
FORMAGGI DI FAMIGLIA
A FAMILY PASSION



La vera forma della qualità, dal 1947

C'è una storia di famiglia, nei Formaggi Botalla.
Una storia di amore per la vita, la natura, la purezza,
la tradizione. Una passione che guarda al futuro,
perché nulla deve andare perduto, ma tutto
deve crescere e migliorare. E' una storia che tramanda
la qualità, i sapori e i valori che contano.

True quality, since 1947

There is a family history behind Botalla cheese.
A story of love for life, nature, purity and tradition.
A forward-thinking passion, because nothing must
end, but everything must grow and improve.
It's a story that conveys quality, flavour and values
that matter.



L'alta qualità dei Formaggi Botalla nasce dalla passione della famiglia Bonino, che nel 1978 rilevò lo storico marchio biellese, portando avanti una storia fatta di cultura, di produzione, di sapori. Al servizio di questa tradizione, i Bonino hanno saputo introdurre gradualmente la giusta innovazione: quella che non cambia il passato, ma lo migliora esaltandone i valori. Alla base di tutto, c'è una filiera controllata e garantita dal rapporto diretto con ogni allevatore, che consente di valorizzare appieno una materia prima straordinaria: nel latte dell'Alto Piemonte e, quindi, nei Formaggi Botalla vive tutta la tradizione di un territorio unico nel suo genere.

The high quality of Botalla cheese

is a result of the Bonino family's passion.

In 1978, they took over the historic Biellese brand to continue a history of culture, creation and flavour. At the service of this tradition, the Bonino family were able to gradually introduce the right innovation: that which doesn't change the past, but improves it by enhancing its values.

At the heart of everything, there is a well-monitored supply chain that is guaranteed by direct relationships with every farmer, allowing maximum value to be added to an extraordinary raw material.

This unique tradition for processing milk in Upper Piemonte is expressed in the cheese produced by Botalla.



**LA FAMIGLIA
BONINO**

**THE BONINO
FAMILY**

**IL SEGRETO
DELLA BONTÀ**

WHY IT'S
SO GOOD



Cento per cento latte vaccino delle valli piemontesi. I Formaggi Botalla hanno origine in un piccolo Paradiso terrestre, dove sgorga l'acqua più leggera d'Italia, dove l'aria pura delle Prealpi accarezza prati incontaminati e dove pascolano quiete le mucche regine di queste terre, la pezzata rossa di Oropa e la bruna alpina.

Sono i valori di un territorio. Il segreto della bontà Botalla.

Every drop of cow milk used in Botalla cheese stems from the Biellese valleys and nearby Canavese. Botalla cheese originated in a small earthly Paradise, where the lightest water in Italy flows, the pure Alpine air caresses unspoiled pastures and the cows that reign over these fields, the Pezzata Rossa d'Oropa and the Bruna Alpina, graze peacefully. These are local values. The secret to the delicious Botalla cheeses.





Ed è qui che la bontà diventa forma,
unica come l'emozione del sapore.

Nei caseifici le mani esperte
dei casari trasformano il latte in formaggi,
ne plasmano le forme, si prendono
cura di ogni loro creazione lungo
tutto il percorso di lavorazione,
a cominciare dalla tradizionale salatura
con acqua e sale. Gestì di una sapienza
antica, che portano in tutto il mondo
i valori di questo angolo di Piemonte.

*This is where the goodness takes shape;
unique, like the emotion evoked by its flavour.
In the cheese factories, the cheesemakers'
expert hands transform milk into cheese;
they create its shape and look after every
one of their creations throughout
the manufacturing process, starting from
the traditional salting method using water
and salt. Steps handed down by age-old
wisdom, sharing the values of this quiet
corner of Piedmont with the whole world.*

**UNA SAPIENZA
ANTICA**

AGE-OLD
WISDOM



**IL VALORE È
IN OGNI FORMA**

**VALUE IN
EVERY PIECE**



Nelle antiche cantine della sede di Biella con pareti rivestite di sughero e dal particolare microclima, il formaggio riposa su assi di abete e acquisisce stagionando il suo patrimonio di profumi e sapore. Il moderno stabilimento di Mongrando è il luogo perfetto per far stagionare in ambienti tecnologicamente avanzati i nostri formaggi, dove tradizione e conoscenza si uniscono garantendo la qualità di sempre.

In ancient cellars, between the cork walls and fir-wood boards of the Biella headquarters, every cheese is matured in the most suitable place and using the best method to enhance its fragrance, aroma and flavour. The modern Mongrando plant is the perfect place for ageing cheese in a technologically, advanced environment where tradition and know-how blend to guarantee Botolla quality.



