

LATTERIA SOCIALE CA' DE' STEFANI
www.latteriacadestefani.it



Nome prodotto
Grana Padano Dop riserva - Cr 101
Breve descrizione prodotto
Grana Padano Dop Riserva Cr101 è il fiore all'occhiello della produzione casearia di Latteria Ca De Stefani. Prodotto pluripremiato e largamente apprezzato, dal sapore unico e delicato, ideale sia per la grattugia per insaporire primi piatti che per il consumo da tavola.
Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature
Forme intere; porzionato e confezionato sottovuoto in pezzi dal peso variabile, da 300 gr a 8 Kg.
Caratteristiche
Formaggio grana dal colore bianco paglierino, prodotto da latte crudo, che ne riporta i sapori e gli aromi, completati ed esaltati da una stagionatura di oltre 20 mesi.
Shelf life
Sei mesi dalla data di confezionamento.

FATTORIE FIANDINO
www.fattoriefiandino.it



Nome prodotto
Erbi
Breve descrizione prodotto
Toma semi stagionata a pasta morbida della gamma Kinara prodotta con caglio vegetale, senza lattosio e conservanti. Viene arricchito da una selezione speciale di erbe aromatiche italiane: timo, origano, lavanda, cardo e santoreggia. Una seconda cagliata nasconde agli occhi le erbe aromatiche, che si svelano intense e floreali al taglio, regalando al palato freschezza e un sapore unico.
Ingredienti
Latte, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus), piante aromatiche (timo, santoreggia, origano, lavanda fiori polvere, cardo mariano semi polvere).
Peso medio/pezzature
Forma circolare da 2,5 kg circa o tagliato al banco.
Confezionamento
Avvolto in carta alimentare.
Caratteristiche
Pasta morbida di colore paglierino, occhiatura media, sapore delicato e aromatico, crosta non edibile.
Shelf life
60 giorni.

FRASCHERI
www.frascheri.com



Nome prodotto
Stracchino Alta Digeribilità senza lattosio.
Breve descrizione prodotto
Formaggio a pasta molle da tavola, senza lattosio, idoneo all'alimentazione delle persone intolleranti al lattosio.
Ingredienti
Latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.
Pezatura
100 gr.
Confezionamento
In atmosfera protettiva salva-freschezza.
Caratteristiche:
Lo Stracchino Frasccheri delattosato è un formaggio morbido e cremoso, facilmente spalmabile e dall'inimitabile sapore. È un prodotto ad alta digeribilità, in virtù dell'assenza di lattosio (inferiore allo 0,01%), quindi ideale per tutti coloro che ne sono intolleranti.
Shelf life
16 giorni.

EFFEGIFOOD
www.eggfood.com



Nome prodotto
Gorgonzola dolce al cucchiaio
Breve descrizione prodotto
Il famoso Gorgonzola al cucchiaio nasce dalla continua ricerca del migliore latte vaccino e dall'esperienza di una saggia lavorazione. Si presenta con una delicatissima pasta chiara, costellata di preziose erborinature naturali. La consistenza è cremosa e delicata.
Ingredienti
Latte vaccino, fermento/penicillium, sale, caglio.
Peso medio
12 Kg.
Shelf life
45 giorni.

PEZZETTA
www.pezzetta.srl



Nome prodotto
Blu al Ramandolo
Breve descrizione prodotto
Una piccola forma di formaggio dall'erborinatura blu accesa e con l'utilizzo della vinaccia di uno dei più nobili vini da meditazione friulani. E' così che nasce il formaggio Blu al Ramandolo, affinato di casa Pezzetta. Maturato in cantine dalla temperatura di 15° C, blu viene poi immerso in tini, ricoperto da vinacce di Ramandolo, per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni. Le note decise dell'erborinatura, assieme a quelle mielose e fruttate del Ramandolo, creano un bouquet di profumi e un gusto indescrivibili, per questo formaggio da meditazione che ha vinto la medaglia d'oro al World Cheese Award 2015, nella categoria formaggi blu di mucca.
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale, vinacce di Ramandolo.
Peso medio/pezzature
2,00 Kg.
Shelf life
Sei mesi.

PROGETTO NATURA
www.progettonaturaformaggi.com



Nome prodotto
Ragusano Dop
Breve descrizione prodotto
Il Ragusano Dop è un formaggio semiduro a pasta filata. La produzione avviene nell'altopiano ibleo, nel periodo tra novembre e maggio. Viene stagionato legato a coppia, con sottili funi poste a cavallo di sostegni di legno.
Ingredienti
Latte vaccino crudo, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
12,5, 13,5 Kg.
Confezionamento
Sacchetti termoretraibili sottovuoto.
Caratteristiche
Forma parallelepipeda, a sezione quadrata; crosta liscia, sottile, di colore giallo o paglierino. La pasta ha una struttura compatta e il sapore, poco piccante nei primi mesi di stagionatura, tende al piccante e saporito a stagionatura avanzata.
Shelf life
180 giorni.

