Piacentini, insieme ai figli e i ai nipoti Antonio, Enrico, Alessandro e Eugenia producono i loro salumi secondo la tradizione norcina di famiglia, partendo da un'accurata selezione delle materie prime, scegliendo di utilizzare pochissimo sale, lasciando stagionare il prodotto lentamente, senza fretta. Il clima della Val Tidone è da sempre il migliore alleato, indispensabile per ottenere le muffe naturali necessarie alla perfetta stagionatura. Sono questi gli ingredienti che regalano dolcezza, profumi, consistenze e sapori unici alla loro produzione, che è ancora oggi manuale in tutti i passaggi, dalla legatura alla salatura.



Emilia-Romagna
Alta Val Tidone - PC





2168

PANCETTA PIACENTINA DOP

Prodotta con le carni di suini nati e allevati in Emilia-Romagna e Lombardia, salata a secco e cucita a mano secondo la tradizione. Il profumo è delicato, il sapore raffinato, con un'ottima scioglievolezza in bocca.

Cod. 2168 intera
Peso 5 - 6 kg ca.

Cod. 2168P a metà
Peso 2,5 - 3 kg ca. sottovuoto



2175

PANCETTA CAMPAGNOLA

La pancetta campagnola di Grosseti è il fiore all'occhiello dell'azienda, riconosciuta da più parti come la migliore pancetta del piacentino. Viene fatta proprio come si faceva una volta in campagna, sia per la scelta delle carni, che devono provenire da animali di un certo peso ed età, che per la lavorazione e i lunghi tempi di stagionatura. È un salume che si rivolge a chi cerca l'eccellenza ed è caratterizzato dalle maggiori dimensioni e dalla ricca presenza di parti grasse, dal caratteristico colore bianco arricchito di sfumature rosate.

Cod. 2175 intera
Peso 12 - 15 kg ca.

Cod. 2175P a metà
Peso 6 - 7,5 kg ca. sottovuoto



2174

2176

PANCETTA ARROTOLATA CON COTENNA

Salata a secco e cucita a mano secondo la tradizione. I profumi delicati, il gusto raffinato e la sua scioglievolezza in bocca rendono tale pancetta inconfondibile e rinomata.

Cod. 2174 intera
Peso 5 - 6 kg ca.

Cod. 2174P a metà
Peso 2,5 - 3 kg ca. sottovuoto

Cod. 2176 mignon
Peso 2 - 2,5 kg ca.



2177

PANCETTA ARROTOLATA STECCATA

Cod. 2177 intera
Peso 4 - 5 kg ca.

Cod. 2177P a metà
Peso 2 - 2,5 kg ca. sottovuoto



2181

PANCETTA SCOTENNATA

Con la stessa cura e la stessa attenzione adoperata per la produzione delle pancette classiche, le pancette scotennate di Grosseti riescono a distinguersi anche tra i prodotti più magri e che richiedono un minor tempo di stagionatura. In questa famiglia spiccano la pancetta al pepe nero, riconoscibile per il suo sapore equilibrato e accattivante e la pancetta coppata, che grazie all'aggiunta di una coppa al suo interno, risulta più magra e si distingue per la delicata sapidità.

Cod. 2181 naturale
Peso 4 - 5 kg ca.

Cod. 2182 pepata
Peso 4 - 5 kg ca.



2182

Cod. 2184 coppata
Peso 4 - 5 kg ca.



2178

PANCETTA TESA

La pancetta “slegata” è un prodotto adatto all'uso in cucina. Si contraddistingue per la qualità della materia prima con cui è prodotta e per il gusto che la caratterizza.

Cod. 2178 nazionale
Peso 4 - 5 kg ca.

Cod. 2178P a metà
Peso 2 - 2,5 kg ca. sottovuoto

Cod. 2179 pepata
Peso 4 - 5 kg ca.

Cod. 2179P a metà
Peso 2 - 2,5 kg ca.

Cod. 2180 affumicata
Peso 4 - 5 kg ca.

Cod. 2180P a metà
Peso 2 - 2,5 kg ca. sottovuoto



2169

SALAME PIACENTINO DOP

Prodotto con carni certificate 100% italiane da suini nati, allevati e macellati in Emilia-Romagna e Lombardia, insaccato in budello naturale e legato a mano. Al tatto la consistenza è dura. Al taglio si presenta di colore rosso vivo con lenticelle di grasso di colore bianco. Il sapore è dolce e delicato con un caratteristico aroma fragrante.

Cod. 2169
Peso 500 - 700 g ca.



2173

SALAME STROLGHINO

Prodotto con i migliori tagli della coscia che conferiscono a questo salame un profumo delicato ed una gustosa dolcezza. Stagionatura minima di 15 giorni.

Cod. 2173
Peso 300 g ca.

Tagliare al coltello in fette di circa un centimetro. Per togliere il budello esterno senza difficoltà immergere in acqua tiepida per pochi minuti.



2172

SALAME GENTILE

Il Gentile viene considerato il principe dei salami. Prodotto utilizzando solo carni nobili del maiale come coscia, lombo, filetto e una piccola dose di pancetta di prima qualità. La macinatura è relativamente grossolana. Il sapore è dolce e leggermente speziato.

Cod. 2172
Peso 700 - 800 g ca.



2167

COPPA PIACENTINA DOP

Prodotta con carni certificate 100% italiane da suini nati, allevati e macellati in Emilia-Romagna e Lombardia. Si produce utilizzando i muscoli del collo del suino, per ogni suino si possono quindi ottenere due sole coppe. La materia prima viene messa a contatto con una miscela di sale e spezie accuratamente dosate; dopo una sosta al freddo il prodotto viene massaggiato e avvolto nel caratteristico involucro detto “pelle di sugna”, di suino naturale. Viene poi legata e posta ad asciugare in appositi locali per poi finire con la stagionatura che durerà da sei mesi ad un anno. Il sapore è dolce e delicato con un caratteristico aroma fragrante e persistente.

Cod. 2167 intera
Peso 1,5 - 2 kg ca.

Cod. 2167P a metà
Peso 700 g - 1,5 kg ca. sottovuoto



COPPA STAGIONATA



2170

Cod. 2170 intera
Peso 1,5 - 2 kg ca.

Cod. 2170P a metà
Peso 700 - 1 kg ca. sottovuoto

LARDO PANCETTATO



2183

Cod. 2183 a metà
Peso 3,5 ca. sottovuoto

Il prodotto è costituito da due pancette scotennate tagliate per il lungo, sovrapposte e avvolte in carta pergamena. La fetta ha una buona consistenza al taglio, senza distacco del magro dal grasso. Il sapore è dolce e delicato.

Ideale come antipasto da accompagnare con pane o crostini caldi.



FERRARI CAV. BRUNO

Da oltre 60 anni mescola tradizione e innovazione per dare vita a Coppe, Fiocchi e Culatte di qualità.



Nel territorio di Langhirano vocato per la produzione di Prosciutto, Bruno Ferrari, il fondatore, sceglie di produrre Coppe stagionate. Una scelta controcorrente, ma vincente perché in questa zona, caratterizzata dalla nebbia e da un elevato tasso di umidità, la coppa acquisisce un gusto inconfondibile. Oggi è Luca, figlio di Bruno, a portare avanti l'azienda continuando a percorrere la strada della qualità. La qualità delle materie prime viene garantita al primo stadio della filiera, monitorando la genuinità di allevamenti e macelli, per assicurarsi il benessere degli animali e la sicurezza dei mangimi usati. A fianco di strumentazioni all'avanguardia continuano ad affiancarsi fasi storiche e artigianali come la selezione della concia macinata a mano, il procedimento di salatura, che avviene accarezzando con cura la carne per far assorbire in profondità il sale, rimasto lo stesso dal 1974.



Emilia-Romagna
Lesignano Bagni - PR



2237



2237P

COPPA DI PARMA IGP

La Coppa di Parma IGP è una coppa profumata, dal sapore piacevolmente vivace, prodotta utilizzando solo materie prime rigorosamente italiane. Salata a mano con sale e spezie, viene insaccata con pelle di sugna naturale di suino, legata artigianalmente con lo spago e lasciata stagionare in cantine areate. A fine stagionatura emergono la consistenza morbida, la sapidità non troppo pronunciata e il profumo delicato.

Cod. 2237 intera
Peso 1,7 - 1,9 kg ca.

Cod. 2237P a metà
Peso 900 g ca. sottovuoto

L'abbinamento classico è con la torta fritta, pasta lievitata e salata, passata nell'olio bollente, e servita calda insieme alla Coppa.





2236

COPPA RISERVA FERRARI

Coppa stagionata minimo 6 mesi dal gusto morbido e persistente al palato e dal profumo delicato.

Cod. 2236 intera
Peso 1,7 - 1,9 kg ca.

Cod. 2236P a metà
Peso 700 - 900 g ca. sottovuoto

Puoi conservare la Coppa intera a temperatura di cantina (fra 10 e 17°C). Una volta tagliata, va riposta nel vano inferiore del frigorifero, dopo averla avvolta in un canovaccio di cotone o in carta alimentare.



2235

COPPA LANGHIRANO

È un salume tipico della provincia di Parma stagionato minimo 5 mesi. Prodotta con carni provenienti da suini allevati in Italia, rifilate, salate a mano, insaccate con pelle di sugna naturale di suino, legate e lasciate stagionare in cantine areate, come da metodo originale di Langhirano. Il gusto è sapido, ricco, dalle note delicate e si distingue per il profumo tipico del salume stagionato a lungo.

Cod. 2235 intera
Peso 2,2 kg ca.

Cod. 2235P a metà
Peso 1,1 kg ca. sottovuoto



2240

SALAME FELINO IGP

Preparato con i migliori tagli, lavorato e insaporito solo con aromi naturali e spezie selezionate. Il salame Felino IGP proviene rigorosamente da materia prima italiana. La carne viene macinata, insaccata e prevede una stagionatura di 60 giorni circa. Il sapore è delicato, il profumo intenso.

Cod. 2240
Peso 700 g - 1 kg ca.

Provatelo tagliato a fette sottili con tigelle, piadine e torta frita.



2239

CULATTA RISERVA FERRARI

La culatta rappresenta un accurato equilibrio tra materia prima, stagionatura e salatura. È un prodotto dal gusto dolce con una fetta dall'inconfondibile morbidezza. Il suo bouquet di sapori rivela sentori caratteristici, che sprigionano al palato eleganti, piacevoli e garbati sapori grazie alla lunga stagionatura di 14 -15 mesi.

Cod. 2239 intera
Peso 4,5 - 5-5 kg ca.

Cod. 2239P a metà
Peso 2 - 2,6 kg ca. sottovuoto



2241



2241P

FIOCCO STAGIONATO PELATO

Il fiocco di prosciutto è un parente stretto del culatello, ma più magro e più piccolo, capace di insaporire ogni piatto col suo tocco delicato e sapido. Le carni vengono scotennate, rifilate, salate a mano con un mix di sale e spezie secondo l'antica ricetta di famiglia, insaccate con pelle di sugna naturale di suino, legate e lasciate stagionare in cantine areate. Il suo colore caratteristico è infatti un rosso intenso che presenta sottilissime striature di grasso. Il sapore è dolce e delicato. Prevede una stagionatura di 3-4 mesi.

Cod. 2241 intero
Peso 1,8 kg ca. sottovuoto

Cod. 2241P a metà
Peso 700 - 900 g ca. sottovuoto

Ottimo per farcire panini oppure consumato come antipasto, da solo o in un tagliere di salumi e prodotti tipici della zona.

ELI PROSCIUTTI

Eli
prosciutti

Il tocco gentile, la lavorazione lenta, i sapori di una volta. Artigianalità, rispetto per il territorio e per le tradizioni: sono queste le caratteristiche di un'azienda familiare fatta di persone appassionate che si impegnano ogni giorno per dar vita a prodotti d'eccellenza.

Eli Prosciutti è un'impresa familiare oggi guidata da Elena e Gaia, madre e figlia, che con determinazione portano avanti le proprie scelte imprenditoriali e continuano a dimostrare coraggio di crescere in un mercato difficile, puntando sulla qualità. Eli Prosciutti nasce nel 2004, un progetto della famiglia Dalla Bona produttori di Grana Padano e Parmigiano Reggiano dal 1950. La passione per la trasformazione di una materia viva, li porta alla fine degli anni '80 a voler diversificare l'attività e ad avvicinarsi alla produzione del prosciutto. Pochi anni dopo a Traversetolo (PR) acquistano un immobile dove ancora oggi producono il prosciutto di Parma esclusivamente con cosce di suini italiani, seguendo il disciplinare della DOP. Due anni dopo acquisiscono una piccola azienda artigianale a San Daniele del Friuli, Fogolar, dove producono il San Daniele DOP. Il prosciutto di San Daniele risponde a precise caratteristiche di qualità e sapore. La Fogolar è riconosciuta come un'azienda in grado di fornire al prosciutto tutte le caratteristiche qualitative e organolettiche che lo caratterizzano. Per questo motivo la Eli Prosciutti ha portato a termine questa acquisizione. A Traversetolo e a San Daniele i prosciutti sono prodotti esclusivamente con cosce di suini italiani, seguendo il disciplinare della DOP e sono contrassegnati dai marchi dei rispettivi consorzi.



Emilia-Romagna
Traversetolo - PR





2123



2124

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 18 MESI

Un prosciutto giovane dal sapore e dal profumo lieve e dolce, dal colore rosato quasi pesca. Presenta un bouquet di aromi delicato. Il grasso è dolce e scioglievole. La fetta al taglio è compatta.

Cod. 2122 con osso
Peso 10,5 kg ca.

Cod. 2123 disossato addobbo
Peso 8 kg ca.

Cod. 2124 disossato pressato
Peso 8 kg ca.

Cod. 2329 tagliato in tre tranci
Peso 7 kg ca.



2125

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI

Un prosciutto giunto ad una stagionatura perfetta, con un profumo intenso e ricco e un sapore deciso e bilanciato dall'incredibile dolcezza del grasso che lo riveste e lo protegge.

Cod. 2125 con osso
Peso 11 kg ca.

Cod. 2126 disossato addobbo
Peso 8,5 kg ca.

Cod. 2127 disossato pressato
Peso 8,5 kg ca.



2128



2129

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 30 MESI

Per quasi tre anni questo prosciutto ha assorbito tutti gli aromi provenienti dai venti dell'Appennino emiliano dove stagiona. Durante la lavorazione viene aggiunta una bassa quantità di sale, uno dei motivi per cui questo prosciutto di Parma si contraddistingue per la sua inconfondibile dolcezza nonostante una stagionatura di ben 30 mesi. Il risultato è un'esperienza gustativa unica, ricca e appagante.

Cod. 2128 con osso
Peso 10 - 11 kg ca.

Cod. 2129 disossato addobbo
Peso 8,5 kg ca.

Cod. 2130 disossato pressato
Peso 8,5 kg ca.

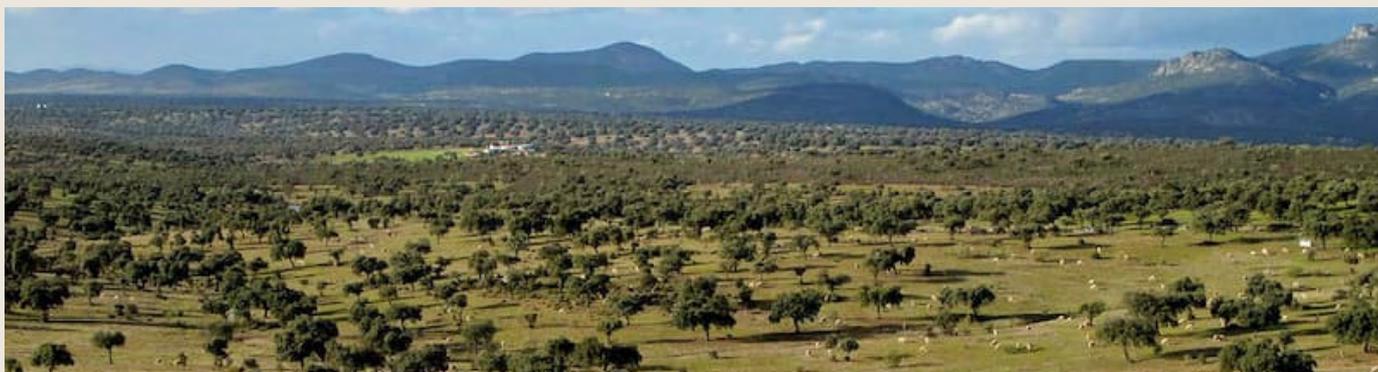


L'iberico

COVAP

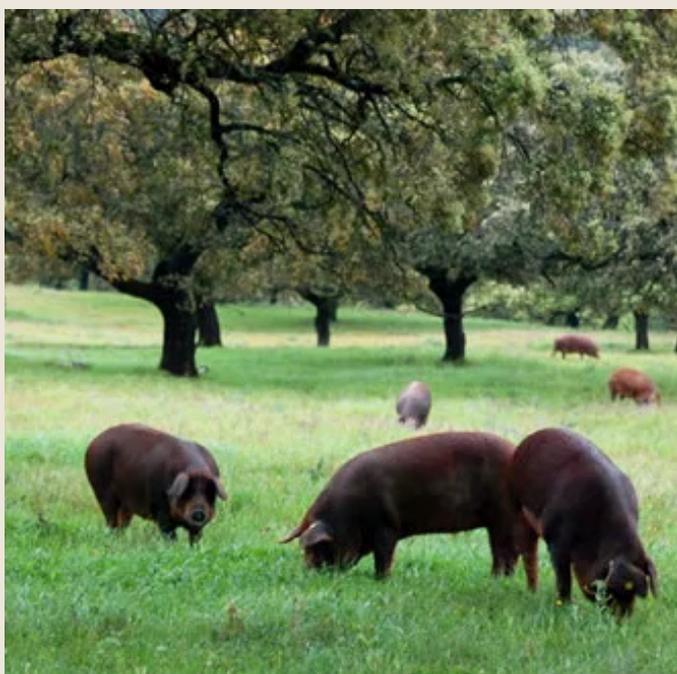
COVAP (Cooperativa del Valle de Los Pedroches) è situata al nord della provincia di Cordoba, nella regione d'Andalusia, dove si trova la più importante foresta di querce d'Europa. Il luogo è conosciuto come "El valle de los Pedroches". In queste foreste popolate da lecci e querce da sughero sono allevati i tipici suini iberici da prosciutto DOP.

Questa cooperativa di allevatori cura ogni aspetto della vita dei suini Iberici, che per il colore del loro pelo e della caratteristica unghia, vengono chiamati "Pata Negra" ossia "Zampa Nera".



Vivendo per gran parte della sua vita in libertà, il suino nero di pura razza iberica, si alimenta di erba e di ghiande.

L'inimitabile gusto del Jamón Ibérico deriva principalmente dal tipo di alimentazione di questi maiali che, da ottobre a febbraio, scorrazzano liberamente, tra gli arbusti più folti della "Dehesa" e si nutrono delle sue dolcissime ghiande, oltre che di erbe spontanee, piante aromatiche e radici che apportano eccellenti caratteristiche organolettiche al prosciutto.





2137

2138

JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO

Prestigioso prosciutto spagnolo, ottenuto da maiali di pura razza iberica. Il processo di allevamento è totalmente naturale, allo stato brado, con dieta a base di ghiande ed erbe aromatiche del bosco. La stagionatura di almeno 36 mesi (in base al peso) garantisce un aroma elegante, raffinato e allo stesso tempo intenso e persistente. Il basso contenuto in sale conferisce una dolcezza straordinaria e grazie all'abilità del maestro jamonero, si ottiene un sapore unico. Il colore della carne è tendente al rosso scuro con abbondanti infiltrazioni di grasso di color bianco rosato; al taglio affiora immediatamente una patina lucida e oleosa che dà brillantezza alla carne ed emana l'intenso aroma del prosciutto.

Cod. 2137 con osso
Peso 8 - 11 kg ca.

Cod. 2138 disossato
Peso 4 - 5 kg ca.



2332

PALETA DE BELLOTA 100% IBERICO

Spalla di maiale 100% iberico, alimentato a ghiande. Con almeno 24 mesi di stagionatura, questa spalla iberica è più delicata, meno asciutta e dal colore aranciato. Un sapore più vicino al nostro palato, che racchiude il calore del territorio andaluso

Cod. 2332 senz'osso regular
Peso 2 - 3 kg ca.

Cod. 2331 senz'osso mattonella
Peso 2,5 kg ca.



SALUMIFICIO DALLATANA



Tra i pochissimi a fare il Culatello di Zibello da coscia intera, secondo l'antica arte norcina. Scelgono solo suini nati, allevati e macellati in Emilia Romagna e Lombardia. Lo scotennamento, il disosso e il sezionamento non sono operazioni affidate a macelli esterni, ma sono eseguite a mano internamente in azienda da esperti norcini, ogni settimana. Ogni Culatello ha il sale rigorosamente misurato al suo peso e viene massaggiato a mano con cura ed esperienza. Vecchie travi di rovere e pavimento originale in cotto accolgono a stagionare cascate di Culatelli di Zibello DOP che ha ricevuto il riconoscimento di qualità Top Italian Food 2023 dal Gambero Rosso.



Emilia-Romagna

Busseto - PR



2325 - 2327

CULATELLO DI ZIBELLO DOP



È ricavato dalle cosce di suini pesanti nati e allevati in Italia nei territori dell'Emilia Romagna e Bassa Lombardia. Dopo un'accurata fase di disosso e rifilatura il culatello viene salato, massaggiato e posto a riposo; viene poi avvolto in vescica naturale di suino, legato e dopo una breve fase di sgocciolatura e asciugatura inizia il periodo di stagionatura in umide cantine per un periodo di almeno 10 mesi. Ogni fase della lavorazione è eseguita a mano ed avviene nel rispetto del Disciplinare di Produzione emanato dal Consorzio di Tutela del Culatello. A fine stagionatura il culatello si presenta con la caratteristica forma a pera. Gli unici ingredienti utilizzati sono carne di suino, sale e pepe.

OLTRE 15 MESI

Cod. 2325
Peso 4,5 kg ca.

Cod. 2326 pulito
Peso 3,5 kg ca.

Cod. 2326P a metà
Pulito 1,8 kg ca.

OLTRE 21 MESI

Cod. 2327
Peso 4,5 kg ca.

Cod. 2328 pulito
Peso 3,5 kg ca.

Cod. 2328P a metà
Pulito 1,8 kg ca.

SALUMIFICIO BBS



Dalla passione della famiglia Bartoli nasce il Salumificio BBS, un'azienda che dal 1973 macella e trasforma carni di suini italiani provenienti da piccoli allevamenti locali lontani dagli standard industriali. Caratteristica fondamentale è proprio la macellazione interna che permette di scegliere i suini più idonei a fornire carni adatte alla lavorazione. Si prediligono piccoli allevamenti ancora legati a metodi di alimentazione tradizionali. Nel 2009 la famiglia Bartoli acquista un'altra azienda artigianale storica della provincia, il Salumificio Bidinelli fondato nel 1949 e ne acquisisce la ricetta tipica e i segreti della "vera mortadella" che ancora oggi viene prodotta con carni fresche di soli suini nati allevati e macellati in Italia per poter garantire il controllo della filiera.



Emilia-Romagna
Novellara - RE



MORTADELLA

Ancora legata a mano in corda, è prodotta senza glutine e senza lattosio. Gli ingredienti sono: carne fresca magra di suino, soprattutto i muscoli della spalla, "trippino" e "lardello", i piccoli cubetti bianchi che compaiono nella fetta. Il risultato è una mortadella soda, che non lascia unto il palato.



2194P

Cod. 2194 intera
Peso 12 kg

Cod. 2194P a metà
Peso 6 kg

Cod. 2196 mignon
Peso 1 kg

CON PISTACCHIO DI BRONTE

Cod. 2197 intera
Peso 12 kg

Cod. 2197P a metà
Peso 6 kg

CON SCAGLIE DI TARTUFO ESTIVO

Cod. 2199
Peso 6 kg

Cod. 2200
Peso 2,5 kg

SALAME ROSA

Salume cotto antico tipico dell'Emilia-Romagna, in particolare delle province di Bologna e Modena. Il salame rosa è prodotto con la parte magra e senza nervi della spalla, da carne di prosciutto tritata grossolanamente, con l'aggiunta di un impasto di mortadella. La lavorazione e la cottura sono simili a quelli della mortadella.



2201

Cod. 2201 intero
Peso 1,5 kg

GIANNI NEGRINI



La Negrini è stata fondata dal Cav. Angelo Negrini nel 1955 che dal paese di origine, Castelmaggiore (BO), si trasferisce con la famiglia a Renazzo di Cento, in provincia di Ferrara, ove inizia la sua attività di trasformazione di carni suine. Il moderno stabilimento è specializzato nella produzione di mortadelle, prosciutti cotti, salami ed altri prodotti a breve stagionatura, sia interi che affettati. L'azienda dispone di laboratori interni per il controllo della qualità che operano in collaborazione con strutture qualificate come la Stazione Sperimentale di Parma e le facoltà di Scienze delle Produzioni Animali di Parma e di Bologna. La Negrini produce un'ampia gamma di salumi e da sempre il suo fiore all'occhiello è la Mortadella, prodotta in diversi tipi e formati.



Emilia-Romagna
Renazzo di Cento - FE



2280

MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA BOLOGNA IGP



Prodotta con solo tagli nobili, triturati per ottenere una pasta fine. L'impasto è inserito in vescica naturale e la legatura avviene a mano. Il risultato è un prodotto con un colore rosa più tenue, profumi meno invadenti, un sapore profondamente equilibrato, una grande leggerezza e un'ottima digeribilità.

Cod. 2280 intera
Peso 12 kg ca.

Cod. 2281 a metà
Peso 6 kg ca.

Cod. 2289 in astuccio
Peso 700 g ca.



2284

MORTADELLA IN VESCICA LA NERA DA SUINO NERO

Prodotta artigianalmente con carni selezionate da razze suine nere. Più lento alla crescita rispetto al più diffuso Large White, il suino nero ha un'alimentazione ricca di castagne e ghiande, che dona alla mortadella una tonalità di colore tendente al rosso e un sapore ricco e deciso.

Cod. 2284 a metà
Peso 7 kg ca.



2282

MORTADELLA IN VESCICA GLORIOSA AL TARTUFO

Prodotta con carni provenienti esclusivamente da suini italiani attentamente selezionati e tartufo nero proveniente dalle colline di Bologna. Prodotto insaccato in vescica naturale di bovino.

Cod. 2282 a metà
Peso 4 kg ca.

Cod. 2290 in astuccio
Peso 700 g ca.



