



FORMAGGI



MANGIAR
BENE®



STAGIONATI & DOP

Poniamo particolare attenzione all'ambiente di produzione del latte (suolo, micro-clima e foraggi) e a quello di stagionatura (alta quota, fossa e grotta) che influenzano in modo decisivo il sapore di ogni formaggio.



Nel nostro ampio assortimento spiccano formaggi ottenuti con latte crudo di alpeggio o da animali che praticano ancora la transumanza. Una proposta che predilige la ricerca e rifugge la banalità, in linea con la nostra tensione verso l'eccellenza.



Toma della Valsesia

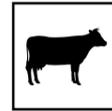
A LATTE CRUDO

Forse il più antico formaggio piemontese, veniva utilizzato dai produttori artigiani della montagna come moneta di scambio per ottenere i prodotti della pianura. La nostra toma viene prodotta col latte del Parco Naturale Alta Valsesia in un ambiente incontaminato, stagionata in grotta a oltre 1000 mslm. Ottima anche in cucina per piatti che prevedono la gratinatura.



- REGIONE: Piemonte
- PROVENIENZA: Parco Naturale dell'Alta Valsesia
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: 60/120 giorni
- SAPORE: dolce, intenso, di latte fresco
- CONSISTENZA: pasta morbida, color avorio, con fine occhiatura
- ASPETTO: crosta sottile, morbida, colore giallo paglierino con muffe. Diventa più dura e rugosa, di colore grigio/marrone negli esemplari più stagionati
- COD. 42020 - 2/2,5kg, disponibile frazionato

Cacio di Bosco

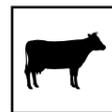


- REGIONE: Emilia Romagna
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio e fermenti selezionati
- STAGIONATURA: 120/150 giorni
- SAPORE: avvolgente e persistente, con note di frutta secca tostata
- CONSISTENZA: pasta bianco avorio, ancora morbida nonostante la stagionatura
- ASPETTO: crosta sottile, caratterizzata dal colore del mirtillo disidratato
- COD. 42015 - 500g
COD. 42016 - 2,5kg



Gustoso formaggio prodotto con latte di mucca, con l'aggiunta di fermenti selezionati e caglio. Grazie alla peculiare tecnica produttiva, questo formaggio si caratterizza per la particolare morbidezza accompagnata dai complessi sentori della stagionatura. L'affinatura in casse ermetiche con mirtillo nero in polvere gli dona un retrogusto aromatico.

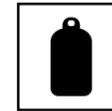
Scimudin della Valtellina



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valtellina
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio vitello
- STAGIONATURA: minimo 12 giorni
- SAPORE: dolce, fresco di latte
- CONSISTENZA: struttura compatta, pasta bianca morbida ed elastica con possibile occhiatura fine
- ASPETTO: crosta fiorita bianca/grigiasta e non trattata
- COD. 42000 - 1,6kg



Lo Scimudin della Valtellina è la tipica formaggella della tradizione contadina. "Scimud", infatti, in dialetto lombardo significa proprio formaggio. È un prodotto a pasta morbida, dal sapore fresco e con una crosta fiorita bianca. Il suo sapore dolce e cremoso è ideale per il consumo abbinato a mieli o confetture, ma allo stesso tempo si sposa benissimo con polenta e affettati. Al naturale viene valorizzato da un filo di olio evo e da pepe nero appena macinato.



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Alpeggi della Valtellina
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo (possibili piccole percentuali di caprino), sale, caglio
- STAGIONATURA: prodotto stagionale. Dai 120gg a 360gg e oltre
- SAPORE: deciso, molto aromatico
- CONSISTENZA: media. Struttura compatta, occhiatura poco fitta ed irregolare. Pasta di colore giallo/giallo paglierino che si intensifica con la stagionatura.
- ASPETTO: crosta liscia, sottile e non trattata
- COD. 42004 - 10/11kg, disponibile frazionato



Bitto DOP A LATTE CRUDO

Il formaggio di alpeggio per eccellenza, una storia ambientata nelle montagne della Valtellina. Prodotto in estate là dove il bestiame si nutre di erba fresca. "Bitu" significa "perenne" e richiama l'attitudine di questo formaggio all'invecchiamento. La complessità del suo gusto lo rende uno dei grandi formaggi "da meditazione", ma questo grande formaggio della tradizione valtellinese è inoltre l'ingrediente basilare degli sciatt e dei pizzoccheri, e trova ormai posto in moltissime gustose ricette della cucina italiana, soprattutto risotti e per la preparazione di fondute e creme. Un'eccellenza assoluta e rara, ne vengono prodotte meno di 20.000 forme l'anno.

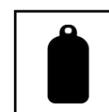
Branzi Stagionato

A LATTE CRUDO

Il tipico formaggio latteria della Val Brembana rivisitato dall'esperienza dei casari della Val Taleggio che lo lavorano interamente a latte crudo. La "cottura" della cagliata in lavorazione determina l'elasticità tipica della pasta di questo formaggio che può presentare un occhio più o meno rotondo a seconda della flora lattica naturalmente presente. In questa versione viene stagionato almeno 5 mesi. Ha un sapore più intenso e ricco ma non invadente, per chi ama i gusti più decisi. Polente, risotti e abbinamenti con funghi di montagna rappresentano un utilizzo ideale del Branzi Stagionato in cucina.