Ogni forma viene rivoltata, accarezzata, spazzolata e confezionata a mano una ad una: è la firma di qualità dei Formaggi Botolla.

Each piece is individually turned, stroked, brushed and packaged by hand; this is the Botolla cheese sign of quality.





SBIRRO

L'UNICO E INIMITABILE
FORMAGGIO ALLA THE ONE-OF-A-KIND
BIRRA MENABREA MENABREA BEER
CHEESE



Nasce da un nobile matrimonio:
quello tra il miglior latte delle valli piemontesi
e la pregiata Birra Ambrata Menabrea. *Born from a noble marriage between the best milk
in the Piedmontese valleys and the fine Menabrea
Profumo intenso e persistente, con sentori di lieviti
e di malga, dal sapore delicato, dove gli ingredienti
della birra e del latte si fondono perfettamente.*
Ambrata beer. *An intense and lasting fragrance,
with hints of yeast and the mountains, with a delicate
flavour in which the ingredients of the beer
and milk blend perfectly. One of the finest
expressions of Botalla quality and originality.*

**SAPORI DI
UNA VOLTA, MAI UNFORGETTABLE
DIMENTICATI FLAVOURS
OF THE PAST**



I formaggi della Linea Tradizione Botalla nascono dalle più antiche ricette dei pastori delle malghe biellesi e canavesane. *The cheeses in Botalla's Tradition Range are made using the age-old recipes handed down by shepherds from the Biellese and Canavese mountains. From mature to aged typical toma cheeses, from the most delicate and creamy to the most lasting flavours and from mature goat's and sheep's cheeses to innovative herb and chilli flavours.*



**LINEA
TRADIZIONE**

TRADITION
RANGE

**LINEA
LATTE CRUDO**

RAW MILK
RANGE



**IL GUSTO AUTENTICO
E GENUINO
DEL LATTE CRUDO** THE AUTHENTIC
AND GENUINE TASTE
OF RAW MILK



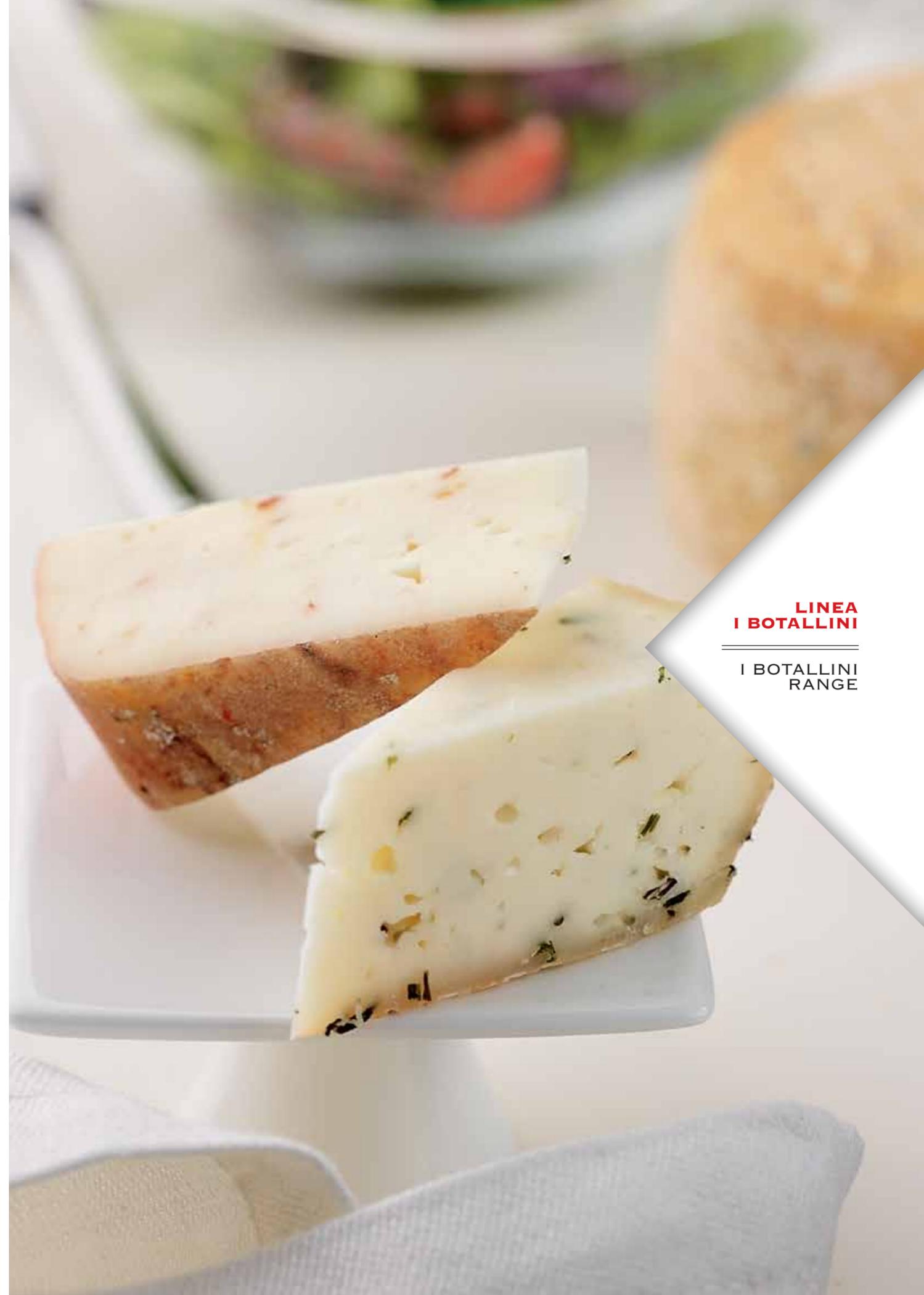
A chi ama il gusto autentico di un tempo
e predilige i formaggi a latte crudo,
Botalla dedica due delizie: il Maccagno Cervo,
che conserva intatti i sapori e i profumi della
tradizione, e il Kaprone, di latte di capra,
deciso e aromatico, per i palati più esigenti.