2283

MORTADELLA GLORIOSA BOLOGNA IGP - CILINDRICA

Ha una forma cilindrica e una pezzatura maggiore. Il colore è rosa tenue ed il gusto piacevolmente delicato. Al taglio la superficie è vellutata e la fetta presenta quadrettature bianco-perlacee date dai lardelli ricavati principalmente dal grasso di gola.

Cod. 2283 a metà
Peso 15 kg ca.



2285

MORTADELLA OLIMPICA

Mortadella dalla forma cilindrica, dal colore rosa chiaro con piccoli lardelli, il sapore è delicato e inconfondibile, il profumo è intenso e delicato.

Cod. 2285 a metà
Peso 3 kg ca.

Cod. 2287 a metà con pistacchio
Peso 3 kg ca.

Cod. 2286 a metà
Peso 9 kg ca.

Cod. 2288 a metà con pistacchio
Peso 9 kg ca.



2342

SALAME NAPOLI

Viene prodotto con carni magre di suino aromatizzate con una miscela di spezie. Ha una consistenza compatta, un leggero profumo di affumicato, un sapore dolce e leggermente speziato. La fetta ha un colore rosso intenso.

Cod. 2342
Peso 1,5 kg ca.



2291

GRAN PETTODI TACCHINO AL FORNO

Prodotto utilizzando solo carni italiane selezionate a cui vengono aggiunti sale e aromi per poi passare a una lenta cottura a vapore a bassa temperatura. Dall'aspetto dorato e dal sapore delicato, è un prodotto a basso contenuto di grassi.

Cod. 2291 intero
Peso 5 kg ca.



2292

GIRELLO DI BOVINO COTTO PER TONNATO

Specialità tipica della gastronomia piemontese. Dal gusto tradizionale, il Girello di bovino viene cotto e confezionato sottovuoto pronto per essere utilizzato nella famosa ricetta del vitello tonnato.

Cod. 2292 a metà
Peso 1,2 kg ca.

SALUMIFICIO GOMBITELLI



Il Salumificio artigianale Gombitelli è una piccola realtà di norcini toscani che produce i propri salumi rispettando le antiche ricette tradizionali del territorio.

Ci troviamo a circa 500 metri sul livello del mare. Immerso tra boschi di leccio, castagno e ripidi declivi coltivati a olivo, il paese di Gombitelli, piccolo borgo della Versilia, situato vicino al Passo di Lucese, la vetta situata più a sud delle Alpi Apuane. Il salumificio si trova proprio all'ingresso del paese, con il quale ha un vincolo inscindibile perchè, proprio grazie al microclima di questo paesino sulle colline di Camaiole, si ottiene una perfetta stagionatura dei salumi. A condurlo, da secoli, è la famiglia Triglia, che produce i propri salumi seguendo le antiche ricette e tecniche di lavorazione del suino.



Toscana
Camaiole - LU



LARDO ROSA



Disponibile in due versioni. Il **Lardo Rosa Italiano** è ottenuto da suini allevati nella zona delle Alpi Apuane, il **Lardo Rosa Iberico** è ottenuto invece da suini allevati nel sud-ovest della Spagna (zona di produzione del Patanegra).

La lavorazione è la stessa. Il lardo subisce una prima fase di salatura a secco, della durata di tre settimane, a base di spezie come aglio, rosmarino, pepe, noce moscata e chiodi di garofano, poi viene immerso nella "salamoia madre" cioè quella salamoia conservata dalle precedenti salature, dove si impregna di sapore. Il colore è leggermente rosato. A naso risulta molto profumato e scioglievole in bocca.

Cod. 2229
Peso 2-2,5 kg

Cod. 2231
Peso 2-2,5 kg

Il lardo italiano ha una vena di magro leggermente più accentuata dell'iberico ed è caratterizzato da una carne più salda, tipica delle carni italiane.

ANTICA LARDERIA MAFALDA

Toscana

Colonnata - MS



Mafalda è la più antica lardereria di Colonnata, già in essere nel 1928, quando il lardo era solo il companatico povero dei cavatori. Due sono le componenti fondamentali della qualità del Lardo di Colonnata: il microclima di Colonnata e il marmo usato per la stagionatura, che non assorbe e non trasuda, data la sua grana molto fine dalle caratteristiche quasi granitiche. Le analisi chimiche e batteriologiche hanno dimostrato che il sistema antico è straordinariamente attuale, perchè non richiede alcun trattamento chimico, né l'aggiunta di conservanti, fatto con ingredienti naturali, spezie ed erbe aromatiche selezionate, stagionato nelle conche per 6-10 mesi. A certificare l'autenticità e la qualità del Lardo di Colonnata IGP Mafalda, è inserito in ogni pezzo il sigillo di garanzia, numerato con codice a barre.



LARDO DI COLONNATA IGP



Ottenuto da suini allevati, cresciuti e macellati nella zona dell'Emilia Romagna. Per la concia vengono utilizzati solo ingredienti naturali: spezie ed erbe aromatiche selezionate nella natura incontaminata del versante carrarese delle Alpi Apuane e l'aglio Polesano DOP di Rovigo, apprezzato per il peculiare profilo aromatico. Il colore è bianco quasi rosato, ricoperto da un buono spessore di sale marino, grigio-nero nell'aspetto per le spezie di cui è imbevuto. Qualche volta si può avere la fortuna di trovare la cosiddetta "striscia" di colore rosa intenso che aumenta la bellezza e ne insaporisce il gusto. Lo spessore del pezzo varia da 6 a 8 cm circa. Il sapore è delicato. La stagionatura in conche di marmo dura almeno 6 mesi.

Cod. 2151
Peso 1,5 kg ca.

Cod. 2153
Peso 400 g ca.

GUANCIALE DI COLONNATA



2157

Ottenuto da suini allevati, cresciuti e macellati nella zona dell' Emilia Romagna. Viene stagionato nelle conche di marmo bianco di Carrara, aromatizzato con la stessa ricetta del Lardo di Colonnata IGP. Il sapore è dolce e aromatico.

Cod. 2157
Peso 1,5 kg ca.

PANCETTA DI COLONNATA



2155

Ottenuta da suini allevati, cresciuti e macellati nella zona dell' Emilia - Romagna. Le carni vengono lavorate a mano, senza coloranti nè conservanti, aromatizzate con la stessa ricetta del Lardo di Colonnata IGP. Il profumo è intenso e aromatico, il sapore è dolce e delicato.

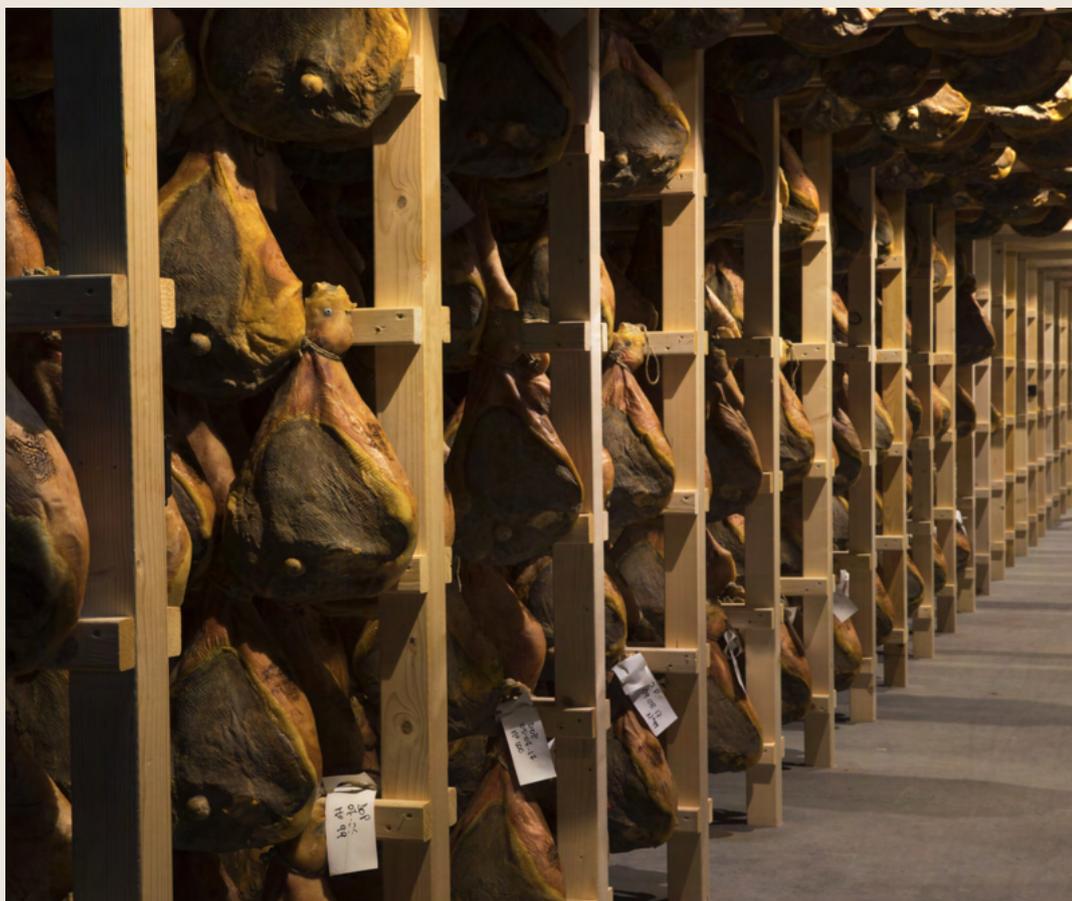
Cod. 2155
Peso 1,5 kg ca.

MORBIDI



Una realtà familiare che produce i salumi e i formaggi della tradizione toscana, con grande attenzione alla selezione della materia prima.

La storia di Morbidi nasce da molto lontano. Il salumificio di famiglia viene fondato nel 1941 con lo scopo di unificare tutti i norcini della città di Siena che all'epoca producevano salumi senesi e toscani. Tra i fondatori c'è Armando Morbidi proprietario dal 1925 di alcuni negozi in centro a Siena, tuttora aperti, rappresentante della prima generazione della famiglia, attualmente proprietaria della società. Nel salumificio vengono trasformate esclusivamente carni suine provenienti da capi propri provenienti da allevamenti della provincia di Siena e Arezzo, i quali forniscono anche le carni di eccellenza di cinta e di suino grigio. Viene trasformata solo carne fresca, non congelata certificata da Certiquality che ne garantisce la filiera dei salumi ottenuti esclusivamente con carni provenienti da suini nati allevati e macellati in Toscana. La lavorazione è legata alla tradizione toscana. La legatura dei salumi, ad esempio, è effettuata ancora a mano, combinata con moderne attrezzature.



Toscana
Monteriggioni - SI





2293

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Un prosciutto dal sapore pieno dato dai particolari aromi utilizzati nella salatura. In questo processo possono essere utilizzate solo bacche ed essenze vegetali tipiche del territorio di elaborazione, oltre a sale e pepe.

Cod. 2293
Peso 9 Kg ca.

Cod. 2294 senza osso
Peso 7 Kg ca.



2300

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE DOP

Il prosciutto di Cinta è più magro rispetto al prosciutto tradizionale e molto più saporito. La qualità altissima è garantita dall'allevamento allo stato brado dei maiali di Cinta Senese e dal disciplinare del Consorzio di Tutela della Cinta Senese. Il sapore caratteristico è dato dalla speziatura importante e da un gusto molto intenso, che ricorda quello della cacciagione.

Cod. 2300
Peso 8 Kg ca.

Cod. 2301 senza osso
Peso 6,5 Kg ca.

Perfetto servito come antipasto insieme a pane casareccio, abbinato a grandi rossi toscani come Chianti, Brunello di Montalcino o Nobile di Montepulciano.



2302

PROSCIUTTO DI MAIALE GRIGIO

Nato dall'incrocio della Cinta Senese con il maiale bianco, il maiale grigio ha una carne tonica, compatta, dal colore intenso e dal sapore deciso.

Cod. 2302
Peso 7 Kg ca.

Cod. 2303 senza osso
Peso 5 Kg ca.

FINOCCHIONA IGP

La finocchiona è un salume tipico toscano di origini antichissime. Il finocchio, oltre a dare un sapore unico e fortemente riconoscibile, aveva in passato uno scopo molto "pratico": il sale, utilizzato nella conservazione delle carni, era molto costoso, quindi si preferiva utilizzare il finocchio.

Cod. 2298 intera
Peso 2,5 Kg ca.

Cod. 2297 gigante a metà
Peso 4,5 Kg ca.

L'abbinamento per eccellenza della Finocchiona è il pane toscano: un pane "sciocco", quasi privo di sale, perché il sapore del companatico è sufficiente a bilanciarne la mancanza di sapidità.



2298

2297





2299

SOPPRESSATA IN CARTA

Detta anche Capaccia, Capofreddo o Coppa di testa è un salume cotto che affonda le proprie radici nell'antica arte norcina, diffuso soprattutto nelle regioni centrali dalle Marche al Lazio. Si prepara a partire dallo spolpo della testa del maiale e altre parti "meno" nobili del suino. Il profumo è speziato e il sapore fortemente aromatico.

Cod. 2299
Peso 8 Kg ca.



2295

CAPOCOLLO IN CARTA

Il capocollo è un taglio di carne che si trova tra la testa e il lombo, e può essere chiamata anche Scamerita o Coppa. Dopo la rifilatura il taglio di carne viene salato con sale marino, pepe nero e aglio fresco per circa sette giorni. La carne così trattata viene dissalata e aromatizzata con spezie. Successivamente passa per la stagionatura in celle a temperatura e umidità controllate.

Cod. 2295
Peso 2 Kg ca.



2304

CAPOCOLLO DI CINTA SENESE DOP

Salume a base di maiale di razza Cinta Senese che ha una carne consistente di colore rosso acceso, con evidente marezza e presenta un sapore deciso.

Cod. 2304
Peso 2 Kg ca.



2305

PANCETTA DI CINTA SENESE DOP

La pancetta di Cinta Senese si presenta con un grasso bianco compatto con strisce di magro di colore rosso acceso. La particolarità della materia prima utilizzata, l'allevamento all'aperto e l'alimentazione, conferiscono al prodotto una qualità inconfondibile e un gusto unico. È ottenuta esclusivamente da suini di pura razza Cinta Senese DOP.

Cod. 2305
Peso 2 Kg ca.



2306

LARDO DI CINTA SENESE DOP

Il lardo di Cinta Senese è di colore bianco leggermente rosato e presenta una consistenza omogenea e morbida. Ha un profumo fragrante e un sapore delicato e fresco, quasi dolce, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione. Le conche di marmo per la stagionatura rendono questo lardo una prelibatezza inimitabile che si scioglie in bocca.

Cod. 2306
Peso 2,5 Kg ca.



2296

GUANCIA PEPATA

Tipico della tradizione contadina si ottiene dalla guancia del suino. Dopo un periodo in salamoia, che serve per consentire al prodotto di assorbire i sapori e i profumi delle spezie, il guanciale viene ricoperto da uno strato di pepe e lasciato maturare. Si colloca per sapore a metà tra il lardo e la pancetta.

Cod. 2296
Peso 1,5 Kg ca.



ITALPORKETTA



Porchetta di Ariccia IGP prodotta artigianalmente, nel rispetto della tradizione di famiglia, selezionando le migliori carni e i migliori ingredienti.

A metà degli anni venti la famiglia Leopardi conduceva una trattoria con cucina casereccia a base di piatti tipici romaneschi. Una fra le ricette di punta era proprio la Porchetta, preparata con maiali allevati in proprio e cotta nel forno a legna. La trattoria fu distrutta durante la Seconda Guerra Mondiale in seguito ai bombardamenti su Roma. Così ad Ariccia, nel 1947, seguendo la tradizione di famiglia, Empedocle Leopardi riprese a produrre la Porchetta e a venderla al dettaglio con un chiosco ambulante. Alessandro Leopardi, nipote di Empedocle e oggi titolare di Italporketta, ha fatto tesoro di tutta l'esperienza tramandatagli dalla famiglia, continuando una produzione artigianale e rispettosa della tradizione, attento nella selezione delle migliori carni e dei migliori ingredienti.



Lazio

Ariccia - RM



PORCHETTA DI ARICCIA IGP



2202

La porchetta di Ariccia IGP è prodotta con carni di suini di sesso femminile mai utilizzati per la riproduzione. Preparata e insaporita solo con spezie naturali, non contiene conservanti. La sua lavorazione ancora artigianale e l'aggiunta di sale e soli aromi quali rosmarino fresco, pepe e aglio ne arricchiscono il sapore e consentono al prodotto di rimanere fragrante e saporito anche per più giorni. Il tronchetto viene disossato, salato e frizionato a mano. La carne viene speziata e legata artigianalmente e lasciata riposare per 12 ore. Viene poi cotta in forno a tempi e calore controllati: per la prima ora con temperature più alte, al fine di rendere la cotenna croccante e fragrante; nella seconda fase, a temperature più "dolci" per mantenere morbide e succulenti le carni. La carne della porchetta di Ariccia IGP, di colore fra il bianco e il rosa, si presenta asciutta al punto giusto. La croccantezza della crosta tipica della porchetta permane anche per più giorni.

Cod. 2202 tronchetto
Peso 7 - 12 kg sottovuoto

Cod. 2203 1/2 tronchetto
Peso 4 - 5,5 kg sottovuoto

Cod. 2204 con testa
Peso 27 kg ca. sottovuoto

LA SPILINGESE



Forte e decisa, la 'nduja è il salume spalmabile più famoso della Calabria. Michele Melidoni, a Spilinga, patria della 'nduja, la produce in modo tradizionale.

La Spilingese è una delle prime aziende nate sul territorio di Spilinga, in provincia di Vibo Valentia, a 500 metri s.l.m. Sin dagli anni '90 La Spilingese produce la 'nduja seguendo la ricetta tipica della tradizione calabrese, senza voler stravolgere o alterare il prodotto, ma anzi, mantenendo nel tempo i profumi e la bontà originaria. La 'nduja prodotta da Michele è composta esclusivamente da lardello, guanciale e pancetta di suino, come da ricetta originale, alla quale viene aggiunto il sale e il peperoncino coltivato nell'altopiano del Monte Poro. Una volta preparato il composto, rigorosamente senza additivi nè conservanti, viene inserito all'interno di budelli naturali, che subiscono il processo di affumicatura e di stagionatura fondamentali per dare un sapore autentico a questo insaccato.



Calabria
Spilinga - VV



'NDUJA DI SPILINGA

Insaccato tipico di Spilinga, preparata con lardello, guanciale e pancetta di suino, con l'aggiunta del peperoncino calabrese, famoso per la sua piccantezza. La consistenza è morbida, il gusto è piccante.



2205

2206

2207

Cod. 2205 orba
Peso 2 kg ca.

Cod. 2206 crespone
Peso 450 g ca.

Cod. 2207 vasetto
Peso 190 g

Ottima spalmata su crostini di pane, si presta benissimo in aggiunta ai sughi, per insaporire verdure ripiene, con il pesce, con le uova e per farcire la pizza. Michele consiglia di provare l'impepata di cozze con la 'nduja e le uova fritte con il pomodoro e 'nduja. Puoi utilizzarla anche in alternativa al peperoncino nella pasta aglio e olio.

SALUMIFICIO MENOTTI



In Calabria ai piedi dell'Altopiano Silano, Menotti produce insaccati d'alta quota secondo tradizione.

Partendo da una piccola macelleria, nel lontano 1967, la famiglia Caligiuri ha intrapreso un lungo cammino, improntato sulla lavorazione esclusiva di carni italiane rigorosamente selezionate e certificate, una scelta scrupolosa degli ingredienti e un'attenta stagionatura, che conferisce ai prodotti del salumificio quei sapori tipici tradizionali. Il rispetto delle procedure che garantiscono la sicurezza della qualità in tutte le fasi di produzione, unite alle antiche ricette familiari, che rendono indispensabili l'utilizzo di ingredienti locali come il peperoncino di Calabria certificato, l'utilizzo esclusivo di budello naturale per l'insaccatura, legatura a mano degli insaccati come si faceva un tempo e lunga e lenta stagionatura, consentono a Menotti di rispettare i sapori e gli aromi tipici di ogni prodotto.



Calabria
Colosimi - CS



2116

SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP PICCANTE

Salame tipico calabrese a grana media che si ottiene utilizzando le parti nobili del suino: coscia e lardo. Le carni vengono tritate e aromatizzate con peperoncino di Calabria. Legate a mano e insaccate in budello naturale, stagionano in un clima di montagna per almeno 50 giorni.

Cod.2116
Peso 400 g ca.



2113

SALSICCIA DI CALABRIA DOP CURVA PICCANTE

Salsiccia ottenuta dall'impasto di carni tritate a medio taglio, ricavate dalla spalla e dalla pancetta del suino. L'impasto, aromatizzato con finocchio e peperoncino di Calabria piccante, viene insaccato in budello naturale. La stagionatura è di almeno 30 giorni.

Cod.2113
Peso 300 g ca.





2307 - 2308

SALSICCIA CURVA

Si ottiene dalla spalla e dalla pancetta del suino che vengono tritate a medio taglio, impastate e aromatizzate con semi di finocchio e peperoncino calabrese dolce o piccante. Le carni sono insaccate in budello naturale e legate dando loro la caratteristica forma a ferro di cavallo. La salsiccia viene poi affumicata al naturale e stagiona in ambienti con umidità e temperature controllate per almeno 30 giorni.

Cod. 2307 piccante
Peso 300 g ca.

Cod. 2308 dolce
Peso 300 g ca.



2311 - 2312

SOPPRESSATA GENTILE

Si ottiene dalla lavorazione delle carni più magre del maiale, il prosciutto e il filetto, con l'aggiunta del miglior lardo proveniente dalla parte anteriore del lombo. Tritate a grana grossa e aromatizzate con pepe rosso calabrese, le carni sono insaccate in budello gentile che, essendo ricoperto da uno strato di grasso, richiede una stagionatura di almeno 90 giorni. Il prodotto diventa così particolarmente morbido e saporito.

Cod. 2311 piccante
Peso 500 g ca.



2209 - 2310

SOPPRESSATA

È l'insaccato calabrese più nobile perché ottenuto dalla lavorazione delle carni più magre del maiale prive di nervi, il prosciutto e il filetto, con l'aggiunta del lardo migliore proveniente dalla parte anteriore del lombo. Tritate a grana grossa e aromatizzate con peperoncino piccante calabrese, le carni sono insaccate in budello naturale di suino, forate e legate a mano con spago naturale. Tempo di stagionatura 45/60 giorni.

Cod. 2309 piccante
Peso 400 g ca.

Cod. 2310 dolce
Peso 400 g ca.



2214

SPIANATA DI CALABRIA

Tipico salume calabrese che prende il nome dalla particolare forma schiacciata. Le carni più saporite del maiale, spalla e pancettone, accuratamente scelte e macinate a grana media, vengono aromatizzate con peperoncino rosso piccante calabrese e pepe nero. Stagionano per almeno 40/50 giorni.

Cod. 2313 intera
Peso 2 kg ca.

Cod. 2314 trancio
Peso 350 g ca.



2315

VENTRICINA PICCANTE

Tipico salume calabrese simile alla Spianata. Spalle e pancettoni, accuratamente scelti e macinati a grana media, vengono aromatizzati con peperoncino rosso Calabrese. Stagionata per almeno 50 giorni.

Cod. 2315
Peso 2 kg ca.



SALUMI CERVELLERA



Produttori da oltre 40 anni di salumi tipici della Valle d'Itria tra i quali spicca il Capocollo di Martina Franca, Presidio Slow Food.

Quella dell'azienda Cervellera è prima di tutto una storia di famiglia e tradizione. Giuseppe Cervellera, fondatore, artigiano e commerciante specializzato nella produzione di salumi, ha avuto da sempre a che fare con carni e salumi sin dalla sua infanzia. Già all'età di 18 anni decise di aprire una macelleria in proprio. Il suo amore, la cura e l'attenzione riservata alla produzione dei salumi, è lo stesso trasmesso ai suoi due figli, Gianluca e Andrea. Grazie anche alla loro intraprendenza i prodotti Cervellera diventano presto un'eccellenza. La qualità del salumificio viene riconosciuta e premiata su "Lunari di Puglia" come "miglior produttore di capocolli martinesi". I boschi della Valle d'Itria fanno la differenza. Il fitto bosco, tra profumo di fragno e quercia, è il cuore pulsante dove sorge l'azienda pugliese di salumi Cervellera. Il punto di forza della produzione di salumi artigianale dell'azienda, primo fra tutti il capocollo di Martina Franca, risiede nell'aver sempre seguito la strada dell'artigianalità, in un contesto naturale incontaminato, dove le tradizioni e la sapiente lavorazione della materia prima danno forma a salumi pugliesi e prodotti tipici di qualità.



Puglia
Martina Franca - TA





2321

2321P

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA

Ottenuto da maiali allevati allo stato brado, nutriti di foglie di fragno, quercia tipica della zona. Il profumo è armonico, in bocca è morbido e fragrante con una complessità che spazia da un grasso dolce e pulito a sentori di fumo per niente invadenti, con delicato retrogusto di vino.

Cod. 2321
Peso 2 kg ca.

Cod. 2321P a metà
Peso 1 kg circa



2322

LONZA LARDELLATA MARTINESE

Salume ottenuto dal filetto di maiale, vicino al costato, parte molto magra a cui viene lasciato il lardello che conferisce morbidezza durante la stagionatura. Il grasso è l'elemento che rende la lonza lardellata morbida e scioglievole al palato.

Cod. 2322
Peso 2 kg ca.

Ottima aggiunta a fine cottura su pizze e focacce.



2323

GUANCIALE MARTINESE

Ottenuto da maiali che vivono allo stato brado. Marinato nel vin cotto e speziato con pepe, peperoncino e aromi di bosco viene affumicato con fragno, timo e rosmarino e fatto stagionare all'interno di un trullo per almeno 60 giorni.

Cod. 2323
Peso 2 kg ca.

Ottimo per preparare primi piatti come la carbonara e l'amatriciana.



2224

SCHIACCIATA MARTINESE IN CRUSCA

Un salume che recupera un'antica tradizione, quella dell'utilizzo della crusca al posto del budello naturale. Viene preparata con una selezione di tagli nobili di prosciutti, spalle, rifili di pancetta e lardo. L'impasto viene poi avvolto in crusca di grano Senatore Cappelli che funge da protezione durante la stagionatura. Il profumo è intenso e aromatico. Il sapore è delicato.

Cod. 2324
Peso 400 g ca.

Si consiglia di consumarla tal quale, affettandola previa rimozione della sola corda esterna. Va tagliata sottile a coltello, oppure in affettatrice.



