

PARMAREGGIO

www.parmareggio.it


Padiglione 2 Stand C 014
**L'ABC DELLA MERENDA CON DISCHETTI DI FORMAGGIO CON PARMIGIANO REGGIANO**

L'ABC della merenda con dischetti di formaggio, che andrà ad arricchire la gamma L'ABC Parmareggio da settembre 2021, è composta da due dischetti al formaggio con Parmigiano Reggiano, grissini e un frullato 100% frutta al gusto pesca.

Ingredienti

Dischetti di formaggio 24 g: cagliata di latte vaccino (latte, caglio), 15% Parmigiano Reggiano Dop (latte, sale, caglio), sale.

Mix di frutta pronto da bere fonte di vitamina C. 125 ml: puree di frutta (pesca 50%, banana 4%), succo da concentrato e concentrato di mela, succo di acerola da concentrato, vitamina C.

Grissini tipo 0 con olio extravergine di oliva 15 g; farina di grano tenero tipo 0, olio extra vergine di oliva (8,2%), estratto di malto d'orzo, sale, lievito, aromi naturali. Può contenere: sesamo, soia, latte e derivati, frutta a guscio.

Peso medio/pezzature

/

Caratteristiche

L'ABC della merenda con Dischetti di Formaggio, come tutti i kit della gamma, è pensata in collaborazione con l'esperto di alimentazione e nutrizione dr Giorgio Donegani, per offrire una merenda gustosa, completa ed equilibrata.

Confezionamento

Confezione esterna in cartoncino composto per il 90% da carta riciclata, da materiale che proviene da foreste certificate Fsc e da fonti controllate.

Shelf life

70 giorni.

**PARMAREGGIO SNACK MAXI**

Il Parmareggio Snack Maxi, con cinque barrette di Parmigiano Reggiano da 25 g confezionate singolarmente, è un nuovo formato che sarà disponibile da settembre 2021. Lo Snack Maxi offre i plus del Parmigiano Reggiano, 100% naturale e senza conservanti, naturalmente senza lattosio, ricco in calcio e proteine, in una porzione studiata per una pausa nutriente e gustosa.

Ingredienti

Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

125 g (5 x 25 g).

Caratteristiche

Lo Snack Maxi è pensato per una pausa nutriente e gustosa, adatta per gli adulti per raggiungere l'equilibrio di un minipasto e per le esigenze medie dello sportivo grazie all'apporto di più energia e più proteine. Soddisfano circa il 15% del fabbisogno calorico giornaliero e apportano la giusta proporzione di carboidrati, proteine e grassi. Inquadrando il Qr code presente sulla confezione, sarà possibile accedere ad un'area dedicata sul sito parmareggio.it.

Confezionamento

L'astuccio esterno è in cartoncino composto per il 90% da carta riciclata, da materiale che proviene da foreste certificate Fsc e da fonti controllate.

Shelf life

150 giorni.

**FORMAGGI FRESCHI E FORMAGGI A FETTE CON PARMIGIANO REGGIANO**

La nuova gamma di prodotti Parmareggio che comprende ricotta, il robiolino e lo spalmabile e i formaggi a fette, nelle versioni classico e affumicato.

Ingredienti

L'italianità del prodotto e delle materie prime utilizzate (latte 100% italiano e senza conservanti) sono gli elementi distintivi dei nuovi prodotti Parmareggio, valorizzati dalla presenza del Parmigiano Reggiano contenuto all'interno di questi prodotti lattiero caseari.

Peso medio/pezzature

Formaggi freschi: ricotta 220 g, robiolino (60 x 2) 120 g, spalmabile 130 g.

Formaggi a fette classico e affumicato: 120 g.

Caratteristiche

/

Confezionamento

I packaging sono stati pensati in base alle peculiarità dei prodotti e dei diversi formati, per poter conservare al meglio le caratteristiche di freschezza e di gusto fino all'apertura: la ricotta e lo spalmabile sono contenuti in confezioni con coperchio richiudibile, il robiolino in una confezione con due monoporzioni da 60 grammi e i formaggi a fette in pratiche vaschette salva-freschezza.

Shelf life

Ricotta: 35 giorni.

Robiolino: 60 giorni.

Spalmabile: 90 giorni.

Formaggi a fette: 70 giorni.

