

PE02 FORMAGGIO LATTE CRUDO FRESCO ST 20



Quando il latte non viene sottoposto a trattamento termico è detto "crudo".

Il latte viene lavorato a temperatura ambiente o a circa 38°C, consentendo la resistenza di più proteine, vitamine e calcio.

Ma la vera differenza è innanzitutto il gusto. Più uniforme nei formaggi a latte pastorizzato, nei formaggi a latte crudo è invece intenso e sempre diverso. Il latte crudo è ricco di vitamine e batteri utili a migliorare il sistema immunitario dei bambini ma anche degli adulti.

In particolare contiene vitamina A, vitamina D, proteine e zuccheri come il lattosio. Al suo interno si trovano anche sali minerali come calcio e ferro.

Il sapore è intenso e diverso secondo la provenienza del latte con cui vengono fatti. Contiene tutte le caratteristiche e i profumi del pascolo del territorio.

Il latte avrà quindi caratteristiche sempre diverse come i formaggi in cui si trasformerà, nei quali si percepirà il foraggio e tutta la dieta del bestiame autoctono.

I formaggi avranno così un gusto che ricorderà il territorio di provenienza attraverso le caratteristiche organolettiche inalterate del latte.

PE05 FORM. LATTE CRUDO FRESCO ST 16

PE08 PECORINO A LATTE CRUDO STAG. ST 20

KG. 1,00



PE28 FORMAGGIO DOLCESIMIUS (20 GG)

PE10 ROCCA FRESCO ST 20

PE56 PECORINO TOSCANO DOP FRESCO ST.22

KG. 2,00



PE13 CACIOTTA LA CREMOSA



PE14 FORMAGGIO FRESCO DI PIERO

PE20 PECORINO FRESCO SCODELLATO MORBIDO



PE23 PECORINO MORBIDO DOLCE 20



PE35 ROCCA ST25

Il **Pecorino di Rocca** è una delle massime espressioni dell'arte casearia; è ottenuto da latte fresco intero: solo latte di pecora, caglio di vitello e sale. Lo affiniamo in pezzature da 500 grammi circa, da 1,3 kg, da 2,5 kg fino ad arrivare ai 12/15 kg. Più il formaggio è grosso e più stagiona lentamente. Più lentamente stagiona più è buono.

La pasta semidura di colore bianco latte, dopo un tempo di affinatura adeguato prende un caratteristico sapore dolce e si scoglie delicatamente in bocca lasciando un ottimo palato.

Cos'è l'**affinatura**? È l'arte di stagionare un formaggio, che conferisce al formaggio stesso le sue caratteristiche finali. Date da: umidità in cui viene tenuto, temperatura delle stanze di affinatura, tempo e numero di volte che viene girato, spazzolato, lavato, unto...



PE21 ROCCA SCODELLATO NERO



PE22 ROCCA SCODELLATO

PE32 ROCCA SCODELLATO PICCOLO



PE24 ROCCA ST 16



PE27 ROCCA ST 22

PE09 ROCCA STAGIONATO IN GROTTA

KG. 2,40

PE42 ROCCA STAGIONATO IN FOSSE ARENARIE

Il nostro **Formaggio di Fossa DOP** è il risultato dei processi che avvengono nelle "fosse" in cui vengono messi a stagionare i Pecorini da noi selezionati, fatti seguendo i nostri processi produttivi. Vengono "infossati" formaggi semi-stagionati di solo latte ovino. Il **Formaggio di Fossa DOP** non ha una forma definita a causa delle fermentazioni anaerobiche che avvengono nel periodo in cui matura in fossa. Infatti tutte le forme subiscono schiacciamenti che alterano completamente il loro aspetto iniziale e spesso perdono anche la crosta che viene "digerita" a far corpo unico con la pasta. La pasta, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino, è compatta e generalmente grassa e untuosa. Il suo profilo olfatto-gustativo è sempre molto particolare, fragrante, intenso e persistente. È inoltre caratterizzato da gradevole sapidità e da una leggera piccantezza. Tipicamente è ricco di aromi che ricordano il sottobosco, con sentori di muffa e di tartufo.



PE26 ROCCA PALLOTTINO

- PE00 ROCCA PALLOTTINO CON PEPERONCINO
- PE01 ROCCA PALLOTTINO CON TARTUFO
- PE03 ROCCA PALLOTTINO CON PERE

PE36 ROCCA AFFINATO SOTTO VINACCIA SCOD.

