

i Formaggi



**MANGIAR
BENE®**



f

The background is a light-colored marble pattern with grey and brown veins. Overlaid on this are several semi-transparent geometric shapes: a large tan rectangle in the center, a yellow rectangle in the top right, a blue rectangle and a grey rectangle stacked vertically in the center, a purple rectangle on the left, and a green rectangle in the bottom right. A large, dark, stylized letter 'M' is partially visible on the right edge.

**M
MANGIAR
BENE®**

dove vivono i Sapori

Intro

Senza l'uso di intelligenza artificiale generativa.

Tutti i formaggi che troverete nel catalogo sono stati scattati dal vero.

Lo abbiamo fatto cercando di esaltare con luce e prospettiva,
le caratteristiche peculiari di ogni forma.

Giugno 2025

OGNI PAGINA DI QUESTO CATALOGO VUOLE
ESSERE UNA SCOPERTA.

FORMAGGI CHE RACCONTANO TERRITORI,
TRADIZIONI E MANI SAPIENTI.

DALLE MALGHE ALPINE ALLE COLLINE
TOSCANE, DALLE VALLI APPENNINICHE ALLE
ISOLE DEL MEDITERRANEO.

OGNI FORMAGGIO CHE TROVERETE
SFOGLIANDO QUESTE PAGINE È IL FRUTTO
DI UN LEGAME PROFONDO CON LA TERRA,
IL LATTE E IL TEMPO.

i Formaggi

11

1





i Freschi

Scimudin della Valtellina

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42000 - 1,6 kg

Lo Scimudin è un formaggio tipico della Valtellina, prodotto con latte vaccino intero. Il suo nome in dialetto significa "piccolo scimun", piccolo formaggio. Ha una crosta sottile e fiorita, una pasta morbida e un sapore delicato, con **leggere note acidule e una dolcezza lattica che aumenta con la stagionatura**.



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, fresco di latte

PASTA:
struttura compatta,
bianca, morbida ed
elastica con possibile
occhiatura fine

CROSTA:
fiorita
bianca/grigiastra
e non trattata



VACCINO

La Robiola di Roccaverano è un prodotto fresco a pasta morbida e fine dal 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 e inizio estate prevalgono gli aromi dell'erba fresca, del ciliegio o del nocciolo. A fine estate, quando una parte delle capre vanno in asciutta, il latte si arricchisce di grassi.

Presidio
SlowFood

Robiola di Roccaverano DOP

*Alta Langa
Piemonte*

COD. 42330 - 300 g



STAGIONATURA:
minimo 10 giorni

SAPORE:
leggera e piacevole
acidità, sentori di erba
fresca, di ciliegio o di
nocciolo

PASTA:
pasta con microstruttura
fine, leggermente
cremosa

CROSTA:
paglierina,
leggermente fiorita
e lievemente rugosa



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Burro della Valtellina

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42410 - 200 g

Questo burro è prodotto esclusivamente da latte di mucche dei pascoli della Valtellina con il migliore dei metodi di produzione del burro: il burro di centrifuga.

Con questo metodo, dal latte appena munto, si separa la panna, mantenendone invariate le proprietà nutritive ed organolettiche. **La panna dunque è la materia prima e non il residuo della lavorazione di altri formaggi** come spesso avviene con il metodo per affioramento.

Questo garantisce una dolcezza unica, che racconta i pascoli della Valtellina.



SAPORE:
dolce, di panna

METODO:
Separazione della panna
per centrifugazione



VACCINO

Un formaggio della Valtellina prodotto da solo latte caprino, delicato, dolce, equilibrato, con leggere note ircine. La pasta candida e morbida e la crosta fiorita sfociano in un sapore di latte fresco e dolce e un aroma delicato di erbe.