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA - DELEBIO

www.latteriavaltellina.it

**PIATTONO DI CAPRA**

Prende il nome dal rinomato formaggio a pasta molle della Valtellina per via delle simili modalità produttive e delle tipica forma piatta ma prodotto nella versione con latte caprino. Oltre quarant'anni di esperienza maturata con questo tipo di lavorazioni, hanno permesso alla Latteria Sociale Valtellina di realizzare una vera e assoluta prelibatezza partendo da puro latte di capra inoculato con le medesime muffe geotricum e penicillium, utilizzate per la produzione degli altri formaggi morbidi. Prodotto caseario realizzato con 100% puro latte di capra di montagna.

Ingredienti

Latte caprino, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

1,6 kg ca.

Confezionamento

Confezionata in film poroso termoretrato.

Caratteristiche

Formaggella a crosta fiorita dal sapore dolce e delicatamente irnico. Variegata sono le note aromatiche che passano dal profumo di miele, passando per il limone, il sottobosco e l'aroma dell'erba fresca. La sua struttura, tenera e morbida, la rende solubile al palato.

Shelf life

40 giorni.

CASEIFICIO VAL D'AVETO

www.caseificiovaldaveto.com


Padiglione 2 Stand E 044
**MORBIDEZZA**

Caciotta tenera a pasta morbida, compatta e vellutata.

Ingredienti

Latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature

8 hg circa.

Caratteristiche

Caciottina fresca da latte intero pastorizzato con fermenti lattici selezionati. La sua pasta è compatta, vellutata e morbida. Si distingue per il suo gusto delicato e tenue. Si gusta principalmente come formaggio da coltello ma è un ottimo ingrediente anche fuso.

Confezionamento

Formina intera. A richiesta disponibile confezionamento sottovuoto e porzionatura a metà.

Shelf life

60 giorni dalla data di produzione.

**YOGURT**

Lo yogurt Caseificio Val d'Aveto subisce un vero e proprio processo di colatura che lo rende denso e cremoso. Non vi sono zuccheri aggiunti o addensanti. lo yogurt non contiene conservanti.

Ingredienti

Latte vaccino intero pastorizzato e fermenti lattici (aggiunta di semilavorati alla frutta o creme).

Peso medio/pezzature

150 g

Caratteristiche

Yogurt denso e cremoso, declinato in 15 gusti.

Confezionamento

Vasetto semitrasparente per evidenziare il gioco cromatico tra il bianco dello yogurt e il colore dei gusti.

Shelf life

30 giorni dalla data di produzione.

**SAN STÈ**

Formaggio a latte crudo bovino intero, prodotto in tre varianti di stagionatura: giovane (almeno 2 mesi), medio (almeno 4 mesi), extra (almeno 8 mesi).

Ingredienti

Latte vaccino intero crudo, caglio vitellino liquido, sale, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature

Forme da 12 kg circa.

Caratteristiche

La crosta sottile varia dal colore paglierino al nocciola tenue. Nelle stagionature più giovani il gusto richiama i sapori del latte. La stagionatura accompagna il retrogusto dal lievemente amarognolo al leggermente piccante.

Confezionamento

Forma intera, quarti sottovuoto, pezzi da 1kg sottovuoto in scatola, fette da 3hg sottovuoto in scatola.

Shelf life

60 giorni per il sottovuoto dal confezionamento. La forma intera continua la maturazione.

VALGRANA

www.valgrana.com

**PIEMONTE GRATTUGIATO A PESO FISSO 100 G**

Si tratta di un formaggio duro, caratterizzato da una pasta cotta e a lenta maturazione. Viene prodotto durante tutto l'anno e si presta a essere utilizzato sia da tavola che come grattugiato. Può essere venduto a forme intere, porzionato o grattugiato.

Ingredienti

Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

100 g peso fisso grattugiato.

Caratteristiche

Questo formaggio è prodotto in Piemonte, esclusivamente con latte piemontese, senza lisozima.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera modificata in bustine da 100 grammi.

Shelf life

120 giorni.

BOTALLA

www.botallaformaggi.com

**CONFEZIONE BOTALLA&MENABREA**

Una confezione che racchiude tutta l'eccellenza del latte di alta qualità e della tradizione casearia di Botalla. Tre formaggi da 200 grammi dal gusto unico, nati con l'obiettivo di soddisfare anche i palati più esigenti. Il formato da 200 grammi permette al consumatore di degustare in semplicità tre sapori differenti.

Ingredienti

Formaggio Sbirro: formaggio (latte, caglio, sale), birra Menabrea 0,5% (acqua, malto d'orzo, mais, luppolo), malto d'orzo. Birra in lattina Pils: acqua, malto d'orzo (allergene glutine), mais, luppoli.

