

AGRIFORM

www.agriform.it

• HALL: 10.1 - STAND: G048

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO AGRIFORM



Agriform è una realtà che da sempre si è contraddistinta per l'orientamento all'innovazione. E' proprio guardando al futuro che, a 30 anni dalla fondazione, l'azienda ha deciso di rivisitare la propria immagine e le confezioni dei prodotti.

Le linee guida che hanno ispirato le scelte sono state: semplicità, originalità, distintività. A cominciare da una delle confezioni simbolo della produzione: la busta di Grana Padano DOP grattugiato 100 grammi a marchio Agriform.

Ingredienti
Latte, sale, caglio, conservante (lisozima da uovo).

Peso medio/pezzature
50, 100, 200 e 500 grammi; 1 e 2,5 Kg.

Confezionamento

Atm.

Shelf life

da 120 a 60 giorni.

Data lancio:

Ottobre 2019.

CASEIFICIO DEFENDI

www.formaggidefendi.com

• HALL: 10.1 - STAND: A014

GORGONZOLA DOP BIO 200 GR IN VASCETTA ECO-FRIENDLY



Formaggio DOP erborinato a pasta molle di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu, prodotto esclusivamente con latte da agricoltura biologica certificata. Si contraddistingue per il suo sapore delicato ed avvolgente che viene esaltato dalla sua consistenza morbida, un accostamento di irresistibile piacere.

Ingredienti
Latte biologico, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
200 grammi peso fisso; 1,5 Kg, 3 Kg, 6 e 12 chilogrammi.

Caratteristiche
Confezionato in un pack innovativo con ridotto utilizzo di plastica, eco-friendly, progettato per essere 100% riciclabile e personalizzabile su tutti e quattro i lati della confezione. Un contenitore intelligente in grado di garantire sempre la perfetta conservazione del prodotto e ridurre al minimo l'impatto dell'imballaggio sull'ambiente.

Data lancio

2019.

LUIGI GUFFANTI 1876

www.guffantiformaggi.com

• HALL: 10.1 - STAND: B058

AL RUBIOLON



Prodotto di creazione recente, nato come evoluzione delle classiche robirole di capra piemontesi. La zona di produzione è quella del basso Piemonte, dove gli animali sono alimentati esclusivamente al pascolo.

Ingredienti
Latte caprino intero crudo.

Peso medio

Forma da 4 Kg circa.

Confezionamento

Forma singola incartata.

Caratteristiche

All'aspetto è morbida, più o meno compatta a seconda della stagionatura, con crosta biancastra tendente al bruno con la stagionatura. Il sapore è delicato e acidulo nella versione fresca, più intenso e deciso in quelle stagionate.

Shelf life

90 giorni.

Data lancio

Anuga 2019.

PEZZETTA

www.pezzetta.srl

• HALL: 10.1 - STAND: F059

FORMADI FRANT AL BASILICO



Il Formadi frant al basilico è un formaggio dal particolare procedimento di produzione che riprende un'antica ricetta della tradizione friulana. Vengono utilizzati formaggi friulani sminuzzati di diversa stagionatura, cui si aggiunge sale, pepe e panna d'affioramento fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo, che viene poi ricomposto in appositi stampi. Il sapore marcato propone un curioso e gradevole contrasto tra il dolce del formaggio fresco e della panna ed il piccante di quelli stagionati e delle spezie, con la nota di basilico fresco. La tradizione lo vuole accompagnato alla polenta o alle patate lesse. Si sposa comunque molto bene anche con mieli, mostarde e gelatine di vino o su crostini caldi. Ottimo anche in cucina.

Ingredienti

Formaggi di diversa stagionatura (latte, sale, caglio), basilico 10%, panna, pepe.

Pezzatura

150 gr.

Shelf life

Tre mesi.

IGOR

www.igorgorgonzola.com

• HALL: 10.1 - STAND: H054

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO



Gran Riserva Leonardi al cucchiaino nasce dalla passione e dalla tenacia di tre generazioni e da una profonda conoscenza dell'antica arte casearia, che danno vita a questo Gorgonzola dal sapore dolce e ricco di sfumature esclusive. Prodotto con latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola.

Ingredienti

Latte vaccino intero (98,26%), fermenti lattici selezionati (1,5%), muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0,01%), sale marino essiccato (0,21%), caglio di origine animale (0,02%).

Pezzature

Forma (12 Kg), mezza forma (6 Kg), ottavo (1,5 Kg), Sedicesimo (750 gr), vaschetta (150/200 gr).

Caratteristiche

Gran Riserva Leonardi è un Gorgonzola premium, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attenta e raffinata selezione.

Shelf life

59 giorni.

LATTERIA SOCIALE MANTOVA (LSM GROUP)

www.lsmgroup.it

• HALL: 10.1 - STAND: A019

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO AGRIFORM



L'offerta dei grattugiati di Grana Padano è molto ampia e comprende pezzature che vanno dalle più piccole (bustine da 100, 125 e 150 gr), fino alle confezioni più grandi da retail e catering (500 gr; 1 Kg, 2 e 5 Kg). Uno dei formati più venduti è la busta da 100 grammi di Grana Padano grattugiato fresco, in alluminio Doypack, con zip "apri-e-chiudi", a marchio Latteria Sociale Mantova. Un packaging distintivo e allo stesso tempo funzionale, in grado di preservare la qualità e la fragranza del prodotto, facilitandone lo stoccaggio e l'utilizzo in tavola. Il Grana Padano di Latteria Sociale Mantova (con le matricole MN 427, MN 437, MN 473), inoltre, è stato premiato ai più prestigiosi concorsi internazionali dedicati ai produttori di formaggi (World Cheese Awards, International Cheese Awards, etc.).

Ingredienti

Latte, sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo).

Pezzature

100, 125, 150 e 500 grammi;

1 Kg, 2 e 5 Kg.

Shelf life

90 giorni.

segue

Cari inventori, quando creerete una foto capace di trasmettere profumi e sapori questa pagina pubblicitaria sarà la più apprezzata al mondo. Per ora ci limiteremo a raccontare tutta la bontà del Blu di Grotta Botalla, formaggio 100% latte di capra, erborinato, stagionato su assi di abete e impreziosito dalle caratteristiche venature blu. Sapore intenso, aroma persistente, gusto deciso e armonico.



TI ASPETTIAMO



5 - 9
OTTOBRE 2019

PAD. 10.1
STAND G056



FORMAGGI DI FAMIGLIA

www.botallaformaggi.com