- PE17 ROCCA AFFINATO SOTTO FOGLIE NOCE SCOD.
- PE37 ROCCA AFFINATO SOTTO CENERE SCOD.
- PE38 ROCCA AFFINATO SOTTO FIENO SCOD.
- PE90 ROCCA AFFINATO SOTTO GINEPRO SCOD.
- PE91 ROCCA AFFINATO SOTTO PEPE NERO SCOD.
- PE92 ROCCA AFFINATO SOTTO GRANO SCOD.



PE86 ROCCA PALLOTTINO AFF. SOTTO FOGLIE DI NOCE

- PE51 ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO BACCHE GINEPRO
- PE80 ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO VINACCIA
- PE81 ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO FIENO
- PE82 ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO CENERE
- PE83 ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO PEPE NERO
- PE84 ROCCA PALLOTTINO AFFINATO SOTTO GRANO

PE18 ROCCA CON TARTUFO ST 16

- PE12 ROCCA CON PEPERONCINO ST 16
- PE15 ROCCA CON MIELE ST 18
- PE06 ROCCA MIRTILLO SCOD.
- PE94 ROCCA CON PERE SCOD. ST 18



PE11 PECORINO TERMOFILO SCOD. ROSSO



PE30 FORMAGGIO ISOLANO SAPORITO

PE31 PECORINO CUOR DI SARDEGNA



PE29 FORM. STAG. DI LATTE CAPRA (60 GG)

PE43 VECCHIO CAPRARO (120 GG)



PE45 CANESTRATO X 5 GIUNCO NERO (150 GG)

PE44 CANESTRATO X 5 GIUNGO NERO TARTUFO

PE48 QUERCUS PECORA (120 GG)



PE58 PECORINO ROMANO FORME BIANCO

PE59 PECORINI ROMANO FORME

PE66 PECORINO ROMANO 1/4 BIANCO SV

PE67 PECORINO ROMANO 1/4 NERO SV

PE68 PECORINO ROMANO 1/8 NERO SV

PE50 PECORINO ROMANO 1/8 BIANCO

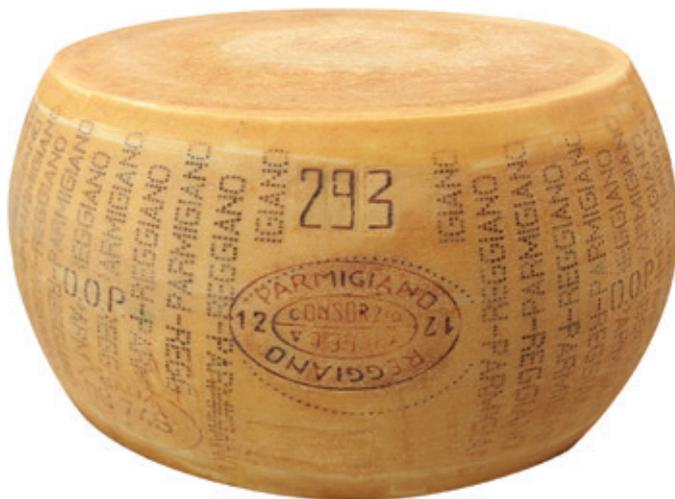
PE52 PECORINO ROMANO PORZ. GR. 300 C.A. BIANCO



FF90 FORMAGGIO VACCINO RIGATO FORMA KG. 2,50

FF91 FORMAGGIO VACCINO LISCIO FORMA KG. 2,50

FF89 FORMAGGIO VACCINO RIGATO FORMA KG. 1,30



**GR30 PARMIGIANO REGGIANO
30 M.'BELEO' CAS.293 FORME**

L'originale "Beleo" è Parmigiano Reggiano di montagna prodotto nel Caseificio di Migliara (matricola 293): il latte trasformato deve provenire esclusivamente dagli allevamenti della montagna e dalle sue 175 vacche che sono alimentate prevalentemente con erba e fieno (divieto assoluto dell'uso di insilati e additivi) che per oltre il 60% hanno origine locale. La parte rimanente del fieno viene acquisita esclusivamente in aree del comprensorio del Parmigiano Reggiano. Al ventiquattresimo mese di stagionatura (cioè un anno dopo la prima espertizzazione con la quale si classifica ufficialmente il prodotto come "Parmigiano Reggiano") il formaggio è oggetto di un'ulteriore selezione qualitativa che include anche un panel di assaggio che ne verifica l'identità sensoriale.

