



**FORMAGGI
DI FAMIGLIA**

A FAMILY
PASSION



UNA PASSIONE DI FAMIGLIA DAL 1947

A FAMILY PASSION SINCE 1947

La storia dei formaggi Botalla nasce nel 1947 e continua grazie alla passione della famiglia Bonino e all'impegno di sostenere e salvaguardare il territorio che la circonda partendo dal legame con gli allevatori, principale testimonianza di questa importante filosofia. L'attenzione al dettaglio e la passione

The story of Botalla cheese started in 1947 and continues thanks to the passion of the Bonino family and to the commitment to sustain and safeguard their surrounding area starting with their relationship with the breeders who are able to attest this important philosophy. The attention to details and the passion for their work

per il proprio lavoro sono i pilastri su cui si basa l'azienda, che continua a produrre formaggi secondo metodi artigianali, rispettando i tempi naturali di maturazione e affinamento. Un'azienda in continua evoluzione dove innovazione e tradizione si incontrano, mantenendo intatti i profumi ed i sapori di sempre.

are the pillars on which this company is based, as it continues to produce cheese according to traditional methods, respecting the natural ageing periods and refinement. It is a company in continuous evolution where innovation and tradition meet, maintaining intact the flavor and scent of once upon a time.





IL CASEIFICIO

THE DAIRY

Il caseificio Botalla è un impianto definito 4.0, dove il controllo del processo produttivo è garantito in tutte le sue fasi, mantenendo al centro l'esperienza dei nostri casari, che trasformano il latte in formaggio rendendo unica ogni singola forma. Un laboratorio interno garantisce costanti controlli sulla materia prima, un ulteriore tassello per garantire la qualità dei nostri prodotti.

The Botalla Dairy can be described as a 4.0 plant where control of the productive process is guaranteed in all of its phases, focusing directly on the experience of our cheesemakers, who transform the milk into cheese making every wheel unique. An internal laboratory guarantees constant control of the raw material, another step to guarantee the quality of our products.



LA STAGIONATURA

AGEING

Nella storica sede di Biella, il formaggio riposa su assi di abete in cantine sotterranee con un microclima naturale e pareti rivestite di sughero. Nel secondo stabilimento, nato nel 2012, i formaggi stagionano in ambienti con temperatura e umidità controllate da impianti tecnologicamente avanzati. Le caratteristiche uniche delle nostre cantine arricchiscono ogni forma con un patrimonio distintivo di profumi e sapori.

In the historic site of Biella, the cheese rests on pinewood planks in underground cellars with a natural micro-climate and cork lined walls. In the second site, which opened in 2012, the cheese is aged in an environment with temperature and humidity controlled by a technologically advanced plant. The unique characteristics of our cellars enrich every form of cheese with a distinctive heritage of scents and flavor.





PORZIONATURA E CONFEZIONAMENTO

PACKAGING LABORATORY

Nel nostro reparto di porzionatura e confezionamento in ATM, sviluppiamo progetti innovativi per presentare i nostri formaggi in nuove forme, mantenendo intatte le loro caratteristiche organolettiche distintive.

In our portioning and ATM packaging department we develop innovative projects in order to present our cheeses in different forms, always maintaining their distinctive organoleptic characteristics intact.





IL BURRO

OUR BUTTER

Dal 1947, dalla scrematura del latte durante la creazione dei nostri formaggi, nasce la panna utilizzata per la produzione del nostro burro. Lavorato e confezionato a mano ogni panetto racchiude i profumi ed i sapori del nostro territorio.

Since 1947, the cream coming from the skimming of our milk during the cheese making process is used to produce our butter. Made and packaged by hand every pat of butter seals inside the flavor of our territory.



L'IMPEGNO PER L'AMBIENTE

OUR COMMITMENT FOR THE ENVIRONMENT

L'azienda non si limita a perseguire l'eccellenza qualitativa e l'autosufficienza produttiva, ma pone al centro della propria filosofia aziendale un impegno concreto per la sostenibilità, evitando sprechi e riducendo l'impatto ambientale, minimizzando le emissioni inquinanti e valorizzando al massimo le risorse.