*L'ingrediente segreto dei salumi Cervellera è l'ambiente salubre. Tutti i salumi vengono realizzati con **carni non trattate**. I maiali pascolano **allo stato brado** nel territorio di Martina Franca.*

CARNI



LE CAPANNE S.C.A.



LE CAPANNE
COOPERATIVA AGRICOLA

Allevatori per passione e professione che pongono grande attenzione all'alimentazione e al benessere animale per garantire carni raffinate, pregiate, ma soprattutto genuine.

Una storia nata ormai cinquant'anni fa', una vera e propria vocazione. L'allevamento fa parte della Cooperativa Zootecnica Scaligera, un gruppo di allevatori leader nazionale nella produzione di carni di razza pregiate. Le Capanne si occupa di selezionare direttamente in Francia, nella zona di Limoges, i capi da portare nelle loro stalle, assicurando loro le migliori condizioni di benessere. Le scottone giungono in allevamento intorno ai 10-12 mesi e vengono macellate intorno ai 16-18 mesi. In questo lasso di tempo viene data grande attenzione al loro benessere, a partire dall'alimentazione. Il foraggio, fresco e sano, viene coltivato nei campi aziendali nel modo più sostenibile e naturale. Alle scottone viene assicurato ampio spazio vitale. La gestione completa, dalla campagna agli allevamenti e dalla macellazione alla lavorazione delle carni, garantisce il controllo di tutta la filiera.



Veneto
Mozzecane - VR





3100

HAMBURGER DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Prodotto con un'attenta selezione di particolari tagli di bovine di razza Limousine. La carne viene macinata a grana più o meno fine senza aggiungere altri ingredienti.

Cod.3100

Confezione con 2 pezzi da 180 g ca.



3109

CARNE MACINATA

Ottenuto da un'attenta selezione di carni adatte a cotture importanti dal gusto ricco e con una bassa percentuale di grasso. Ottima per ottenere un ragù dal gusto equilibrato.

Cod. 3109 scottona

Peso 500 g

Cod. 3110 scottona

Peso 5 kg

Cod. 3118 scottona - suino

Peso 5 kg



3107

SPEZZATINO DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Un classico della cucina che si ottiene da tagli ricchi di tessuto connettivo che donano a questo piatto morbidezza e gusto intenso.

Cod. 3107

Peso 500 g



3102

TAGLIATA DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Deriva dai tagli più nobili della coscia, magri e allo stesso tempo molto teneri. Monoporzione confezionata sottovuoto.

Cod. 3102

Peso 250 g ca.



3103

FILETTO DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Taglio anatomico porzionato proveniente dal quarto posteriore di bovine di razza Limousine. È un taglio tenerissimo, il più pregiato. Viene porzionato da un filetto intero. Nella confezione è presente anche il carniccio residuo della lavorazione.

Cod. 3103

Peso 250 g cad. circa - (8-10 filetti + carniccio)



3104

CUBE ROLLE DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Il cube rolle si ricava dalle prime 5 coste della lombata e corrisponde alla costata senz'osso. È un taglio ben marezzato dal gusto eccellente.

Cod. 3104

Peso 450 g ca.



3114

LOMBATA DI BOVINO ADULTO SCOTTONA - 3+5 COSTE

Cod. 3114
Peso 24 kg ca.

ROASTBEEF BOVINO ADULTO SCOTTONA

3 COSTE CON FILETTO

Cod.3128
Peso 13 kg ca.

TRONCHETTO 5 COSTE

Cod. 3129
Peso 8 kg ca..



3105

COSTATA DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Una delle parti più nobili dell'animale. Si ricava dalle 8 coste della lombata. È una carne ben mazzata, tenera, non troppo grassa, molto digeribile.

Cod. 3105
Peso 500 g ca.



3106

FIORENTINA DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Si ricava dalla parte posteriore della lombata. In questo taglio il filetto incontra il controfiletto per dare vita a una bistecca con osso pregiata e succulenta. Si distingue dalle altre bistecche per la forma a T del suo osso.

Cod. 3106
Peso 1 kg ca.



3108

MUSCOLO DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Il muscolo è un taglio di carne considerato poco pregiato. Si ricava dalla coscia di bovine adulte di razza Limousine. Perfetto per la lenta cottura richiesta dal bollito, spezzatino brasati.

Cod. 3108
Peso 500 g ca.



3117

GUANCE DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Si ricavano dalla mascella dell'animale. È una carne molto morbida e gelatinosa ricca di collagene tra le fibre, per questo adatta a una cottura lenta in umido come il brasato.

Cod. 3117
Peso 2 kg



3127

BRISKET - PUNTA DI PETTO BOVINO ADULTO SCOTTONA

La parte più magra della punta di petto, un taglio saporito da cuocere lentamente, ideale per preparare il Pastrami.

Cod. 3127
Peso 4 kg ca.

La tartare

È il vanto della produzione di Le Capanne.

Ottenuta dai migliori tagli magri della coscia, lavorati rigorosamente dal fresco.

Si presenta a cubetti perchè viene lavorata con un macchinario in grado di replicare il classico taglio a mano a coltello, per garantire un prodotto di altissima qualità.



TARTARE DI BOVINO ADULTO SCOTTONA

Cod. 3101
9 porzioni da 150 g cad.



AZ. AVICOLA IL GALLESE



Seguire i ritmi di accrescimento naturale degli animali e alimentarli, fin dal primo giorno di vita, sono l'impegno quotidiano di Fabio e Cristina, titolari del Gallesse, azienda avicola a filiera corta, da loro controllata è garanzia di un prodotto sano e genuino.

L'Azienda Avicola Il Gallesse ha sede nel cuore della verde campagna veneziana. Fabio e Cristina, titolari dell'Azienda avicola, controllano tutta la filiera: allevamento, macellazione e lavorazione delle carni. Allevano i polli seguendo i ritmi di accrescimento naturale, alimentandoli fin dal primo giorno di vita con una miscela a base di cereali vegetali, con aggiunta di vitamine e minerali, senza l'utilizzo di antibiotici fin dalla nascita, grazie alla prevenzione e alla corretta gestione a garanzia di un prodotto come quello del contadino di un tempo. I polli sono liberi di razzolare a terra e hanno a disposizione arricchimenti ambientali con fieno da becchettare per favorire i comportamenti naturali, come naturale è l'ambiente in cui vivono, ricco di luce solare. I prodotti dell'Azienda Il Gallesse provengono da una **filiera certificata CSQA** che attesta la cura verso gli animali e riconosce processi produttivi più sostenibili, a garanzia di prodotti genuini, di maggior qualità.



Veneto
Scorzè - VE





PETTO DI POLLO

Petto di pollo fresco classe A, allevato a terra senza uso di antibiotici con un'alimentazione naturale a base di granaglie (cereali vegetali) non contenenti OGM, né proteine animali e pigmentanti artificiali.

Cod.3120 sfuso
Peso 850 g

Cod.3121 busta sv
Peso 850 g

Cod.3123 vaschetta ATM
Peso 400 g



POLLO A BUSTO

Petto di pollo fresco classe A, allevato a terra senza uso di antibiotici con un'alimentazione naturale a base di granaglie (cereali vegetali) non contenenti OGM, né proteine animali e pigmentanti artificiali.

Cod. 3122 sfuso
Peso 2,6 kg ca.



COSCETTE DI POLLO

Fuso e sovracoscia di pollo fresco classe A, allevato a terra senza uso di antibiotici con un'alimentazione naturale a base di granaglie (cereali vegetali) non contenenti OGM, né proteine animali e pigmentanti artificiali.

Cod. 3126 ATM
Peso 360 g ca.

Cod. 3125 busta sv
Peso 360 g ca.

Le uova

Uova di galline nate e allevate a terra nel cuore della campagna veneta, immerse nella natura,

allevate senza uso di antibiotici, con mangimi 100% vegetali (senza grassi animali, nè farine).



UOVA FRESCHE DA GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO - CAT. A

Uova di galline libere di razzolare all'aperto, alimentate con una dieta sana e genuina, senza l'utilizzo di antibiotici, che vivono nel modo più naturale possibile. Il calibro è variabile (M/L). Le uova medie hanno un peso pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g; le uova grandi hanno un peso pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g.

Cod. 8001
Conf. 90 uova - in plateaux da 30 uova



PESCE



M.A. REVILLA

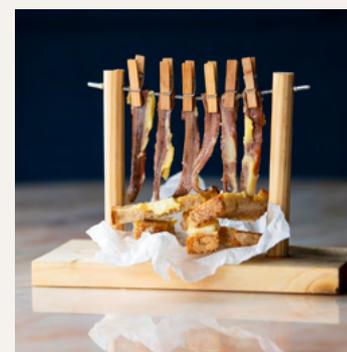


Piccola azienda familiare produttori di acciughe del Cantabrico pescate nei fondali del Mar Cantabrico in primavera.

Le acciughe M.A. Revilla prendono il nome dalla famiglia dello storico presidente della Cantabria, che ha prestato il suo nome a questo progetto volto a incrementare la conoscenza di questo prodotto del mare. L'azienda produttrice è una piccola realtà familiare situata nella zona portuale di Santoña, che porta avanti un'idea di qualità a partire da un pescato di altissimo livello. Le acciughe di Revilla sono speciali per la riscoperta e il recupero di un'antica ricetta di inizio '900: la conserva sotto burro (mantequilla in spagnolo) delle acciughe. Sotto burro infatti gli italiani qui emigrati erano soliti conservare e trattare le acciughe. Grazie a questa lavorazione, e anche alla ricerca di pesci più grandi di quelli usati dalle altre imprese di trasformazione ittica, Revilla ha in poco tempo colto importanti successi, come il premio come miglior acciuga assegnato dalla Confraternita dei produttori dell'Acciuga del Cantabrico nel 2018.



Spagna - Cantabria
Santoña



ACCIUGHE CANTABRICHE SOTTO BURRO



5182

Sono le più gustose e ricercate. Dopo essere state pescate, pulite e stagionate in salatura (tra 10 e 15 mesi), vengono lavorate artigianalmente da Revilla a Santoña, culla dell'acciuga in conserva. I filetti, conservati nelle latte in burro biologico, sono carnosì, ben puliti e si sciolgono in bocca.

Cod. 5181 latta
50 g · 8-10 filetti medi

Cod. 5182 latta
120 g · 12-14 filetti grandi

Conservare a una temperatura compresa tra 5 e 12°C.

ACCIUGHE CANTABRICHE IN OLIO EVO



5185



5186



5184

Pescate nelle acque di fronte a Santoña, sono lavorate secondo tradizione. Dopo una maturazione di 12 - 15 mesi sotto sale, vengono dissalate e pulite a mano, poi conservate in un olio extra vergine d'oliva delicato, che esalta il sapore dell'acciuga.

Cod. 5185 latta
120 g · 14-16 filetti

Cod. 5184 latta
50 g · 8-10 filetti

Cod. 5186 vasetto
Peso 110 g

Cod. 5183 tamburello richiudibile
600 g - 72-86 filetti

Conservare a una temperatura compresa tra 5 e 12°C.

Il tonno

TONNO BIANCO ALALUNGA BONITO DEL NORTE



5187

Pescato nelle fredde e profonde acque del Mar Cantabrico. L'antico metodo di lavorazione, tramandato dai pescatori asturiani, prevede una lavorazione dal fresco e rigorosamente a mano.

Cod.5187
Vasetto da 250 g

GASTRONOMIA BATTAGGIA



Specializzati nella lavorazione dello stoccafisso norvegese che viene ammollato, ricettato e confezionato nel laboratorio di Matteo Barbato. Tutto fatto con pochissimi ingredienti, ricette tradizionali e nessun conservante.

Gastronomia Battaglia è dal 2005 una delle migliori produzioni artigianali di baccalà, piatto rappresentativo della tradizione culinaria veneta. Una piccola realtà familiare che cura nei minimi dettagli le sue preparazioni, utilizzando pochissimi ingredienti, senza l'utilizzo di additivi chimici. A fare del baccalà di Matto Barbato un piatto genuino e raffinato è come prima cosa la qualità della materia prima e la lavorazione dello stoccafisso che viene ammollato, ricettato e confezionato tutto nel suo laboratorio, a mano, a garanzia di un prodotto sicuro, costante e buono.



Veneto
Maerne
di Martellago - VE





5173

BACCALÀ MANTECATO SENZA LATTE

Stoccafisso di alta qualità da merluzzi (Gadus Morhua). La polpa di stoccafisso bollita viene condita con pepe e sale, fatta amalgamare con olio di semi di girasole fino a raggiungere la perfetta morbidezza e cremosità. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente.

Cod. 5173
Peso 200 g

Cod. 5174
Peso 1 kg

Perfetto spalmato su crostini di pane, per condire un primo piatto o come secondo freddo. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente. Evitare di scaldarlo e di congelarlo per non rovinare la mantecatura e la consistenza.



5177

BACCALÀ CONDITO SENZA LATTE

Preparato come il mantecato, con una mantecatura fatta però interamente a mano (con mestolo di legno), che permette di mantenere integri i pezzettoni di polpa. Prezzemolo e aglio vengono aggiunti a fine lavorazione.

Cod. 5177
Peso 200 g

Cod. 5178
Peso 1 kg

Si consiglia di gustarlo a temperatura ambiente e, come per il mantecato, si consiglia di non scaldarlo nè congelarlo per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche del baccalà.



5175

BACCALÀ ALLA VICENTINA

La polpa dello stoccafisso reidratato viene lessata, unita poi con cipolle, pasta di acciughe, filetti di acciughe, capperi e latte. Si aggiunge infine la farina prima di infornarlo.

Cod. 5175
Peso 200 g

Cod. 5176
Peso 1 kg

È un ottimo secondo piatto da servire ben caldo, accompagnato da polenta abbrustolita o pane caldo. Se si scalda in padella, si può aggiungere del latte o poco olio per raggiungere la consistenza preferita.



5179

BACCALÀ IN INSALATA

Il più leggero e ricercato che conserva tutto il sapore dello stoccafisso di Norvegia. Alle parti migliori del pesce, una volta lessato, viene aggiunto solo olio d'oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale e pepe. Senza conservanti nè lattosio.

Cod. 5179
Peso 500 g

Cod. 5180
Peso 1 kg

Ottimo servito a temperatura ambiente o tiepido, magari accompagnato da verdure grigliate o da patate lesse.

SCANDINAVIAN



Solo i migliori Salmoni Selvaggi, pescati all'amo uno ad uno (pesca troll) e subito surgelati a bordo nave, vengono scelti per essere inviati allo stabilimento aziendale, in Valtellina. Il tutto senza mai interrompere la catena del freddo. Il salmone, pescato ad amo, viene immediatamente pulito e surgelato a bassissime temperature (-45°C) non appena issato a bordo nave. Questo metodo assicura una perfetta conservazione del pesce che mantiene inalterate tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto fresco, ma consente anche di assicurarne una totale sicurezza dal punto di vista igienico sanitario oltre che la disponibilità della materia prima per 12 mesi l'anno. Nello stabilimento aziendale di Morbegno i salmoni vengono filettati e salati a mano, affumicati lentamente a impiccagione con legni naturali aromatici provenienti dal Nord Europa. Il Salmone Selvaggio è **certificato Friend of the Sea** a garanzia di una pesca condotta secondo regole di sostenibilità ambientale e nel rispetto della specie stessa. I Salmoni allevati provengono da allevamenti scelti, che dedicano particolari attenzioni al benessere del pesce, per garantire carni dalle proprietà e caratteristiche tipiche del salmone allo stato libero.



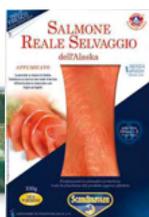
Lombardia
Morbegno - (SO)



SALMONE SELVAGGIO RED KING AFFUMICATO



5156



5158

Salmone Selvaggio Reale (Red King) pescato con i "troller", pescherecci attrezzati per la pesca all'amo e per l'immediata pulitura e surgelazione del pesce direttamente a bordo nave, per preservare integra la freschezza oltre a tutti i nobili valori nutrizionali. Filettato e salato a mano in Italia, nello stabilimento aziendale di Morbegno, e affumicato lentamente a bassa temperatura all'interno di impianti studiati per produrre un fumo di legna naturale privo di composti nocivi.

| Confezione | Codice |
|-----------------------------|--------|
| Intero 1,7/2,3 kg | 5156M |
| Intero 2,3/3,5 kg | 5156L |
| Preaffettato 1,5/2,2 kg | 5157 |
| Affettato in busta atm 70 g | 5158 |

SALMONE SELVAGGIO COHO AFFUMICATO



5159



5161

Salmone Selvaggio Argentato (Coho) provenienti da pescherecci "troller" attrezzati per la pesca all'amo e per l'immediata pulitura e surgelazione del pesce direttamente a bordo nave, per preservare integra la freschezza oltre a tutti i nobili valori nutrizionali. Pescato nelle limpide acque d'Alaska e Canada, ma lavorato interamente in Italia. Filettato e salato a mano, affumicato a impiccagione lentamente, con legni naturali.

| Confezione | Cod. |
|------------------------------|-------|
| Intero 0,6/0,8 kg | 5159S |
| Intero 0,8/1,2 kg | 5159M |
| Preaffettato 0,6/0,8 kg | 5160 |
| Affettato in busta atm 100 g | 5161 |

SALMONE SCOZZESE ORKNEY ISLANDS AFFUMICATO



5168



5169

Salmone allevato nelle Orkney island, arcipelago dell'estremo Nord della Scozia dove le fredde correnti dell'Oceano Atlantico e del Mare del Nord si incontrano. Tali condizioni ambientali determinano una forte ossigenazione delle acque che permette di ottenere un pesce con carni compatte e ridotto contenuto di grassi.

| Confezione | Codice |
|-----------------------------|--------|
| Intero 1,8/2,5 kg | 5168 |
| Affettato in busta sv 200 g | 5169 |

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO



5166



5167

Il Salmone scelto da Scandinavian proviene da allevamenti posti al largo delle isole scozzesi, ampi e dalle acque limpide, che prestano particolare attenzione al pesce: dalla selezione degli avannotti, alle acque in cui vive, garantendo un continuo ricircolo di ossigeno fino al mangime, 100% naturale. Si ottiene così un salmone dalle carni più chiare rispetto agli altri salmoni, anche dovuto alle latitudini più basse degli allevamenti, ma dal gusto dolce e delicato e lavorato con le antiche tecniche artigianali scozzesi di affumicatura.

| Confezione | Cod. |
|---|------|
| Intero 1,8/2,5 kg | 5165 |
| Preaffettato 1,5/2 kg * | 5166 |
| taglio diagonale - senza collo nè pelle (resa 100%) | |
| Affettato in busta SV 100 g | 5167 |

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO



5162



5164

Dai migliori allevamenti della Norvegia, quelli situati nella regione settentrionale dei fiordi dove l'acqua è più cristallina e ricca di ossigeno, per un salmone dalla carni ricche in Omega 3.

| Confezione | Cod. |
|---|------|
| Intero 0,8/1,2 kg | 5162 |
| Preaffettato 1,5/2,2 kg * | 5163 |
| taglio diagonale - senza collo nè pelle (resa 100%) | |
| Affettato in busta SV 200 g | 5164 |

NUTRITALIA

NUTRITALIA
Solo il Buono del Mare

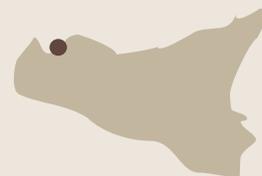
Prelibatezze di mare, per lo più pescate nel Mediterraneo, lavorate dal fresco. Tonno rosso, sgombro, acciughe e molto altro pesce conservato in olio d'oliva.



Nutritalia è la storia di un'azienda legata alla tradizione della lavorazione del tonno rosso e dello sgombro in Sicilia. Nel 2017 a Trappeto, in provincia di Palermo, Nutritalia inizia a selezionare i pesci migliori e le materie prime eccellenti come l'olio di oliva e il sale rigorosamente marino. Nutritalia prepara conserve di mare sapientemente lavorate e conservate sott'olio con il marchio "A.D. 1340 Tonnara dell'Orsa" che nasce dall'idea di ridare lustro ad uno dei bagli più antichi di Sicilia, il baglio benedettino affacciato sul mare di Punta Raisi gestito dai monaci benedettini di San Martino delle Scale dal 1382 come patrimonio della Chiesa per ben cinque secoli. Buona parte del pescato proviene dal Mar Mediterraneo (Zona Fao 37). Il pesce è lavorato dal fresco. La cottura avviene con il metodo antico della bollitura con acqua e sale marino grosso di Trapani (Presidio Slow Food). Questa antica pratica di cottura permette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del pesce e i suoi valori nutritivi.



Sicilia
Trappeto - PA





5115

5116



5141

5138

TONNETTO DEL MEDITERRANEO IN OLIO DI OLIVA

Il tonnetto del Mediterraneo viene pescato rigorosamente nel Mar Mediterraneo tra Aprile e Settembre. Ha carni molto simili a quelle del tonno rosso, morbide e gustose e le qualità organolettiche sono le medesime. Disponibile anche la versione sfumato ai limoni di Sicilia. Pescato in zona FAO 37.1.3

Cod. 5115

Peso 200 g - sgocciolato 130 g

Cod. 5116

Peso 300 g - sgocciolato 195 g

Cod. 5141

Peso 1,7 kg - sgocciolato 1,105 kg

Cod. 5138 sfumato ai limoni

Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5110

VENTRESCA DI TONNETTO DEL MEDITERRANEO IN OLIO DI OLIVA

La ventresca di tonnetto è la parte del pesce più pregiata e saporita. La carne è morbida e gustosa. Pescato in zona FAO 37.1.3

Cod. 5110

Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5117

BUZZONAGLIA DI TONNETTO DEL MEDITERRANEO IN OLIO DI OLIVA

Prodotto tipico della Sicilia e della Sardegna, la buzzonaglia è costituita dalle parti di filetto più vicine alla lisca centrale e quindi più irrorate di sangue, ragione questa per cui i pezzetti di tonno risultano più scuri e dal sapore deciso e intenso. Pescato in zona FAO 37.2.1

Cod. 5117

Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5124

FILETTI DI TONNO ALALUNGA IN OLIO DI OLIVA

Chiamato anche tonno bianco è dotato di ottime caratteristiche organolettiche. Le sue carni sono sode e compatte con basso contenuto di grassi e buon apporto di proteine. Viene cotto con metodo antico della bollitura in acqua e sale marino grosso di Trapani (Presidio Slow Food) e conservato in olio di oliva. Pescato in zona FAO 37.2.2

Cod. 5124

Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5114

TRANCIO DI TONNO ROSSO IN OLIO DI OLIVA

È un pesce raro che si contraddistingue per il sapore intenso e il colore rosso scuro. Viene lavorato esclusivamente in Sicilia secondo l'antica lavorazione della cottura in pentola in acqua e sale marino di Trapani (Presidio Slow Food). Pescato in zona FAO 37.2.2

Cod. 5114

Peso 2,5 kg - sgocciolato 1,625 kg



5123



5128



5108



5132

FILETTI DI ALICI SELEZIONE PREMIUM IN OLIO DI OLIVA

Vengono fatti stagionare in barriques in legno di castagno tostato con sale marino grosso. Giunti a giusta maturazione vengono selezionati solo i filetti migliori ed invasettati uno a uno in olio di oliva. Pescato in zona FAO 34.

Cod. 5123
Peso 200 g - sgocciolato 130 g

Cod. 5128
Peso 300 g - sgocciolato 195 g

Cod. 5108
Peso 1,7 kg - sgocciolato 920 g

Cod. 5132 con peperoncino
Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5136



5137



5140



5142

ROSELLINE DI ALICI

I filetti di alici vengono fatti stagionare in barriques in legno di castagno tostato con sale marino grosso. Giunti a giusta maturazione vengono selezionati, arrotolati con pistacchi, con mandorle, con capperi o con pomodori secchi ed invasettati uno ad uno sott'olio di oliva. Pescato in zona FAO 34

Cod. 5136 con pistacchi
Peso 200 g - sgocciolato 130 g

Cod. 5137 con mandorle
Peso 200 g - sgocciolato 130 g

Cod. 5140 con capperi
Peso 200 g - sgocciolato 130 g

Cod. 5142 con pomodori secchi
Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5143



5112



5111



5113



5139

FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA

Pesce azzurro comunissimo nei nostri mari, le cui carni bianche e delicate sono molto apprezzate in cucina e ne fanno uno dei pesci azzurri più commercializzati sia fresco che sott'olio. Disponibili anche nelle versioni grigliati in olio d'oliva e al naturale. Pescato in zona FAO 37.2.1

Cod. 5143
Peso 125 g - sgocciolato 80 g

Cod. 5139 al naturale
Peso 300 g - sgocciolato 210 g

Cod. 5111
Peso 300 g - sgocciolato 195 g

Cod. 5113 grigliati
Peso 200 g - sgocciolato 130 g

Cod. 5112
Peso 2,5 kg - sgocciolato 1,625 kg



5121

FILETTI DI SGOMBRO IN CROSTA DI SALE IN OLIO DI OLIVA

La peculiarità di questo prodotto è la cottura al forno in crosta di sale marino grosso integrale. Questa modalità di cottura preserva tutti i componenti nutrizionali del pesce che, protetto in cottura dalla crosta di sale, conserva carni morbide e gustose. Pescato in zona FAO 37.2.1

Cod. 5121
Peso 300 g - sgocciolato 195 g



5118

BOCCONCINI DI SGOMBRO AL PEPERONCINO IN OLIO DI OLIVA

La bontà dello sgombro del Mediterraneo in bocconcini dal gusto deciso e accattivante. Pescato in zona FAO 37.2.1

Cod. 5118
Peso 200 g - sgocciolato 130 g



5145



5122

FILETTI DI PESCE

Filetti di pesce prodotti artigianalmente con la massima cura nella selezione della materia prima e con grande attenzione alla qualità del processo di lavorazione. Vengono cotti con il metodo della bollitura in acqua e sale marino grosso di Trapani e conservati in olio di oliva.