- GR67 PARM.REGG.24 M.'BELEO' CAS.293 FORME
- GR68 PARM. REGG.24 M.'BELEO' CAS.293 A 1/8
- GR69 PARM. REGG.24 M.'BELEO' CAS.293 KG. 0,45 ca



GR29 PARMIGIANO REGGIANO 24 M A 1/2 CERIMONIA

- GR26 PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI FORME
- GR27 PARMIGIANO REGGIANO 24 M 1/2 TERMOFILM.
- GR20 PARMIGIANO REGGIANO 24 M 1/4 TERMOFILM.
- GR28 PARMIGIANO REGGIANO 24 M A 1/8 S.V.
- GR21 PARM.REGGIANO PORZ. GR. 300 X 3 KG.
- GR24 P.REGGIANO 24 M CONF."NATALE" KG. 0,50 ca
- GR32 PARMIGIANO REGGIANO CONF. S.V. KG. 1,00

GR17 GRANA PADANO 552 A 1/2 CERIMONIA

- GR05 GRANA PADANO 552 FORME
- GR06 GRANA PADANO 552 A 1/2 TERMOFILMATO
- GR07 GRANA PADANO 552 A 1/4 TERMOFILMATO
- GR08 GRANA PADANO 552 A 1/8 S.V.
- GR09 GRANA PADANO 552 CONF. S.V.
- GR11 GRANA PADANO 552 PORZ. GR. 300 X 3 KG.
- GR66 GRANA PADANO 552 CONF. "NATALE" A COLT. KG. 1,00 ca
- GR18 GRANA PADANO RISERVA FORME



GR41 FORMAGGIO DA TAVOLA (RETINATO) FORME

GR38 FORMAGGIO DA TAVOLA (RETINATO) 1/8 S.V.



GR01 GRANA PADANO GRATTUGIATO KG. 1,00

GR02 GRANA PADANO GRATTUGIATO KG. 0,10

GR03 GRANA PADANO GRATTUGIATO KG. 0,50



GR51 FORMAGGIO DA TAVOLA ITALIANO FORME

GR14 FORMAGGIO GRATTUGIA ITALIANO 1/8 S.V.



FORM. GRATTUGIATO FRESCO MIX KG. 1,00



FF66 BURRATINE SABELLI 8 X 100 GR. C.A
 FF65 BURRATA SABELLI 3 X 350 GR. C.A



FF68 STRACCIATELLA KG. 1,00



FF81 MOZZARELLINE SABELLI GR. 8
 FF80 MOZZARELLINE CILIEGINE SABELLI GR. 250



FR27 FIORDILATTE FRANZIA GR. 100
 FR28 BOCCONCINI FRANZIA BUSTA GR. 125



FR37 GA ZARINA GR. 200
 FR58 SFOGLIA MOZZARELLA FRANZIA KG. 1 X 4



FF74 MOZZARELLA BUFALA TRECCIONE | KG 3,00

La treccia di mozzarella di bufala può avere un peso variabile dai 500 grammi fino ai 3 kg e oltre. Viene prodotta con latte di bufala intero e deve la sua forma alla intrecciatura della pasta, dopo la sua filatura. Durante l'intrecciatura, la pasta viene immersa nel siero e poi raffreddata nella forma desiderata.

Il processo di lavorazione della treccia di bufala è il medesimo della mozzarella. Dopo aver ottenuto la cagliata, questa viene sminuzzata e cosparsa di acqua ad una temperatura compresa tra 80° e 95° gradi centigradi. Le alte temperature filano la cagliata sminuzzata rendendola compatta ed elastica. La filatura si effettua mescolando delicatamente la pasta finché tutta la cagliata risulti omogenea.

Alla fine la pasta viene privata dell'acqua in eccesso, tirata dalle due estremità fino a sembrare una fune. A questo punto esperti casari intrecciano la pasta creando una treccia di mozzarella dal sapore dolce e delicato al gusto di latte.

Esattamente come la mozzarella di bufala, anche la treccia ha un colore bianco perlato e una consistenza collosa ed elastica. La superficie è lucida, liscia e sottile. Al taglio presenta una ridotta fuoriuscita di siero rispetto alla mozzarella di bufala a palla, ma il profumo è quello del latte aromatico delle bufale.