*Botalla has two delights for those who love
the authentic flavour of the past and prefer raw milk
cheeses: Maccagno Cervo, which preserves every
traditional flavour and fragrance, and Kaprone,
made with goat's milk, a strong and aromatic
cheese for those harder-to-please palates.*

**PICCOLI DI FORMATO,
SPECIALI NEL GUSTO** SMALL IN SIZE,
BIG ON TASTE



Piccoli nel formato, per essere sempre a portata di mano, ma speciali nel gusto. I Botallini offrono ai palati raffinati i sapori della più esclusiva produzione Botalla, *Small in size, these cheeses are perfect to grab for a snack, yet never fail to deliver on taste.* con alcune perle di bontà, come la caciotta di puro latte di capra, il formaggio *Botallini cheeses provide refined palates with the flavours created by Botalla's most exclusive production, with a few delicious gems such as a mature cheese made with pure goat milk, and the famous chilli-flavoured cheese.* alle erbe aromatiche e il celebre formaggio al peperoncino.



**LINEA
I BOTALLINI**

**I BOTALLINI
RANGE**



**CURCUMELLA,
PEPÈ, ZENZERINO,
DON CURRY
E DE' FLORIS**

**NUOVI SAPORI
DA ANTICHE
PASSIONI** NEW FLAVORS
COME FROM
OLD PASSIONS



Rispetto della tradizione non vuol dire chiusura a nuove idee, ma ricerca di equilibrio tra passato e presente. *Respecting tradition does not mean refusing innovation, but it means striving for equilibrium between the past and the present.* Se il latte, rigorosamente piemontese, si arricchisce di zenzero, curcuma, curry, pepe, spezie intense ma gentili, o del colore e dell'aroma dei fiori ecco nascere i nuovi formaggi dal gusto unico ed equilibrato, in puro stile Botalla. *If the strictly Piedmontese milk, is enriched with ginger, turmeric, curry, pepper, intense but gentle spices or with the colour and aroma of flowers, we have the discovery of new cheeses with a unique and balanced taste, in pure Botalla style.*

UNICO E SUBLIME
IN OGNI FASE DELLA UNIQUE AND SUBLIME
STAGIONATURA AT EVERY STAGE OF
THE AGEING PROCESS



Un formaggio che sa incantare tutti i palati.

È lunatico, ma non è bizzarro.

Ha il sapore della saggezza e del tempo *An enchanting cheese to suit all tastes.*

che scorre: delicato a pochi giorni *It's lunatico, but it's not crazy.*

dalla produzione, il suo sapore si fa unico *It tastes of wisdom and the passing of time.*

e diverso ad ogni fase della stagionatura, *Delicate after just a few days of being produced,*

fino ad offrire sensazioni irripetibili grazie alla *its flavour differs at every stage of ageing,*

sua pasta friabile verso il centro e cremosa *providing unique sensations thanks*

vicino alla crosta. *to its crumbly texture in the middle*

and creamy texture around the rind.