Cod. 5145 orata
Peso 200 g - sgocciolato 130 g
Pescato in zona FAO 37.2.2

Cod. 5122 spigola
Peso 200 g - sgocciolato 130 g
Pescato in zona FAO 37.3.1



5125



5126

Cod. 5125 pesce spada
Peso 200 g - sgocciolato 130 g
Pescato in zona FAO 87

Cod. 5126 ricciola
Peso 200 g - sgocciolato 130 g
Pescato in zona FAO 61



5134



5135

Cod. 5134 cernia
Peso 200 g - sgocciolato 130 g
Pescato in zona FAO 51

Cod. 5135 salmone al naturale
Peso 200 g - sgocciolato 140 g
Pescato in zona FAO 67



5120

VONGOLE SGUSCIATE AL NATURALE

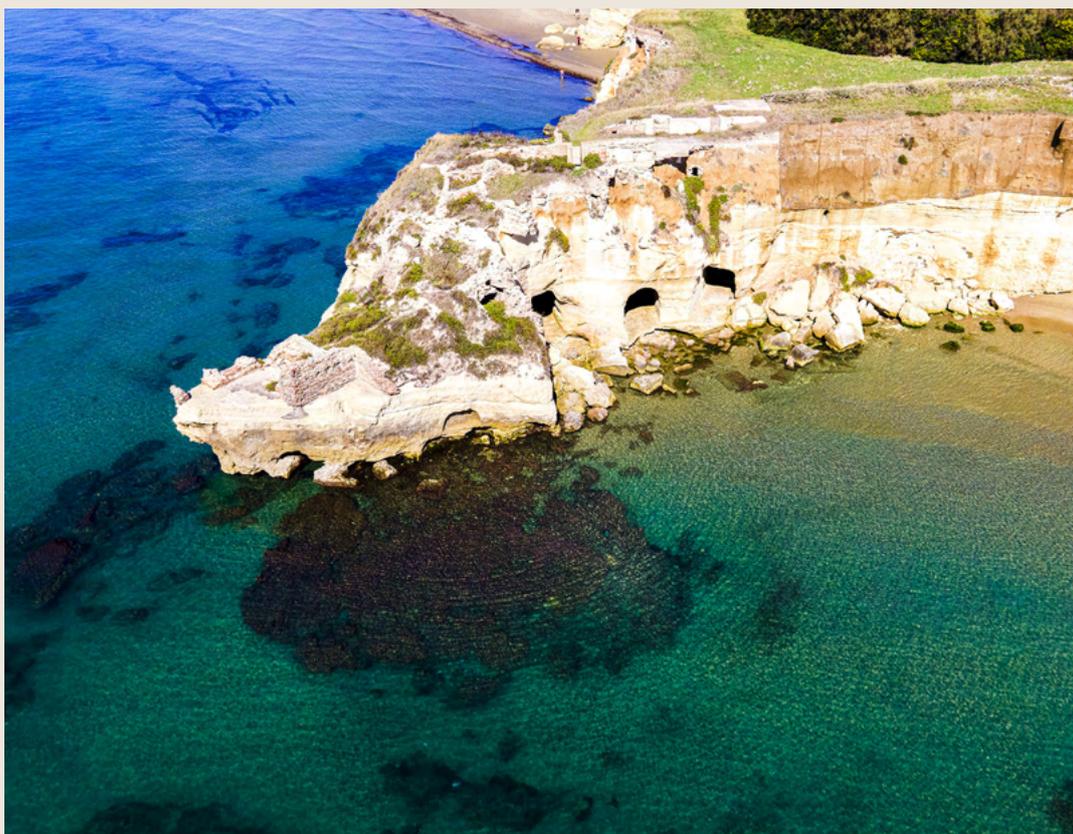
Cod. 5120
Peso 200 g - sgocciolato 130 g

POLLASTRINI

**SARDINE
POLLASTRINI
DI ANZIO**

L'unica azienda in Italia a produrre sardine del Mediterraneo in scatola. All'olio di oliva, piccanti in olio di oliva, al pomodoro, e al pomodoro piccante. Le sardine Pollastrini sono ottime consumate all'istante o per arricchire tante ricette.

Nel 1889 Salvatore Pollastrini di Anzio, vista la grande disponibilità di sardine presente sul mercato locale e la grande quantità di pescato non smaltito, dà vita alla prima azienda in Italia specializzata nell'inscatolamento di sardine. Inizialmente l'impresa si dedica alla produzione di sardine inscatolate con olio d'oliva. Negli anni cinquanta la famiglia Sepe, con oltre sessant'anni di esperienza e di passione nel settore della pesca, rileva la ditta "Pollastrini", dando vita anche all'inscatolamento di sardine al pomodoro e al gusto piccante. Il metodo di pesca delle sardine è lo stesso di sempre, infatti oggi come ieri, è di grande importanza la presenza del "gozzo" (tipica barca per la pesca delle sardine), armato con due o più "lampare", cioè grandi lampade che servono ad attirare il pesce verso le reti, che vengono poi salpate a bordo. Oggi l'antica produzione prosegue nel moderno stabilimento di Anzio. Per l'inscatolamento Pollastrini utilizza esclusivamente la pregiata varietà di sardine "Clupea Pilchardus", presente nel Mar Mediterraneo, una specie ricca di Omega-3. Negli ultimi anni sono state introdotte le sardine millesimate, sardine d'annata, una delizia per i buongustai. Anche le alici sono parte della storia di Pollastrini. Il loro gusto ricco e polposo le rende uniche. In linea con i principi di sostenibilità ambientale, Pollastrini utilizza per il confezionamento dei prodotti materiali ecocompatibili.



Lazio
Anzio - RM



SARDINE ALL'OLIO DI OLIVA



5146



5147



5148

Sardine pescate nel Mediterraneo con reti a circuizione e da raccolta, confezionate in latta in olio extravergine d'oliva e sale. I filetti sono carnosì e gustosi, sapidi il giusto. Nella versione al pomodoro, una ricetta di famiglia, il condimento è composto da pomodoro, olio extravergine di oliva, aromi naturali, spezie e sale, con un pizzico di peperoncino nella ricetta che lo prevede.

Cod. 5146
Peso 100 g - sgocciolato 70 g

Cod. 5147 al pomodoro
Peso 100 g - sgocciolato 70 g

Cod. 5148 piccanti
Peso 100 g - sgocciolato 70 g

Ottime tali e quali o come ingrediente per preparare sfiziosi antipasti a base di pesce. Piacevolissime su un crostino di pane caldo con del burro o della stracciatella di burrata pugliese. Nelle versioni piccanti si sposano bene con le uova, nei sughi o per arricchire i ripieni.

SARDINE MILLESIMATE IN OLIO DI OLIVA



5150



5151

Le sardine vengono ancora pescate nel periodo che va da Settembre a Dicembre, quando hanno la carne più saporita e nutriente, periodo in cui depositano le uova. Vengono selezionate a mano, pulite con attenzione, cucinate al vapore ed immerse in olio di oliva nelle loro scatolette. A questo punto si aspettano almeno 6 mesi prima della vendita. In questa fase grazie alle particolari condizioni di umidità e temperatura caratteristiche del territorio, si attivano i cosiddetti processi enzimatici, che conferiscono alle carni il caratteristico profumo e sapore.

Cod. 5150
Peso 100 g - sgocciolato 70 g

Cod. 5151 piccanti
Peso 100 g - sgocciolato 70 g



5152



5153

FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA



Dal gusto ricco e polposo che le rende uniche, una vera specialità dedicata agli amanti del mangiar bene e del mangiar sano. Ricche di grassi omega-3, proteine e vitamine. Disponibili nella versione all'olio d'oliva e piccanti.

Cod. 5152
Peso 100 g - sgocciolato 60 g

Cod. 5153 piccanti
Peso 100 g - sgocciolato 60g

Conservare preferibilmente in frigo o a una temperatura massima di 15 gradi.

PASTA & CO



BORGOLUCE



Una pasta che racconta il grano da cui nasce, espressione di sapori, valori e storia di chi lo coltiva.

La pasta Borgoluce è fatta con il 100% di grani antichi coltivati nei terreni aziendali seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica. Il frumento viene macinato a pietra: è un antico modo di macinare i cereali, che rispetta le farine perchè macina molto lentamente. Trafilata al bronzo, ha una superficie ruvida e porosa, e viene essiccata a bassa temperatura per conservare tutte le sostanze nutritive del grano. Borgoluce coltiva anche mais Nostrano dell'Isola, varietà Piadera, e mais Biancoperla che vengono macinati con una macina che preserva il germe del grano e gli olii essenziali in esso contenuti. Dal mais coltivato nei terreni aziendali ricava le farine per la polenta, stecchi e gallette.



Veneto
Susegana - TV



Senatore Cappelli



FUSILLI DI GRANO DURO SEMINTEGRALE

Cod. 7200 - 8 PZ x CRT
Peso 500 g

Tempo di cottura:
7/9 minuti



TAGLIOLINI DI GRANO SEMINTEGRALE

Cod. 7202 - 8 PZ x CRT
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



PENNE DI GRANO DURO SEMINTEGRALE

Cod. 7201 - 8 PZ x CRT
Peso 500 g

Tempo di cottura:
7/8 minuti

Farro dicocco



CASERECCI

Cod. 7203 - 8 PZ x CRT
Peso 500 g

Tempo di cottura:
11 minuti



MEZZE PENNE

Cod. 7205 - 8 PZ x CRT
Peso 500 g



RIGATONI

Cod. 7204 - 8 PZ x CRT
Peso 500 g

Tempo di cottura:
6 minuti

Mais Biancoperla e Nostrano dell'Isola

FARINE DI MAIS



7194

7195

Il **mais Nostrano dell'Isola** era coltivato dal territorio del Piave alle prime Prealpi Trevigiane fino agli anni '50. Quello seminato da Borgoluce è Nostrano dell'Isola varietà Piadèra, un seme coltivato da un piccolo numero di produttori tra cui Borgoluce. Viene coltivato su un nuovo impianto aziendale, in conversione biodinamica, macinato a cilindri preservando il germe di grano. Ne risulta una farina dal colore giallo carico, con particelle marroni date dalla macina con il germe di grano. Il **mais Biancoperla** era impiegato ancora nel secolo scorso da gran parte della popolazione, che ne ricavava la polenta bianca detta anche "di Treviso", delicata e saporita. La macinazione del mais avviene con una macina che preserva il germe di grano e gli olii essenziali in esso contenuti.

MAIS BIANCOPERLA

Cod. 7194
Peso 1 kg

MAIS NOSTRANO DELL'ISOLA

Cod. 7195
Peso 1 kg

Slow Food
Presidi
MAIS
BIANCOPERLA



7196 - 7197

GALLETTE DI MAIS

Solo mais Borgoluce e un pizzico di sale

I chicchi di mais Biancoperla e Nostrano dell'Isola, pressati e riscaldati ad elevate temperature, vengono fatti scoppiare, come succede per i pop corn, e poi pressati nuovamente per dar loro la classica forma della galletta.

MAIS BIANCOPERLA

Cod. 7196
Peso 120 g

MAIS NOSTRANO DELL'ISOLA

Cod. 7197
Peso 120 g

Slow Food
Presidi
MAIS
BIANCOPERLA



7198

STECCHI DI MAIS BIANCOPERLA

Puro mais Biancoperla, Presidio Slow Food

Puro mais Biancoperla, un po' di olio extra vergine di oliva e un pizzico di sale, nient'altro. Senza glutine, adatti al consumo dei celiaci. Vengono cotti in forni alimentati solo da pellet certificato, per garantire una cottura sana e sostenibile.

Cod. 7198
Peso 110 g

Slow Food
Presidi
MAIS
BIANCOPERLA



CIPRIANI FOOD



Un impasto semplice, una preparazione complessa. Cipriani Food utilizza solo materie prime di alta qualità per dar vita a una pasta buona, elastica, con una grande tenuta in cottura, all'uovo e di grano duro bio.

Cipriani Food affonda le sue radici negli anni '80 come piccolo laboratorio artigianale dedicato alla creazione di pane, pasta, dolci e altre delizie culinarie per i rinomati ristoranti Cipriani. La pasta dell'azienda nasce da un'attenzione meticolosa ai dettagli. Il segreto sta innanzitutto nella scelta della migliore semola di grano duro che vanta un alto contenuto di glutine, regalando al palato una consistenza eccezionale. Il grano duro utilizzato nella pasta Cipriani viene coltivato nei campi soleggiate del Sud Italia, dove il suolo e la temperatura climatica creano le condizioni ideali per questo prezioso grano. Le uova di categoria "A", sempre fresche di fattorie locali, sono utilizzate in rapporto di sette per ogni kg di farina; l'impasto viene piegato più di 70 volte con un macchinario che imita i gesti umani senza sostituirli; le sfoglie rimangono distese 14 ore fino al raggiungimento della consistenza perfetta, abbastanza sottile da cucinarsi in fretta ma con la giusta porosità per assorbire il condimento. Nella pasta di grano duro Cipriani la semola viene macinata a pietra per preservarne i sapori e le sostanze nutritive. Viene poi lavorata con la tradizionale trafilatura al bronzo, che le conferisce una consistenza ruvida e porosa, tenace ed elastica, con grande tenuta in cottura.



Veneto
Meolo- VE



Pasta all'uovo

*La ricetta prevede l'utilizzo di **7 uova per ogni Kg di semola di grano duro**, l'albume e il tuorlo vengono utilizzati separatamente per una miglior qualità. La sfoglia, **piegata oltre 70 volte**, raggiunge uno spessore di **0,6 millimetri**. Infine la lenta essiccazione, **fino a 14 ore**, permette di ottenere un prodotto con un'umidità inferiore al **7,5%**.*

Ruvida al tatto, grazie anche alla semola da sfarinamento, simbolo della lavorazione artigianale. Il colore è giallo paglierino tipico della pasta all'uovo. Omogenea in cottura leggera ma resistente, dal sapore tipico del grano duro.



*La sfoglia, sottile ed elastica, si cucina in pochi minuti e il basso contenuto di umidità assicura **5 porzioni ogni 250g di prodotto**.*



TAGLIOLINI

Cod. 7266
Peso 250 g

Tempo di cottura: 2 minuti



TAGLIARELLE

Cod. 7267 lisci
Peso 250 g

Tempo di cottura: 3 minuti



PAPPARDELLE

Cod. 7268
Peso 250 g

Tempo di cottura: 4 minuti



TAGLIARDI

Cod. 7277
Peso 250 g

Tempo di cottura: 4 minuti



Pasta di grano duro bio

Il grano duro utilizzato nella pasta Cipriani viene coltivato nei campi solegggiati del Sud Italia, dove il suolo e la temperatura climatica creano le condizioni ideali per questo prezioso grano. Viene poi lavorata con la tradizionale trafilatura al bronzo, che le conferisce una consistenza ruvida e porosa, tenace ed elastica, con grande tenuta in cottura.



I formati



SPAGHETTI BIOLOGICI

Cod. 7272
Peso 500 g

Tempo di cottura: 12 minuti

FUSILLI BIOLOGICI

Cod. 7271
Peso 500 g

Tempo di cottura: 9 minuti

PENNE BIOLOGICHE

Cod. 7278
Peso 500 g

Tempo di cottura: 9 minuti

RIGATONI BIOLOGICI

Cod. 7270
Peso 500 g

Tempo di cottura: 12 minuti



Hanno il profumo dei pomodori maturi appena raccolti, coltivati con pratiche agricole biologiche in terreni soleggiati e vicini al mare, in Toscana.

Il pesto al basilico è preparato senz'aglio nè formaggio: compagno versatile e autentico per diverse ricette.



PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA

Passata di pomodori raccolti a giusta maturazione e cucinati in purezza, senza aggiunta sale.

Cod. 4403
Bottiglia 690 g



POMOD'ORO POMODORO BIOLOGICO 100%

Da pomodori coltivati in Toscana, in terreni con elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica. Vengono selezionati i frutti con le migliori condizioni direttamente dal campo. Vengono lavorati a freddo entro 24 ore dalla raccolta, in modo da preservare tutta la freschezza e le qualità naturali del frutto. Il sapore è fresco e naturalmente sapido.

Cod. 4399
Vasetto 340 g



SANSOVINA

Polpa e passata di pomodoro con condimento leggero a base di cipolla, carota e basilico.

Cod. 4402
Peso 340 g



PESTO AL BASILICO

Con basilico coltivato da una realtà bioagricola che adotta la rotazione agraria. Le piante crescono sane e forti e tornano sullo stesso terreno solo dopo 7/8 anni. Preparato senz'aglio nè formaggio, senza conservanti e aromi. Un pesto che sprigiona il profumo del basilico fresco. Versatile in cucina.

Cod. 4401
Peso 180 g



UN SIMBOLO SEMPLICE DI LIBERTÀ, ARTE E OSPITALITÀ ITALIANA.

Virgin Bellini



1948, Venezia.

Da poco la guerra è terminata. Nelle strade, nell'aria, si percepisce ancora la tensione degli anni dell'oppressione e la ritrovata libertà viene accolta come una festa quotidiana. Giuseppe Cipriani a quel tempo si trova nel suo Harry's Bar, locale già celebre e celebrato, nonostante abbia aperto i battenti solo diciassette anni prima.

E lì, ha un'intuizione. Dedicare un cocktail alla pace creando una bevanda sulle note del sapore dolce e fresco della pesca, la cui polpa ne diventa l'ingrediente principe.



Caso vuole che in quei giorni a Palazzo Ducale, in Piazza S. Marco, sia in esposizione una mostra antologica dedicata a Giovanni Bellini, celebre pittore rinascimentale, noto anche con il nome di Giambellino. E nei colori e nello spirito di quei quadri Giuseppe Cipriani rivide quasi un'assonanza con la trama cromatica e l'idea alla base del suo cocktail. E così le due opere diventano una e nasce il Bellini.

Il Virgin Bellini Cipriani con il suo sapore dolce e il suo colore rosato diventa assaggio di libertà e pace. Proprio quei pensieri che Giuseppe Cipriani voleva dedicare ai suoi clienti e al mondo.

VIRGIN BELLINI
CIPRIANI



Dal sapore gioioso che si esalta nella dolcezza della pesca. Il colore è rosato, e ricorda la carnosità del frutto fresco appena colto e denocciolato. Il profumo è morbido e leggero. Perfetto da gustare da solo o come elemento essenziale nella mixologia creativa.



Cod. 9141 - Bottigliette da 180 ml X 4



PETRA



Una farina che segue due strade: quella dell'avanguardia tecnologica, a garanzia di pulizia, costanza, qualità e massima affidabilità; quella che riaccende i riflettori sul mugnaio e sul contadino, sulla terra e sulla mano dell'uomo, per scoprire la sostenibilità dei cereali originari.

Mugnai da quattro generazioni, la famiglia Quaglia controlla e gestisce il suo molino a tutto tondo: dalle relazioni con il mondo agricolo al mercato professionale delle farine. I Quaglia non sono solo mugnai, sono anche persone ricche di idee. Lo dimostrano le attività di ricerca frutto dell'alleanza tra contadini, molino di famiglia e artigiani della panificazione, della pizzeria, della pasticceria e dell'alta cucina, la collaborazione con prestigiose Università, lo sviluppo di nuovi prodotti e le attività de La Scuola del Molino, che hanno come scopo di restituire alle farine e ai prodotti da loro derivati un ruolo centrale nell'alimentazione. Nel 2006 nasce Petra®, il primo progetto italiano di riscoperta dell'antica macinazione a pietra in chiave contemporanea, che si è dimostrato capace di trasformare un ingrediente di uso generico, come la farina, in un'icona di bontà, valore nutrizionale e sensibilità verso la biodiversità in agricoltura. Il marchio Petra® oggi identifica tutte le farine del Molino Quaglia, anche quelle macinate con i cilindri di ghisa, perché la cura nella scelta dei grani e la qualità del processo sono uguali per tutte le farine del molino, a prescindere dal tipo di macinazione.



Veneto
Vighizzolo d'Este - PD





7152

PETRA 1

Farina di grano tenero tipo 1 per pane e dolci lievitati

Farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra. Questa farina ha una buona elasticità e un'elevata capacità di assorbimento dei liquidi.

Cod. 7152
Peso 500 g

Viene utilizzata per tutti i tipi di pane, dolci, lievitati, pasta sfoglia, pasta fresca, pizza in teglia e alla pala con una lunga maturazione.



7153

PETRA 3

Farina di grano tenero tipo 1 per pizza e focacce

Farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra. Questa farina è molto forte, il glutine è molto estensibile, possiede un'elevata capacità di assorbimento dei liquidi.

Cod. 7153
Peso 500 g

Viene utilizzata per tutti i tipi di pizza al piatto, pizza in teglia e alla pala, grissini e cracker, pasta sfoglia, e inoltre tutti i formati di pane.



7154

PETRA 5

Farina di grano tenero tipo 1 per biscotti e torte

Farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra. Questa farina ha un basso tenore proteico e una buona capacità di assorbimento liquidi.

Cod. 7154
Peso 500 g

Viene utilizzata per frolla, pan di spagna, massa montata al burro, bignè, piadina, impasti a breve maturazione salati e dolci, pane.



7155

PETRA 9

Farina di grano tenero per pane, pizza e dolci

Farina di grano tenero 100% da selezione climatica, macinata a pietra. Ideale per tutti i tipi di lavorazione, con un adeguato impastamento può sviluppare un glutine forte ed estensibile, inoltre è una farina integrale con tutto il grano.

Cod. 7155
Peso 500 g

Adatta per tutti i tipi di pane di grande e piccola pezzatura, i lievitati dolci, la frolla, il pan di spagna, tutti i tipi di pizza e pasta fresca.



7156

PETRA 7220 GRANPASTA

Farina di grano tenero tipo 00 per pasta fresca

Farina di grano tenero tipo 00 (W 280 - 320). Prodotta con grani di forza, che assicurano un'elevata capacità di assorbimento di liquido e stabilità dell'impasto in cottura. È una farina priva di antiossidanti che mantiene comunque sempre vivo il colore dell'impasto grazie all'elevato grado di raffinazione che si ottiene per mezzo dell'avanzata tecnologia di macinazione. Garantisce il meglio delle sue caratteristiche se usata senza miscele con altri tipi di farine o semole.

Cod. 7156
Peso 500 g



7157

PETRA 6384 - PANETTONE

Farina di grano tenero tipo 00 per dolci lievitati

Farina di forza (W 370-390) frutto della miscelazione di grani teneri naturalmente ricchi di glutine. La composizione proteica garantisce ottima elasticità e alta estensibilità e assicura una perfetta tenuta e stabilità dell'impasto anche in presenza di elevate quantità di ingredienti pesanti (uvetta, canditi, glassa, ecc).

Cod. 7157

Peso 500 g

Ideale per lavorazioni complesse in cui si effettuano più impasti successivi e lunghe lievitazioni.



7158

PETRA 0415

Farina integrale di farro monococco biologico

Petra 0415 è una farina ricca di fibre, capace di esprimere al meglio tutti gli aromi del farro monococco, grazie alla particolare tipologia di macinazione a cilindri che consente di lavorare gli strati cruscali per ottenere una farina integrale morbida al palato.

Cod. 7158

Peso 500 g

Particolarmente indicata nella produzione di biscotti e dolci secchi.



7159

PETRA 0201 EVOLUTIVA

Farina di tipo "1" di grano tenero biologico Evolutivo coltivato in Sicilia

Il grano Evolutivo di Petra, coltivato biologicamente in Sicilia, proviene da un miscuglio di semi costituito in Siria, con circa 2000 varietà provenienti da Algeria, Giordania, Iran ed Eritrea, che hanno manifestato capacità spiccate di ambientamento in quella parte d'Italia.

Cod. 7159

Peso 500 g

Indicata per la produzione di pane, pizza al piatto, pizza in teglia, pizza in pala, grissini e focacce. Adatta anche nella produzione di lievitati dolci (veneziane, brioche).



7160

PETRA 0202 MAIORCA

Farina integrale di grano tenero biologico Maiorca coltivato in Sicilia

Si tratta di un frumento a chicco bianco dotato di una spiccata dolcezza e aromaticità. Il prodotto realizzato con Petra Maiorca 0202 si presenta più chiaro rispetto ad un classico prodotto integrale, gode di un caratteristico sapore dolce accompagnato da note aromatiche che ricordano il miele.

Cod. 7160

Peso 500 g

Indicata per la produzione di frolle, torte da forno, masse montate, piccoli lievitati dolci e salati a lievitazione breve.



7161

PETRA 1111 BIO TIPO "1"

Farina di grano tenero biologico tipo 1 per tutti gli usi

Ottenuta per macinazione a cilindri di grano 100% italiano coltivato con sistema di agricoltura biologica. Grazie alla ricchezza di fibre ha una capacità di assorbimento di liquidi elevata.

Cod. 7161

Peso 500 g



7165

PETRA 1110 BIO TIPO “0”

Farina di grano tenero biologico tipo 0

Farina di grano tenero tipo 0, ottenuta per macinazione a cilindri di grano 100% italiano coltivato con sistema di agricoltura biologica. Conferisce ai prodotti un sapore e un profumo delicato di grano.

Cod. 7165
Peso 500 g

Ideale per tutti gli impasti di panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta fresca.



7162

PETRA 1119 BIO INTEGRALE

Farina di grano tenero integrale biologico per tutti gli usi

Ottenuta per macinazione a cilindri di grano 100% italiano coltivato con sistema di agricoltura biologica. Grazie alla ricchezza di fibre ha una capacità di assorbimento di liquidi molto elevata e conferisce al prodotto finito uno spiccato sapore e profumo di grano.

Cod. 7162
Peso 500 g



7163

PETRA 8610

Semola rimacinata di grano duro

Lo sfarinato proveniente dal grano duro viene denominato semola rimacinata. Tradizionalmente era prodotta prevalentemente nelle regioni del Sud Italia, ma adesso la sua produzione ha una distribuzione nazionale. Essa si distingue da quella di grano tenero, sia per la granulometria più accentuata, che per il suo caratteristico colore giallo ambrato, colore che si ritrova anche nei prodotti con essa ottenuti.

Cod. 7163
Peso 500 g

Si usa per le focacce e la pizza in teglia, pane e impasti lievitati, pizza al piatto e prodotti di pasticceria.



7164

PETRA 0102 HP

Farina tipo 0 da grano parzialmente germogliato per pane e pizza

Miscela di varietà di frumenti teneri selezionati in maniera specifica per garantire la migliore qualità proteica del prodotto finito. La macinazione dolce a cilindri permette di rispettare le caratteristiche sensoriali del cereale. La germogliazione controllata, permette una fermentazione ottimale degli impasti, garantendo l'ottenimento di prodotti friabili, leggeri, in cui l'aroma del frumento viene esaltato e con una maggior conservazione nel tempo.

Cod. 7164
Peso 500 g

MICHELIS



Nel retro di un'osteria, a Mondovì, nasce nel 1919 un piccolo laboratorio di pasta fresca e pasticceria artigianale.