Fior di Caura

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42205 - 350 g



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, profumo delicato
di erbe, sapore di latte
fresco

PASTA:
bianca, morbida

CROSTA:
fiorita



CAPRINO

Camembert di Capra

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42206 - 300 g

Formaggio prodotto con latte di capra intero. La crosta è bianca e vellutata di muffa *Penicillium candidum*, sottile e edibile. **Racchiude una pasta cremosa e uniforme, più compatta al cuore e fondente nel sotto crosta.** Il sapore è dolce e delicato, con **note fresche e leggermente acidule tipiche del latte di capra, bilanciate da sentori di nocciola, panna e sottobosco.** Vero e proprio gioiello dell'innovazione casearia lombarda.

La stagionatura varia da 2 a 3 settimane durante le quali il formaggio assume note sempre più intense.



STAGIONATURA:
2-3 settimane

SAPORE:
note leggermente acidule
bilanciate da sentori di
nocciola e panna

PASTA:
cremosa

CROSTA:
fiorita



CAPRINO



Formaggio prodotto con latte di bufala intero. La crosta è bianca e vellutata di muffa *Penicillium candidum*, sottile e edibile. **Racchiude una pasta cremosa al cuore e fondente nel sotto crosta.** Il sapore è intenso e dolce, con **note fresche, lattiche. Sottobosco, burro fuso, panna.**

La stagionatura varia da 2 a 3 settimane, durante le quali il formaggio evolve.

Camembert di Bufala

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42343 - 300 g



STAGIONATURA:
2-3 settimane

SAPORE:
leggera e piacevole
acidità, sentori di erba
fresca, di ciliegio o di
nocciolo

PASTA:
morbida e cremosa nel
sottocrosta, leggermente
compatta al centro

CROSTA:
paglierina,
leggermente fiorita
e lievemente rugosa



BUFALINO

M'Ama

*Valtellina
Lombardia*

cod. 40007 - 400 g

"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.



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, fresco di latte

PASTA:
morbida, elastica

CROSTA:
fiorita



VACCINO

Il Quartirolo Lombardo DOP Fresco è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.

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.

Quartirolo Lombardo DOP

Lombardia

COD. 40064 - 2,5 kg



STAGIONATURA:
almeno 30 giorni

SAPORE:
caratteristico,
leggermente acidulo,
aromatico

PASTA:
morbida, friabile, umida,
con occhiature

CROSTA:
morbida, umida con
possibile
aperture e occhiature
superficiali



VACCINO

2





11

i Semistagionati

Taleggio DOP

*Valsassina
Lombardia*

COD. 40043 - 1,7/2 kg

Taleggio a latte crudo e pasta cruda che interpreta l'antica tradizione della Valsassina.

La produzione è molto limitata con stagionatura in grotte naturali, percorse da soffioni freschi con microclima molto favorevole. A maturazione completa, si presenta con la crosta rosata e microflora in superficie. **Profumo intenso con note di cantina e sottobosco, mentre il sapore è pieno, dolce, leggermente acidulo e molto aromatico.**



STAGIONATURA:
60 giorni

SAPORE:
intenso, estremamente
aromatico, con sentori
di pascolo, cantina e
sottobosco

PASTA:
compatta, morbida,
cremosa nel sottocrosta,
più friabile al centro

CROSTA:
lavata, rugosa,
di color rosato con
leggera fioritura
di microflora



VACCINO



A LATTE CRUDO



Stracchino a latte crudo. Formaggio molle, tradizionale delle valli lombarde.

Deve il suo nome alle mucche **"stracche"** (stanche) **al rientro dagli alpeggi, il cui latte era minore in quantità, ma più ricco in grassi e sapore.** Questo ha da sempre conferito al formaggio la particolare cremosità e intensità aromatica. **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 e la spazzolatura a secco lo rendono un formaggio dal **gusto dolce e fragrante per ritrovare tutto il sapore del latte.**

Stracchino a munta calda

*Val Taleggio
Lombardia*

COD. 42028 - 1,7/2 kg



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
dolce, delicato,
ma caratteristico per la
lavorazione a latte crudo

