

Arrigoni Battista

www.arrigoniformaggi.it



GORGONZOLA DOP DOLCE AL CUCCHIAIO SOLO POLPA

Il nuovo formato di Gorgonzola Dop da servire al cucchiaino è una confezione con una mezza forma da circa 4,5 kg di sola polpa. La crosta viene infatti rimossa prima del confezionamento, in modo che tutto il formaggio contenuto nella vaschetta possa essere utilizzato. L'elevata cremosità di questo Gorgonzola, che lo rende un prodotto top di gamma, rimane invariata, così come il caratteristico sapore distintivo del Gorgonzola Arrigoni Battista. Il Gorgonzola da servire al cucchiaino è un prodotto storico della tradizione lombarda che ha sempre fatto della cremosità il proprio punto di forza.

Caratteristiche

Formaggio erborinato, dolce, a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero. La particolare cremosità lo rende adatto a molteplici utilizzi. L'assenza di crosta permette ai banconisti di utilizzare tutto il formaggio contenuto nella vaschetta.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

½ forma. Peso indicativo: 4,5 kg di sola polpa.

Confezionamento

Carta goffrata + vaschetta + coperchio.

Shelf life

30 giorni dal confezionamento.

PAD. 2 / STAND: A056

Cilento

www.cilentospa.it



BURRATA DI BUFALA 200 G

Fatta a mano da esperti artigiani con latte e panna 100% bufala per un prodotto autentico dal cuore cremoso, e un gusto fresco e delizioso.

Caratteristiche

100% latte italiano di bufala e panna 100% bufala.

Ingredienti

Latte* di bufala pastorizzato, panna* di bufala (40%), siero innesco naturale, sale, caglio. *Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature

200 g

Confezionamento

Vaschetta in plastica.

Shelf life

24 giorni.

PAD. 2 / STAND: E002

Botalla

www.botallaformaggi.com



FORMAGGIO ITALO

Il formaggio Italo rappresenta l'eccellenza casearia di Botalla, un formaggio italiano al 100%, partendo da latte piemontese di alta qualità.

Caratteristiche

I maestri casari Botalla hanno rivisitato un'antica ricetta della tradizione italiana per far riscoprire ai consumatori di tutta Italia i sapori del Bel Paese; sapori che vengono ulteriormente esaltati durante il periodo di stagionatura effettuata su assi di abete dove ogni forma riposa e viene accarezzata e rivoltata da mani esperte. Italo è un formaggio che nasce per soddisfare tutti i palati, grazie al suo sapore e alla morbidezza della sua pasta.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

1,8 kg circa

Confezionamento

CTX1

Shelf life

90 giorni dalla data di confezionamento.

PAD. 2 / STAND: K048

Caseificio Comellini

www.caseificiocomellini.com



SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

Si tratta di uno dei formaggi protagonisti della Romagna, dove è abitudine consumarlo in abbinamento alla piadina calda e affettati, oppure accompagnato da fichi caramellati o confetture, ma anche come condimento per risotti o pasta.

Caratteristiche

Le caratteristiche dello Squacquerone di Romagna Dop, che lo distinguono da altri formaggi a pasta molle e a maturazione rapida, sono il colore della pasta bianco perlacea, la consistenza cremosa e la sua elevata spalmabilità nonché il suo aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

Ingredienti

Latte vaccino, fermenti selezionati autoctoni, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

280 g, 300 g, 700 g e 1200 g.

Confezionamento

In flow pack oppure con incarto manuale.

Shelf life

18 giorni.

PAD. 2 / STAND: A038



PALZOLA

STRACREMOSE



TUTTA LA SQUISITEZZA PALZOLA
NELLE CREME DI GORGONZOLA DOLCE, DI PALTUFA E DI PALFUOCO

PALZOLA.IT