Amore per la tradizione, per il territorio, per la buona tavola e per la qualità delle materie prime. Sono questi gli ingredienti della pasta Michelis. Era il 1919 quando Mario Michelis iniziò quest'avventura, in un piccolo laboratorio nel retro di un'osteria. Col tempo l'azienda è cresciuta in dimensioni e tecnologia, mantenendo invariata la costante ricerca della qualità. Oltre novant'anni dopo quel piccolo pastificio di Mondovì è diventato una delle più importanti aziende della zona, conosciuta e rinomata anche all'estero. Generazione dopo generazione la famiglia Michelis ha continuato a tenere le mani in pasta. Dopo papà Mario è arrivato Egidio. Accanto a lui la moglie Graziella e oggi anche Cristina, Mario e Marco, i figli, che gestiscono l'attività con la stessa passione, la stessa vocazione e la stessa audacia, sempre attenti alle esigenze di un mercato in continua evoluzione.



Piemonte
Mondovì - CN





7212

7226

TAGLIOLINI ALL'UOVO

Pasta preparata seguendo la ricetta della tradizione piemontese. L'impasto è lavorato in modo artigianale con farina, semola e uova fresche italiane da galline allevate a terra. La lenta e ruvida trafilatura restituisce sostanza e aspetto della pasta fatta in casa.

Cod.7212 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod.7226 - 5 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7213

7227

FETTUCCINE ALL'UOVO

Cod.7213 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod.7227 - 5 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7214

7228

PAPPARDELLE ALL'UOVO

Cod. 7214 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7228 - 5 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7218

7232

GNOCCHI VAL VARAITA

Gli gnocchi della Val Varaita sono un prodotto tipico delle valli cuneesi. Hanno la caratteristica forma rotonda al centro e affusolata alle estremità. Morbidi e pronti in pochi minuti, sorprendono anche i palati più raffinati.

Cod. 7218 - 6 PZ x CRT
Confezione 500 g

Cod. 7232 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7217

7231

GNOCCHI MORBIDOSI DI PATATE

Cod. 7217 - 6 PZ x CRT
Confezione 500 g

Cod. 7231 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7219

7233

GNOCCHETTI MORBIDOSI DI PATATE

Cod. 7219 - 6 PZ x CRT
Confezione 500 g

Cod. 7233 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg

Tra i migliori
d'Italia per il
Gambero
Rosso



7224



7238

TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO

L'impasto viene lavorato in modo artigianale con uova fresche italiane da allevamento a terra, semola di grano duro e farina italiana. La sfoglia tirata a regola d'arte nasconde un cuore generoso di prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP, noce moscata e spezie.

“ La ricetta è ben costruita, il gusto è tipico e armonico... il ripieno è succoso con gli ingredienti in equilibrio fra loro.

Tratto dal mensile di Pasqua del Gambero Rosso.

Cod. 7224 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7238 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7220



7234

RAVIOLI DI VERDURA

Le verdure che diventeranno il ripieno, cuociono in forno, come a casa. La sfoglia all'uovo è lavorata in modo artigianale. L'impasto prevede soltanto uova fresche da galline allevate a terra, semola di grano duro e farina italiana.

Cod. 7220 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7234 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7225



7239

PLIN ARROSTO E VERDURA

In dialetto piemontese "plin" significa "pizzicotto", ed è proprio pizzicando la pasta per racchiudere il ripieno che nasce questa ricetta tradizionale. Il ripieno viene preparato con carne di Fassona-bovino di Razza Piemontese e verdure.

Cod. 7225 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7239 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7222



7236

RAVIOLI AI CARCIOFI

Ravioli ripieni di carciofi, ricotta e Grana Padano DOP. La sfoglia è impastata come da tradizione, con pochi ingredienti selezionati: farina italiana, semola di grano duro e uova fresche di categoria A da allevamento a terra.

Cod. 7222 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7236 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7223



7237

RAVIOLONI ALLA ZUCCA

Ravioloni dal ripieno cremoso, che profuma d'autunno in Langa. La sfoglia, impastata con uova fresche italiane da galline allevate a terra, farine italiane e semola di grano duro, racchiude un cuore di zucca e ricotta.

Cod. 7223 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7237 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7221



7235

RAVIOLI VERDI RICOTTA E SPINACI

La sfoglia verde impastata con uova fresche italiane da galline allevate a terra, farine italiane, semola di grano duro e spinaci, racchiude un cuore cremoso di spinaci e ricotta.

Cod. 7221 - 6 PZ x CRT
Confezione 250 g

Cod. 7235 - 6 PZ x CRT
Confezione 1 kg



7240

7241



7242

7243

GRISSINI

Leggeri, fragranti e gustosi sono prodotti con farine selezionate, lievito madre e olio extravergine d'oliva. Sono lavorati con metodo artigianale secondo un'antica ricetta.

Cod. 7240 classici - **7241** integrali - **7242** mais Ottofile - **7243** olive
Peso 200 g

HORECA - in sacchetto

Cod. 7274 classici - **7275** mais Ottofile - **7276** olive
Peso 4 kg (10 sacchetti da 400 g)

Il mais "Ottofile" è chiamato così dal numero di file di chicchi, otto appunto, sul tutolo della pannocchia. Michelis utilizza per i suoi prodotti da forno mais "Ottofile" proveniente da una coltivazione controllata direttamente dal Consorzio in accordo con Coldiretti, che ne segue le fasi di crescita, garantendo la qualità delle coltivazioni.



MERACINQUE



MERACINQUE
IL RISO 5 VOLTE SUPERIORE

Meracinque è storia di cibo, di una famiglia e della sua terra, di cinque sorelle che hanno deciso di realizzare insieme un progetto dedicato al riso, mettendo insieme la grande esperienza del padre, coltivatore di riso da 40 anni, con tecnologie moderne e sofisticate. Le risaie si trovano a Roncoferraro, in provincia di Mantova, una lingua di terra tra Veneto e Lombardia unica per caratteristiche geofisiche. Le acque pure di sorgenti ed emissari del Lago di Garda garantiscono un riso senza residui. I semi coltivati da Meracinque sono 100% Carnaroli in purezza, per questo il riso è certificato come Carnaroli Classico, considerato il Re dei Risi da tutti gli esperti del settore. È un riso coltivato con pratiche agricole sostenibili con l'aiuto prezioso di nuove tecnologie che vengono utilizzate per ridurre gli input in fase di coltivazione, come i diserbi e i concimi, in modo da mantenere non solo il prodotto, ma anche l'ambiente il più sano possibile.



Lombardia
Roncoferraro - MN



CARNAROLI CLASSICO AUTENTICO



7206

7207

7209

È un riso che cuoce sempre uniformemente. Ha una tenuta in cottura eccellente, ideale per grandi risotti, permette una mantecatura naturalmente cremosa e vellutata, grazie alla stagionatura di 1 anno e all'attenta selezione dei chicchi interi. Il packaging è 100% compostabile (che si decompone in 90 giorni nei rifiuti organici senza lasciare alcuna traccia di microplastica).

Cod. 7206 - linea dettaglio
Pack 100% compostabile 1 kg

Cod. 7207 - linea dettaglio
Pack 100% compostabile 500 g

Cod. 7209 - linea ristorazione
Pack in plastica da 1 kg *

Per raccontare la storia di ogni chicco Meracinque ha investito in un sistema di tracciabilità basato su tecnologia blockchain. Ogni lotto è tracciabile e trasparente, dal seme al packaging.

* NOTA BENE

Per il packaging della linea dedicata alla ristorazione è stata mantenuta la plastica. Una scelta dovuta alla delicatezza del pack compostabile che, a causa delle varie situazioni che si creano nelle cucine professionali (es. alte temperature, acqua, vapore), si rovinerebbe facilmente, creando di conseguenza disagi agli chef.

CASEIFICIO VALSAMOGGIA

CASEIFICIO
Valsamoggia

Le tigelle sono un prodotto tipico della tradizione culinaria di Bologna e Modena. Sono delle piccole focaccine di forma rotonda. Inizialmente chiamata crescenta o crescentina, la tigella prende il nome dalla sua particolare cottura. Infatti la tigella non è altro che il dischetto di terracotta che veniva utilizzato per la cottura delle crescentine, le quali poste fra i dischetti, formavano delle colonne che venivano cotte nel forno a legna. Oggi le crescentine sono chiamate quasi dappertutto Tigelle e vengono cotte in tigelliere elettriche o per fornelli, in replica alla cottura originale. Gli ingredienti utilizzati per la produzione dell'impasto sono farina, latte, panna, strutto, lievito di birra, olio e sale; la ricetta è piuttosto semplice, ma per creare un prodotto che ricordi la tigella fatta in casa c'è bisogno dell'esperienza di chi le fa per tradizione, artigianalmente e con passione, come il caseificio Valsamoggia.



Emilia - Romagna
Valsamoggia - BO



TIGELLA CASERECCIA



7258

Cod.7258 astuccio
7 tigelle in ATM

Cod. 7259 busta
10 tigelle in ATM

Scaldare le Tigelle nel tostapane per 3/4 minuti oppure nel forno già caldo a 180°C per 4/5 minuti e farcire a piacere con squacquerone, salumi, o secondo la fantasia dello chef. Ottime anche in versione dolce. Un'idea può essere anche quella di metterle nel cestino del pane.

PIADINA LE VELE



Un'azienda di sole donne che produce la piadina artigianale romagnola con ingredienti di qualità selezionati con cura.

Tutto ebbe inizio nel 1998 quando Maurizio fu costretto a lasciare il suo vecchio lavoro reinventandosi, a 50 anni, una nuova vita insieme a sua moglie Liliana. Dalle loro anime profondamente romagnole nacque l'idea di imbustare e far conoscere a tutti la fragranza della vera piadina romagnola. Oggi a far conoscere Piadina le Vele in tutta la Romagna, in Italia e anche all'estero, c'è Gaia, la figlia di Maurizio e Liliana che insieme alla sua squadra, tutta al femminile, esclusivamente con prodotti naturali e italiani: farine che nascono da grani di alta qualità e non geneticamente modificati, sale di Sardegna, strutto non raffinato e privo di additivi chimici, olio extravergine d'oliva. La loro ricetta non include alcun tipo di allergene. Per fare, più o meno, 10.000 piadine al giorno oltre agli ingredienti d'alta qualità, vengono utilizzati macchinari avanzati e sicuri mantenendo artigianali alcuni passaggi produttivi, come la cottura a mano di ogni singola piadina.



Emilia Romagna
Bellaria Igea Marina - RN





7252

PIADINA FRESCA - CLASSICA

Piadina allo strutto, con tutto il sapore e la fragranza della vera piadina romagnola. Prodotta dalle sapienti mani delle sfogline, che curano la cottura a mano di ogni singola piadina.

Dimensione 24/25 cm circa

Cod. 7252

Conf. da 5 piadine peso 600 g



7253

PIADINA FRESCA - LA SOTTILE

Piadina allo strutto, la più larga e facilmente arrotolabile come un Wrap.

Dimensione di circa 28 cm

Cod. 7253

Conf. da 5 piadine peso 600 g



7254

PIADINA FRESCA - OSTERIA

Piadina allo strutto, la più alta di tutte con cuore morbido e friabile. Può essere farcita sia nella versione dolce che salata o tagliata a spicchi e servita come pane a tavola.

Dimensione 23 cm circa

Cod. 7254

Conf. da 4 piadine peso 600 g



7255

PIADINA FRESCA - OLIO EVO

Piadina all'olio extra vergine di oliva, dal gusto vellutato e delicato, ideale per un pasto piacevolmente leggero.

Dimensione 24 cm circa

Cod. 7255

Conf. da 5 piadine peso 500 g



7256

PIADINA FRESCA - INTEGRALE

La leggerezza e genuinità dell'olio EVO e le fibre della farina integrale, rendono questa piadina fresca un alimento sano e gustoso.

Dimensione 24/25 cm circa

Cod. 7256

Conf. da 3 piadine peso 360 g



7257

PIADINA FRESCA - BURGER

Piadina allo strutto ideale per preparare un hamburger dal sapore tutto romagnolo.

Dimensione 12/13 cm circa

Cod. 7257

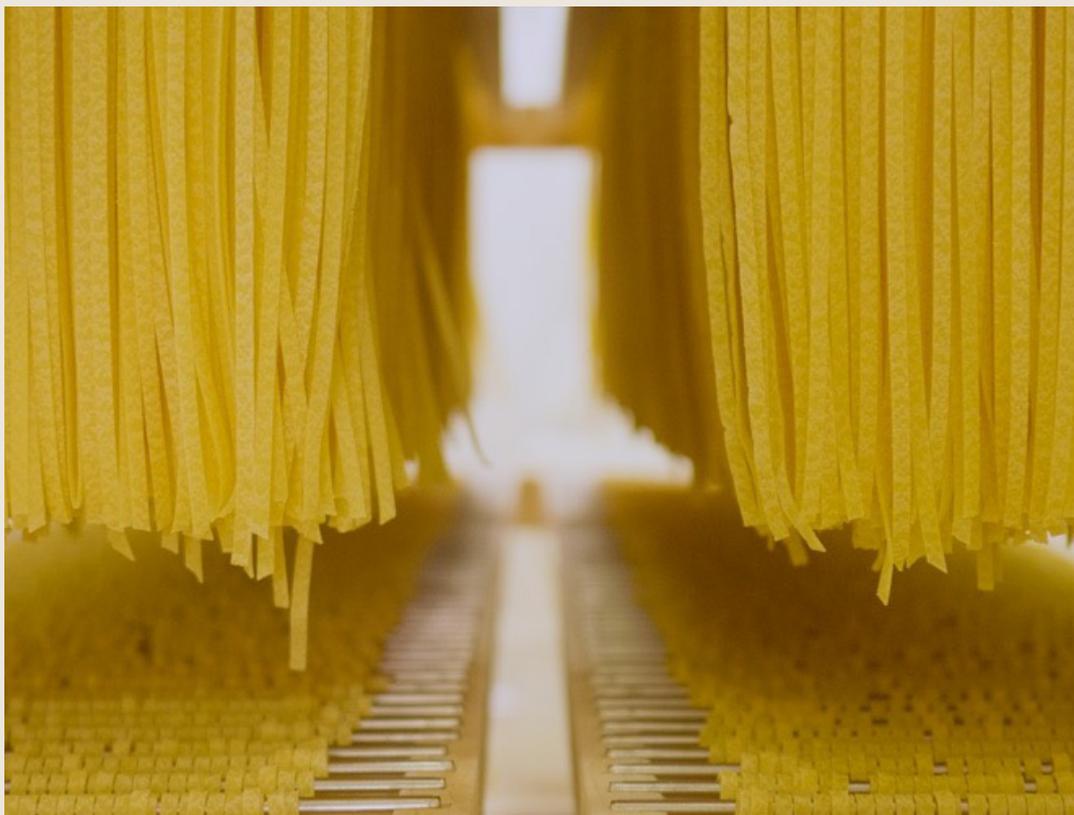
Conf. da 6 piadine peso 420 g

PASTA SANTONI



Pasta Santoni è la pasta fatta con l'antica ricetta di Maria Santoni, sintesi straordinaria tra pratica agricola sostenibile, esperienza e competenza pastaia.

Pasta Santoni è il pastificio nato dalla passione e dall'esperienza di Maria Santoni, tre generazioni fa, e oggi condotto dai nipoti Leonardo e Lorenzo. Sorge nel cuore delle Marche a Monte San Pietrangeli, in provincia di Fermo. Il pastificio Santoni produce pasta all'uovo artigianale di filiera agricola in un luogo e con un metodo completamente incontaminati. Il grano duro trasformato in Pasta Santoni è 100% marchigiano, delle varietà Levante-Maestà-Nazareno, coltivato, cresciuto e infine raccolto da un gruppo di piccole aziende agricole locali, tutte di Monte San Pietrangeli. Le uova trasformate in pasta vengono prodotte nell'azienda agricola "Bracalente" di Fermo, la quale alleva galline rispettando con attenzione e sensibilità l'igiene e il benessere e l'alimentazione degli animali. Il beccime è infatti naturale (no OGM) e si divide in mais, sorgo, frumento e soia, scelti dal pastificio in base alle proprietà qualitative che si vuole trasmettere al prodotto. Ogni passaggio della lavorazione ha la sua componente manuale per esaltare le qualità della materia prima selezionata. Colore, profumo e sapore non saranno mai simili o uguali a qualsiasi altra pasta, grazie alla semola e uova esclusive, sempre fresche di giornata. La pasta è trafilata al bronzo, essiccata in maniera lenta e a basse temperature, in modo da preservare le proprietà organolettiche del grano e conferire ruvidità e porosità. Una pasta "viva" che cambia di annata in annata.



Marche
Monte San
Pietrangeli – FM



Pasta all'uovo di filiera chiusa e controllata prodotta con 100% grano duro marchigiano e uova fresche (40% nell'impasto) di categoria A sgusciate a mano provenienti da galline nutrite con cereali nobili 100% naturali senza OGM. La partnership con aziende Agricole di Monte San Pietrangeli garantisce l'assoluto controllo di un prodotto 100% marchigiano. La pasta è trafilata al bronzo ed essiccata in maniera lenta e a basse temperature, in modo da preservare le proprietà organolettiche del grano e conferire ruvidità e porosità.



PASTA LUNGA:



IL MACCHERONCINO

Cod. 7100
Peso 250 g

Cod. 7123
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
5/6 minuti



LA CHITARRINA

Cod. 7104
Peso 250 g

Cod. 7127
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti



LA TAGLIATELLA

Cod. 7101
Peso 250 g

Cod. 7124
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
5/6 minuti



LA PAPPARDELLA

Cod. 7105
Peso 250 g

Cod. 7128
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti



LA FETTUCINA

Cod. 7102
Peso 250 g

Cod. 7125
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
5/6 minuti



LA TOSTARELLA

Cod. 7106
Peso 250 g

Cod. 7129
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti



IL TAGLIOLINO

Cod. 7103
Peso 250 g

Cod. 7126
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
5/6 minuti



LA TOSTINA

Cod. 7107
Peso 250 g

Cod. 7130
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti

PASTA CORTA:



I MALTAGLIATI AL COLTELLO

Cod. 7108
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



I QUADRO

Cod. 7110 piccolo
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



Cod. 7111 grande
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



LA SFOGLIA

Cod. 7109
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



I MONFETTINI

Cod. 7112
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti

Linea integrale

La linea Integrale promuove il benessere della nostra salute, rispettando i classici dogmi di una pasta gourmet: consistenza, masticabilità e tenuta di cottura. La macinazione antica con pietra naturale, a secco ed a bassa velocità di rotazione, permette di preservare il germe del grano.

Il risultato finale è un concentrato unico di fibre, proteine, sali minerali e vitamine. Il basso indice glicemico e la maglia glutinica, più delicata rispetto alla pasta non integrale, la rende facilmente digeribile. Ruvida e porosa in superficie, è una pasta all'uovo dal sapore deciso, ma delicato.



LA TAGLIATELLA

Cod. 7113
Peso 250 g

Cod. 7131
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
5/6 minuti



LA TOSTARELLA

Cod. 7115
Peso 250 g

Cod. 7133
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti



LA TOSTINA

Cod. 7114
Peso 250 g

Cod. 7132
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti



Linea speciale

Tagli unici, curati attentamente nei dettagli e dedicati a chi ama creare piatti raffinati e originali. I prodotti sono 100% naturali, non vengono utilizzati aromi o prodotti di sintesi.

La linea speciale è arricchita con funghi essiccati, tartufo fresco, peperoncino essiccato, nero di seppia fresco, olio essenziale di limone, ortiche essiccate.



LA TAGLIATELLA

AL NERO di SEPPIA

Cod. 7116
Peso 250 g

Cod. 7134
Peso 1 kg



LA TOSTINA

AL NERO di SEPPIA

Cod. 7117
Peso 250 g

Cod. 7135
Peso 1 kg

Tempo di cottura:
8/9 minuti



AL TARTUFO

Cod. 7118
Peso 250 g

Cod. 7136
Peso 1 kg



AL LIMONE

Cod. 7119
Peso 250 g

Cod. 7137
Peso 1 kg



LA FETTUCCINA

AI FUNGHI PORCINI

Cod. 7121
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



ALLE ORTICHE

Cod. 7120
Peso 250 g



AL PEPERONCINO

Cod. 7122
Peso 250 g

Tempo di cottura:
5/6 minuti



Tagliatella al nero di seppia con ragù di pesce

28 PASTAI



PASTAI

28 Pastai è acqua, grano, vento e fantasia. Elementi semplici si trasformano nella prima Pasta di Gragnano IGP che certifica in blockchain la tracciabilità di filiera del grano 100% italiano, le temperature e i tempi di essiccazione.

Un pastificio situato nell'edificio storico che agli inizi del '900 era la sede del Molino e Pastificio Emidio di Nola, a picco sulla Valle dei Mulini, considerato tra i più moderni e innovativi impianti per la produzione di Pasta di Gragnano. Qui si fa la Pasta di Gragnano certificata IGP, trafilata al bronzo come da tradizione prodotta con una miscela esclusiva dei migliori grani duri italiani che crescono lungo la regione costiera adriatica centrale, tra Abruzzo e Molise, sulle colline Frentane. Una miscela esclusiva prodotta da Zara Cereali, che segue il grano dalla semola alla molitura per garantire materie prime italiane sicure, sane e di eccellente qualità. 28 sono le storie di pastai di Gragnano, che nel tempo hanno contribuito con il loro sapere a trasmettere tecniche di lavorazione, segreti e tradizioni, le stesse a cui si ispira il nome.



Campania
Gragnano - NA



La Pasta di Gragnano IGP 28 Pastai nasce da una filiera tutta italiana e sostenibile, perché è **rispettosa dell'ambiente in ogni suo processo**: dalla coltivazione alla produzione, al packaging. Per renderti partecipe delle sue scelte, su ogni confezione di 28 Pastai c'è un QR code, che inquadrato con lo smartphone, consente di conoscere tutta la storia della pasta: da dove proviene il grano, per quante ore e a che temperatura è stata essiccata la pasta.

Packaging 100% compostabile



Linea Rossa



PACCHERI

Cod. 7166 lisci
Peso 500 g
Tempo di cottura:
14 minuti

Cod. 7169 rigati
Peso 500 g
Tempo di cottura:
13 minuti

MEZZI PACCHERI

Cod. 7167 lisci
Peso 500 g
Tempo di cottura:
14 minuti

Cod. 7170 rigati
Peso 500 g
Tempo di cottura:
13 minuti

CALAMARATA

Cod. 7168
Peso 500 g

Tempo di cottura:
13 minuti

PENNONI RIGATI

Cod. 7171
Peso 500 g

Tempo di cottura:
13 minuti

FUSILLONI ELICHE

Cod. 7172
Peso 500 g

Tempo di cottura:
11 minuti

RIGATONI

Cod. 7173
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

PENNACCE RIGATE

Cod. 7174
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti



Fusilloni 28 Pastai all'ortolana



PENNE ZITE LISCE

Cod. 7175
Peso 500 g

Tempo di cottura:
7 minuti

TUBETTI RIGATI

Cod. 7177
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

MEZZE PENNE

Cod. 7176 lisce
Peso 500 g

Cod. 7179 rigate
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

Tempo di cottura:
8 minuti

PENNE

Cod. 7186 lisce
Peso 500 g

Cod. 7178 rigate
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

Tempo di cottura:
8 minuti

PASTA MISTA

Cod. 7180
Peso 500 g

Tempo di cottura:
7 minuti

CASARECCIA

Cod. 7181
Peso 500 g

Tempo di cottura:
10 minuti

MEZZE MANICHE

Cod. 7182
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

TUBETTONI RIGATI

Cod. 7183
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

MEZZANELLI

Cod. 7184
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

FUSILLETTI

Cod. 7185
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

ZITI TAGLIATI

Cod. 7187
Peso 500 g

Tempo di cottura:
8 minuti

SCIALATIELLO

Cod. 7188
Peso 500 g

Tempo di cottura:
13 minuti



Casarecce 28 Pastai, Palamito in olio cottura, pomodoro olive e capperi



SPAGHETTI

Cod. 7189
Peso 500 g

Tempo di cottura:
9 minuti

FETTUCCE

Cod. 7191
Peso 500 g

Tempo di cottura:
10 minuti



LINGUINE

Cod. 7192
Peso 500 g

Tempo di cottura:
9 minuti

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Cod. 7190
Peso 500 g

Tempo di cottura:
13 minuti

BUCATINI

Cod. 7193
Peso 500 g

Tempo di cottura:
11 minuti

“

*‘Nata Pasta,
‘Nata Storia*



Spaghetti 28 Pastai alla Nerano

TARALLÀ FORNERIA PUGLIESE



Taralli che profumano di casa, preparati seguendo il metodo classico con materie prime rigorosamente naturali, senza lievito, nè additivi chimici.

Il tarallificio TARALLÀ è un piccolo laboratorio che nasce dall'idea di due fratelli, dalla loro passione per i prodotti da forno e dal loro desiderio di mettersi in gioco per portare nuova luce sui sapori tradizionali pugliesi. Una caratteristica della produzione TARALLÀ è quella di non utilizzare lievito, né additivi chimici o qualsiasi tipo di grassi. In questo modo si riesce a preservare la qualità e la genuinità degli impasti, garantendo alimenti altamente digeribili e sani. Mani esperte uniscono le farine migliori con olio extra vergine di oliva, vino bianco e sale, lavorando gli ingredienti fino a ottenere un impasto elastico, da cui si ricavano i bastoncini di pasta che, arrotolati nella tipica forma a ciambella, vengono adagiati su teglie forate, bolliti e poi infornati. Confezionati a mano in giornata, per mantenere la fragranza del prodotto appena sfornato. Tutti i prodotti da forno del tarallificio TARALLÀ si avvalgono di attenti e scrupolosi controlli, nel rispetto degli standard previsti dall'Unione Europea.



Puglia
Triggiano - BA





TARALLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Cod. 7138
Peso 350 g

7138



TARALLI AL CARBONE ATTIVO

Cod. 7145
Peso 350 g

7145



TARALLI DI SEMOLA

Cod. 7139
Peso 350 g

7139



TARALLI ALLA FARINA DI KAMUT

Cod. 7146
Peso 350 g

7146



TARALLI AI SEMI DI SESAMO

Cod. 7140
Peso 350 g

7140



TARALLI AL GRANO SARACENO

Cod. 7147
Peso 350 g

7147



TARALLI AL FINOCCHIO

Cod. 7141
Peso 350 g

7141



TARALLI ALLA CANAPA

Cod. 7148
Peso 350 g

7148



TARALLI AI SEMI DI ANICE

Cod. 7142
Peso 350 g

7142



TARALLI AL FARRO

Cod. 7149
Peso 350 g

7149



TARALLI AI SETTE CEREALI

Cod. 7143
Peso 350 g

7143



TARALLI INTEGRALI

Cod. 7150
Peso 350 g

7150



TARALLI AL GRANO ARSO

Cod. 7144
Peso 350 g

7144



TARALLI AI GRANI ANTICHI

Cod. 7151
Peso 350 g

7151

CONSERVE E CONDIMENTI



FRANTOIO BONAMINI



Nata nel 1965 è stata tra le prime realtà a promuovere la DOP Veneto Valpolicella.

