

LATTERIE VICENTINE

Latterie Vicentine è una cooperativa storica della provincia di Vicenza, che affonda le proprie radici nel lontano 1888: risale a quell'anno infatti il primo documento che attesta la presenza della 'Latteria di Bressanvido'. Ufficialmente nasce il 1° marzo 2001, pertanto questo anno Latterie Vicentine festeggia 20 anni di attività, che vedono protagonisti oltre 350 soci allevatori. Oggi Latterie Vicentine è uno dei principali player nella produzione del formaggio Asiago Dop, grazie alla materia prima di altissima qualità che proviene esclusivamente dalle aziende agricole associate. Il latte viene raccolto principalmente nelle stalle della provincia di Vicenza, oltre alle province di Verona, Padova, Treviso e Trento; viene poi lavorato e destinato al 50% alla produzione di Asiago Dop, il 35% al formaggio Grana Padano e il restante 15% al latte fresco e altri prodotti.

www.latterievicentine.it

BRENTA SELEZIONE ORO

Il formaggio Brenta Selezione Oro è un prodotto esclusivo di Latterie Vicentine. È un formaggio da tavola a pasta semicotta, realizzato solo con latte vaccino pastorizzato, raccolto nelle stalle dei soci della cooperativa. Presenta una crosta dura ma sottile, compatta di colore bianco paglierino che tende ad acquistare una maggiore consistenza e un colore più intenso con il progredire della stagionatura, dal profumo delicato con note erbacee e dal gusto inconfondibile. La lavorazione artigianale e la maturazione all'interno di una grotta naturale, per circa 12 mesi, gli conferiscono un sapore unico. Stagiona nella Grotta di Schio (Vi), un ex rifugio antiaereo della seconda guerra mondiale, ristrutturato dalla cooperativa vicentina per la stagionatura dei formaggi.



PALZOLA

Dalla selezione del latte alla produzione, Palzola produce Gorgonzola come una volta. Il prodotto ha ricevuto numerosi riconoscimenti ed è frutto dell'impegno di tutti coloro che operano, dalle prime ore del mattino, presso lo stabilimento, dove il latte viene lavorato subito e con attenzione, in gran parte manualmente, per porre le giuste basi di un lungo processo di produzione.

www.palzola.it



CASEIFICIO IL FIORINO

È il 1957 quando Duilio Fiorini fonda a Roccalbegna (Gr) alle pendici del Monte Amiata in Toscana, il Caseificio Il Fiorino. Oggi a guidare l'azienda sono Angela Fiorini, figlia del fondatore, e il marito Simone Sargentoni che, anno dopo anno, hanno fatto crescere il caseificio portando i suoi formaggi tra le eccellenze casearie italiane e del mondo. Tra i formaggi più famosi e richiesti del Caseificio spiccano: la Grotta del Fiorini, il Pecorino Toscano Dop, il Cacio di Caterina, i pecorini aromatizzati e la Riserva del Fondatore. Dal 2017 il Fiorino produce, con quantità limitate sul mercato, la Riserva special edition, un pecorino che nasce con gli antichi metodi della tradizione e viene affinato nella grotta di famiglia per oltre 20 mesi. Formaggi di eccellenza che hanno ricevuto decine di premi a livello nazionale e internazionale.

www.caseificioilfiorino.it

CACIO DI VENERE



Il Cacio di Venera è realizzato con latte biologico di altissima qualità, proveniente dai pascoli maremmani nei dintorni di Roccalbegna, in provincia di Grosseto, e il tartufo bianchetto biologico toscano. Stagiona circa otto mesi, ha una forma larga e non molto alta per consentire una stagionatura più compatta e omogenea. Si presenta crosta marrone chiara tendente all'ocra, occhiatura fine e regolare con evidenti tracce di tartufo. All'olfatto si avvertono profumi di latte e burro. Mentre l'aroma del tartufo è delicato e non troppo invasivo, sia all'olfatto sia al gusto. Il Cacio di Venera si caratterizza per il sapore mediamente intenso di latte e frutta secca. È evidente la dolcezza.

