

ASSISI SALUMI

www.assisisalumi.it

COSCIA GRANPIANO FETTASSISI



Il prodotto deriva da cosce di suino predisossate non inferiori ai 9,50 kg e provenienti da allevamenti comunitari di razze bianche incrociate e selezionate. Nel procedimento di salatura si impiega cloruro di sodio di grana media, erbe aromatiche e spezie. Il prodotto risulta dolce e non saporito al palato. La stagionatura è di oltre sei mesi.

Formati disponibili per la ristorazione

Il prodotto ha un peso che varia dai 6 ai 6,5 kg ed è disponibile anche a metà con un peso che varia dai 2,5 ai 3 kg.

PAD. 02 - STAND: N 062

CASEIFICIO PALAZZO

www.caseificiopalazzo.com

BURRATA DI ANDRIA IGP



La burrata è un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma con un cuore di panna e sfilacci con una consistenza più morbida e cremosa e una caratteristica chiusura apicale. Di colore bianco latte, con una superficie liscia e lucente con caratteristico sapore di latte. Alla base è una ricetta tradizionale fatta di pochi ingredienti: latte vaccino pastorizzato, panna Uht, siero innesto, sale e caglio. La burrata è lavorata manualmente creando un sacchetto di pasta filata, poi riempito con una cremosa farcitura a base di sfilacci di mozzarella e panna Uht, detta stracciatella. Il sacchetto così farcito è poi chiuso accuratamente, raffreddato e confezionato.

Formati disponibili per la ristorazione

200 g in bicchiere con coperchio.

PAD. 02 - STAND G 068

ITALPEPE

www.italpepe.com

LINEA VITALETTI



In occasione della celebrazione dei 90 anni di Alfonso Vitaletti, Italpepe presenta una nuova linea volta alla valorizzazione di tutto il lavoro di ricerca e selezione che Italpepe porta avanti con dedizione e passione da 55 anni. È stata intrapresa un'importante ricerca con l'Università di Pisa, con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia e con l'Istituto di ricerca Good Senses, per identificare e valorizzare un profilo sensoriale di eccellenza per le spezie. I risultati di questo lavoro sono celebrati in una nuova linea Vitaletti, caratterizzata da un'etichetta preziosa dedicata a raccontare la materia prima dall'origine al profilo sensoriale al momento del confezionamento.

Formati disponibili per la ristorazione

Vaso Pet 500 cc

PAD. 05 - STAND C 040

LUIGI GUFFANTI 1876

www.guffantiformaggi.com

GORGHIE



Questo formaggio a latte crudo di montagna arriva direttamente dalla Valsassina e presenta una forma tonda regolare, ha una pasta uniforme di colore giallo paglierino, più intenso nella stagione estiva e con una leggera occhiatura. La sua particolarità è la presenza di una sottile striscia di formaggio erborinato al centro, che gli conferisce un gusto deciso, tipico degli erborinati ma anche dolce, tipico di questa toma. Crosta consistente con presenza di muffe caratteristiche. Sapore dolce, gradevole ed aromatico. Guffanti lo propone dopo un allevamento in cantina di almeno 75 giorni.

Formati disponibili per la ristorazione

Forma intera, 1/2 forma.

PAD. 02 - STAND A 031

LA PERLA DI TORINO

www.laperladitorino.it

TARTUFO DI CIOCCOLATO



Un cremoso piacere che si scioglie in bocca, avvolgendo il palato con il gusto rotondo della nocciola e i persistenti aromi del cacao. Il Tartufo di cioccolato firmato La Perla di Torino è il prodotto ideale per tutte le occasioni, che siano ricorrenze speciali oppure semplici momenti che si vogliono rendere indimenticabili con un omaggio in grado di emozionare. Il Pocket I TRE si compone di tre tartufi di cioccolato disponibili nei gusti: Pistacchio e Lampone, Limoncello e Meringa, Arachide Salata. In anteprima a Cibus verrà presentata la nuova gamma ai gusti: Bianco, Nero, Pistacchio. Perfetto come raffinato cadeau per gli ospiti o per un fine pasto in un contesto luxury.

Formati disponibili per la ristorazione

Pocket 40 g, 6,5 x 9 x 2 cm.

PAD. 06 - STAND 1058

ALBINO CHIESA

www.albinochiesa.it

LARDO CON BASILICO GENOVESE DOP



Pancettone alto e pesante padano lavorato fresco, salato a secco lungamente (50 giorni), asciugato, squadrato a puntino e sovrapposto, farcito con basilico genovese Dop essiccato in apposito essiccatore, legato in carta alimentare, portato a tempering per 2 mesi.

Formati disponibili per la ristorazione

2/3 kg sottovuoto.

PAD. 02 - STAND N050

ITALO,
CARATTERE ITALIANO

L'Italia è un Paese ricco di bellezza, di creatività, di sapori eccezionali e di prodotti unici. Come Italo, il formaggio di Botalla che, grazie al sapore delicato e alla sua spiccata personalità, diventa simbolo del gusto che unisce, senza compromessi. Per la tavola di tutti gli italiani.



FORMAGGI DI FAMIGLIA

www.botallaformaggi.com