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Val Taleggio
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo (possibili percentuali di latte caprino), sale, caglio
- STAGIONATURA: almeno 150 giorni
- SAPORE: dolce, caratteristico, con note di fieno. Di media intensità
- CONSISTENZA: pasta morbida ed elastica, con occhiatura media
- ASPETTO: crosta sottile, liscia, di color paglierino
- PASTA: semidura
- COD. 42027 - 7kg, disponibile frazionato



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valsassina
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: almeno 60 giorni
- SAPORE: intenso, estremamente aromatico, con sentori di pascolo
- CONSISTENZA: compatta, morbida. Cremosa nel sottocrosta, più friabile al centro
- ASPETTO: crosta sottile, rugosa, di color rosato con leggera fioritura di microflora
- PASTA: molle
- COD. 40043 - 1,7/2kg



Taleggio a latte crudo e pasta cruda che interpreta l'antica tradizione della Valsassina. La produzione è molto limitata e la lavorazione è estremamente tradizionale con stagionatura in grotte naturali, percorse da soffioni freschi con microclima molto favorevole. A maturazione completa, che avviene dopo almeno 60 giorni, si presenta con la crosta rosata e microflora in superficie. La pasta è uniforme, compatta morbida e cremosa nel sottocrosta e più friabile e asciutta al centro. Il gusto è intenso, inconfondibile molto aromatico. Il Taleggio DOP è un formaggio che trova ampia applicazione in cucina, in particolare per la realizzazione di fondute e creme particolarmente gustose.



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Val Taleggio
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, caglio, sale
- STAGIONATURA: minimo 20 giorni
- SAPORE: dolce, delicato, ma caratteristico per la lavorazione a latte crudo
- CONSISTENZA: grasso e morbido
- ASPETTO: crosta sottile, colore bianco
- PASTA: molle
- COD. 42028 - 1,7/2kg



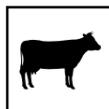
Stracchino

A LATTE CRUDO

Lo stracchino deve il suo nome a un'espressione dialettale usata per definire le mucche che tornavano dal pascolo estivo particolarmente stanche ("stracche", appunto). Data la loro condizione riuscivano a produrre meno latte rispetto allo standard, ma particolarmente grasso e gustoso. Con quel latte veniva prodotto anticamente lo stracchino. Il nostro stracchino è prodotto con solo latte lavorato "a munta calda" (appena munto), caglio e sale, senza aggiunta di fermenti. Fresco e delicato. La crosta sottile, chiara, la pasta uniforme e morbida dal color paglierino, la spazzolatura a secco, lo rendono un formaggio dal gusto dolce e fragrante per ritrovare tutto il sapore del latte.

Salva Cremasco DOP

Le antiche origini e la denominazione del Salva hanno uno stretto rapporto con la stagionale transumanza e sono legate all'epoca in cui i contadini avevano l'esigenza, a inizio estate di "salvare" le eccedenze di latte utilizzandole nella produzione di questo particolare e caratteristico formaggio. Il "Salva" che vi proponiamo nasce da latte intero, ed è stagionato per minimo tre mesi. Le forme vengono manualmente rivoltate, pulite spazzolate e pazientemente trattate con acqua e sale e olio per ottenere un prodotto dal gusto aromatico inconfondibile.



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valsassina
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio
- STAGIONATURA: minimo 90 giorni
- SAPORE: intensità media, in aumento con la stagionatura, con forte nota aromatica
- CONSISTENZA: uniforme, morbida nel sottocrosta e più friabile e asciutta al centro. Con la stagionatura può divenire più friabile e gessata
- ASPETTO: crosta sottile, rugosa, di color rosato e con leggera fioritura di microflora. La pasta è bianca, paglierina con la stagionatura, con occhiatura fine e irregolare
- PASTA: molle/semidura
- COD. 40047 - 3kg, disponibile frazionato



Quartirolo Lombardo DOP Fresco



- REGIONE: Lombardia
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio
- STAGIONATURA: almeno 30 giorni
- SAPORE: caratteristico, leggermente acidulo, aromatico
- CONSISTENZA: pasta morbida, friabile, umida, con occhiature
- ASPETTO: crosta morbida, umida con possibile aperture e occhiature superficiali
- COD. 40064 - 2/3kg

Il Quartirolo Lombardo DOP Fresco è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione. La crosta è morbida, sottile di colore bianco rosato. La pasta ha una struttura compatta e uniforme, leggermente grumosa, friabile e con eventuali piccoli distacchi. Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più fresco. Ottimo accompagnato con olio extravergine di oliva e condito con un pizzico di pepe, si abbina bene con noci, mele, uva e miele. Viene inoltre utilizzato come pregiato ingrediente nella preparazione di molte ricette, fra cui primi piatti, insalate e dessert.