ARRIGONI BATTISTA

Arrigoni Battista Spa nasce nel 1914 a Pagazzano (Bg) ed è oggi una delle più prestigiose aziende del settore e un attore di primo piano nell'industria casearia italiana, confermandosi tra i leader nel mercato del Taleggio Dop e del Quattrolo Lombardo Dop e assumendo poi un ruolo di riferimento nella produzione del Gorgonzola Dop e nelle produzioni di freschi come Crescenza e Primosale. Il punto di forza dell'azienda è l'utilizzo di una filiera completa: dalla materia prima al prodotto finito, dalla terra e dagli allevamenti al confezionamento e alle strategie di vendita. Fondandosi sulla tutela della tradizione, muove continuamente verso l'innovazione e la ricerca. Oggi produce quattro gamme di prodotti: i Tradizionali Dop, gli Unici, i Freschi e la Linea Biologica.

www.arrigoniformaggi.it



ROSSINI

Formaggio erborinato prodotto con buon latte vaccino seguendo procedure antichissime che viene affinato per un periodo di circa due mesi in vinacce di Passito di Pantelleria. Questa lavorazione conferisce al Rossini un gusto leggermente piccante ma allo stesso tempo dolce e ricco di sentori di albicocche e mandorle, sapori e profumi tipici dell'isola siciliana. Il Rossini si accompagna perfettamente con miele montano di castagno o con confetture di arance amare e fichi mediterranei. Il Rossini fa parte degli 'Unici', proprio perché caratterizzato dall'assoluta unicità, frutto della capacità interpretativa dei casari e degli affinatori dell'azienda.

BOTALLA

L'azienda nasce nel quartiere Riva, nel cuore di Biella, ai piedi delle Alpi, dove sgorga l'acqua più leggera d'Europa. La montagna è in ogni forma di formaggio Botalla: si può assaporare nei profumi, sapori e aromi presenti in ogni fetta di formaggio. E' anche una filosofia che distingue da sempre l'azienda, quella di sostenere e salvaguardare il territorio che la circonda: il consolidato rapporto che lega l'azienda Botalla e gli allevatori è la principale testimonianza di questa importante filosofia. Tutti i formaggi Botalla vengono stagionati in cantine 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 stagionatori gli riservano. Sono oltre 200 mila le forme che maturano nelle cantine di stagionatura tra la sede storica di Biella e il nuovo stabilimento a Mongrando, dove tradizione e innovazione si uniscono: ogni forma viene lavata, spazzolata, rivoltata e lasciata riposare per poi essere selezionata e incartata.

www.botallafarmaggi.com

SBIRRO

Lo Sbirro è un perfetto esempio di come nasce un formaggio Botalla. Dopo due anni di accurate ricerche, grazie all'esperienza dei maestri casari, è nato un prodotto unico che è il risultato di un connubio perfetto tra il latte e la birra. Prodotto solo con 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. Il sapore è delicato ma con un carattere spiccato e un retrogusto piacevolmente amarognolo-luppolato di gradevole sorpresa.



TONIOLO
1 grandi formaggi Veneti

dal 1960,
ARTIGIANI dei FORMAGGI
e del TEMPO

TONIOLO, PRIMA ANCORA CHE UN'AZIENDA,
È UNA FILOSOFIA, UN MODO DIVERSO DI PENSARE
AI FORMAGGI, UN'IDEA FATTA DI PERSONE CON LE MANI
NELLE CALDAIE, I PIEDI BEN RADICATI NELLA TRADIZIONE
CASEARIA VENETA E LA TESTA FRA LE NUVOLE,
DOVE I SOGNI PRENDONO FORMA.

E' Bene Mangiare Bene

scopri di più su
www.toniolo.it