Spinti da una radicata storia d'amore per il prodotto e il proprio territorio Giancarlo e Sabrina Bonamini conducono lo storico Frantoio. Bonamini è un'azienda con un forte senso della sperimentazione e della continua ricerca, un cammino che profuma di antico e mantiene un rispettoso legame con le tradizioni e l'ambiente locale. Ogni singolo passaggio della trasformazione è controllato in azienda. Le operazioni di raccolta vengono svolte con la massima cura garantendo così l'integrità del frutto fino all'arrivo al frantoio dove il tecnologico impianto continuo a estrazione a freddo trasforma il frutto in ottimo olio extra vergine d'oliva.



Veneto
Illasi - VR



VENETO VALPOLICELLA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



4331

Rappresenta il fiore all'occhiello del Frantoio Bonamini. Un olio extravergine amabile dedicato ai palati delicati. Ha ricevuto molti riconoscimenti nei maggiori concorsi e guide olearie italiane e internazionali, come la Flos Olei nella quale il Veneto Valpolicella DOP si è distinto ottenendo un punteggio di 100/100.

VARIETÀ: Favarol e Grignano
ZONA DI PRODUZIONE OLIVE: D.O.P. Valpolicella (VR)
EPOCA DI PRODUZIONE: fine Ottobre
MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo
ACIDITÀ: max 0,2%
COLORE: giallo dorato con sfumature tendenti al verdognolo
SAPORE: finemente fruttato, dolce e delicato

Cod. 4329
Bottiglia da 500 ml

Ottimo crudo su piatti leggeri di pesce bollito o alla griglia, su carni bianche, con formaggi freschi a pasta molle.

BIOLOGICO 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



4331

La protezione dell'ambiente non è uno slogan. In questo caso è la certezza che è possibile produrre in agricoltura in armonia con le risorse disponibili garantendo un futuro alla fertilità della terra.

VARIETÀ: tipiche varietà di olive italiane

ZONA DI PRODUZIONE OLIVE: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

EPOCA DI PRODUZIONE: metà Novembre

MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo

ACIDITÀ: max 0,3%

COLORE: giallo dorato con riflessi verdi

SAPORE: mediamente fruttato

Cod. 4331

Bottiglia da 500 ml

Cod. 4379

Latta da 5 lt

Ottimo a crudo sui primi piatti di pasta e riso e su carni bianche

GARDA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



4330

Si distingue per il sapore naturalmente delicato e per la sua eleganza.

VARIETÀ: Casaliva, Frantoio e Leccino

ZONA DI PRODUZIONE OLIVE: sponda Veronese del Lago di Garda (VR)

EPOCA DI PRODUZIONE: fine Ottobre – inizio Novembre

MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo

ACIDITÀ: max 0,5%

COLORE: dal verde al giallo più o meno intensi

SAPORE: fruttato, note di dolce e un retrogusto tipico di mandorla

Cod. 4330

Bottiglia da 500 ml

Si abbina a molti piatti e ricette a base di pesce di lago, ma anche carni, carpacci di carne e di pesce, carne salada, pinzimoni, verdure cotte e crude, bruschette e a formaggi dal sapore delicato. Eccellente per preparare dolci, abbinato al cioccolato, per sorbetti e gelato

VERT DE VERTES 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Le prestigiose cinque gocce Bibenda ne sanciscono l'inclusione nella guida dei migliori oli extra vergine di oliva italiani 2023



4332

Olio prodotto esclusivamente con una selezione di olive verdi.

VARIETÀ: Peranzana e Frantoio

ZONA DI PRODUZIONE OLIVE: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

EPOCA DI PRODUZIONE: fine Ottobre

MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo

ACIDITÀ: max 0,2%

COLORE: verde smeraldo

SAPORE: fragrante di foglia e frutta fresca, dal sapore aromatico e deciso

Cod. 4332

Bottiglia da 500 ml

Ottimo sulla bruschetta, ma anche sulla carne alla griglia e per condire l'insalata



4333

OR DE NOIRES 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Olio prodotto esclusivamente con una selezione di olive nere.

VARIETÀ: Leccino e Grignano

ZONA DI PRODUZIONE OLIVE: Provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

EPOCA DI PRODUZIONE: fine Ottobre

MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo

ACIDITÀ: max 0,2%

COLORE: giallo dorato

SAPORE: fruttato leggero con dolci note di mandorla e leggera sensazione erbacea

Cod. 4333

Bottiglia da 500 ml

Indicato per piatti di pesce e di carne bianca, ottimo su verdure bollite.



4335

4337

SAN FELICE 100% ITALIANO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

VARIETÀ: tipiche varietà italiane

ZONA DI PRODUZIONE DELLE OLIVE: provincia di Verona e/o nelle migliori aree di vocazione olivicola

EPOCA DI PRODUZIONE: Novembre e Dicembre

MODALITÀ DI SPREMITURA: a freddo con impianto continuo

ACIDITÀ: max 0,3%

COLORE: verde brillante

SAPORE: gustoso e fragrante con profumo fruttato molto gradevole

Cod. 4335

Bottiglia da 500 ml

Cod. 4334

Bottiglia da 100 ml

Cod. 4336

Bottiglia da 750 ml

Cod. 4337

Latta da 5 litri

Si abbina ad ogni pietanza sulle tavole di tutti i giorni.

Un extravergine
ottimo in cottura!



4338

4339

GALBUS OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

È un olio comunitario dal sapore delicato ideale per l'uso professionale in cucina. Anche riscaldato emana un profumo leggero e piacevole che rispetta l'ingrediente e la ricetta.

Cod. 4338

Bottiglia da 1 litro

Cod. 4339

Latta da 5 litri



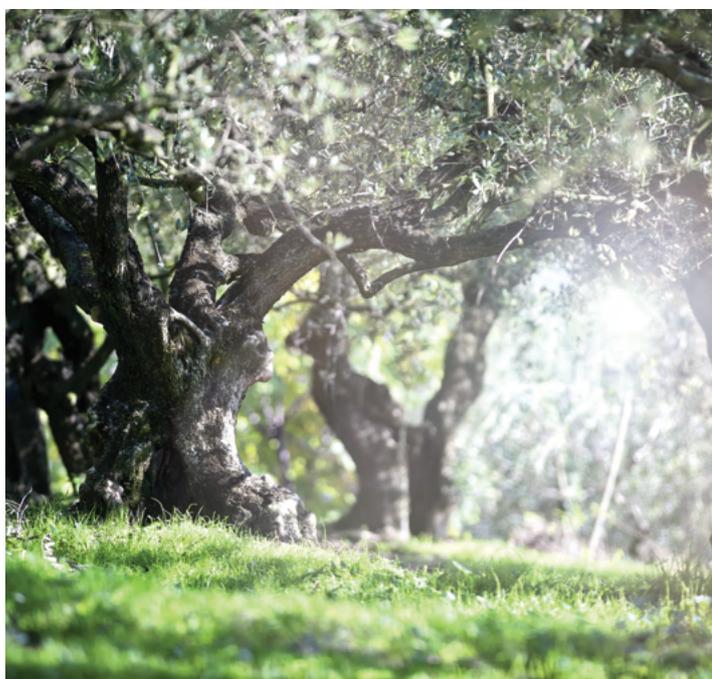
CONDIMENTO AL PEPERONCINO A BASE DI OLIO EVO

Preparato con olio extra vergine di oliva 98%, estratto naturale di peperoncino 2%, peperoncino essiccato. Grazie all'infusione del peperoncino rosso, il condimento assume un sapore ardente

Cod. 4356
Bottiglia da 250 ml

Indicato per marinature, zuppe, cibi saltati e grigliati. Ottimo a crudo sulla pizza.

4356



CAPPELLINI LABORATORIO VEGETALE



Una collezione di prodotti pronti da scaldare, 100% vegetali, naturali e senza conservanti, che mette d'accordo gusto, praticità e salubrità.

Cappellini Laboratorio Vegetale è l'azienda dei fratelli Francesca e Luca Cappellini, un progetto che affonda le proprie radici nel passato di una famiglia che da sempre commercializza nel mondo ortofrutticolo di qualità. Francesca e Luca hanno portato una ventata d'aria nuova quando nel 2020 hanno fondato il loro laboratorio dove creano una linea di prodotti 100% vegetali partendo dalla miglior materia prima, garantendone la provenienza. Nel loro laboratorio la lavorazione è totalmente artigianale: il prodotto fresco ancora crudo viene messo sottovuoto e poi fatto cuocere a bassa temperatura (al di sotto dei 100°) in appositi forni, all'interno di buste certificate contro il rilascio di microplastiche in cottura. È questa tecnica di preparazione che permette di ottenere un prodotto unico nel suo genere in termini di gusto, croccantezza e colore, completamente senza conservanti e additivi, con una shelf-life di 30 giorni, permettendo così una comoda gestione del prodotto che resta sempre al 100% delle sue caratteristiche.



Lombardia
Desio - MB





4341

CAROTE

Lavate mondate e tagliate a rondelle, messe sottovuoto e cotte lentamente a bassa temperatura. Dolcissime al gusto e con una consistenza davvero soddisfacente.

Cod. 4341
Confezione da 250 g

Cod. 4349
Busta sottovuoto da 800 g

Pronte per essere messe sul piatto così, con un filo d'olio extravergine; puoi ripassarle in padella con una noce di burro e aggiungere spezie a piacimento.



4342

FINOCCHI

Lavati mondati e tagliati a spicchi, messi sottovuoto e cotti lentamente a bassa temperatura. Anche dopo la cottura mantengono un colore bianco latte. Sono un contorno leggero con un gusto deciso.

Cod. 4342
Confezione da 250 g

Cod.4350
Busta sottovuoto da 800 g

Puoi metterli direttamente in teglia, aggiungere una spolverata di pangrattato e Parmigiano, qualche noce di burro e mettere in forno ventilato per farli gratinare.



4347

DADOLATA DI VERDURE

Melanzane, zucchine, peperoni e carote selezionate e proporzionate, condite con un filo d'olio extravergine, messe sottovuoto e cotte lentamente a bassa temperatura. Alla vista appaganti, al palato delicate ma consistenti.

Cod. 4347
Confezione da 250 g

Cod.4354
Busta sottovuoto da 800 g

Ripassale in padella e speziale a piacere per ottenere un contorno pronto in pochi minuti. Ottime per ripieni e condimenti a base di verdure.



4343

ERBETTE

Lavate e mondate a mano, messe sottovuoto e cotte lentamente a bassa temperatura. Il sapore è dolciastro con più o meno marcati sentori di terra.

Cod. 4343
Confezione da 300 g

Cod.4351
Busta sottovuoto da 600 g

Preparate in padella con una noce di burro come contorno classico. Deliziose da usare come ripieno di torte salate e crepes. Stuzzicanti in frittate, piadine, panini insieme a del Pecorino semistagionato e a una buona Coppa.



4346

FAGIOLINI, PATATE E CAROTE

Ortaggi lavati, mondati e tagliati in modo accurato per garantire una perfetta cottura di tutte le verdure.

Cod. 4346
Confezione da 250 g

Cod.4353
Busta sottovuoto da 800 g

Puoi condire così: salsa di yogurt, senape e menta; olio, aceto di mele, pepe, origano/timo; salsa di soia, aceto di mele e peperoncino; uovo sodo, senape e balsamico.



4344

FAGIOLINI

Lavati e spuntati a mano, messi sottovuoto, cotti lentamente a bassa temperatura. Gustosi e saporiti, leggermente al dente, per essere anche più digeribili.

Cod. 4344
Confezione da 250 g

Ottimi così con un filo d'olio oppure con questi condimenti; salsa di yogurt, senape e menta; olio, aceto di mele, pepe, origano/timo; salsa di soia, aceto di mele e peperoncino; uovo sodo, senape e balsamico.



4345

FAGIOLINI E PATATE

Un contorno gustoso e saporito, l'accoppiata perfetta per preparare le Trofie alla ligure.

Cod. 4345
Confezione da 250 g

Aggiungendo solo del buon Pesto alla Genovese e del Parmigiano, potete preparare le Trofie alla ligure in pochissimo tempo.



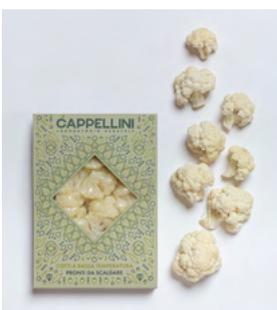
4359

ZUCCA VIOLINA

Lavata e mondata a mano, cubettata. La polpa è arancione intenso, al gusto si presenta morbida e setosa, con un alto grado zuccherino.

Cod. 4359
Confezione da 250 g

Ottima per preparare in pochi minuti una vellutata di zucca. Pronta per usarla come condimento nel risotto, nei pasticcini a base di verdure. Ottima anche ripassata al forno con il radicchio di Treviso.



4357

CAVOLFIORE BIANCO

Bianco brillante, mantiene una consistenza soda.

Cod. 4357
Confezione da 250 g

Rigenerato a bagnomaria è inodore.



4358

CARCIOFI

Mondati e lavati a mano, sezionati a metà. Il sapore è morbido con note amarognole attenuate, limitata astringenza e polpa tenera. Cotti con l'aggiunta di un filo di olio EVO.

Cod. 4358
Confezione da 250 g

Ripassati in padella con un pizzico di sale, sono pronti per essere serviti. Possono essere anche scaldati a bagnomaria o gratinati in forno.



4360

LENTICCHIE

Lavate e selezionate a mano. Mantengono perfettamente la forma e la consistenza.

Cod. 4360
Confezione da 400 g

Basta scaldarle a bagnomaria, oppure ripassarle in padella con spezie a piacere. Ottime anche aggiunte al minestrone a fine cottura.



4372

ASPARAGI

Lavati e mondati a mano mantengono il sapore caratteristico, mentre il germoglio assume note dolci. Sodi, croccanti, grazie al metodo di cottura a bassa temperatura.

Cod. 4372
Confezione da 200 g

Pronti da condire. Provateli avvolti in una fetta di speck, scottati in padella adagiati con l'uovo su una fetta di pane croccante.



4373

MIX PRIMAVERA

Cuori di carciofo, piselli novelli freschi e cipollotto di Tropea. Mondate e lavate a mano, le verdure vengono poi mixate per ottenere un contorno dal gusto morbido e soddisfacente.

Cod. 4373
Confezione da 250 g

Un ricco condimento per la pasta da assaporare anche freddo. Ottime per preparare un risotto di primavera.



4374

ZUCCHINE

Lavate, mondate e tagliate a rondelle. Il sapore è dolce. Durante la rigenerazione mantengono forma e consistenza, senza sfaldarsi.

Cod. 4374
Confezione da 250 g

Pronte per essere messe sul piatto così, con un filo d'olio extravergine; puoi ripassarle in padella con una noce di burro e aggiungere spezie a piacimento.



4375

MIX DI VERDURE INSALATA RUSSA

Mix pronto di patate, carote, piselli cotti a bassa temperatura pensati per la preparazione dell'insalata russa.

Cod. 4375
Confezione da 1 kg

Ottime per preparare un'insalata russa "espressa", con l'aggiunta di maionese a piacere (350 grammi la dose consigliata).



4348

PATATE CON BUCCIA

Patate al naturale tagliate a mano, messe sottovuoto, cotte lentamente a bassa temperatura.

Cod. 4348
Busta sottovuoto da 1 kg

Da dorare in forno a 190° per pochi minuti. Ideali come contorno e per arricchire insalate di mare.



4352

SPINACI

Spinaci freschi al naturale. Vengono lavati e mondati a mano, messi sottovuoto e cotti lentamente a bassa temperatura.

Cod. 4352
Busta sottovuoto da 500 kg

Ottimi ripassati in padella con un filo d'olio o semplicemente scaldati a bagnomaria e conditi con olio e limone. Ideali per paste ripiene, torte salate, frittate.

Minestre e zuppe



4361

MINISTRONE

Cotto a bassa temperatura. Forma e gusto di ogni singola verdura restano ben riconoscibili. Ortaggi: zucchine, carote, porro, sedano, zucca, fagiolini, fagioli, pomodoro.

Cod. 4361
Confezione da 600 g



4362

ZUPPA ANTICA

Dall'Umbria un perfetto mix di cereali e legumi, dove l'aggiunta della zucca conferisce dolcezza e cremosità.

Cod. 4362
Confezione da 550 g



4363

ZUPPA SIBILLINA

Zuppa dal sapore intenso e autentico preparata con: fagioli borlotti, fagioli cannellini, cicerchia, piselli spezzati, lenticchie, patate.

Cod. 4363
Confezione da 550 g

L'agrodolce



4365

GIARDINIERA

Colori accesi, consistenze integre e croccanti, acidità ben dosata: così deve essere una buona giardiniera. Preparata con cavolfiori, finocchi, carote, peperoni, cipolline e sedano rapa.

Cod. 4365
Confezione da 300 g



4366

CIPOLLINE

Pelate e immerse in agrodolce sono croccanti e delicate.

Cod. 4366
Confezione da 300 g

Ottime insieme ai bolliti o per accompagnare un tagliere di salumi.

La frutta



4367

MELE

Mele Golden Delicious lavate e mondate a mano, detorsolate e tagliate a spicchi, cotte con un pizzico di zucchero di canna. Perfette in aggiunta allo yogurt a colazione, nei dolci o per preparare salse a base di mele da abbinare ai formaggi.

Cod. 4367
Confezione da 250 g

LA BAITA E GALLEANO



Un'azienda agricola completamente naturale dove l'aria, il sole, la terra, l'acqua di sorgente e i concimi naturali sono preziosi alleati.

A Gazzo, frazione di Borghetto d'Arroscia, un piccolissimo borgo con solo 50 residenti, nell'entroterra della provincia di Imperia, Marco Ferrari e Massimo Galleano coltivano ulivi e verdure in modo biologico. Tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare si stende il loro patrimonio: 3000 ulivi secolari di Cultivar Taggiasca di montagna. L'olio extravergine, tutto da olive taggiasche, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili, resta uno dei prodotti d'eccellenza. Anche tutto il resto della produzione è da scoprire. Vicino all'uliveto infatti 1,5 ettari di terreno è dedicato all'orto naturale dove vengono coltivate tra le tante specialità il basilico per il pesto, i pomodorini, i carciofi, e anche la frutta. Marco e Massimo seguono la filiera completa di tutti i prodotti e tutto viene eseguito manualmente: dalla coltivazione delle materie prime, alla lavorazione che viene eseguita secondo la tradizione nel laboratorio di Diano Castello. Le coltivazioni sono totalmente naturali senza additivi chimici, fatte crescere solo con concimi naturali (letame e cornunghia) e innaffiate solo con acqua di sorgente che nasce a 1100 mt sul monte Gazzo.



Liguria
Borghetto
D'Arroscia - IM



OLIVE TAGGIASCHE



4285

4287

4289

Olive taggiasche di montagna, raccolte, selezionate e lavorate a mano, private del nocciolo e conservate in olio extravergine di oliva. Nella versione "in salamoia" vengono utilizzati acqua di sorgente e sale marino integrale.

DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Cod. 4287
Peso 180 g

Cod. 4288
Peso 900 g

Cod. 4289
Peso 2,7 Kg

INTERE IN SALAMOIA

Cod. 4285
Peso 280 g - sgocciolato 190 g

Cod. 4286
Peso 950 g - sgocciolato 600 g



4369

LUDO - OLIO EVO DI TAGGIASCA BIOLOGICO

È l'olio che Marco Ferrari ha dedicato a suo figlio Ludovico. Si ottiene da un unico uliveto di circa 600 alberi, un uliveto storico del 1700, a conduzione biologica e biodinamica.

Cod. 4369
bottiglia da 500 ml

Un olio con un delizioso fruttato dolce e piacevoli note di carciofo, pomodoro verde ed erbe aromatiche che si sposa molto bene con pesce e verdure.



4282

AGAZÀN - OLIO EVO DI TAGGIASCA

Nasce da una selezione di olive taggiasche degli uliveti più antichi e più alti dell'azienda. Grazie alla raccolta anticipata a fine ottobre, l'olio conserva le sue caratteristiche migliori e più a lungo. È un olio pregiato, non filtrato.

Cod. 4282
Peso 500 ml

Cod. 4283
Peso 750 ml

Cod. 4284
Peso 5 l

Perfetto con piatti grigliati e sapori decisi, esalta le ricette senza coprirle.


Slow Food

Olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alle sue cultivar.



4370

ESTREMO - OLIO EVO SENZ'ACQUA DI TAGGIASCA

È un olio che conserva tutta l'essenza della taggiasca. Ottenuto grazie a un lavoro estremo in frantoio per ottenere una resa di olio di quasi il 50% in meno rispetto a un normale extravergine. È un olio fruttato, ricco di antiossidanti, con sentori verdi e agrumati e un piacevole profumo di erba appena tagliata.

Cod. 4370
bottiglia da 375 ml

Ottimo con il pesce crudo, le zuppe di legumi, la battuta di fassona e la carne alla griglia.



Slow Food
Presidi



4290

4291

PATÈ DI OLIVE TAGGIASCHE

Patè preparato secondo la ricetta tradizionale, solo con ingredienti di produzione propria: olive taggiasche degli uliveti di proprietà, olio extravergine d'oliva, timo e maggiorana.

Cod. 4290
Peso 180 g

Cod. 4291
Peso 950 g



4292

4293

4294

TAPENADE DI OLIVE TAGGIASCHE

La tapenade è una salsa che nasce da una ricetta tradizionale della Provenza, reinterpretata in chiave ligure utilizzando pochi ed eccellenti ingredienti tra i quali olive taggiasche e olio extravergine di oliva di produzione propria.

ACCIUGHE E CAPPERI

ARANCIA E ZENZERO

CARCIOFI E MAGGIORANA

Cod. 4292
Peso 170 g

Cod. 4293
Peso 170 g

Cod. 4294
Peso 170 g

Ottima spalmata su del pane o da gustare con della focaccia, oppure come condimento per la pasta insieme ai pomodori freschi.



4295

4296

4297

4298

PESTO DI BASILICO ALLA LIGURE

Preparato con basilico proveniente dall'orto naturale dell'azienda, coltivato in modo totalmente biologico. Anche tutti gli altri ingredienti vantano origini nobili come l'aglio rosso di Vessalico (Presidio Slow Food), il Parmigiano Reggiano DOP e i pinoli italiani.

Cod. 4295
Peso 80 g

Cod. 4296
Peso 170 g

Cod. 4297 senz'aglio
Peso 80 g



4299

4300

4301

PESTI DELL'ORTO

Ricette preparate con ingredienti naturali di ottima qualità, senza l'utilizzo di conservanti o additivi. Sono pesti artigianali pronti all'uso, disponibili in sei differenti versioni.

Cod. 4299 melanzane
Peso 175 g

Cod. 4302 peperone rosso e peperoncino
Peso 175 g



4302

4303

4304

Cod. 4300 zucchine trombette di Albenga
Peso 175 g

Cod. 4303 peperone giallo e acciughe
Peso 175 g

Cod. 4301 pomodori datterini e cuore di bue,
olive taggiasche ed erbe liguri
Peso 175 g

Cod. 4304 carote e zenzero
Peso 175 g

I prodotti dell'orto naturale



GIARDINIERA DI VERDURE

Prodotto artigianalmente con carote, zucchine, cipollotti, peperoni, cavolfiori e sedano secondo la ricetta di mamma Assunta. Le verdure sono biologiche provenienti dall'orto aziendale. Vengono raccolte al giusto livello di maturazione, lavorate in giornata e preparate in conserva in modo naturale, senza l'aggiunta di conservanti e additivi.

Cod. 4305
Peso 310 g

Cod. 4306
Peso 1 kg

Cod. 4242
Peso 570 g

Ottima con i salumi, con il pesce azzurro, con il pesce al forno, con il bollito.



4314

CETRIOLI DELL'ALTA VALLE ARROSCIA

Raccolti negli orti aziendali, conservati con aggiunta d'acqua, vino Pigato, olio extravergine di oliva, aceto di vino, zucchero di canna e sale. Grazie ad una cottura delicata vengono mantenuti croccanti.

Cod. 4314
Peso 1 kg

Ottimi nei panini e nei sandwich oppure per arricchire un riso freddo. Si sposano perfettamente con i salumi della tradizione.



4312

ZUCCHINE TROMBETTA

Le zucchine trombetta, tipiche del territorio ligure, note per il cuore tenero, croccante e dolce, vengono raccolte nell'orto biologico dell'azienda e lavorate in giornata. Vengono poi invasate seguendo la ricetta di famiglia con vino Pigato, olio extravergine di oliva, aceto e zucchero di canna.

Cod. 4312
Peso 310 g

Cod. 4313
Peso 1030 g

Ottime nei panini, con l'humus con salumi di maiale, carni bollite, cotechini. Da provare anche con alici, acciughe e sgombro.



4308

4311

CARCIOFI DI ALBENGA

I tipici carciofi di Albenga, noti per il cuore tenero, croccante e dolce, diventano i protagonisti di questa conserva, preparata secondo la ricetta di famiglia. Il "liquido Baita" è un mix di ingredienti naturali che garantisce la conservazione senza aggiunte di conservanti né correttori di acidità. Nella versione "rustica" i carciofi vengono passati in forno per renderli più scuri rispetto agli altri.

Cod. 4308
Peso 290 g

Cod. 4309
Peso 530 g

Cod. 4310
Peso 970 g

Cod. 4311
Peso 2,750 kg

Il pomodoro



4316

“CRUDA” PASSATA DI POMODORI CUORE DI BUE

Passata prodotta utilizzando pomodori Cuore di Bue coltivati negli orti dell'azienda.

Cod. 4316
Peso 550 g



4318

“OLTRE” PASSATA DI POMODORI DATTERINI

Passata di pomodori datterini provenienti dall'orto dell'azienda, coltivati usando solo concimi naturali. Preparata con i pomodorini più dolci che vengono raccolti manualmente, al giusto livello di maturazione, cucinati con solo olio extravergine di oliva, sale marino integrale e un pizzico di zucchero di canna.

Cod. 4317
Peso 300 g

Cod. 4318
Peso 550 g



4319

POMODORI DATTERINI “NATURE”

Piccoli pomodori raccolti a mano e messi in acqua senza l'aggiunta di conservanti, né di additivi chimici, come appena raccolti.