PASTA:
morbida e lievemente
elastica

CROSTA:
lavata, sottile, rugosa,
tendente al rosato



VACCINO



A LATTE CRUDO

Toma della Valsesia

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42020 - 2/2,5 kg

COD. 42021 1/2 forma - 1,5 kg

La nostra toma viene prodotta **con il latte del Parco Naturale Alta Valsesia, Piemonte, in un ambiente incontaminato, stagionata in grotta a oltre 1000 di altitudine.**

Formaggio a latte crudo. Il sapore è pieno e aromatico, **con sentori erbacei che riflettono i pascoli montani della zona.** La stagionatura può variare da poche settimane a diversi mesi, evolvendo il gusto da delicato a deciso.



STAGIONATURA:
60/90 giorni

SAPORE:
dolce, intenso, di latte
fresco

PASTA:
morbida, color avorio,
con fine occhiatura

CROSTA:
sottile, morbida, giallo
paglierino con muffe,
diventa più dura, rugosa,
sul grigio/marrone
quando più stagionata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Il "Salva" che vi proponiamo nasce da latte intero, ed è stagionato per minimo tre mesi in grotta.

Le forme vengono manualmente rivoltate, pulite, spazzolate e pazientemente trattate con acqua, sale e olio per ottenere un prodotto dal gusto aromatico inconfondibile.

La pasta è bianca, diventa paglierina e il sapore si fa intenso, aromatico, con rara occhiatura fine e irregolare.

Salva Cremasco DOP

*Valsassina
Lombardia*

COD. 40047 - 3 kg



STAGIONATURA:
minimo 90 giorni
in grotta

SAPORE:
intensità media, in
aumento con la
stagionatura, con forte
nota aromatica

PASTA:
molle, semi-dura
con occhiatura fine e
irregolare

CROSTA:
sottile, rugosa, color
rosato con leggera
fioritura di microflora



VACCINO



A LATTE CRUDO

Il Prospero Pecorino alle pere

Toscana

COD. 42101 - 1,3 kg

COD. 42100 - 500 g il piccolo

Dalla maestria e dall'ingegno di un creativo casaro, arriva un pecorino a latte toscano che sorprende per delicatezza e aroma. Attraverso una procedura innovativa, il sapore del latte incontra quello delle pere.

La pera si rivela come una nota aromatica discreta, estremamente naturale e non invadente, che rivela solo in fondo al palato la sua effettiva presenza, accompagnata da un delizioso aroma retronasale, esaltato da **una stagionatura di almeno 60 giorni**.



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
aromatico, leggermente
fruttato

PASTA:
compatta, fondente, con
occhiature minute e
irregolari

CROSTA:
sottile di colore giallo,
uniforme



OVINO



Il nostro Pecorino al Pistacchio di Bronte viene realizzato in Toscana e rappresenta un ideale ponte fra la tradizione casearia di questa regione e la Sicilia.

Questa prelibatezza si caratterizza per l'aggiunta dei pistacchi verdi di Bronte DOP, varietà di pistacchio siciliano DOP nonché presidio Slow Food.