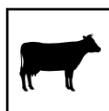


Gorgonzola Dolce DOP

Extra Cremoso
"Al Cucchiaino"

ERBORINATO

Vi offriamo un gorgonzola davvero artigianale, prodotto con solo latte vaccino intero proveniente da allevamenti ubicati esclusivamente in provincia di Novara. Il processo produttivo è quello di una volta: il latte dopo essere stato pastorizzato viene coagulato in caldaiette da 6 q.li alla temperatura di circa 30°-32°C, in seguito all'aggiunta di caglio di vitello, fermenti selezionati e le spore di Penicillium. Durante la fase di stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura minima consentita per il Gorgonzola DOP è di 50 giorni. Secondo noi l'ottimale per il consumo è di almeno 80 giorni, ed è ciò che vi proponiamo.



- REGIONE: Piemonte
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio, penicillium
- STAGIONATURA: almeno 80 giorni
- SAPORE: leggermente piccante, caratteristico
- CONSISTENZA: extra-cremosa, strutturata, elastica
- ASPETTO: crosta rugosa, umida, aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature, con possibile presenza di muffe dal colore paglierino carico tendente al rosso-arancio. Pasta di colore bianco o paglierino con le classiche striature verdi-blu delle muffe nobili
- PASTA: molle
- COD. 42309 - 10/12kg, disponibile frazionato



Gorgonzola Piccante DOP

"San Lucio"

ERBORINATO



- REGIONE: Piemonte
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio, penicillium
- STAGIONATURA: minimo 120 giorni
- SAPORE: intenso, piccante, deciso
- CONSISTENZA: compatta e sostenuta
- ASPETTO: crosta rugosa, aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature. Pasta di colore bianco o paglierino, screziata per abbondante sviluppo di muffe (erborinatura) di colore verde-blu
- PASTA: semidura
- COD. 42310 - 9/11kg, disponibile frazionato

"Piccante" o "naturale"? Il Consorzio sentenziò piccante, seppure questa denominazione (ancora oggi da molti contestata) non rappresenti il prodotto. Il nostro "San Lucio", infatti, è compatto, deciso, ma comunque soave ed armonico. Vi offriamo un gorgonzola davvero artigianale, prodotto con solo latte vaccino intero proveniente dagli allevamenti ubicati esclusivamente in provincia di Novara. Per questa lavorazione, viene utilizzato un particolare tipo di caglio di vitello in pasta e una miscela selezionata di fermenti e spore di Penicillium. Particolare cura è prestata alla salatura a secco manuale. Fascette e tavole di stagionatura sono rigorosamente in legno in celle a temperatura e umidità modificate in base alla fase di maturazione. Il nostro gorgonzola, dopo la fase di stagionatura tradizionale prescritta dalla Dop, che dura 3 mesi, passa a una cella dedicata all'affinamento dove in un ambiente dedicato viene portato a 4-5 mesi di stagionatura.



Castelmagno D'Alpeggio DOP

A LATTE CRUDO

Questo formaggio leggendario si produce solamente in un ristretto territorio della Valle Grana e solo nel periodo d'alpeggio tra maggio e ottobre, con lavorazione di latte a crudo (prevalentemente vaccino con percentuali minoritarie di caprino). I pascoli sono situati al di sopra della borgata di Valliera fra 1600 e 1900 metri di altitudine e vantano una varietà di oltre 400 erbe che ne caratterizzeranno il sapore inimitabile. La stagionatura avviene in grotte di pietra scavate nel complesso di antiche baite della borgata di Valliera. Qui lo proponiamo nella sua variante più rara: quella di Alpeggio, realizzabile solo sopra 1000 metri. È un formaggio raro, con un breve periodo di produzione annuale che ne condiziona le fattezze durante il periodo di stagionatura. La pasta è inizialmente di colore avorio e morbida, mentre con la maturazione acquista più compattezza e un colore più scuro, a volte con sfumature blu-verdastre dovute allo sviluppo delle muffe penicillium.

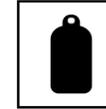


- REGIONE: Piemonte
- PROVENIENZA: Alpeggi della Valle Grana
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: prodotto stagionale. Da 60gg a 360gg e oltre
- SAPORE: strutturato, robusto, complesso con lievi note piccanti. Sentori di erbe e fieno
- CONSISTENZA: granulosa, media
- ASPETTO: crosta sottile, fiorita e giallastra all'inizio e poi rugosa e marrone con la stagionatura. Pasta di colore dal paglierino al giallo ambrato, semidura e in parte erborinata
- PASTA: semidura (possibile erborinatura naturale)
- COD. 40032 - 4/5kg, disponibile frazionato



Strachitunt della Valtaleggio DOP

A LATTE CRUDO



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Val Taleggio
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: minimo 70 giorni
- SAPORE: pieno, aromatico, intenso, con caratteristiche note di fieno
- CONSISTENZA: morbido, abbastanza elastico, può acquistare compattezza con la stagionatura
- ASPETTO: crosta lavata. Classiche venature verdi/brune nella pasta, appena percettibili dopo 70 giorni, sempre più presenti con la stagionatura
- PASTA: molle erborinata
- COD. 42306 - 4/5kg, disponibile frazionato

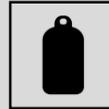
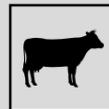
Formaggio dall'antichissima tradizione, tipico della Val Taleggio, ormai prodotto solo da pochissimi. Il nostro Strachitunt DOP è fatto come una volta: doppia pasta di stracchino senza aggiunta di fermenti. Tutto ha inizio con le due cagliate fatte di solo latte crudo di vacca di razza Bruna, caglio e sale. Le due "paste" con un diverso grado di acidità, vengono mischiate negli stampi. Il loro incontro crea l'ambiente ideale allo sviluppo delle muffe. La foratura manuale operata durante la stagionatura, lascia entrare l'aria necessaria a far maturare l'erborinatura spontanea (appena percepibile nelle brevi stagionature, sempre più intensa col passare del tempo) e così variegata che rappresenta la peculiarità di questo formaggio.