LUNATICO



LINEA
GOURMET

GOURMET
RANGE

FORMAGGI GOURMET
PER RAFFINATI GOURMET CHEESES
BUONGUSTAI FOR REFINED FOOD
CONNOISSEURS



Sapori sublimi per il mondo Horeca.
Tutta la prelibatezza delle ricette Botalla,
in formati piccoli, ideali per un carrello
dei formaggi completo e di alta qualità. *Sublime flavours for the Horeca world.*

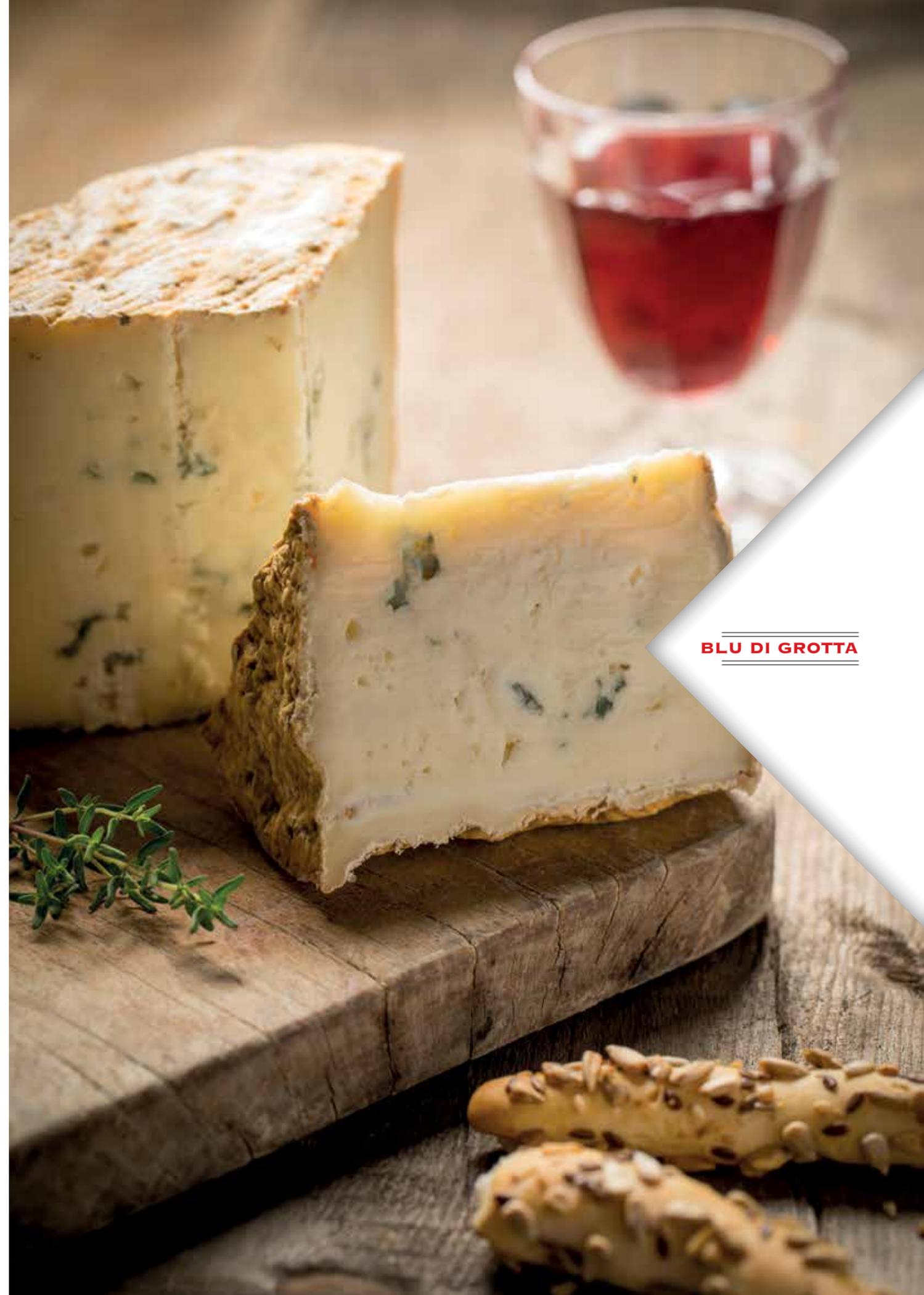
Una linea creata per i ristoratori
che desiderano offrire ai propri clienti
il gusto autentico della tradizione,
unito alla ricerca di nuovi sapori. *All the delicacy of Botalla recipes in small
portions, perfect for a trolley full of high-quality
cheeses. A range created for restaurateurs who
would like to offer their customers the authentic
taste of tradition combined with the search
for excellent flavours.*