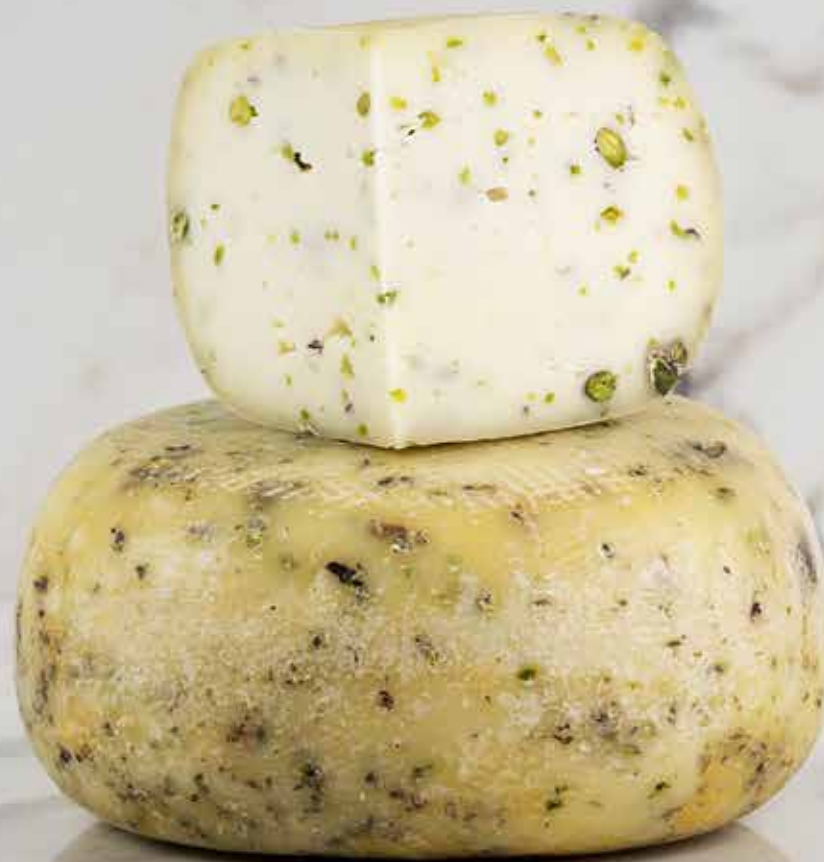
La crosta è gialla, punteggiata dai pistacchi. La pasta è elastica e compatta. **La stagionatura varia dai 60 ai 120 giorni.** Si contraddistingue per l'aroma fresco con note vegetali e cenni di tostatura, ottima persistenza e nota aromatica sul fondo del palato.

Pecorino al Pistacchio

*Toscana con pistacchi di
Bronte DOP*

COD. 42121 - 1,3 kg

COD. 42128 - 500 g il piccolo



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
di latte con note vegetali
e cenni di tostatura

PASTA:
compatta e elastica

CROSTA:
asciutta, irregolare



OVINO

Pecorino toscano *DOP - Fresco*

Toscana

COD. 42122 - 1,8 kg

È prodotto esclusivamente con latte di pecora **proveniente da pascoli dell'areale della Maremma e alcuni comuni di Lazio e Umbria**. Questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e un aroma di latte. **Il Pecorino Toscano fresco è a pasta tenera e ha un periodo di maturazione minimo di 20 giorni**. Si riconosce per la forma cilindrica e per il marchio della DOP toscana sullo scalzo. Ha una crosta sottile di colore giallo, uniforme, liscia e morbida. La pasta di colore bianco/giallo chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita. **L'odore è delicato, di burro e fieno. Il sapore è dolce e pulito. Alla masticazione è abbastanza consistente, senza essere dura.**



STAGIONATURA:
40 giorni

SAPORE:
dolce, di latte con note
vegetali

PASTA:
compatta, palatabile

CROSTA:
sottile, liscia, morbida



OVINO



Il Parco Naturale della Valsesia è il territorio all'origine di questo caprino vincitore di importanti premi. Il latte delle capre **allevate nei pascoli dell'Alta Valsesia**, la complessa tecnica di produzione, la **stagionatura in grotta naturale a oltre quota 1100 metri**, lo rendono una **prelibatezza esclusiva e rara**.

Stagionatura e gusto possono variare in maniera sensibile a seconda delle stagioni e delle annate, incrementando il fascino di questo formaggio. Con pochi mesi di permanenza sui legni il gusto è delicato, morbido, soave, mentre una stagionatura più lunga accresce le note aromatiche e lo sviluppo di una gradevolissima nota acidula.

