

ARRIGONI BATTISTA

www.arrigoniformaggi.it



Taleggio Dop

Il Taleggio Dop del caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano (Bg) rientra nella Linea "I Tradizionali" dell'azienda, formaggi tipici lombardi insigniti della Denominazione di origine protetta. Caratterizzano questo formaggio la produzione di alta qualità, la salatura a mano delle forme e la stagionatura con metodi tradizionali in ambienti moderni. Il Taleggio è un formaggio le cui origini risiedono nell'omonima valle dove nasce anche la famiglia Arrigoni, che ancora oggi, a quasi 110 anni dalla fondazione del caseificio, fa del Taleggio motivo e orgoglio della propria attività. Il Taleggio Dop Arrigoni Battista è medaglia d'oro agli International Cheese & Dairy Awards 2023 nella categoria "Rind Washed Cheese" e ha conquistato per il terzo anno consecutivo il podio nella categoria "Best Italian Cheese - Semi Soft" portando a casa un argento.

Caratteristiche. Il Taleggio Dop Arrigoni Battista è un formaggio di alta qualità e dal sapore dolce e intenso, con pasta morbida e fondevole nel sotto-crosta, più consistente e friabile al centro. La crosta, che è edibile, è sottile e di colore tipicamente rosato.

Ingredienti. Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Peso medio/pezzature. Mezza forma (1,1 kg circa) e forma intera (2,2 kg circa) per il banco taglio; 200 g per il libero servizio.

Confezionamento. Incarto.

Shelf life. 40 giorni la mezza forma, 60 giorni la forma intera; 35 giorni la pezzatura da 200 g.

Certificazioni. BRC; IFS.

CASEIFICIO BUSTI

www.caseificiobusti.it



Tre Latti Lari a caglio vegetale

Remo Busti racconta che nella Garfagnana dei primi del '900 era ricorrente la pratica di produrre formaggio con latte di animali diversi che semplicemente condividevano la stessa stalla, come pecore, mucche e capre. Per rievocare questa storica tradizione è stata messa a punto la ricetta: il Tre Latti Lari a caglio vegetale nasce dal perfetto equilibrio dei tre latti che donano al formaggio caratteristiche organolettiche estremamente particolari e uniche. Dopo una prima stagionatura di alcuni mesi in caseificio, il formaggio viene trasferito nella grotta tufacea nel borgo medievale di Lari, dove rimane a maturare in condizioni microclimatiche naturali, adagiato su assi di legno e avvolto dalla paglia. L'utilizzo del caglio vegetale lo rende ideale per chi predilige una dieta vegetariana. La crosta del formaggio è di colore nero dato dal trattamento con carbone vegetale; la pasta è bianca e friabile, rendendolo perfetto per essere grattugiato o scagliato.

Caratteristiche. Stagionatura in grotta, caglio vegetale.

Ingredienti. Latte ovino, vaccino e caprino pastorizzato, sale di Volterra, caglio vegetale (ottenuto da cynara cardunculus), fermenti lattici.

Peso medio/pezzature. 2,5 kg.

Shelf life. 180 giorni.

Certificazioni. IFS; BRC; ISO 22005:2008; Sistema di rintracciabilità di filiera.

LATTERIA MONTELO NONNO NANNI

www.nonnonnanni.it



Stracciatella 1.000 g

La stracciatella Nonno Nanni, fatta con latte 100% italiano, prende vita da un morbido e gustoso incontro tra sfilacci di mozzarella e crema di latte. Ottenuta solo con straccetti di mozzarella Nonno Nanni, amalgamati con morbida panna, per un connubio dalla consistenza cremosa. Il suo sapore dolce e intenso ricorda il gusto del latte fresco.

Caratteristiche. Molto morbida, cremosa. Dal gusto dolce, intenso, alla crema di latte. **Ingredienti.** Latte pastorizzato, crema di latte (minimo 30%), sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature. 1.000 g.

Confezionamento. Vaschetta di plastica con film richiudibile.

Shelf life. Prodotto fresco.

Certificazioni. UNI EN ISO 14001, SGS; CSQA; ISO 45001; IFS; BRCS.

CASEIFICIO FRATELLI CASTELLAN

www.fratellicastellan.it



Stracchino 'Latteria Turmaria 1919' 1.000 g

Lo stracchino si presenta fresco e cremoso. Viene ottenuto dal latte 100% italiano delle stalle del territorio. Un punto saldo della produzione è l'artigianalità della lavorazione e, prima ancora, l'estrema attenzione alla qualità del latte. Inoltre, il Caseificio Fratelli Castellan segue le ricette tradizionali che conferiscono ai formaggi il caratteristico sapore del latte, la dolce morbidezza e un gusto avvolgente. Il caseificio prosegue l'esperienza della storica 'Latteria Turmaria' di Ponte di Piave (Tv) del 1919: ne ha ereditato la sede a Treviso, trasformata in un moderno stabilimento, in cui il latte di altissima qualità viene lavorato in maniera artigianale secondo la ricetta tradizionale.

