

**PARMAREGGIO**

www.parmareggio.it

CIBUS 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. Soddisfanno 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

CIBUS 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 alla 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

**PIEMONTINO GRATTOGIATO 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.

**INALPI**

www.inalpi.it

CIBUS Padiglione 2 Stand D 026

**LATTE IN POLVERE LATTERIE INALPI**

Il Latte in Polvere, di filiera corta e controllata, è ottenuto per semplice essiccazione nelle torri di sprayatura Inalpi, è standardizzato in grasso e proteine, mantenendo le note olfattive e le tipiche caratteristiche organolettiche del latte fresco.

**Ingredienti**

Latte di filiera corta e certificata 100% piemontese.

**Peso medio/pezzature**

In confezione da 300 g e 1 kg.

**Caratteristiche**

Il Latte in Polvere Inalpi, prodotto nelle versioni intero e scremato, è un prodotto impiegato sia nel mercato dell'industria dolciaria, sia in quello delle piccole realtà artigianali come pasticceria, cioccolateria e gelateria e, con grande riscontro anche nel segmento retail. Il Latte in Polvere di filiera ha ricevuto favorevole riscontro in questo ultimo anno caratterizzato dall'abbinamento con un vino rosso corposo.

**Confezionamento**

Flowpack.

**Shelf life**

18 mesi.

**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, 50, 250, 500, 1000, 3000 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.

**BOTALLA**

www.botallafortaggi.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&amp;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.