Cappello del Mago

Parco Naturale dell'Alta Valsesia - Piemonte

COD. 42200 - 1 kg

STAGIONATURA:
90/150 giorni

SAPORE:
persistente, delicato,
che si intensifica
gradualmente
con la stagionatura

PASTA:
compatta, leggermente
gessata al centro

CROSTA:
rugosa e di un colore
tendente all'ocra scuro



CAPRINO

Gianduiotto di Capra

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42357 forma intera - 7 kg

COD. 42319 1/2 forma intera - 3,5 kg

COD. 42321 spicchio - 1,7 kg

Dal parco Naturale della Valsesia arriva questo gianduiotto a latte crudo di capra.

La rottura della cagliata è a chicco di riso, la lavorazione a pasta semi-cotta.

La forma peculiare, che omaggia il famoso cioccolatino piemontese, non è solo un vezzo estetico.

Permette infatti l'ottenimento di una consistenza unica e un'assunzione lenta del sale.

Il sapore è dolce, con sensazioni erbacee spiccate, che ricordano i pascoli di altura. La stagionatura di 90 giorni sprigiona inebrianti profumi di cantina. Le note ircine sono evidenti ma mai troppo marcate.



STAGIONATURA:
90/120 giorni

SAPORE:
di latte, ircino, con
piacevole tono lievemente
amarognolo e sentori di
pascolo, tipo delle tome di
alpeggio

PASTA:
morbida, burrosa, con
occhiatura irregolare

CROSTA:
sottile e di colore grigio,
con variazioni dal giallo
al rosso legate alla
formazione di muffe



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Formaggio a latte vaccino, tipico della tradizione bergamasca e vessillo del caseificio che lo produce dalla metà del secolo scorso.

Presenta una pasta morbida e compatta di colore bianco paglierino con crosta sottile e rosata e un sapore dolce e leggermente aromatico. Le cure particolari riservate alla fase di produzione, ancora artigianale e alla stagionatura di 2 mesi, permettono di conservare il sapore autentico di una volta.

Primavera di Caravaggio

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42042 - 2 kg



STAGIONATURA:
45/60 giorni

SAPORE:
dolce e leggermente
aromatico

PASTA:
morbida e compatta

CROSTA:
sottile e rosata



VACCINO

Ricotta stagionata
"Merlino"

Monti Sibillini
Umbria/Marche

COD. 42018 forma intera - 600/800 g

COD. 42019 1/2 forma - 300/400 g

Dal latte di pascolo errante nasce questa ricotta stagionata che racchiude tutti i sapori dei prati **sopra quota 1400 metri, nell'areale dei Monti Sibillini**. Spicca il "*croco selvatico*" con la sua inconfondibile nota di zafferano.

La pasta è friabile e allo stesso tempo fondente.



STAGIONATURA:
minimo 40 giorni

SAPORE:
aromatico con sentori di
zafferano

PASTA:
friabile e fondente



OVINO



CAPRINO



A LATTE CRUDO



21

i Semistagionati

1

3





11

gli Stagionati

Sol di Capra

Campidano Sardegna

COD. 42208 forma intera - 15 kg

COD. 42209 1/4 forma - 4 kg

COD. 42210 1/8 forma - 2 kg

Una esclusiva produzione limitata. Latte da capre allevate nell'areale del Campidano. Un formaggio di capra lavorato come i grandi formaggi da grattugia, a pasta dura, cotta. La maturazione è lenta da coagulazione presamica del latte di capra fresco parzialmente scremato per affioramento. La consistenza della pasta è compatta leggermente granulosa, asciutta. Il gusto è sapido e pieno, ma non piccante.

La stagionatura di almeno 6 mesi restituisce un sapore tipicamente caprino con un aroma fragrante e delicato caratterizzato da una piacevole venatura dolce.



STAGIONATURA:
almeno 180 giorni

SAPORE:
dolce, leggermente ircino

PASTA:
compatta, burrosa da
giovane. e granulosa con
la stagionatura

CROSTA:
dura e irregolare, rugosa



CAPRINO



Il Sol di Pecora è uno straordinario formaggio sardo prodotto nell'areale della Gallura. La sua consistenza è tipica di prodotti da grattugia, 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. È un formaggio caratterizzato da scarsa presenza di lattosio.