Caratteristiche. È un prodotto dolce, fresco con un lieve sentore acido, di consistenza cremosa, con pasta lucida e mantecata. Al taglio si presenta compatto, lucido e mantecato. Al naso presenta un profumo fresco, latteo, lievemente acidulo.

Ingredienti. Latte, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Peso medio/pezzature. 1.000 g.

Confezionamento. In atmosfera protettiva (Flow Pack).

Shelf life. 20 giorni dalla data di confezionamento.

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

www.caseificiomanciano.it



Spia della Maremma

Questo pecorino è un tributo al paese di Manciano (Gr), chiamato 'Spia della Maremma' perché sorge su una collina da cui si domina tutta la zona. Vuole essere un omaggio agli artigiani del caseificio, che trasformano il latte dei pascoli delle colline maremmane in capolavori da portare in tavola. L'etichetta è un tributo all'artista mancianesse Gemma Detti, autrice dell'opera "Paese Mio" di cui viene rappresentato uno scorcio. Il prodotto viene completato da un'affinatura molto tradizionale, praticata dai pastori quando il cacio si faceva in casa: la crosta è trattata con olio extra vergine di oliva per permettere alla stagionatura di riprodurre i profumi e il sapore del cacio di una volta, per mantenere vivi la tradizione e il legame con il territorio.

Ingredienti. Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature. 2,2 kg circa.

Confezionamento. Forma intera.

Shelf life. 210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

CASEIFICIO COMELLINI

www.caseificiocomellini.com



Mousse di latte

La mousse di latte è una ricotta ottenuta utilizzando solo latte intero; questo le conferisce un gusto più ricco e una consistenza molto morbida.

Caratteristiche. Un prodotto dal gusto e dal sapore molto delicati, che rievocano il latte.

Si tratta di una ricotta, ma con questa condivide solamente la tecnologia di produzione, poiché, per il resto, si tratta di una referenza assolutamente diversa: viene infatti ricavata non dal siero come le normali ricotte, ma direttamente dal latte intero. È proprio l'utilizzo del solo latte intero che permette di amplificare il sapore esaltandone il suo lato dolce. Risulta ottima se consumata da sola, oppure trova il giusto abbinamento con le confetture, il miele o come ingrediente nelle preparazioni di dessert.

Ingredienti. Latte vaccino pastorizzato, sale.

Peso medio/pezzature. 200 g e 1.900 g.

Confezionamento. Vasca termosigillata, ciotolina take away.

Shelf life. 15 giorni.

Certificazioni: IFS Higher Level (aziendale).

GRUPPO MARENCHINO

www.marenchino.it



Toma Piemontese Dop

Eccellenza del territorio, la Toma Piemontese Dop Marenchino 8 kg è un grande classico della produzione casearia. La crosta di colore paglierino e il gusto delicato sono i tratti distintivi, in grado di rievocare tutta la naturalità del territorio. La stagionatura, come da disciplina, è di almeno 60 giorni, al termine della quale la toma è pronta per essere apprezzata e degustata.

Caratteristiche. La pasta è morbida, consistente ed elastica, dalle sfumature di colore giallo paglierino. Il sapore è dolce e delicato.

Ingredienti. Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature. Forma da 8 kg - Disponibile anche nelle varianti 1/2 e 1/4 di forma e nel formato a peso fisso 150 g Bdf e 300 g Flowpack.

Confezionamento. Forma da 8 kg incartata nel cartone. 1/2 e 1/4 di forma sottovuoto e 150 g Bdf e 300 g Flowpack.

Shelf life. 90 giorni.

Certificazioni. IFS; BRC.

SIFOR.

www.formaggisifor.it



Pecorino con zafferano e pepe nero

Il pecorino con zafferano e pepe nero è caratterizzato da una pasta morbida di un colore giallo intenso dato dallo zafferano, che conferisce al formaggio un gusto deciso ed intenso. Inoltre i grani di pepe nero al suo interno gli donano una gradevole nota aromatica. La stagionatura ha un minimo di 30 giorni e può raggiungere i 60.

Caratteristiche. Il latte utilizzato è 100% latte di pecora proveniente da allevamenti siciliani.