Caciocavallo Podolico

Giovane 2/4 mesi
Riserva 7/12 mesi
A LATTE CRUDO

Il podolico è la manifestazione più alta del caciocavallo ed è prodotto esclusivamente con il latte delle vacche della preziosa razza bovina chiamata podolica. La produzione di latte di questa razza è scarsa, ma particolarmente ricca di proteine e grassi nobili. Il nostro produttore utilizza solo il latte delle sue vacche, ed è rimasto l'unico a praticare la transumanza lungo i tratturi: ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Questo caciocavallo podolico esprime note erbacee e floreali (che si rivelano in controllata potenza e lunghezza al palato con la stagionatura) e nel tempo acquisisce profumi complessi, di pascolo e di macchia mediterranea, quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.



- REGIONE: Molise
- PROVENIENZA: Appennino Molisano
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: 60/120 giorni per il giovane, 210/360 per il Riserva
- SAPORE: soave, caratteristico, di latte e pascolo nel Giovane. Intenso, aromatico con note erbacee balsamiche nel Riserva.
- CONSISTENZA: compatta
- ASPETTO: crosta abbastanza dura, spessa e liscia, con colore giallo, ambra e ocra nella versione Riserva. Pasta gialla, con tipiche sfogliature
- PASTA: semidura nel Giovane, dura nel Riserva
- Giovane COD. 42060 - 1,70/2,2kg
Riserva COD. 40061 - 1,70/2,2kg



Manteca Podolica



- REGIONE: Molise
- PROVENIENZA: Appennino Molisano
- INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio
- STAGIONATURA: 180gg
- SAPORE: dolce e burroso
- CONSISTENZA: morbida sottocrosta
- ASPETTO: forma bilobata. Crosta liscia color nocciola. pasta color paglierino
- PASTA: filata, dura
- COD. 40062 - 150/300g

Formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacca podolica.

La manteca è un prodotto dell'antica tradizione casearia meridionale la cui produzione era legata, in passato, alla necessità di conservare il burro per un periodo che fosse il più lungo possibile, in modo tale da poterlo mantenere cremoso e profumato fino al momento dell'utilizzo. Il sapore è dolce ed aromatico. E' particolarmente apprezzata quando, aperta la pasta esterna, il burro interno viene spalmato su fettine di pane caldo che permette di liberare il delicato aroma. Già indimenticabile nella degustazione da solo, la sua resa in qualsiasi ricetta è stupefacente, tanto da rendere memorabile una semplice pasta al burro.



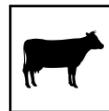
Burro Gold della Valtellina

Il burro Gold Valtellina è buono e sano come il latte con cui è prodotto, esclusivamente latte di mucche dei pascoli della Valtellina.

Per produrre questo burro di centrifuga il latte appena munto viene posto in macchine che, sfruttando appunto la forza centrifuga, separano la panna mantenendone invariate le proprietà nutritive ed organolettiche.

Il burro di centrifuga è l'élite della produzione italiana e si distingue da quello di affioramento (il più diffuso) per una maggiore salubrità e dolcezza, oltre che per una minore acidità.

La materia prima è la panna e non il residuo della lavorazione di altri formaggi.



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valtellina
- INGREDIENTI: crema di latte
- COD. 42410 - 200g



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valtellina
- INGREDIENTI: latte vaccino da agricoltura biologica, sale, caglio
- STAGIONATURA: 12 giorni
- SAPORE: dolce, fresco di latte
- CONSISTENZA: morbida, elastica
- ASPETTO: crosta fiorita
- PASTA: molle
- COD. 40007 - 350g



M'Ama

“M'ama” è prodotto nel rispetto della sua terra d'origine, la Valtellina, con la quale ha un profondo legame e dalla quale proviene il latte, con cui è prodotto. I profumi fungini donati dal *penicillium candidum* e il gusto che richiama la freschezza della panna sono delicati e ricordano gli aromi della crema del latte di montagna. La sua crosta fiorita è un invito alla degustazione.

Ideale per il consumo in abbinamento a confetture o miele, allo stesso tempo lega benissimo con la polenta e con i salumi.