Sol di Pecora

*Gallura
Sardegna*

COD. 42112 forma intera - 16 kg

COD. 42114 1/4 forma - 5 kg

COD. 42115 spicchio - 1,5 kg



STAGIONATURA:
15/18 mesi

SAPORE:
dolce, aromatico, con
note di frutta secca

PASTA:
dura, bianca leggermente
gessata al centro

CROSTA:
dura, liscia, tendente
all'ocra



OVINO



Pecorino Toscano DOP stagionato

Toscana

COD. 42102 - 2,5 kg

COD. 42107 spicchio - 250 g

Solo latte intero, proveniente da allevamenti nell'areale designato dalla DOP. Il sapore è fragrante, caratteristico, dolce, con note di noci e nocciole. Palatabile e avvolgente. La pasta è compatta, granulosa, ma mai secca, con lievissima occhiatura rada e regolare. **Stagionatura che è di almeno 120 giorni, ed esalta le sue caratteristiche senza mai raggiungere note troppo piccanti**, in virtù della qualità dei latti di origine e della capacità del casaro.



STAGIONATURA:
120/150 giorni

SAPORE:
profumo e sapore intensi
con garbo, note di frutta
secca a guscio

PASTA:
compatta, granulosa, ma
fondente, mai secca

CROSTA:
sottile di colore giallo,
uniforme, liscia,
compatta



OVINO



Il latte intero di origine toscana si impreziosisce con brisure di tartufo nero estivo.
La pasta è compatta e leggermente friabile, di colore avorio con venature scure date dalle scaglie di tartufo.
Al taglio sprigiona un profumo intenso e inconfondibile, dove le note lattiche del pecorino si fondono con l'aroma deciso e persistente del tartufo.

Pecorino al Tartufo

Toscana

COD. 42125 - 1,3 kg



STAGIONATURA:
90 giorni

SAPORE:
note lattiche intense
unite all'aroma del tartufo

PASTA:
compatta, con tartufo in
cagliata

CROSTA:
dura, irregolare



PECORINO

Monteveronese *d'Alleva di Malga DOP*

Monti Lessini
Veneto

COD. 42346 intero su ordinazione - 6/8 kg

COD. 42348 1/4 forma - 1,5/2 kg

COD. 42347 1/8 forma - 700/1000 g

Latte vaccino parzialmente scremato **prodotto esclusivamente quando le mandrie sono in alpeggio**, nel periodo che va da circa fine maggio a settembre, in base alle condizioni meteo. Siamo nelle montagne del veronese.

La versione di malga si distingue per la produzione artigianale estiva, quando il bestiame si nutre di erbe e fiori spontanei che donano al formaggio profumi e aromi unici.

Formaggio a latte crudo fra i più prestigiosi della tradizione italiana, ha una pasta caratterizzata dal colore giallo proprio grazie all'alimentazione al pascolo.

Stagiona almeno 12 mesi, arriva solitamente a 18. Alla degustazione rivela un sapore deciso, con sentori di burro maturo, sfumature di fieno e di erbe aromatiche.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
12-18 mesi

SAPORE:
deciso, con sentori di
burro maturo, sfumature
di fieno e di erbe
aromatiche.

PASTA:
semidura, compatta

CROSTA:
naturale, dura, di colore
bruno-ocra



VACCINO

Il formaggio di alpeggio per eccellenza, simbolo della tradizione casearia valtellinese.

Formaggio a latte crudo. Prodotto esclusivamente durante l'estate, in alpeggio, dove il bestiame si nutre di erba fresca. Lavorato esclusivamente nelle malghe di alta quota. "Bitu" significa "perenne" e richiama l'attitudine di questo formaggio all'invecchiamento.

La pasta è compatta, di colore paglierino, e il sapore è ricco e complesso, con note che si intensificano con la stagionatura, che può durare anche oltre dieci anni.