Ingredienti. Latte di pecora pastorizzato, pepe nero 0.4%, zafferano 0.03%, sale, caglio, fermenti lattici. Può contenere pistacchi e noci.

Peso medio/pezzature. Forme intere: 3,5 Kg o 2,5 Kg o 500 g; porzionati: a metà 1,5 Kg o in pezzi da 300 g.

Confezionamento. Sottovuoto.

Shelf life. 210 giorni forme intere sottovuoto; 180 giorni se porzionati sottovuoto.

Certificazioni. BRC.

TRENTINGRANA - GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTO

www.formaggidelrentino.it



Puozzone di Moena Dop di Malga

Il Puozzone di Moena è caratterizzato da un sapore robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato o piccante, con un percettibile retrogusto amarognolo. Il suo nome deriva dall'aroma, intenso e penetrante, dovuto alla pratica della 'spugnatura', fatta con acqua tiepida e sale durante la stagionatura. I formaggi sottoposti a questa pratica di affinamento mantengono la pasta morbida e sono riconoscibili dal colore della crosta, che può variare dal giallo ocra al marrone chiaro o rossiccio.

Caratteristiche. Formaggio semi stagionato a crosta lavata.

Ingredienti. Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature. Forma interna 9-11 kg, disponibile anche porzionato in diverse grammature.

Confezionamento. Le porzioni di forma sono confezionate in atmosfera protettiva (Atm) o sottovuoto.

Shelf life. Sottovuoto 75 giorni, Atm 50 giorni.

Certificazioni. IFS Food; Marchio Qualità Trentino; Dop.

ELLI OIOLI

www.oioli.it



Gorgonzola Dop Dolce Arianna Oro

Il Gorgonzola Dolce Arianna Oro è il marchio storico dell'azienda F.lli Oioli, che figura nelle selezioni di prima scelta del caseificio.

Caratteristiche. Per questo marchio il formaggio selezionato è a pasta prevalentemente chiara, con poche venature, la consistenza è morbida e cremosa e, rispetto ad altre varietà, il gusto dolce e delicato prevale sulla componente saporita delle muffe.

Ingredienti. Latte pastorizzato, sale, caglio.

Peso medio/pezzature. Mezza forma, 6-7 kg circa.

Confezionamento. Confezionamento primario: stagnola gofrata. Confezionamento secondario: pergamin.

Shelf life. Scadenza a 60 giorni dal confezionamento.

Certificazioni. IFS; GSFS BRC; ISO 22000; ISO 9001.

CASEIFICIO PEZZANA 2

www.pezzana.it



Toma al Tartufo

Il gusto dolce del latte fresco raccolto ogni giorno nelle campagne circostanti si arricchisce, con la stagionatura nelle Cantine del Castello di Macello, di aromi e sentori antichi e speciali, esaltati dall'inconfondibile carezza del tartufo.

Caratteristiche. La toma al tartufo è caratterizzata da una pasta con occhiatura regolare di colore avorio e dal sapore dolce arricchita con petali di tartufo nero.

Ingredienti. Latte, sale, caglio, Tuber Aestivum Vitt. 3%, aroma naturale al tartufo.

Peso medio/pezzature. Da 2Kg e da 6 Kg.

Confezionamento. Box di cartone.

Shelf life. 60 giorni.

Certificazioni. ISO 22000; ISO 22005; ISO 9001; ISO 14001; BRC versione 9; IFS versione 8.

segue

CASEIFICIO LA BELLA CONTADINA

www.caseificiocooplacontadina.com



Mozzarella di Bufala Campana Dop

Formaggio fresco a pasta filata.

Caratteristiche. La mozzarella di bufala campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla lavorazione del latte di bufala. Dalla raccolta alla produzione si segue scrupolosamente il Discipinare di produzione che conferisce al prodotto il suo gusto caratteristico.

Ingredienti. Latte di bufala, sale, caglio.

Peso medio/pezzature. 125 g.

Confezionamento. Busta.

Shelf life. 20-34 giorni.

Certificazioni. BRC; IFS; FDA.

www.botallaformaggi.com

CAPRITILLA e KAPRONE
la coppia dell'anno

Lei, toma di capra con ricetta esclusiva di straordinaria delicatezza. Lui, formaggio di capra lavorato a latte crudo, dal sapore deciso e aromatico di spiccata personalità. Si sono incontrati la prima volta durante la stagionatura in cantina... Ed è stato amore a prima vista. Capritilla e Kaprone, un matrimonio gustoso che mette tutti d'accordo.



FORMAGGI DI FAMIGLIA