Parmigiano Reggiano DOP

FRISONA
A LATTE CRUDO

La Frisona, originaria dell'Olanda, è la più instancabile produttrice del latte da cui deriva il Parmigiano Reggiano nella sua versione "classica". Questo parmigiano ha una lavorazione che si può definire "estrema": il poco caglio che viene utilizzato è frutto di una "ricetta" esclusiva della famiglia del produttore e volutamente il latte della sera viene scremato al minimo. La produzione risulterà più impegnativa e la spinatura più difficoltosa, per dar vita però a un prodotto unico e inconfondibile. Il formaggio viene lasciato riposare direttamente in fascere di pioppo che garantiscono una trasmissione termica più lenta e una fermentazione più delicata.



- REGIONE: Emilia Romagna
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: 21/24 mesi
- SAPORE: deciso, intenso, con note di spezie e frutta secca
- CONSISTENZA: dura, granulosa, friabile
- ASPETTO: crosta dura, spessa, liscia, di colore paglierino carico. Pasta di colore paglierino con occhiatura è molto fine, quasi impercettibile, distribuita in modo regolare. Presenza evidente di cristalli di tirosina
- PASTA: dura
- 24 MESI COD. 40051
48 MESI COD. 42052
- 35/40kg, 21/24 mesi disponibile frazionato



Parmigiano Reggiano DOP

VACCHE ROSSE
A LATTE CRUDO



- REGIONE: Emilia Romagna
- INGREDIENTI: latte vaccino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: 24 mesi
- SAPORE: dolce e deciso, armonico. Intenso, con note di fieno e frutta secca
- CONSISTENZA: dura, granulosa, friabile
- ASPETTO: crosta dura, spessa, liscia, di colore paglierino carico. Pasta di colore paglierino con occhiatura è molto fine, quasi impercettibile, distribuita in modo regolare. Presenza evidente di cristalli di tirosina
- PASTA: dura
- COD. 40052 - 35/40kg, disponibile intero su ordinazione, disponibile frazionato

Il Parmigiano, originariamente, era solo quello prodotto col latte della vacca Rossa Reggiana, più ricco di calcio, proteine e caseina rispetto alla Frisona che lo soppiantò per la produzione di massa. Il Regolamento di produzione del Parmigiano delle Vacche Rosse Reggiane prevede, tra le altre cose, il solo uso di erba, fieno e mangimi certificati no OGM nell'alimentazione delle bovine. La grana ottenuta da questo latte risulta più compatta e asciutta e il suo sapore grintoso e deciso, in grado di mantenere più a lungo dolcezza e morbidezza rispetto al parmigiano di Frisona. Alla degustazione possiamo riscontrare tutte le tipicità del parmigiano da latte di Vacca Rossa: al naso note aromatiche di fieno, burro fuso e frutta a guscio; al palato un gusto soave ma molto saporito, senza alcuna piccantezza nonostante la lunga stagionatura.



Greviera di Ozieri

La Greviera di Ozieri è un formaggio sardo di latte di vacca Bruna, semistagionato. Il latte utilizzato proviene dagli allevamenti allo stato brado del Logudoro, antica regione del nord-ovest della Sardegna. La Greviera è un formaggio dal gusto tipico, profumi intensi e le caratteristiche occhiate. Importato a metà dell'800 dalla Svizzera, insieme ai bovini di razza Bruno-Alpina, la produzione iniziò con l'apprendimento delle tecniche di produzione del Gruyere.

La sua produzione, molto consistente fino agli anni '50, si era quasi persa e dopo notevoli sforzi è stata recuperata dall'oblio in cui era momentaneamente caduta, entrando a far parte dell'elenco regionale dei prodotti tipici.



- REGIONE: Sardegna
- PROVENIENZA: Logudoro
- INGREDIENTI: latte vaccino, caglio e sale
- STAGIONATURA: minimo 120 giorni
- SAPORE: delicato, lievemente amarognolo nelle forme più giovani (90gg), diventa deciso e leggermente piccante con la stagionatura
- CONSISTENZA: morbida, abbastanza elastica
- ASPETTO: crosta dura, liscia, abbastanza rugosa, di colore paglierino o paglierino scuro con la stagionatura. Pasta di colore paglierino o paglierino scuro con occhiatura di dimensione grande, regolarmente distribuita
- PASTA: dura
- COD. 40035 - 2,5kg, disponibile frazionato



Bufala Fior di Malva



- REGIONE: Emilia Romagna
- INGREDIENTI: latte bufalino, sale, caglio
- STAGIONATURA: circa 100 giorni
- SAPORE: avvolgente e cremoso, intenso, con note marcate di latte di bufala appena munto
- CONSISTENZA: pasta compatta ed elastica, di color avorio
- ASPETTO: crosta sottile, morbida, caratterizzata dal colore della malva
- COD. 42250 - 1,2kg

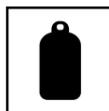
Formaggio di bufala affinato in casse di faggio con fiori di malva essiccati e polverizzati, che donano alla crosta un aroma unico e un colore caratteristico. Vengono effettuati cicli di temperatura e umidità variabili fino a otto volte al giorno. La stagionatura viene quindi rallentata permettendo al formaggio di mantenersi morbido anche per alcuni mesi, pur senza rinunciare gli aromi e i profumi di un formaggio a lunga stagionatura. Il palato si rivela delicato, avvolgente e cremoso, "pannoso", con note marcate di latte di bufala arricchite da quelle floreali ed erbacee della malva.