Bitto DOP

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42004 forma intera - 10 kg

COD. 42003 1/4 forma - 2,5 kg



STAGIONATURA:
almeno 70 giorni

SAPORE:
deciso, molto aromatico

PASTA:
compatta, elastica,
fondente al palato,
granulosa con la
stagionatura

CROSTA:
sottile e non trattata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Ragusano DOP

*Territorio Ibleo
Sicilia*

COD. 42135 - 13 kg

COD. 42136 spicchio - 250 g

Formaggio a pasta filata, da latte vaccino intero e crudo.

Da disciplinare la lavorazione è artigianale e avviene solo con strumenti in legno. La forma si presenta leggermente deformata a causa della corda che la tiene sospesa durante la stagionatura.

Le vacche, di razza Modicana, pascolano prevalentemente nel territorio Ibleo. Si alimentano in primavera ed estate di erbe spontanee o da erbai coltivati. I foraggi in esubero integrano il pascolo nelle stagioni successive.

Dolce nei primi mesi di stagionatura, con la maturazione accentua i sentori erbacei e una piccantezza contenuta.



STAGIONATURA:
60/90 giorni

SAPORE:
Sentori erbacei da
pascolo, piccantezza
mai invadente

PASTA:
filata, compatta

CROSTA:
dura, ambrata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Formaggio a latte ovino intero, crudo, aromatizzato con zafferano e pepe in grani.
Siamo a Enna, cuore della Sicilia. Il caseificio, a 700 m sul mare, è circondato da pascoli e campi di cereali.
Gli ovini, di razza Comisana, pascolano tutto l'anno su un'estensione di 95 ettari di terreni.
Primavere piovose ed estati umide, coprono il territorio di una ricca vegetazione a macchia mediterranea, con forte presenza di finocchietto e rosmarino. Lo zafferano è prodotto dall'azienda stessa.
Stagionato su assi di legno è aromatico e dolciastro nei primi mesi di stagionatura.
Più maturo, si fanno evidenti le note aromatiche e piccanti.

Piacentinu Ennese **DOP**

*Monti Erei - Valle del
Dittaino - Sicilia*

COD. 42133 - 3,5/4 kg

COD. 42134 spicchio - 450/500 g



Presidio
SlowFood

STAGIONATURA:
almeno 90 giorni

SAPORE:
complesso, armonico,
floreale

PASTA:
semidura, compatta, color
giallo oro

CROSTA:
dura, irregolare



PECORINO



A LATTE CRUDO

Branzi

*Val Brembana
Lombardia*

COD. 42027 - 7 kg

COD. 42025 1/2 forma - 3,5 kg

COD. 42024 spicchio - 1,7 kg

Il tipico formaggio latteria della Val Brembana rivisitato dall'esperienza dei casari della Val Taleggio che lo lavorano interamente a latte crudo.

La pasta semicotta determina l'elasticità tipica 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 ricco, intenso e aromatico, con note di erbe e fieno.



STAGIONATURA:
almeno 150 giorni

SAPORE:
dolce, caratteristico, con
note di fieno di media
intensità

PASTA:
morbida ed elastica,
con occhiatura media
irregolare

CROSTA:
sottile, liscia, di color
paglierino



VACCINO



A LATTE CRUDO



Formaggio pregiato, prodotto esclusivamente nei mesi estivi **sopra i 1.500 metri di altitudine**, nei **pascoli incontaminati della Valle d'Aosta**. Qui le vacche si nutrono di **erbe spontanee ricche di aromi**, che conferiscono al **latte crudo un profilo unico, complesso e intenso**. Il latte deve essere lavorato entro poche ore dalla mungitura.

La pasta semicotta è fondente, morbida, elastica. Il sapore ricco, persistente con sentori erbacei e floreali.

La stagionatura si protrae per almeno 3 mesi in grotte a roccia viva, con un elevato grado di umidità.