Peso medio/pezzature

Formaggio Sbirro 500 g.

Caratteristiche

Formaggio Sbirro: prodotto solo con birra ambrata di Birra Menabrea e latte piemontese proveniente da allevamenti selezionati, lo Sbirro viene affinato nelle cantine di stagionatura Botalla dove a rendere unica ogni forma sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, lo speciale microclima all'interno delle celle e l'attenzione e la cura che i tecnici di stagionatura gli riservano.

Birra in lattina Pils: Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner. Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.

Confezionamento

Ogni CT contiene 3 confezioni Botalla&Menabrea.

Shelf life

85 giorni dalla data di confezionamento.

**CONFEZIONE TRIS ITALIANO BOTALLA**

Una confezione che racchiude tutta l'eccellenza del latte di alta qualità e della tradizione casearia di Botalla. Tre formaggi da 200 grammi dal gusto unico, nati con l'obiettivo di soddisfare anche i palati più esigenti. Il formato da 200 grammi permette al consumatore di degustare in semplicità tre sapori differenti.

Ingredienti

Formaggio biellese 200 g: latte, sale, caglio, trattato in superficie con conservanti E 282 - E235.

Formaggio alle erbe 200 g: latte, sale, caglio, erbe aromatiche 0,5%, trattato in superficie con conservanti E 282 - E235.

Formaggio al peperoncino 200 g: latte, sale, caglio, peperoncino 0,5%, trattato in superficie con conservanti E 282 - E235.

Peso medio/pezzature

La confezione è a peso fisso 200 g.

Caratteristiche

Puro latte vaccino italiano.

Confezionamento

CTx6 confezioni.

Shelf life

35 giorni dalla data di confezionamento.

**FORMAGGIO IL BLU DI GROTTA**

Il Blu di Grotta è un formaggio prodotto con 100% latte di capra proveniente da allevamenti selezionati che, grazie all'esperienza dei nostri mastri casari, viene impreziosito dalle caratteristiche venature blu (muffe nobili che vengono inserite al termine della produzione). Il metodo di lavorazione del latte, unito alla lenta stagionatura, permette al formaggio di acquisire un sapore intenso, ma equilibrato. Una ricetta esclusiva che si basa completamente sugli equilibri di gusto e sapore.

Ingredienti

Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici, Penicillium roqueforti.

Peso medio/pezzature

1,4 kg

Caratteristiche

Un formaggio 100% latte di capra, impreziosito dalle caratteristiche venature blu, dal sapore intenso e un aroma persistente. Si consiglia l'abbinamento con un vino rosso corposo.

Confezionamento

CTx2 forme.

Shelf life

70 giorni dalla data di confezionamento.

LA TRAMONTINA

www.latramontina.it

**CUSARIELLI**

Formaggio semifresco a pasta filata di latte di bufala e di mucca ripieno con salumi e creme di ortaggi.

Ingredienti

Latte vaccino, latte bufalino, salumi o creme di ortaggi, caglio, sale.

Peso medio/pezzature

Grammi 25 cad.

Caratteristiche

/

Confezionamento

Pack da 250 g in Atn.

Shelf life

21 giorni

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Formaggio fresco a pasta filata di latte intero di bufala.

Ingredienti

Latte di bufala, caglio, sale.

Peso medio/pezzature

Grammi 25, 50, 250, 500, 1000, 3000 cad.

Caratteristiche

/

Confezionamento

Pack da 125, 250, 500, 1000 g.

Shelf life

15 giorni.

**MOZZARELLA 'ESSENZA' DI LATTE DI BUFALA**

Formaggio fresco a pasta filata di latte intero di bufala delattosato.

Ingredienti

Latte di bufala, caglio, sale.

Peso medio/pezzature

200 g cad.

Caratteristiche

/

Confezionamento

Pack da 200 g.

Shelf life

15 giorni.

SORI ITALIA

www.soritalia.com

**CILIEGINE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP IN VASETTO 125 G**

Mozzarella di bufala campana Dop nel formato ciliegina disponibile in vasetto da 125 grammi. Prodotta con solo latte proveniente dall'area Dop.

Ingredienti

Latte di bufala, sieroinnesto naturale, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Ciliegine da 13 grammi circa.

Caratteristiche

Solo latte Dop, acqua di sorgente e innesto naturale. Nessun conservante aggiunto.

Confezionamento

Vasetto singolo da 125 g con apertura easy-peel.

Shelf life

25 giorni.