Cod. 4319
Peso 570 g



4322

“CUOR D'ESTATE” - INSALATA DI POMODORI CUORE DI BUE

È un'insalata fresca appena tagliata preparata con pomodori Cuor di Bue, olive taggiasche snocciolate, scalogno, basilico, sale, origano.

Cod. 4322
Peso 480 g



4323

POMODORI PELATI

Pomodori pelati conservati nel loro stesso succo, coltivati in maniera biologica, sulle colline della Liguria.

Cod. 4323
Peso 550 g



4320

4321

POMODORI DATTERINI CONFIT

Pomodorini essiccati al sole conservati in olio extravergine d'oliva.

Cod. 4320
Peso 300 g

Cod. 4321
Peso 570 g

Le salse

Prodotte artigianalmente con ingredienti prevalentemente coltivati dall'azienda stessa senza aggiunte di conservanti e additivi.



4327

4376

MAIONESE

Cod. 4327
Peso 260 g

Cod. 4376
Peso 900 g

SALSA TONNATA

Cod. 4378
Peso 900 g



4324

KETCHUP

Cod. 4324
Peso 180 g



4325

SALSA BARBECUE

Cod. 4325
Peso 180 g



4326

SENAPE

Cod. 4326
Peso 180 g



4368

CREN "OSPELE"

Cod. 4368
Peso 140 g

Sapori e profumi dall'orto



4328

DADO VEGETALE

Preparato con verdure disidratate coltivate nell'orto aziendale e soia, senza aggiunta di conservanti o esaltatori di sapidità.

Cod. 4328
Peso 200 g



4315

PISTILLI DI ZAFFERANO DELLA LIGURIA

Zafferano in pistilli coltivato negli orti dell'azienda a Gazzo d'Arroschia sulle colline liguri.

Cod. 4315
Peso 0,3 g

Consigliamo di non far cuocere lo zafferano insieme alle vostre pietanze, ma di aggiungerlo a fine cottura.

ARTIGIANALE, LAVORATA A MANO, A LUNGA LIEVITAZIONE.

Pizza agricola



La Baita & Galleano in una veste nuova.

La base pizza gourmet è un progetto coerente con la filosofia de Marco e Massimo, titolari dell'Azienda Agricola ligure La Baita & Galleano: **cura della terra e delle materie prime, lavorazione manuale, rispetto delle tradizioni.**

Convinti che soltanto con la **filiera più corta e pulita** possibile si possa avere il controllo di tutte le fasi produttive e assicurarsi prodotti genuini, Marco e Massimo hanno messo a punto una tela perfetta sulla quale disegnare qualsiasi buona ricetta.

Con ingredienti naturali **senza additivi chimici** di nessun genere e una lunga lievitazione hanno dato vita a "To'!", la base pizza dal nome conviviale che stupirà al primo morso.



COME SI PREPARA

Togliere la base pizza dal sacchetto, aggiungere un filo di olio extra vergine di oliva, cuocere nel forno per 4/6 minuti ad una temperatura di 220° - 240° e farcire.



TO'! BASE PIZZA AGRICOLA



Un impasto fatto con materie prime selezionate. Fatta totalmente a mano e seguita passo passo. Fatta lievitare 36/48 ore, e lavorata una seconda volta dopo la prima lievitazione. Una "tela" pronta da farcire con ciò che più piace.

Cod. 7265

Confezionata singolarmente - peso 280 g



ARTIGIANA GENOVESE



Lavorazione artigianale, alta qualità degli ingredienti, aroma tipico del basilico appena raccolto. Artigiana genovese produce un Pesto Genovese che ricorda nei profumi e nel sapore il pesto appena fatto nel mortaio.

Artigiana Genovese nasce nel 1998 a Prà, un'azienda a conduzione familiare guidata da due fratelli, Marika e Simone Amadori che con passione si impegnano quotidianamente a realizzare Pesto Genovese e altre salse tipiche della Liguria impiegando come ingredienti esclusivamente materie prime di alta qualità. Grazie all'assoluta assenza di componenti chimici, di conservanti e di additivi, i prodotti mantengono intatto il buon sapore tradizionale. Il Pesto Genovese fresco viene prodotto nel rispetto della ricetta tradizionale con olio extra vergine di oliva, Basilico Genovese DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pinoli, Pecorino Romano DOP, aglio e sale. Il basilico viene raccolto solo nei campi aperti (non di serra) esclusivamente nell'ambito territoriale della regione Liguria. Una volta raccolto, il Basilico Genovese DOP viene lavato, asciugato e sminuzzato con olio extra vergine di oliva e sale in modo che possa mantenersi inalterato fino alla successiva raccolta. Il basilico viene poi lavorato a freddo e miscelato agli altri ingredienti. La lavorazione a freddo è fondamentale perchè consente di esaltare gli aromi del basilico fresco e di ottenere una salsa profumata e dal colore verde brillante. Artigiana Genovese ha acquisito col tempo diverse certificazioni importanti. Lo standard biologico già nel 2003 è stata una delle prime conquiste, fino alla certificazione senza glutine, indicata nell'etichetta dei prodotti.



Liguria
Genova Prà - GE





PESTO GENOVESE FRESCO IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



4100

4101

Pesto prodotto a Prà, considerata la culla del basilico, nel rispetto della ricetta tradizionale. Grazie all'assoluta assenza di componenti chimici, di conservanti e di additivi, è un pesto che mantiene intatto il buon sapore tradizionale. La lavorazione a freddo è fondamentale perchè consente di esaltare gli aromi del basilico fresco e di ottenere una salsa profumata e dal colore verde brillante.

Cod. 4100 con aglio
Peso 90 g

Cod. 4101 senza aglio
Peso 90 g

Cod. 4102 con aglio
Peso 1 kg

Cod. 4103 senza aglio
Peso 1 kg



4172

PESTO ALLA GENOVESE FRESCO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



Un Pesto alla Genovese in olio di semi di girasole, delicato e dalla consistenza cremosa.

Cod. 4172
Peso 1 kg



4104

SALSA CACIO E PEPE FRESCA IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Salsa fresca preparata a base di olio extra vergine di oliva, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pepe nero e pepe bianco in quantità equilibrata. Cremosa e densa, dal colore molto chiaro. Il sapore è deciso e raffinato.

Cod. 4104
Peso 90 g

MATTEINI FOOD



Un laboratorio artigianale che lavora frutta e verdure fresche e mantiene inalterate le loro proprietà, esaltandone i sapori attraverso tecniche di lavorazione che rispettano la materia prima. Il tutto senza conservanti e coloranti aggiunti.

Tutto nasce in un piccolo orto di Forlimpopoli (FC) dove nel 1969 Mario e Mauro iniziano a coltivare i primi prodotti da rivendere nel mercato di paese del giovedì mattina. 50 anni dopo la creazione di un laboratorio interno ha permesso di racchiudere e preservare la freschezza e la genuinità di frutta e verdure. Quello che ci è piaciuto di questi conservati è la qualità della materia prima scelta e la lavorazione pulita, senza conservanti e coloranti aggiunti. La confettura di fragole per esempio è prodotta utilizzando solamente fragole Candonga, le più dolci presenti sul mercato. La confettura di pesche di Romagna è certificata biologica. La cipolla in agrodolce viene realizzata con "Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P." Il laboratorio artigianale permette di dare al prodotto finito caratteristiche uniche grazie alla lavorazione a mano e a innovative tecniche di conservazione che permettono di non usare conservanti e di ottenere un prodotto finito che mantiene inalterate le proprietà organolettiche delle materie prime utilizzate.



Emilia Romagna
Forlimpopoli - FC





4386

4388

GIARDINIERA DI VERDURE

Solo verdure fresche (Peperone, Carota, Cipolla rossa, Sedano, Cavolfiore, Finocchio) lavorate a crudo e conservate in olio di semi di girasole.

Cod. 4386
Confezione da 550 g

Cod. 4387
Confezione da 1,5 kg

Cod. 4388
Confezione da 2,8 kg



4389

CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE

Tutto il sapore della "Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P" conservata in olio di semi di girasole. Lavorate a mano dal fresco le cipolle restano dolci e leggermente acidule, perfette in qualsiasi occasione, dal panino al formaggio.

Cod. 4389
Confezione da 550 g



4390

SCALOGNO IN AGRODOLCE

Dolce e fragrante, lo scalogno dà il meglio di sé in agrodolce. Provalo sul tagliere degli antipasti o per accompagnare un arrosto.

Cod. 4390
Confezione da 550 g



4391

CAVOLFIORE IN AGRODOLCE

Croccante al punto giusto e con tutto il sapore dell'ortaggio che è conservato in olio di semi di girasole. Ottimo per accompagnare taglieri di salumi e formaggi.

Cod. 4391
Confezione da 550 g

DANICOOP

Gustarosso

Danicoop, Società Cooperativa Agricola coltiva, trasforma, commercializza e valorizza con il marchio Gustarosso, il pomodoro San Marzano DOP e altre biodiversità autoctone tradizionali dell'Agro Sarnese come lo Spunzillo, il Lucariello, il Pomodorino Crovarese, le Pacchetelle.

DANicoop, Società Cooperativa Agricola, nasce nel 1991 a Sarno, grazie alla volontà e alla tenacia di agricoltori non più giovanissimi, tra i 60 e gli 80 anni, che avvertono l'esigenza di unire le proprie conoscenze e la capacità di coltivare il pomodoro San Marzano con l'esperienza tramandate da ben quattro generazioni. DANicoop conta oggi oltre 60 soci e una superficie totale di circa 200 ettari, che annovera tra le sue attività principali la coltivazione, la trasformazione in conto lavorazione e la commercializzazione del pomodoro San Marzano DOP. Aderisce al Presidio Slow Food con il pomodoro San Marzano ed è iscritta all'albo delle Fattorie Didattiche della Regione Campania e alla Coldiretti di Salerno. La DANicoop segue tutto il processo produttivo del San Marzano e di tutte le altre produzioni: fornisce le piantine ai soci produttori e presta agli stessi assistenza tecnica agronomica durante il trapianto, dalla crescita delle piantine fino alla raccolta del prodotto. Ogni barattolo di pomodoro racchiude l'impegno di diversi attori della filiera: agricoltori e tecnici che controllano a più livelli la materia prima e che permettono così di portare sulla tavola dei consumatori un pomodoro buono, tradizionale, fatto bene.



Campania
Sarno - SA





4198

4173



4174

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

È il Re dei pomodori. La denominazione di origine protetta designa esclusivamente il prodotto "pelato" proveniente dalla lavorazione dei frutti appartenenti all'eco tipo San Marzano e a linee migliorate di esso. La tecnica colturale del prodotto fresco prevede l'allevamento di tipo verticale delle piante con l'uso di sostegni, rispettando così la tradizione secolare, anche se, per l'elevato numero di ore di manodopera richieste, tale tecnica incide fortemente sui costi di produzione.

Cod. 4198
Peso 400 g

Cod. 4173
Peso 800 g

Cod. 4174
Peso 2,5 kg

È l'ideale per preparare la tradizionale pizza napoletana.



4177

4179

POMODORI PELATI 100% ITALIANI

Il vero pomodoro pelato 100% italiano: i pomodori sono interi e immersi nel loro succo. I pomodori, che provengono dalla Puglia, vengono raccolti a uno stadio ottimale della maturazione.

Cod. 4177
Peso 400 g

Cod. 4178
Peso 800 g

Cod. 4179
Peso 2,5 kg



4180

POMODORI PELATI 100% ITALIANI QUALITÀ SUPERIORE

Pomodoro di qualità ibrida, coltivato nelle regioni del Molise e della Campania. Il metodo di coltivazione è chiamato "metodo di lotta integrata" dove viene salvaguardato l'ambiente e lo stesso prodotto, pertanto non vengono utilizzati fitofarmaci nocivi, ma solo quelli provenienti da vegetali e animali. I pomodori sono scelti uno a uno e il succo viene fatto con un metodo molto particolare.

Cod. 4180
Peso 2,5 kg

Il preferito per preparare il sugo base delle pizze rosse.



4176

E' PACCHETELLE

La ricetta è ispirata dalla tradizione contadina. Ogni anno, infatti, nei cortili e nelle masserie di tutto il Sud Italia avveniva la lavorazione delle conserve di pomodoro. Il Pomodoro San Marzano veniva tagliato a "pacchettelle", ossia dal lato lungo in 4 spicchi, per meglio facilitare l'inserimento nella bottiglia.

Cod. 4176
Peso 400 g

Ottimi per preparare gli spaghetti con pacchettelle di pomodoro e basilico, la focaccia pugliese, la pizza al pomodoro con pacchettelle.



4181

POLPA FINISSIMA DI POMODORO 100% ITALIANO

Autentica polpa ottenuta soltanto da pomodoro italiano, perfetta per la ristorazione.

Cod. 4181
Peso 4 kg



4184

POMODORINI CROVARESI

Il pomodoro "Crovaresi" è, insieme al pomodoro San Marzano, specie autoctona dell'Agro-Sarnese Nocerino. di forma piccola, viene coltivato a Sarno, con la stessa modalità dell'uva. Grazie all'esposizione al sole, ha un sapore agrodolce e molto succoso.

Cod. 4184
Peso 400 g

Ottimi per condire la pasta e sulla pizza.



4185



4186

POMODORINI DATTERINI 100% ITALIANI

Di forma piccola e ovale, con un gusto particolarmente dolce e intenso.

Cod. 4185
Peso 400 g

Cod. 4186
Peso 2,5 kg

Ottimi per preparare gli spaghetti con datterini e alici, per preparare i pomodorini confit, per la salsa chutney di pomodorini datterini.



4187



4188

POMODORINI 100% ITALIANI

Il pomodoro tondino di collina è quello più usato nelle cucine di tutto il mondo, perché è molto versatile nell'utilizzo. I pomodori tondini Gustarosso provengono tutti dai soci coltivatori del Sud Italia.

Cod. 4187
Peso 400 g

Cod. 4188
Peso 2,5 kg

Ottimi ripieni di ricotta e salame, su crostoni di pane con le verdure.



4182



4183

PASSATA DI POMODORO 100% ITALIANO

Preparata con i migliori pomodori, ha tutto il sapore e il profumo del pomodoro maturo, tipico napoletano.

Cod. 4182
Peso 680 g

Cod. 4183
Peso 2,5 kg

Ideale per condire la pizza oppure per i grandi sughi della tradizione italiana.



4190



4191



4371

LUCARIELLO - POMODORO GIALLO

Il pomodoro giallo Lucariello è un innesto naturale tra le varietà di pomodoro dell'Agro-Sarnese Nocerino e la varietà pomodoro del piennolo del Vesuvio. Viene coltivato nell'Agro-Sarnese Nocerino. Giallo come il sole, ha la buccia spessa e la polpa particolarmente soda.

Cod. 4190 interi
Peso 400 g

Cod. 4191 interi
Peso 520 g

Cod. 4371 passata
Peso 440 g

Ottimi con il pesce, con l'orata all'acquapazza, per preparare gli scialatielli ai frutti di mare, sulla focaccia pugliese.



4193

SPICCHI DI CARCIOFI AL NATURALE

Spicchi di carciofi al naturale, mondati con cura conservando inalterato il loro sapore fresco.

Cod. 4193
Peso 2,5 kg

I carciofi al naturale possono essere utilizzati in qualunque periodo dell'anno per preparare insalate, oppure come contorno o ancora per farcire pizze.



4194

FRIARIELLI AL NATURALE

Friarielli è il nome dei broccoli napoletani. Sono le infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa. I friarielli Gustarosso vengono inscatolati al naturale per preservarne il sapore.

Cod. 4194
Peso 800 g

Ottimi saltati in padella con salsiccia e un pizzico di peperoncino, sulla pizza con mozzarella di bufala, salsiccia o nel ripieno di una torta salata.



4195

E' PAGNOTELLE SCAROLA AL NATURALE

La scarola "a pagnottella" è una scarola piccola e molto tenera. È stata messa in scatola soltanto con l'ausilio di acqua e sale, per mantenere intatte le caratteristiche organolettiche.

Cod. 4195
Peso 800 g

Ottima in padella con acciughe e olive, oppure usata come condimento per la pizza, preferibilmente bianca.



4196

4197

ORIGANO DI COLLINA ESSICCATO NATURALMENTE

Questo origano viene dal Monte Sarò, la cornice della Valle del Sarno. Raccolto a mano, viene lasciato essiccare al sole e successivamente "passato", cioè sminuzzato e messo in vetro. L'odore è balsamico e leggermente pungente, merito della montagna e della lieve brezza marina che spira ogni giorno dalla costa. La sua origine mediterranea impone che la coltivazione sia effettuata in pieno sole; durante la crescita, l'origano viene irrigato con regolarità, ma senza creare condizioni di eccessiva umidità.

Cod. 4196
Peso 100 g

Cod. 4197
Peso 500 g

Ottimo per insaporire pizze e piatti estivi come la caprese di mozzarella e pomodori conditi con olio o per condire sughi al pomodoro.

NUTRITALIA

NUTRITALIA
Solo il Buono del Mare

Prelibatezze di mare, per lo più pescate nel Mediterraneo, lavorate dal fresco. Tonno rosso, sgombro, acciughe e molto altro pesce conservato in olio d'oliva.



Nutritalia è la storia di un'azienda legata alla tradizione della lavorazione del tonno rosso e dello sgombro in Sicilia. Nel 2017 a Trappeto, in provincia di Palermo, Nutritalia inizia a selezionare i pesci migliori e le materie prime eccellenti come l'olio di oliva e il sale rigorosamente marino. Nutritalia prepara conserve di mare sapientemente lavorate e conservate sott'olio con il marchio "A.D. 1340 Tonnara dell'Orsa" che nasce dall'idea di ridare lustro ad uno dei bagli più antichi di Sicilia, il baglio benedettino affacciato sul mare di Punta Raisi gestito dai monaci benedettini di San Martino delle Scale dal 1382 come patrimonio della Chiesa per ben cinque secoli. Buona parte del pescato proviene dal Mar Mediterraneo (Zona Fao 37). Il pesce è lavorato dal fresco. La cottura avviene con il metodo antico della bollitura con acqua e sale marino grosso di Trapani (Presidio Slow Food). Questa antica pratica di cottura permette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche del pesce e i suoi valori nutritivi.



Sicilia
Trappeto - PA



Sughi pronti di pesce

Gran Ricetta Gourmet di Sicilia è una gamma di sughi creati sulla base delle antiche ricette della cultura gastronomica marinara di Sicilia. Sono stati ideati con la collaborazione e l'esperienza dei migliori esperti della cucina siciliana.



5129

SUGO ALLO SCOGLIO

Preparato secondo la ricetta della tradizione marinara di Sicilia con totani, calamari, vongole, seppie, gamberi e cozze.

Cod. 5129
Peso 200 g



5130

SUGO AL GAMBERO ROSA DEL MEDITERRANEO

Il Gambero Rosa, uno dei crostacei più pregiati del Mar Mediterraneo è il protagonista di questo sugo pronto

Cod. 5130
Peso 200 g



5127

SUGO DI PESCE SPADA E MELANZANE

Un sugo che utilizza due ingredienti chiave della cucina siciliana: le melanzane e il Pesce Spada.

Cod. 5127
Peso 200 g



5131

SUGO AL NERO DI SEPPIA

Preparato con seppie, nero di seppia, concentrato e passata di pomodoro, olio di oliva, cipolla, aglio e pepe nero.

Cod. 5131
Peso 200 g



5119

RAGÙ DI TONNETTO

Preparato con tonnetto del Mediterraneo, concentrato e passata di pomodoro, olio di oliva, sale, cipolla, pepe nero.

Cod. 5119
Peso 200 g



5133

VONGOLE IN ROSSO

Vongole con pomodoro e peperoncino.

Cod. 5133
Peso 200 g

DOLCIE ABBINAMENTI



BORGOLUCE



Modernità ed eco sostenibilità sono radicati nel DNA di Borgoluce, azienda agricola a filiera cortissima, esempio concreto di economia circolare.

A Susegana in provincia di Treviso sorge Borgoluce, oltre 1000 ettari tra pascoli, boschi, allevamenti, campi coltivati, vigneti, frutteti, canali, mulini e caseificio. Borgoluce è un'azienda agricola a filiera così corta da stare tutta dentro questa tenuta. L'azienda, di proprietà da tempo immemore della famiglia Collalto, è gestita da Ninni e Caterina Collalto insieme alla madre Trinidad e da Lodovico Giustiniani, amministratore delegato. La tenuta comprende un allevamento di circa 400 bufale, un allevamento di bovini da carne, un allevamento allo stato brado di suini. Il latte di bufala è trasformato nel caseificio aziendale a pochi metri dalla stalla, in mozzarella, ricotta, yogurt. L'utilizzo di fonti rinnovabili per la produzione di energie è un valore importante per l'azienda. L'energia utilizzata nasce dai sottoprodotti dei boschi, degli allevamenti e delle coltivazioni. Il legno viene bruciato da una caldaia a biomassa, mentre un biodigestore trasforma il letame e l'insilato dei cereali in biogas, da cui nasce l'energia elettrica che viene consumata e l'energia termica che riscalda le stalle delle bufale.



Veneto
Susegana - TV





9108

BISCOTTI DI MAIS BIANCOPERLA

È un biscotto senza glutine, adatto al consumo dei celiaci, prodotto con l'utilizzo di sola farina di mais Biancoperla, uova da allevamento a terra, zucchero di canna, burro italiano di alta qualità, aroma naturale di limone e bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. Il risultato è un frollino fragrante, sobrio, dal sapore autentico.

Cod. 9108

Peso 180 g



9110

NOCCIOLA TONDA GENTILE

Nocciola della varietà Tonda Gentile Romana, coltivata nella tenuta di Borgoluce, sgusciata e confezionata sottovuoto. Compatta e croccante, il sapore è finissimo e l'aroma persistente.

Cod. 9110

Peso 200 g



9109

CREMA NOCCIOLA

Crema spalmabile di nocciole e cacao con il 50% di nocciole della varietà Tonda Gentile Romana coltivate da Borgoluce. Intenso è il profumo di nocciola. La consistenza è molto cremosa e piacevolmente spalmabile.

Cod. 9109

Peso 200 g



Il miele di Collalto

Le colline incontaminate di Collalto sono uno spazio verde lontano dai centri urbani, con boschi in cui dominano le profumatissime acacie che si alternano a prati in fiore. È qui che le api raccolgono il nettare, il polline e l'acqua da cui nasce il miele Borgoluce.



9111

MIELE MILLEFIORI

All'olfatto ha un ventaglio molto ampio di note floreali e frutta candita. Al palato la gamma aromatica è persistente, ampia e coinvolgente, tra ricordi di frutta sciropata o in confettura.

Cod. 9111

Peso 400 g



9112

MIELE DI CASTAGNO

Il gusto è dolce con un deciso retrogusto amarognolo; aroma e sapore sono decisi, legnosi, di cuoio e fumo.

Cod. 9112

Peso 400 g



9113

MELATA DI BOSCO

Profuma di spezie e frutta matura, il sapore è caramellato, ma mai stucchevole, perfetto per dolcificare latte o caffè. Ottimo con lo yogurt bianco.

Cod. 9113

Peso 400 g

SAPORARTE



Un team di amici, artigiani, innovatori sempre pronti a sperimentare usi nuovi di materie prime eccellenti creando prodotti adatti a tutti, con una particolare attenzione alle diverse sensibilità alimentari.

Claudio, Luca e Marco sono la squadra di Saporarte. La voglia di qualità che li accomuna ha dato vita a un laboratorio produttivo di pasticceria (e non solo) nel cuore del quartiere Arcella a Padova che lavora materie prime di qualità avendone cura e rispetto. I loro prodotti sono l'insieme delle loro influenze. È così che anche l'olio d'oliva, che difficilmente entra nei dolci, ha trovato il giusto equilibrio con le migliori materie prime, i processi di lavoro e le nuove esigenze di un mercato che cambia velocemente. Il loro è un catalogo ricco di proposte: biscotti, torte, creme spalmabili, lievitati nei quali l'unione del lievito madre Ligure e Padovano scrive una storia nuova che si radica nel passato, mantenendo vivo il patrimonio delle tradizioni locali. NOVANTA, il lievito madre di Saporarte è una fusione di storie e tradizioni: nasce in Liguria a Gazzo d'Arroscia più di 90 anni, e Marco lo eredita dalle signore del luogo, custodendolo con dedizione. Oggi si unisce alla matrice che da sempre Claudio e Luca curano per la realizzazione di brioche, panettoni e colombe. Non sempre matrici di lievito diverse possono convivere, è invece stavolta la loro capacità di adattarsi alla novità è stata eccezionale.



Veneto
Padova - PD





LIEVITATI **PER LE FESTE**

Farina Petra, vaniglia Bourbon del Madagascar, lievito madre Novanta, burro di latteria, canditi e agrumi di filiera corta ligure La Baita & Galleano, tagliati dopo il processo di canditura perchè mantengano più oli essenziali possibile del frutto. Tra gli ingredienti ancora limone di Sorrento, mandarino di Ciaculli, cioccolato francese.

Panettoni e colombe sono disponibili in diversi gusti e formati.

Chiedi info al tuo agente



LIEVITATI **TUTTO L'ANNO**

La cura del lievito, la lunga lievitazione, la selezione della materia prima sono un impegno costante che dura tutto l'anno. Nascono così le focacce padovane e la ciambella limone e cioccolato.

FOCACCIA DELLA NONNA BRUNA
con confettura di lamponi e amarene candite

FOCACCIA DELLA NONNA ROSETTA
gocce di cioccolato e confettura di albicocche

FOCACCIA DELLA NONNA ESTER
con glassa alle mandorle, nocciole e vaniglia Madagascar

CIAMBELLA LIMONE E CIOCCOLATO
con limone IGP candito e gocce di cioccolato

Chiedi info al tuo agente





LA VASOCOTTURA

Oltre al classico babà al Rhum anche una versione del babà senza latticini, con vino Pigato e una torta caprese al cioccolato fondente.

Diversi formati disponibili
Chiedi info al tuo agente



LE SBRISOLONE E ROSEGOTE

Sbrisolona alle mandorle, un classico della tradizione veneta e Rosegota, dolce che nasce dall'incontro di Stroschia ligure e Sbrisolona, una torta friabile disponibile in tre varianti: cioccolato e mandorle, albicocca e mandorle, cioccolato e nocciole.

Più varianti disponibili
Chiedi info al tuo agente



I FROLLINI

Pasta frolla reinterpretata in forme e gusti differenti, anche 100% vegetali. I biscotti sono confezionati singolarmente in monodosi e mantengono così profumi, aromi e consistenze.