FF75	MOZZARELLA BUFALA TRECCIA	KG. 1,00	FF98	BUFALA FRANZIA DOP TRECCIONE	KG. 3,00
FF72	MOZZARELLA BUFALA 1 X 250		FF97	BUFALA FRANZIA DOP TRECCIA KG. 1	KG. 1,00
FF70	MOZZARELLA BUFALA 2 X 125		FF96	BUFALA FRANZIA DOP 1 X 250	
FF71	MOZZ. BUFALA BOCCONCINI 5 X 50		FF99	BUFALA FRANZIA DOP BOCCONCINI 5 X 50	



FF76 BUFALA FRANZIA GR. 50 SECCHIO KG. 1,00

FF78 BUFALA FRANZIA GR. 250 SECCHIO KG. 1,00



FF79 MOZZARELLA BUFALA ZIZZONA



**FR45 FIORDILATTE ROMANINA
CUCINA | KG. 0,35**

La mozzarella per pizza **Romanina** da cucina rappresenta quanto di meglio in termini qualitativi un professionista Pizzaiolo possa desiderare per creare i propri capolavori. **Solo latte, caglio e sale. In acqua. Mozzarella da "spezzare" a mano sulla pizza.** Regala a chi la assaggia sensazioni piacevolissime: lascia nel palato il sapore del latte. Insuperabile nel gusto, ha anche una ottima resa. Ad altissime temperature può tendere ad una leggera caramellatura, sinonimo di qualità delle materie prime: infatti quello che "caramella" è il lattosio contenuto nel latte intero.

FR44 MOZZARELLA ROMANINA



FR40 MOZZARELLA FRANCIA PER PIZZA

FR41 MOZZARELLA FRANCIA JULIENNE



FF39 MOZZARELLA FIORDILATTE GALATI



FF44 MOZZARELLA 'ROSSI' FIORDILATTE KG. 1,00

FF49 MOZZARELLA JULIENNE KG. 2,50

FF53 MOZZARELLA FIORDILATTE J



FF84 MOZZARELLA PIZZA PREMIUM GR. 100/250

FF82 MOZZARELLA JULIENNE KG. 2,50

FF83 MOZZARELLA SABELLI JULIENNE

FF85 MOZZARELLA SABELLI KG. 1 X 3 BAGNO

FF86 MOZZARELLA SABELLI SILURO S.V.



FF69 PREPARATO ALIMENTARE JULIENNE



FF61 SCAMORZA AFFUMICATA KG. 2,00



FF62 FORMAGGIO FILATO KG. 5,00

FF63 FORMAGGIO FILATO KG. 2,00



FF67 TRECCIA AFFUMICATA



FF92 PREPARATO ALIMENTARE X 2

FF04 GORGONZOLA DOP A 1/2 A CUCCHIAIO

Fatto con latte di vacca inoculato di **Penicillium Roqueforti** e fermenti lattici, tende a maturare rapidamente proprio per la presenza di queste muffe. Durante la maturazione le forme vengono forate per favorire il passaggio di aria che consente alle muffe di svilupparsi. La cagliata, presamica, ottenuta con caglio liquido di vitello, viene prima rotta a cubetti, quindi, dopo una sosta sottosiero, nuovamente tagliata a dimensioni di una noce. Dopo l'estrazione con teli, la pasta trova posto in fascere per sgrondare su tavoli spersori. Il formaggio viene fatto stagionare circa 50 giorni. La pasta è particolarmente cremosa, di colore bianco/avorio con le classiche striature verdi-blu del penicillium.



FF07 GORGONZOLA DOP BOLLO NERO A 1/2

FF00 GORGONZOLA DOP PRIMA LUNA A 1/8

FF05 GORGONZOLA DOP BOLLO NERO A 1/8

FF10 GORGONZOLA DOP 200 GR. P.F.



FF29 BLU DI CAPRA

KG. 4,00 ca



FF30 BERGADER QUADRO A 1/2

FF31 BERGADER TONDO SV

FF32 BERGADER GR. 100

FF34 BERGADER BLU QUADRATO INTERO



FF01 TALEGGIO DOP INTERO

FF02 TALEGGIO DOP A 1/2



PE63 ASIAGO PROD. ARTIGIAN.