SANGUEDOLCE
www.sanguedolce.com



Nome prodotto
Mozzarella bio
Breve descrizione prodotto
La mozzarella biologica è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte biologico e caratterizzato da una superficie liscia, uniforme e di colore bianco niveo. La consistenza è elastica e la pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato. Viene realizzata secondo le norme previste per i prodotti biologici.
Ingredienti
Latte Italiano pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
400 gr.
Confezionamento
Ciuffo.
Caratteristiche
La mozzarella biologica ha una pelle di consistenza tenera, superficie liscia e lucente, omogenea, di colore bianco latte; pasta di struttura fibrosa che rilascia fuoriuscire al taglio, e per leggera compressione, liquido lattiginoso. Sapore e odore caratteristico, fresco e leggermente acidulo.
Shelf life
12 giorni.

VENCHIAREDO
www.venchiaredo.com



Nome prodotto
Stracchino senza lattosio
Breve descrizione prodotto
Lo stracchino senza lattosio Venchiaredo è il nuovo formaggio fresco e ad alta digeribilità con meno dello 0,01% di lattosio, ideale per chi è intollerante al latte e ha difficoltà a digerirlo, perché il lattosio nel latte è stato scisso nei due zuccheri galattosio e glucosio, più facilmente assimilabili. Prodotto con solo 100% latte italiano.
Ingredienti
Latte Italiano pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
165 gr.
Confezionamento
Vaschetta + flow-pack.
Caratteristiche
Elemento caratterizzante lo stracchino Venchiaredo è l'innovativa confezione apri e chiudi, che semplifica la modalità d'uso del prodotto, agevolando l'apertura della confezione e consentendo di richiuderla, nell'imballaggio originale, lo stracchino eventualmente avanzato, prima di riporlo in frigorifero.
Shelf life
21 giorni dal confezionamento.

GANASSA FORMAGGI
www.ganassa.com



Nome prodotto
Fresco capra
Breve descrizione prodotto
Formaggio tipico a pasta molle, ottenuto lavorando cagliate di latte caprino. Disponibile in molteplici tipi di confezioni destinate ai diversi canali distributivi. È molto apprezzato per la sua consistenza, cremosità e spalmabilità.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 100, 200 o 900 grammi.
Caratteristiche
Si presenta di colore bianco; la pasta, leggermente ruvida alla vista, risulta essere cremosa, fondente e setosa al palato. Prodotto a lavorazione tradizionale, ottimo da degustare su crostini di pane, o abbinato ad olio extravergine di oliva con o senza pepe, affiancato da confetture di zucca o amarena, miele di acacia o di girasole, frutta secca, pane croccante o morbido.
Shelf life
28 giorni dal confezionamento.

INALPI
www.inalpi.it



Nome prodotto
Formaggio bio
Breve descrizione prodotto
Primo ed unico formaggio biologico italiano proveniente da filiera controllata e certificata 100% piemontese. Un prodotto innovativo, che si pone l'obiettivo di cambiare le modalità di consumo per giovani e responsabili d'acquisto attenti al tema dell'alimentazione, con particolare focus al mondo del biologico. L'assenza della filiera Inalpi, giusta, buona e sicura, trova particolare espressione nella confezione tonda da 140 grammi ed otto spicchi.
Ingredienti
Formaggio biologico, latte biologico, proteine del latte biologiche, sali di fusione, correttore di acidità.
Peso medio/pezzature
140 gr.
Caratteristiche
Sapore caratteristico del latte.
Shelf life
Sei mesi.

MEGGLE
www.meggle.it



Nome prodotto
Burro tradizionale Fiore Bavarese leggermente salato
Breve descrizione prodotto
Il burro tradizionale Fiore Bavarese leggermente salato esprime tutta la qualità del burro di prima panna Meggle. Ideale per gli amanti del burro crudo, viene prodotto seguendo la storica ricetta della famiglia Meggle, per centrifuga, e utilizzando un latte di prima qualità con una leggera aggiunta di sale. Il Fiore Bavarese leggermente salato è ottimo anche come ingrediente di speciali ricette sia dolci che salate.
Ingredienti
Burro, sale 1,4%.
Peso medio/pezzature
Panetto 125 gr.
Shelf life
180 giorni.

MILA - LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE
www.mila.it



Nome prodotto
Stelvio Dop
Breve descrizione prodotto
Lo Stelvio Dop è il primo e unico formaggio altoatesino che può fregiarsi del marchio di denominazione di origine protetta. Il formaggio è racchiuso in una crosta compatta e asciutta con un profumo di erba secca e fieno. La pasta si caratterizza per un colore che va dal giallo chiaro al paglierino. Ha un'occhiatura regolare con buchi tondi distribuiti in modo uniforme. Al palato lo Stelvio Dop rivela una consistenza molto morbida e delicata e si scioglie sulla lingua, quasi come burro.
Peso medio/pezzature
Circa 10 Kg/forma. Disponibile in forma intera, mezza forma, porzione.
Caratteristiche
Prodotto in Alto Adige con latte vaccino pastorizzato, ha una stagionatura minima di 60 giorni e un sapore aromatico, molto intenso e speziato.

“L'UNIONE FA LA FORMA”

Quando uno storico caseificio come Botalla incontra una grande birra come Menabrea, può solo nascere qualcosa di magico. Proprio come lo Sbirro che da 15 anni sorprende tutti.



FORMAGGI DI FAMIGLIA

www.botallaformaggi.com