Cod. SAP-FR001
ARMONIE ALL'OLIO
NOCCIOLA E CIOCCOLATO

Cod. SAP-FR002
ARMONIE ALL'OLIO
ALL'ALBICOCCA

Cod. SAP-FR003
ARMONIE ALL'OLIO
AL MIRTILLO

Cod. SAP-FR004
ARMONIE ALL'OLIO
AL LAMPONE

Cod. SAP-FR012
CANESTRELLO SAPORARTE
ALL'OLIO D'OLIVA

Cod. SAP-FR005
ZAETO VENEZIANO CON
UVETTA E PINOLI

Cod. SAP-FR006
FROLLINI CIOCCOLATO
OR NOIR E SALE ROSA

Cod. SAP-FR007
BACIO DI DAMA ALLE
NOCCIOLE PIEMONTE IGP

Cod. SAP-FR008
FROLLINI VEGETALI
CIOCCOLATO VIETNAM
E SALE

Cod. SAP-FR009
FROLLINO NOCCIOLINO
100% NOCCIOLE IGP

Cod. SAP-FR010
CANTUCCI MANDORLE
E PISTACCHI

Cod. SAP-FR011
CANTUCCI ALLE MANDORLE

Cod. SAP-FR013
CANESTRELLO
TRADIZIONALE AL BURRO



CREME SPALMABILI

La migliore frutta secca italiana, la nocciola Piemonte IGP e il pistacchio Siciliano, trasformati in creme spalmabili davvero buone!

Più varianti disponibili
Chiedi info al tuo agente



L'APERITIVO SALATO

La migliore frutta secca abbinata a verdure e spezie, per un aperitivo originale. E poi le focacce con olive, pesto di basilico e all'olio evo di taggiasche di La Baita & Galleano.

Cod. SAP-FG001
FOCACCIA GENOVESE
ALL'OLIO EVO

Cod. SAP-FG002
FOCACCIA GENOVESE
AL PESTO DI BASILICO

Cod. SAP-FG003
FOCACCIA GENOVESE
ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Cod. SAP-DRS001
ARACHIDI E MANDORLE
CIPOLLA E ROSMARINO

Cod. SAP-DRS002
ARACHIDI E MANDORLE
PAPRIKA E POMODORO

Cod. SAP-DRS003
ARACHIDI E MANDORLE
CON ZUCCA E CURRY



“
*Gusto e ricerca
andando oltre
la tradizione*”

MICHELIS



Nel retro di un'osteria, a Mondovì, nasce nel 1919 un piccolo laboratorio di pasta fresca e pasticceria artigianale.

Amore per la tradizione, per il territorio, per la buona tavola e per la qualità delle materie prime. Sono questi gli ingredienti della pasta Michelis. Era il 1919 quando Mario Michelis iniziò quest'avventura, in un piccolo laboratorio nel retro di un'osteria. Col tempo l'azienda è cresciuta in dimensioni e tecnologia, mantenendo invariata la costante ricerca della qualità. Oltre novant'anni dopo quel piccolo pastificio di Mondovì è diventato una delle più importanti aziende della zona, conosciuta e rinomata anche all'estero. Generazione dopo generazione la famiglia Michelis ha continuato a tenere le mani in pasta. Dopo papà Mario è arrivato Egidio. Accanto a lui la moglie Graziella e oggi anche Cristina, Mario e Marco, i figli, che gestiscono l'attività con la stessa passione, la stessa vocazione e la stessa audacia, sempre attenti alle esigenze di un mercato in continua evoluzione.



Piemonte
Mondovì - CN





9114

MELIGHE DI MONDOVÌ



Le Paste di Meliga vantano radici antichissime nella tradizione monregalese. Gli ingredienti sono semplici e genuini, selezionati accuratamente per garantire l'eccellenza del prodotto. L'ingrediente che fa la differenza è la preziosa varietà di mais "Ottofile", macinato a pietra in un mulino locale. Le uova sono freschissime, da allevamento a terra, il burro è di qualità e non si utilizzano aromi di sintesi chimica.

Cod. 9114
Peso 400 g



9115

PASTE DI MELIGA RICOPERTE DI CIOCCOLATO

La grana grezza del mais Ottofile macinato a pietra crea un piacevole contrasto con il vellutato gusto del finissimo cioccolato fondente.

Cod. 9115
Peso 220 g



9116

9117

9118

CROSTATA DI MELIGA

In queste crostate il plus è la farina di mais dell'antica varietà "Ottofile". La macinazione, eseguita a pietra, esalta le caratteristiche organolettiche del cereale lasciando nella farina tutte le parti di cui è composto il chicco.

Cod. 9116 Albicocca - **9117** Frutti di bosco - **9118** Mora
9119 Ciliegia - **9120** Nocciole e cacao
Peso 300 g



9119

9120

LA BAITA E GALLEANO



Un'azienda agricola completamente naturale dove l'aria, il sole, la terra, l'acqua di sorgente e i concimi naturali sono preziosi alleati.

A Gazzo, frazione di Borghetto d'Arroscia, un piccolissimo borgo con solo 50 residenti, nell'entroterra della provincia di Imperia, Marco Ferrari e Massimo Galleano coltivano ulivi e verdure in modo biologico. Tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare si stende il loro patrimonio: 3000 ulivi secolari di cultivar Taggiasca di montagna. L'olio extravergine, tutto da olive taggiasche, ottenuto con pratiche agronomiche sostenibili, resta uno dei prodotti d'eccellenza. Anche tutto il resto della produzione è da scoprire. Vicino all'uliveto infatti 1,5 ettari di terreno è dedicata all'orto naturale dove coltivano tra le tante specialità il basilico per il pesto, i pomodorini, i carciofi, e anche la frutta. Marco e Massimo seguono la filiera completa di tutti i prodotti e tutto viene eseguito manualmente: dalla coltivazione delle materie prime, alla lavorazione che viene eseguita secondo la tradizione nel laboratorio di Diano Castello. Le coltivazioni sono totalmente naturali senza additivi chimici, fatte crescere solo con concimi naturali (letame e cornunghia) e innaffiate solo con acqua di sorgente che nasce a 1100 mt sul monte Gazzo.



Liguria
Borghetto
D'Arroscia - IM





9102

COMPOSTA DI OLIVE TAGGIASCHE

Chutney realizzato con le olive taggiasche biologiche raccolte a mano, provenienti dagli uliveti aziendali, con la sola aggiunta di succo di limone, pectina e un po' di zucchero.

Cod. 9102
Peso 150 g

Delizioso per accompagnare i taglieri di salumi o formaggi.



9103

COMPOSTA DI POMODORI VERDI CUORE DI BUE DI ALBENGA

Chutney realizzato con pomodori verdi "Cuore di Bue di Albenga", pectina, limone, chiodi di garofano e un pizzico di zucchero.

Cod. 9103
Peso 150 g

Da provare con il pesce, con i formaggi stagionati e con i fritti.



9104

COMPOSTA DI RIBES E PEPERONCINO

Prodotto con ribes e peperoncini dell'orto aziendale, zucchero di canna e pectina. Ne risulta una salsa agrodolce ricca del sapore del ribes nero e della piccantezza del peperoncino.

Cod. 9104
Peso 150 g

Ottimo con la carne d'oca, la selvaggina e con i formaggi a pasta molle.



9105

COMPOSTA DI PEPERONE GIALLO

Preparata con peperoni gialli e la sola aggiunta di zucchero di canna e pectina. Il risultato è una salsa agrodolce che assomiglia molto ai chutney di origine indiana.

Cod. 9105
Peso 150 g

Si può usare in accompagnamento a pietanze cotte, sia di carne, sia di pesce, oppure a salumi e formaggi.



9106

COMPOSTA DI CIPOLLE E PEPE NERO

Preparato con cipolle dolci coltivate sulle colline liguri, pepe nero, succo di limone, pectina e un po' di zucchero. Il risultato è una salsa agrodolce che assomiglia molto ai chutney di origine indiana a base di frutta, verdura e spezie.

Cod. 9106
Peso 150 g

Ottimo in un sandwich freddo a base di tacchino o pollo.

COMPOSTA DI FICHI E ACETO BALSAMICO



9107

Cod. 9107
Peso 150 g

Ottimo per accompagnare pietanze sia di carne, sia di pesce. Da provare con formaggi dal sapore deciso.

Marmellate e confetture extra



9122



9125

MARMELLATE E CONFETTURE EXTRA

Preparate nel proprio laboratorio con frutta fresca raccolta a mano e ingredienti 100% naturali, coltivata nei frutteti di proprietà senza l'utilizzo di additivi chimici. Una confettura sana, con tutto il sapore genuino della frutta fresca.

Cod. 9121, 9122, 9123, 9124, 9125, 9126, 9127, 9128, 9129
Vasetto da 310 g

Gusti: Arance "Pernambucco", Arance amare, Clementine, Pesche, Albicocche, Prugne, Frutti di bosco, Lamponi, Fragole



9127



9128



9100



9101

ARANCE PERNAMBUCCO ALLO SCIROPPO DI VINO PIGATO

Le arance Pernambucco sono un'antica varietà ligure dalla buccia spessa, aromatica e ricca di oli essenziali. Originarie del Brasile, sono state introdotte in Liguria da un marinaio genovese nel XVI secolo. Vengono coltivate biologicamente nella tenuta aziendale, raccolte a mano, lavate, affettate e invasate. Sono poi ricoperte da uno sciroppo a base d'acqua di sorgente, zucchero e vino bianco locale Pigato della Riviera Ligure.

Cod. 9100
Peso 300 g

Cod. 9101
Peso 1 kg

Perfette per la colazione con yogurt e muesli, aggiunte al gelato, a dolci e torte.



9131

CILIEGIE POCHÈES

Ciliegie semi candite, una lavorazione che lascia il frutto croccante e il sapore più delicato del classico candito.

Cod. 9131
Vasetto da 200 g

Adatta in versione dolce ma anche salata abbinata a carni rosse, robiola, formaggi erborinati.



9132

AMARENE CON L'ANICE CANDITE

Amarene candite come si faceva una volta, a vasca aperta e lentamente (per 8/12 giorni), senza l'aggiunta di anidride solforosa. Il risultato è un frutto dolce, ricco, goloso.

Cod. 9132
Vasetto da 340 g

Ottime abbinate a panna cotta, yogurt, gelato, ricotta, mascarpone e nelle torte.

MATTEINI FOOD



Un laboratorio artigianale che lavora frutta e verdure fresche e mantiene inalterate le loro proprietà, esaltandone i sapori attraverso tecniche di lavorazione che rispettano la materia prima. Il tutto senza conservanti e coloranti aggiunti.

Tutto nasce in un piccolo orto di Forlimpopoli (FC) dove nel 1969 Mario e Mauro iniziano a coltivare i primi prodotti da rivendere nel mercato di paese del giovedì mattina. 50 anni dopo la creazione di un laboratorio interno ha permesso di racchiudere e preservare la freschezza e la genuinità di frutta e verdure. Quello che ci è piaciuto di questi conservati è la qualità della materia prima scelta e la lavorazione pulita, senza conservanti e coloranti aggiunti. La confettura di fragole per esempio è prodotta utilizzando solamente fragole Candonga, le più dolci presenti sul mercato. La confettura di pesche di Romagna è certificata biologica. La cipolla in agrodolce viene realizzata con "Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P." Il laboratorio artigianale permette di dare al prodotto finito caratteristiche uniche grazie alla lavorazione a mano e a innovative tecniche di conservazione che permettono di non usare conservanti e di ottenere un prodotto finito che mantiene inalterate le proprietà organolettiche delle materie prime utilizzate.



Emilia Romagna
Forlimpopoli - FC





9137

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCA

Preparata con le albicocche della varietà Portici di Romagna (110g per 100g di prodotto), zucchero, succo di limone, senza pectina e conservanti. A rendere unica questa confettura è lo spiccato aroma di albicocca fresca e l'assenza di sentori di "frutta cotta".

Cod. 9137
Vasetto da 350 g



9136

CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLA

Da fragole fresche senza addensanti e conservanti, ma con 120g di frutta per 100g di prodotto. Il colore è rosso scarlatto. Spiccato il sentore di fragole fresche. Assente l'odore di "frutta cotta". Ottima sul pane a colazione, intrigante abbinata a formaggi freschi.

Cod. 9136
Vasetto da 350 g



9142

CONFETTURA EXTRA DI PESCA BIO



Pesche biologiche della varietà Red Haven, dolcissime e profumate. Raccolte mature per garantire il massimo della fragranza. Senza pectina, nè conservanti.

Cod. 9142
Vasetto da 250 g



9138

MARMELLATA DI ARANCE

Fatta con marmellata di Arance della varietà Navel della Basilicata fresche (70 g per 100 g di prodotto), senza pectina e conservanti. Spiccato l'aroma delle arance fresche con tenue sapore amaro tipico delle marmellate di agrumi.

Cod. 9138
Vasetto da 250 g

Abbinamenti



9133

FICHI CARAMELLATI

I fichi all'interno del barattolo sono per lo più interi. Spiccato è il profumo di caramello e fichi freschi. Leggere le note agrumate. Senza conservanti: nel vasetto solo fichi, zucchero, scorza di limone.

Cod. 9133
Vasetto da 280 g

Ottimi con grandi formaggi stagionati o in abbinamento a formaggi freschi, come lo squacquerone.



9134

CIPOLLA CAMELLATA

Al naturale senza coloranti e conservanti, preparata con pochissimi ingredienti: cipolla, zucchero, vino bianco, aceto di vino bianco, senape, sale. Spiccato il sapore di cipolla acidula che risulta non invadente data la prolungata cottura del prodotto.

Cod. 9134
Vasetto da 250 g

Ottima nell'hamburger, con le carni alla griglia e con i formaggi stagionati.



9135

MOSTARDA DI PEPERONE

In perfetto equilibrio tra delicato e piccante questa mostarda è preparata con materie prime fresche e lavorata a mano, senza conservanti, coloranti, additivi.

Cod. 9135
Vasetto da 250 g

Ottima con i formaggi di latte di pecora, con i bolliti, con gli arrosti, con il pesce affumicato e con la tartare di carne.



9139

MOSTARDA N° 1 - RADICCHIO, CIPOLLA ROSSA E ARANCIA

Preparata con semplici ingredienti: radicchio, cipolla, arancia, zucchero e aceto di vino bianco, senza conservanti.

Cod. 9139
Vasetto da 180 g

Ottima nell'hamburger, le tartare di carne e con i formaggi

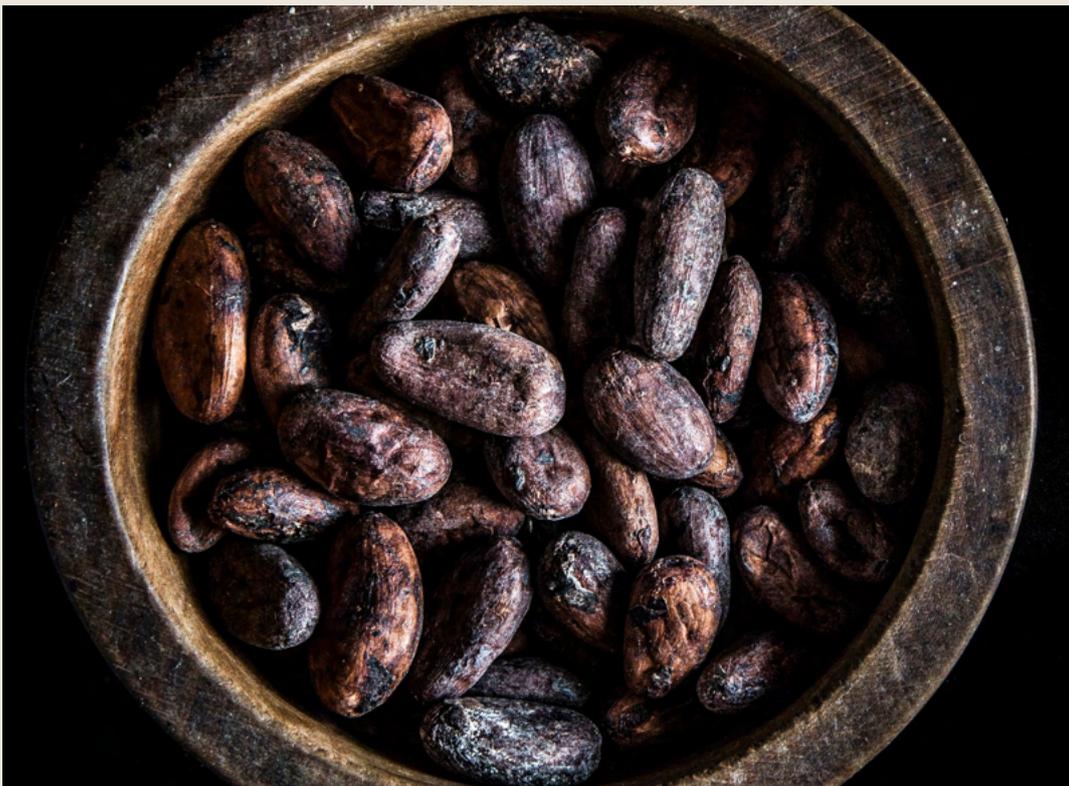


NOALYA

NOALYA®
CIOCCOLATO COLTIVATO*

Noalya Cioccolato Coltivato è un cioccolato da degustazione e per professionisti prodotto nel cuore della Toscana secondo la logica del tree to bar.

Noalya è un'emozione di aromi e sapori che evocano i tropici e l'equatore, racconta del sole che pervade la terra e dei profumi che quella terra, accudita e coltivata, trasferisce alle piante e al cacao. Se ne ricava uno straordinario frutto che, ricco di nutrienti benefici per l'uomo, affascina e seduce. Alessio Tessieri, patron dell'azienda, ha creato una filiera di produzione cortissima e unica, grazie alla lunga ricerca nelle migliori piantagioni del mondo e alla sua esperienza nell'universo del cacao che, tra le altre cose, lo ha portato a coltivare, all'interno della piantagione di proprietà, alcune tra le più rare varietà esistenti. Dopo il lungo viaggio affrontato dal cacao, Noalya inizia il processo di produzione del cioccolato. La conoscenza del processo e la lunga esperienza acquisita, hanno consentito ad Alessio Tessieri di selezionare in giro per il mondo anche le apparecchiature più adatte per le varie fasi di lavorazione. Dopo un'attenta e accurata pulizia, i semi di cacao vengono tostati. L'arte della tostatura è uno dei segreti di Noalya che custodisce con cura per garantire la costante qualità del cioccolato. La lavorazione viene personalizzata con temperature diverse per ogni tipologia di cacao, per fare in modo che durante la tostatura i vari tipi di semi sprigionino al meglio le proprie caratteristiche aromatiche. La costante degustazione del prodotto nei passaggi successivi al processo, fino alla realizzazione del liquore, consente di decidere la percentuale di cacao più adatta per esaltare profumi e gusto, selezionare le qualità per la realizzazione dei blend e applicare il grande bagaglio di esperienza per facilitare il lavoro degli chef che utilizzano Noalya cioccolato coltivato.



Toscana
Ponsacco - PI





TAVOLETTE GRANDE CUVÉE CHARACTER

Ogni blend è stato denominato con il numero della degustazione che è risultata la più equilibrata, la più riuscita per esaltare aromi e sapori desiderati, con una progressione della percentuale di cacao dal 66 all'85% nei fondenti e dal 39 al 41% nei cioccolati al latte. Non mancano i cioccolati bianchi al 33 e al 35% di cacao.



TAVOLETTE ESPRIT GRAND CRU

La lunga ricerca delle migliori piantagioni nel mondo ha condotto alla selezione accurata dei semi di cacao poi trasformati in cioccolato dallo spirito esclusivo e ricchi dei sapori e degli aromi delle terre di provenienza. Alessio Tessieri, con sapienza e pazienza, ha poi dosato le percentuali di cacao, tempi e temperature di tostatura, per ottenere cioccolati fondenti dal gusto unico e inconfondibile. In tavoletta anche tre cioccolati prodotti con varietà di cacao provenienti dalla piantagione di proprietà, Porcelana, Guasare, Criollo Merideño, e una varietà al latte proveniente dall'isola di Java.



CREME SPALMABILI

Da spalmare, da gustare al cucchiaino, perfette per la colazione o per regalarsi una parentesi di gusto esclusivo. Noalya ha selezionato le migliori nocciole, mandorle e pistacchi per realizzare cinque tipologie di creme vellutate racchiuse in vasetti di vetro.



DRAGÉES

Dalle migliori coltivazioni di mandorle, nocciole e pistacchi, selezionate accuratamente da Noalya nascono i Dragées, deliziose sfiziosità ricoperte di cioccolato Noalya. La produzione interamente artigianale prevede una prima pralinatura della frutta secca tostata e la successiva ricopertura con cioccolato al latte, fondente e bianco.



SELEZIONI

Un assortimento di tavolette per scoprire i cioccolati con i cacao provenienti dalle Piantagione del Sud America, Centro America, piccole e grandi Antille, Asia, Africa e Oceania.

COFANETTI

Uno scrigno da degustazione che contiene una selezione di cioccolati nati dai più pregiati cacao, vellutate creme spalmabili realizzate con la migliore frutta secca e sfiziosi Dragées



MINI TAVOLETTE DEGUSTAZIONE

Un assortimento di mini tavolette per scoprire i cioccolati con i cacao provenienti dalle Piantagione del Sud America, Centro America, piccole e grandi Antille, Asia, Africa e Oceania.



CIOCCOLATO GRANDE CUVÉE CHARACTER

Ogni cioccolato Grande Cuvée Character ha un numero che lo identifica. Quel numero rappresenta la lunga serie di test per ottenere la migliore miscela tra quantità e origine del cacao utilizzato. Ogni blend è stato denominato con il numero della degustazione che è risultata la più equilibrata, la più riuscita per esaltare aromi e sapori desiderati, dai più delicati ai più intensi, con una progressione della percentuale di cacao che va dal 60 all'85% nei fondenti e dal 39 al 41% nei cioccolati al latte.



CIOCCOLATO ESPRIT GRAND CRU

Ciocolato dai quattro continenti al servizio dell'alta pasticceria. La lunga ricerca delle migliori piantagioni nel mondo, ha condotto alla selezione accurata di semi di cacao, da trasformare in cioccolato per pasticceri e chef che vogliono realizzare prodotti dallo spirito esclusivo, ricchi dei sapori e degli aromi delle terre di provenienza. Alessio Tessieri, con sapienza e pazienza, ha poi dosato le percentuali di cacao, tempi e temperature di tostatura, per ottenere cioccolati fondenti dal gusto unico e inconfondibile. Disponibili anche una varietà al latte proveniente dall'isola di Java e quattro paste di cacao monorigine al 100% (Venezuela, Ecuador, Madagascar e Repubblica Dominicana) per creazioni personalizzate e dessert.



REVELATION CREATIVE

In gocce, in barre e le creme in vasetti, ecco un assortimento di cioccolato, fondente e bianco, miscelato con nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi e noci. Il cioccolato di qualità come sintesi di armonia con le fragranze e le consistenze della frutta secca. Un ingrediente indispensabile per creazioni di alta pasticceria e un amico per realizzare cioccolati e praline personalizzati. Il top per i pasticceri che vogliono esprimere al massimo la propria creatività, anche senza zucchero.



LE CREME

Un vasto assortimento di creme alla nocciola, al pistacchio e al cacao, create SENZA OLIO DI PALMA, ideali per tutte le esigenze del professionista: farciture di croissant, brioche, krapfen, biscotti, muffin, baci di dama e wafer. Ottime come ripieno per torte, pane di spagna, rollè e ideali per la cottura in forno. Grazie alle spiccate note della frutta secca, permetteranno di ottenere grandi successi in tutte le creazioni.



SCIARADA

Il nome Sciarada, in enigmistica è uno schema che consente da due singole parole di formarne una terza, ne rispecchia il suo utilizzo in pasticceria e in cucina. La sua versatilità e il facile utilizzo la rende unica e indispensabile in qualsiasi laboratorio. Si utilizza senza bisogno di temperaggio, basta scaldarla, anche nel microonde ed è subito pronta per glassare o farcire torte, bignè, prodotti da forno e biscotteria fresca e secca. Con un pizzico di fantasia si possono realizzare ricette uniche e inimitabili, aggiungendo Sciarada bianca, latte o fondente, a tantissimi altri ingredienti. Da provare miscelata insieme alle paste di frutta secca o al cioccolato Noalya si realizzano gianduia personalizzati per nuove e autentiche creazioni. Ottime unite alla frutta per dare un tocco di freschezza e di colore alle vostre vetrine.



PASTE DI FRUTTA SECCA

Dalla selezione accurata delle migliori qualità di frutta secca, una linea di pure paste 100%, dedicate ai pasticceri, chef e gelatieri che ricercano gli ingredienti migliori, con una particolare attenzione alla qualità. La tostatura delle nocciole, delle mandorle, dei pistacchi e dei pinoli viene eseguita ad arte nei tostini di Noalya, con grande attenzione ai tempi e alle temperature, al fine di valorizzarne gli aromi e i sapori che si sviluppano durante questo processo.



I PRALINATI

Un ingrediente di gran classe e dalle possibilità di un utilizzo molto versatile. La frutta secca attentamente selezionata incontra il cioccolato per sublimarsi in una miscela perfetta per cioccolatini e preparazioni di alta pasticceria. L'intensità del caramello e la ricchezza delle note tostate contraddistinguono i pralinati e ne diventano fonti di ispirazione per stimolare la creatività e per personalizzare mousse, ganaches e gelati in un trionfo di gusto e carattere.



ARTISTIC IDENTITY

Una gamma speciale, dal fondente, al latte e al bianco, dalle creme e dai prodotti a base di cacao ai complementari, pensata per la fantasia esigente di chef e pasticceri. Una progressione di varie consistenze, una fluidità all'insegna dell'equilibrio tra le diverse note aromatiche che permette di realizzare un vasto assortimento di creazioni, da forno e da frigo. Un ventaglio perfetto per regalare un'emozione irresistibile per la vista e per il palato.



COMPAGNI DI BANCO

Prodotti di qualità a disposizione del professionista, che non possono mancare sul banco di lavoro, per arricchire di sapore e decorare le proprie creazioni con maestria e fantasia. Noalya seleziona e acquista le nocciole appena sgusciate in Italia, nei migliori centri di coltivazione che la nostra penisola offre, per essere tostate e confezionate sottovuoto, mantenendo così tutta la loro sottile e naturale fragranza aromatica.

Ringraziamo i fornitori per averci concesso di utilizzare le loro foto a fini promozionali.
Tutti i diritti di utilizzo, modifica e riproduzione sono riservati.

Sono presenti nel catalogo anche foto contestualizzate puramente descrittive,
da non ritenersi rappresentative dei prodotti.