PE60 ASIAGO PRESSATO S.O.P.
(VI 107) A 1/4

PE61 ASIAGO



PE71 PIAVE DOP SELEZIONE ORO



FF55 PROVOLONE MANDARINO PICCANTE KG. 25

FF36 PROVOLONE PANCETTONE PICCANTE KG. 33

FF95 PROVOLONE PIZZIGHETTONE STAG. 4 MESI

PE74 PROVOLONE FIASCHETTO KG. 1,50

PE75 PROVOLONE PIZZIGHETTONE KG. 10

PE76 PROVOLONE PICCANTE TRANCI

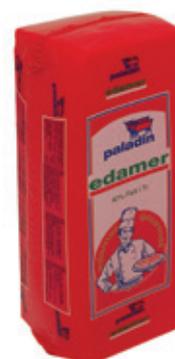
PE79 PROVOLONE MANDARINO KG. 10

PE88 PROVOLONE PIZZIGHETTONE PICC. MAND. KG. 20



FF09 GOUDA FORME

FF12 GOUDA 1/4



FF11 EDAMER PALADIN

FF88 EDAMER SV.

FF13 EDAMER L.



FF08 GRUYERE SVIZZERO



FF14 CHEDDAR BLOCCO KG. 2,50



FF16 FONTAL FORME

FF17 FONTAL 1/4



FF19 EMMENTAL BAVARESE KG. 2,00



FF24 MAASDAMMER FORME

FF25 MAASDAMMER PORZ. KG. 0,30 ca

FF23 MAASDAMMER 1/4

FF21 LEERDAMMER 1/4

FF22 LEERDAMMER FORME

FF26 LEERDAMMER 1/2 FORME



FF27 EMMENTAL SVIZZERO X 6

FF20 EMMENTAL SVIZZERO X 3

FF47 FORMAGGIO SVIZZERO BLOCCO

FF94 FORMAGGIO LATTE BOVINO 1/4 (COW'S MILK CHEESE)



KR75 PHILADELPHIA

KG. 1,65

KO60 SUSANNA GR. 140

KR70 PHILADELPHIA GR. 80

KR72 PHILADELPHIA GR. 250



KR82 SOTTILETTE GR. 200



LA02 LATTE INTERO

LA01 LATTE PS



LA30 BESCIAMELLA ML. 500



YO05 YOGURT BIANCO ML. 125

YO01 YOGURT BIANCO ML. 125

YO02 YOGURT BANANA ML. 125

YO03 YOGURT ALBICOCCA/ANANAS ML. 125

YO04 YOGURT FRAGOLA ML. 125



LM20 MASCARPONE

KG. 2,00

LA31 MASCARPONE TRE VALLI ML. 500



PA01 PANNA MONDO UHT 38% 1 LT.

PA02 PANNA ML. 200

PA03 PANNA MONDO 35% UHT 1 LT

PA05 PANNA ML. 500



BU30 BURRO DELLE ALPI

KG. 1,00

BU00 BURRINI GR. 10

BU10 BURRO FRANCIA GR. 125

BU20 BURRO DELLE ALPI GR. 250

BU40 BURRO FRANCIA

KG. 1,00

BU50 BURRO FRANCIA 250 GR.

MR41 MARGARINA VALLÉ GR. 250

**LM10 CRESCENZA DA LAVORAZIONE 1500**

Formaggio freschissimo dalla consistenza delicata e cremosa. Grazie ad una maturazione più breve dello stracchino ha un gusto molto delicato dalla nota dolce in cui si percepisce il sapore naturale del latte.



**FF03 FORMAGGIO MOLLE
IN SALAMOIA 2X1.6**



LM30 FRESCO SPALMABILE KG. 1,00



**LM40 STRACCHINO NONNO NANNI
GR 250**



ST01 ROBIOLA GR. 100 PESO FISSO



ST05 SQUACQUERONE KG. 2,00



ST10 FRESCHISSIMO KG. 1,00



ST20 FRESCHISSIMO GR. 250 X 4

ST00 FRESCHISSIMO GR. 100 PESO FISSO



RI10 RICOTTA ZUCCHERATA

Per la **crema di ricotta**, di invenzione siciliana, è fondamentale l'uso della **ricotta di pecora**, fresca e asciutta. È l'elemento base nella realizzazione del **cannolo siciliano**. Gli ingredienti sono: 1 chilo di ricotta di pecora freschissima e 600 grammi di zucchero. Questa crema viene completata, a piacimento, con gocce di cioccolata, con canditi di buccia d'arancia o "cirase" (ciliegie) che ritroviamo alle estremità dei cannoli; si può usare anche la granella di pistacchi.



RI00 RICOTTA

RI08 RICOTTA CON PANNA



RI03 RICOTTA CAREZZA DI LATTE IN COLAPASTA