**TUTTO IL SAPORE
DEL LATTE DI CAPRA ALL THE FLAVOUR
OF GOAT'S MILK**



Una ricetta che si basa completamente sugli equilibri. Il formaggio 100% latte di capra viene impreziosito dalle caratteristiche venature blu, per un risultato dal sapore intenso e dall'aroma persistente. Un gusto deciso, ma sempre molto armonico. Con la sua pasta bianca di morbida consistenza, Blu di Grotta è un formaggio erborinato dal sapore deciso, la cui intensità aumenta con il passare dei giorni durante la stagionatura, che avviene su assi di abete. È qui che assume un sapore deciso, mantenendo però la sua innata dolcezza.

A recipe that bases itself entirely on equilibrium. This cheese is made of 100% goat's milk embellished with characteristic blue grains resulting in an intense flavour and a persistent aroma. A decisive but a very harmonious taste. With its soft white consistency, Blu di Grotta is a blue cheese with a decisive flavour, whose intensity increases as time goes by during the ageing process on pinewood boards. It is in this phase that it acquires a decisive taste, as it maintains its innate mildness.



BLU DI GROTTA



**BURRO
BOTALLA**

BOTALLA
BUTTER

**TUTTA
LA SOSTANZA
DEL LATTE** ALL THE
CREAMY RICHNESS
OF MILK



I Formaggi Botalla sono così leggeri
perché il Burro Botalla è così ricco.
Risultato di un processo di scrematura
del latte, come si faceva un tempo,

il Burro Botalla di pura panna *Botalla cheese is so light because Botalla Butter
è perfetto per una cucina genuina is so rich. Made using the age-old milk-skimming
o per una merenda come una volta. process, Botalla's pure-cream butter is perfect
for traditional home cooking or for an afternoon
tea that evokes the flavours of the past.*

**IL PASSATO
DIVENTA
FUTURO**

THE PAST
BECOMES
THE FUTURE

Dalla storica sede nel cuore di Biella, custode di una sapienza antica, al moderno stabilimento di Mongrando, dotato delle più innovative tecnologie produttive.

Tradizione e innovazione convivono, nel cuore dei Formaggi Botalla, e si fondono in un'unica anima, dove il nuovo non dimentica il passato, ma al contrario lo protegge, lo rende ancora più perfetto e lo proietta nel futuro.

From the historic headquarters in the heart of Biella, the keeper of age-old wisdom, to the modern plant in Mongrando, equipped with the most innovative manufacturing technology. Tradition and innovation blend into one at the heart of Botalla cheese, where the new doesn't forget about the old, but protects it, makes it even more perfect and projects it into the future.



LINEA TRADIZIONE TRADITION RANGE

LE TOME



Toma Biellese Toma Piemontese DOP Toma Valmonte Toma Campagna Toma Contadina



Toma Malgaro Toma al Peperoncino Toma alle Erbe Margherita Maccagno Botalla



Maccagno Valle Elvo Pian Bress

TOMA DI PECORA

*SHEEP'S MILK
TOMA CHEESE*

TOMA DI CAPRA

*GOAT'S MILK
TOMA CHEESE*



Pecorilla



Capritilla

GLI INVECCHIATI *AGED CHEESE*



Stravecchio Toma Grotta Invecchiata

LINEA LATTE CRUDO RAW MILK RANGE



Maccagno Cervo Kaprone

CHE BIO!



CURCUMELLA PEPE'



Formaggio alla curcuma



Formaggio al pepe colorato

ZENZERINO



Formaggio allo zenzero

DON CURRY



Formaggio al curry

DE' FLORIS



Formaggio ai fiori

LINEA I BOTALLINI I BOTALLINI RANGE



Formaggio Biellese



Formaggio alle Erbe



Formaggio Maccagno



Formaggio al Peperoncino



Caciotta Caprina



Formaggio Dicapra

LINEA GOURMET RANGE GOURMET



Caciotta Caprina



Tometta al Peperoncino



Tometta alle Erbe



Lunatico

SBIRRO



BLU DI GROTTA



VEGGY



LUNATICO



FIOCODINEVE



BURRO BUTTER BOTALLA



**GAMMA
PRODOTTI**

**PRODUCT
RANGE**

BOTALLA SRL
via Ramella Germanin, 5
13900 Biella
tel. +39 015 263 53 / 281 63
fax +39 015 334 25

www.botallaformaggi.com



Art Direction
ceucasale.com