Pecorino di Farindola

A LATTE CRUDO

Il Pecorino di Farindola è un caso unico ed originale. La sua preparazione, infatti, è la sola al mondo che prevede l'utilizzo del caglio di maiale in luogo di quello di vitello o di origine vegetale. Le sue origini si rintracciano nei tempi più antichi, quelli dei Romani. La sua produzione è molto esigua e avviene in un'area molto limitata del versante orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. La mungitura è manuale, da ovini allevati allo stato brado per buona parte dell'anno. La stagionatura va da un minimo di 40 giorni fino a oltre un anno ed è possibile seguirne il percorso nella sua vita commerciale, dato che è un formaggio destinato ad essere prodotto sempre in quantità minore alla richiesta. La crosta viene lavata spesso, con un'emulsione di olio extravergine di oliva e aceto. Ha profumi legati al sottobosco e un gusto di grandissimo equilibrio, bilanciatissimo fra una piccantezza misurata e un sapore di latte ovino addolcito dall'utilizzo del caglio di maiale.



- Regione: ABRUZZO
- PROVENIENZA: Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga
- INGREDIENTI: latte ovino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: prodotto stagionale. Da 40gg a 360gg e oltre
- SAPORE: pastoso, equilibrato, leggermente piccante con note dolci e musciate, profumo di sottobosco, fungo, muffe nobili
- CONSISTENZA: pasta granulosa, giallo paglierino, leggermente umida anche dopo lunga stagionatura
- ASPETTO: crosta gialla, con la stagionatura diventa color marroncino/zafferano, striata
- COD. 42116 - 1,2/1,6kg



Arasolè

Grana di Pecora



- REGIONE: Sardegna
- PROVENIENZA: Logudoro
- INGREDIENTI: latte ovino, caglio, sale
- STAGIONATURA: almeno 1 anno
- SAPORE: deciso, intenso e, al contempo, morbido
- CONSISTENZA: la pasta è granulosa, fondente, di colore bianco o paglierino
- ASPETTO: crosta dura, liscia e grossa, di colore paglierino
- COD. 42112 - 10kg, disponibile frazionato

Arasolè è uno straordinario formaggio sardo. La sua consistenza è tipica di prodotti blasonati come il Parmigiano o il Grana, ma l'utilizzo del latte di pecora crea un'esperienza gustativa nuova ed entusiasmante. Ha un gusto dolce, intenso, con aromi di frutta secca, aromatico ed armonico. Ottimo come formaggio da tavola. Grattugiato, a scaglie o impiegato come ingrediente per insaporire i primi piatti, i carpacci di carne e le verdure. È un formaggio caratterizzato da scarsa presenza di lattosio.



Fior di Papavero

ERBORINATO

Dall'arte di un prezioso affinatore ecco un formaggio erborinato intenso e irresistibile. Dopo 60 giorni di stagionatura e all'attivarsi delle muffe, viene posto in casse di legno di abete vergine e ricoperto di strati di fiori di papavero in polvere, per preservarne la fragranza e donargli delicate sfumature di noce e complessità.

Setoso al palato, il sapore è intenso ma soave, la piccantenza ben presente ma mai eccessiva e fastidiosa.



- REGIONE: Emilia Romagna
- INGREDIENTI: latte ovino, penicillium, sale, caglio, fermenti lattici
- STAGIONATURA: 90/120 giorni
- SAPORE: intenso, leggermente piccante, setoso, con sfumature di noce e burro
- CONSISTENZA: pasta compatta, color avorio, equilibratamente erborinato
- ASPETTO: crosta rugosa tendente all'ocra scuro, caratterizzata dal colore dei fiori di papavero polverizzati
- COD. 42301 - 3kg, disponibile frazionato



Pecorino Toscano DOP

STAGIONATO



- REGIONE: Toscana
- PROVENIENZA: Maremma
- INGREDIENTI: latte ovino, sale, caglio, fermenti autoctoni
- STAGIONATURA: almeno 120 giorni
- SAPORE: profumo e sapore intensi con garbo, note di frutta secca a guscio
- CONSISTENZA: pasta di colore giallo paglierino chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita
- ASPETTO: crosta sottile di colore giallo, uniforme, liscia, compatta
- COD. 42102 - 2,5kg, disponibile frazionato

La quintessenza dell'arte casearia toscana, un formaggio inconfondibile e inimitabile, elevato al rango di eccellenza. Le sue origini sembrano risalire agli antichi etruschi, con testimonial d'eccezione fra gli antichi romani, come Plinio il Vecchio che ne attestava già allora qualità e tradizione. Il sapore è fragrante, caratteristico, dolce, con note di noci e nocchie. Con la stagionatura vengono esaltate le sue caratteristiche senza mai raggiungere note troppo piccanti, in virtù della qualità dei latti di origine e della capacità del casaro.