Our company does not only limit itself to the pursuit of qualitative excellence and productive self-sufficiency but also focuses on its philosophy of a concrete commitment to sustainability, reducing waste and the environmental impact by minimizing polluting emissions and exploiting resources as much as possible.



I NOSTRI PRODOTTI

OUR CHEESE

LE NOSTRE SPECIALITÀ - OUR SPECIALTIES



3 kg | Toma Piemontese D.O.P



6 kg | Toma alle Erbe
With aromatic herbs



3 kg | Pian Bress



3 kg | Il Morbido



6 kg | Toma Malgaro



3 kg – 5,5 kg | Toma al Peperoncino
With chilli pepper



1,8 kg | Sbirro



2 kg | Italo



4,5 kg | Pecorilla, con latte di pecora
With sheep's milk

I NOSTRI FORMAGGI DI CAPRA - OUR CHEESE WITH GOAT'S MILK



3,5 kg | Capritilla



700 g | Caciotta Caprina



1 kg | Blu di Grotta



250 g | Fiocco di Neve

I NOSTRI INVECCHIATI - OUR AGED CHEESE



2 kg | Stravecchio



3 kg – 5 kg | Toma Grotta Invecchiata



3 kg – 6 kg | Formaggio Valle Invecchiata

LINEA I BOTALLINI (700 G) - BOTALLINI RANGE (700 G)



Formaggio Biellese



Formaggio alle Erbe
With aromatic herbs



Formaggio Maccagno



Formaggio al Peperoncino
With chilli pepper



Lunatico

LINEA GLI SPECIALI (700G) - GLI SPECIALI RANGE (700 G)



Curcumella
formaggio alla curcuma
With turmeric



Pepè
formaggio al pepe colorato
With coloured pepper



Zenzerino
formaggio allo zenzero
With ginger



De'Floris
formaggio ai fiori
With flowers



Don Curry
formaggio al curry
With curry

LINEA LATTE CRUDO - RAW MILK RANGE



2 kg | Maccagno Cervo



2 kg | Kaprone, con latte di capra
With goat's milk



4,5 kg | Toma di Montagna

LINEA TRADIZIONE - TRADITIONAL RANGE



3 kg – 5,5 kg | Toma Biellese



4 kg | Toma Contadina



6 kg | Toma Margherita

IL NOSTRO BURRO - OUR BUTTER



125 g | Burro Botalla



250 g | Burro Botalla



1 - 5 kg | Burro Botalla

I NOSTRI FORMAGGI PORZIONATI 120 G - OUR PORTIONED CHEESE 120 G



6 kg | Toma Campagna



2 kg | Maccagno Botalla



2 kg | Maccagno Valle Elvo



Formaggio alla curcuma
With turmeric



Formaggio al pepe colorato
With coloured pepper



Formaggio allo zenzero
With ginger



21,8 kg | Toma Valmonte



Formaggio alle erbe
With aromatic herbs



Formaggio al peperoncino
With chilli pepper



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

OUR CERTIFICATIONS

Da anni l'azienda ha intrapreso un percorso legato alle certificazioni che attestano l'impegno dell'azienda a mantenere alti standard di qualità.

For years our company has followed an itinerary connected with the certifications which attest the commitment of the company in maintaining high-quality standards.



SCOPRI IL NOSTRO BURRO



DISCOVER OUR BUTTER

Inquadrando il QR Code vieni alla scoperta dei segreti del nostro burro, potrai entrare nel laboratorio di produzione per toccare con mano ciò che rende unico ogni panetto.

Scan the QR code to discover the secrets of our butter and enter our production laboratory to discover in person what makes our pats of butter unique.



SCOPRI IL MONDO BOTALLA



DISCOVER THE BOTALLA WORLD

Inquadrando il QR Code entra nei nostri stabilimenti per vedere passo dopo passo l'evoluzione dei formaggi Botalla dal latte alla tavola.

Scan the QR code to enter our production plants to view all of the steps in the evolution of the Botalla cheeses right from the milk to your table.

BOTALLA SRL

via Ramella Germanin, 5

13900 Biella

tel. +39 015 263 53 / 281 63

www.botallaformaggi.com