Il Gineprino

L'affinamento in contenitori di legno, il trattamento con bacche di ginepro ed Aceto Balsamico di Modena rendono indimenticabile questo eccellente pecorino dal gusto esclusivo. Colore della crosta tendente al vinaccia scuro, pasta granulosa leggermente gessata e bianchissima, profumo e sapore che ricordano i prodotti trattati in crosta. Al palato risulta dolce e scioglievole. Balsamico e ginepro sono presenti con molta discrezione ad arricchire un grande formaggio di dolcezza e fragranza.



- Regione: Emilia Romagna
- INGREDIENTI: latte ovino, sale, caglio, fermenti selezionati
- STAGIONATURA: 150/180 giorni
- SAPORE: molto deciso, intenso, caratteristico, con leggere note balsamiche
- CONSISTENZA: pasta bianchissima, granulosa e leggermente gessata
- ASPETTO: colore della crosta tendente al vinaccia scuro/nero
- COD. 42110 - 500g
COD. 42111 - 2,4kg



Il Prospero

- REGIONE: Toscana
- INGREDIENTI: latte ovino, succo di pera liofilizzato, sale, caglio, fermenti
- STAGIONATURA: almeno 45 giorni
- AROMA E SAPORE: aromatico, leggermente fruttato, non dolce
- CONSISTENZA: pasta bianca e cremosa
- ASPETTO: crosta sottile di colore giallo, uniforme
- COD. 42100 - 500g
COD. 42101 - 1,3kg

Dalla maestria e dall'ingegno di un creativo casaro, arriva un pecorino che sorprende per delicatezza e aroma, unendo, attraverso una procedura innovativa, il sapore del latte e quello delle pere. Inaspettatamente elegante e gustoso, rappresenta la sintesi fra qualità ed estro. La pera si rivela come una nota aromatica discreta, non invadente, che rivela solo in fondo al palato la sua effettiva presenza, accompagnata da un delizioso aroma retronasale.



Gianduiotto di Capra

A LATTE CRUDO

Variante a latte di capra della Toma Valsesia, la cui produzione è particolare e laboriosa. La rottura della cagliata a chicco di riso, la lavorazione a pasta semi-cotta e la forma particolare (che richiama il famoso cioccolatino piemontese) permettono l'ottenimento di una consistenza unica e un'assunzione lenta del sale. Il sapore è dolce, con sensazioni erbacee spiccate e inebrianti profumi di cantina. Le note ircine sono evidenti ma non eccessivamente marcate, per un formaggio in grado di soddisfare qualsiasi palato.



- REGIONE: Piemonte
- PROVENIENZA: Parco Naturale dell'Alta Valsesia
- INGREDIENTI: latte caprino crudo, sale e caglio
- STAGIONATURA: 90 giorni
- SAPORE: di latte, ircino, con piacevole tono lievemente amarognolo e sentori di pascolo, tipo delle tome di alpeggio
- CONSISTENZA: morbida
- ASPETTO: crosta sottile e di colore grigio, con variazioni dal giallo al rosso legate alla formazione di muffe. Pasta bianca con occhiatura sporadica
- PASTA: molle
- COD. 42357 - 7/9 kg, disponibile frazionato



Il Cappello del Mago

A LATTE CRUDO



- REGIONE: Piemonte
- PROVENIENZA: Parco Naturale dell'Alta Valsesia
- INGREDIENTI: latte caprino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: 60/120 giorni o 180/240 giorni a seconda del periodo dell'anno
- SAPORE: persistente, delicato, che si intensifica gradualmente con la stagionatura
- CONSISTENZA: dura, pasta bianca leggermente gessata al centro
- ASPETTO: crosta rugosa e di un colore tendente all'ocra scuro
- COD. 42200 - 1,1kg



Vincitore del primo premio "Cheese of the year" nella categoria caprini, la sua ricetta deriva da quella ancestrale del "Castelmagno Bianco". Il latte crudo delle capre allevate nei pascoli dell'Alta Valsesia, la complessa tecnica di produzione, la stagionatura in grotta naturale a oltre 1100 mslm lo rendono una prelibatezza riservata ai palati più esigenti ed educati. Trattandosi di un prodotto con disponibilità spesso assai limitata, stagionatura e gusto possono variare in maniera sensibile, pur conservando intatto il fascio di questo formaggio. Nei primi mesi il gusto è delicato, morbido, soave, mentre una stagionatura più lunga accresce le note aromatiche e lo sviluppo di una gradevolissima nota acidula.



Deliblù

ERBORINATO

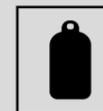
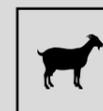
Deliblù, erborinato piccante di capra, è un formaggio a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte italiano di montagna. La tecnica produttiva è molto simile a quella del gorgonzola. La consistenza della pasta è soda, compatta asciutta, tendente al friabile con la presenza di tipiche venature blu. Il gusto sapido e i profumi stuzzicanti conferiti dalle muffe si abbinano armonicamente al caratteristico sapore del latte caprino di montagna.



- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valsassina
- INGREDIENTI: latte caprino, sale, caglio
- STAGIONATURA: 60gg
- SAPORE: sapido, aromatico, leggermente piccante
- CONSISTENZA: pasta soda, compatta, friabile
- ASPETTO: crosta umida leggermente rugosa
- COD. 42305 - 5kg, disponibile frazionato



Il nostro Blu di Capra è un formaggio ad erborinazione naturale di grande lignaggio. Dopo la foratura, durante la seconda fase della stagionatura, vengono affiancati dei pani di segale alle forme avviando la formazione delle spore. Queste vengono attrite naturalmente dall'asciugatura della pasta e permettono il manifestarsi delle caratteristiche striature bluastre. Si tratta di un formaggio dal grande equilibrio gustativo, che si compie fra note ircine delicate e avvolgenti ed un'erborinatura naturale e inizialmente quindi non troppo accentuata. Proseguendo la stagionatura si denota una sempre maggiore complessità e un progressivo aumento dell'erborinatura, che gli dona un tono leggermente piccante.



- REGIONE: Piemonte
- PROVENIENZA: Parco Naturale dell'Alta Valsesia
- INGREDIENTI: latte caprino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: almeno 60 giorni
- SAPORE: dolce, intenso, aromatico, leggermente piccante
- CONSISTENZA: pasta morbida, che diventa compatta e tende a cremificare con la stagionatura
- ASPETTO: crosta rugosa a maturazione naturale
- COD. 42303 - 4/5kg, disponibile frazionato



Fior di Caura

Un formaggio della Valtellina prodotto da solo latte caprino, delicato, dolce, equilibrato, con leggere note ircine, ha la sua collocazione ideale all'inizio del tagliere o all'inizio del pasto, oltre ad una potenzialità inaspettata come ingrediente nelle più gustose ricette della cucina italiana.

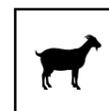


- REGIONE: Lombardia
- PROVENIENZA: Valtellina
- INGREDIENTI: latte caprino, sale, caglio
- STAGIONATURA: minimo 12 giorni
- SAPORE: dolce, profumo delicato di erbe, sapore di latte fresco
- CONSISTENZA: pasta bianca, morbida
- ASPETTO: crosta fiorita
- COD. 42205 - 350g



Robiola di Roccaverano DOP

A LATTE CRUDO



- REGIONE: Piemonte
- PROVENIENZA: Alta Langa
- INGREDIENTI: latte caprino crudo, sale, caglio
- STAGIONATURA: minimo 10 giorni
- SAPORE: leggera e piacevole acidità, sentori dell'erba fresca, del ciliegio o del nocciolo
- CONSISTENZA: pasta con microstruttura fine, leggermente cremosa
- ASPETTO: crosta paglierina, leggermente fiorita e lievemente rugosa
- COD. 42330 - 300g



La Robiola di Roccaverano è un prodotto fresco, di pasta morbida, fine e di sentore delicatamente acidulo. Il latte con cui viene prodotta la nostra robiola è munto da animali che vanno al pascolo ogni giorno finché la stagione lo consente. Anche il fieno proviene dal territorio. Come per tutti i prodotti artigianali, a seconda della stagione si possono sentire nel formaggio i diversi profumi della campagna: in primavera ed inizio estate prevalgono gli aromi dell'erba fresca, del ciliegio o del nocciolo; a fine estate, quando una parte delle capre va al maschio, e inizia ad andare in asciutta, il latte si arricchisce di grassi e il formaggio raggiunge la massima estensione organolettica.



I Taglieri

TAGLIERI DA ASPORTO E A DOMICILIO

Una confezione elegante e distintiva per comporre taglieri da asporto e a domicilio, senza rinunciare alla qualità Mangiarbene.



TUTTAFRUTTA

La lista ingredienti più breve che c'è: frutta, fruttosio, con una percentuale di frutta altissima. Dal 110% al 200% e oltre. La consistenza delle nostre composte è densa, cremosa, irresistibile e... naturale. Niente pectina, niente addensanti, solo tanta frutta quanta ne serve. La lunga cottura a bassa temperatura, effettuata in assenza d'aria, mantiene inalterate tutte le caratteristiche proprie della frutta: il sapore, il colore e il contenuto di vitamine e sali minerali e soprattutto... il gusto!



- Pere e Noci
cod. 35094 - 240g
- Mango
cod. 35091 - 240g
- Lamponi
cod. 35093 - 240g
- Mele e Zenzero
cod. 35092 - 240g
- Fragole
cod. 35095 - 240g
- Pesche
cod. 35096 - 240g

Suggerimenti di composizione

TAGLIERE "DELLE ALPI"

- M'ama Bio
- Gianduiotto di Capra a latte crudo
- Branzi Stagionato a latte crudo
- Bitto DOP
- Alpeggio Blu
- Castelmagno d'Alpeggio DOP a latte crudo



TAGLIERE "DOLCE PALATO"

- Quartirollo Lombardo DOP Fresco
- Taleggio DOP a latte crudo
- Caciocavallo Podolico Giovane a latte crudo
- Gorgonzola Dolce DOP
- Arasolè
- Blu dell'Orso



TAGLIERE "IL LATTE CRUDO"

- Robiola di Roccaverano DOP
- Van Helsing
- Strachitunt della Valtaleggio DOP
- Cappello del Mago
- Pecorino di Farindola
- Caciocavallo Podolico Riserva




**MANGIAR
BENE[®]**

www.ilmangiarbene.it