Fontina DOP di alpeggio

Valle d'Aosta

COD. 42137 forma intera - 8 kg

COD. 42138 1/4 forma - 1 kg



STAGIONATURA:
almeno 90 giorni
in grotta

SAPORE:
ricco, persistente. con
sentori erbacei, floreali

PASTA:
semicotta, fondente,
morbida e elastica

CROSTA:
sottile e regolare



VACCINO



A LATTE CRUDO

Casera DOP Stravecchio

*Valtellina
Lombardia*

COD. 40006 forma intera - 6 kg

COD. 42077 1/4 forma - 1,5/2 kg

Un classico della Valtellina, questo **Casera Stravecchio** si distingue per una stagionatura che arriva a 300 giorni. Gli ambienti di stagionatura sono freschi e umidi. Le forme vengono regolarmente girate e trattate su assi di legno di abete. Ne deriva un sapore deciso e complesso, con marcate note di frutta secca, burro fuso, erbe di montagna. La pasta è compatta, leggermente friabile, di colore giallo ambrato intenso e una piacevole piccantezza finale.



STAGIONATURA:
300 giorni

SAPORE:
deciso, con marcate note
di frutta secca, burro fuso,
erbe di montagna

PASTA:
compatta,
leggermente friabile

CROSTA:
Naturale, dura-asciutta,
talvolta con leggere
fioriture



VACCINO



In Valtaleggio il termine Roccolo individua una costruzione a forma cilindrica, un tempo utilizzata dai cacciatori come postazione per la caccia con le reti. Da qui prende il nome.

Questo formaggio a latte vaccino presenta una peculiarità: è a maturazione centripeta, ovvero dall'esterno verso il cuore. Questo contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro rimane bianca e friabile. **Il gusto è così duplice: estremamente intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro.** La stagionatura media è di 6 mesi.

Roccolo della Valtaleggio

*Valtaleggio
Lombardia*

COD. 42043 - 2,5 kg

COD. 42078 300/350 g - il piccolo



STAGIONATURA:
180 giorni

SAPORE:
deciso, con sentori di
burro maturo, sfumature
di fieno e di erbe
aromatiche

PASTA:
a maturazione centripeta:
burrosa-gessosa

CROSTA:
sottile e rugosa,
di colore bruno



VACCINO

4





11

gli Erborinati

Gorgonzola Dolce DOP Extracremoso

*Novarese
Piemonte*

COD. 42309 - 10/12 kg

COD. 42311 1/2 forma - 5/6 kg

COD. 42312 1/4 forma - 2,5/3 kg

Vi offriamo un gorgonzola davvero artigianale, **prodotto con latte vaccino intero proveniente da allevamenti ubicati esclusivamente in provincia di Novara**. Il processo produttivo è quello di una volta che non spinge sulle automazioni, ma investe ancora nella sapienza dell'uomo e nei tempi necessari per far lavorare gli enzimi e sviluppare le muffe. **Durante la fase di stagionatura le forme vengono rivoltate periodicamente sulle assi di legno**, dopo essere state forate sulle due facce per permettere lo sviluppo dell'erborinatura.

Portiamo la stagionatura a 80 giorni. Oltre il minimo consentito di 50 giorni.

Per questo sappiamo di offrire una cremosità senza pari, e una pasta dalla struttura elastica con un gusto dolce e avvolgente.



STAGIONATURA:
almeno 80 giorni

SAPORE:
dolce, avvolgente,
leggermente piccante,
caratteristico

PASTA:
extra-cremosa,
strutturata, elastica

CROSTA:
rugosa, umida, aspetto
rosato arancione
senza screpolature o
spaccature



VACCINO

Il nostro Gorgonzola piccante, compatto, deciso, ma comunque soave ed armonico è un gorgonzola artigianale prodotto con solo latte vaccino intero proveniente unicamente dagli allevamenti ubicati 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. Dopo la fase di stagionatura di 3 mesi come da disciplinare Dop, passa a una cella di affinamento dove viene portato a 4-5 mesi di stagionatura.

Gorgonzola piccante DOP

*Novarese
Piemonte*

COD. 42310 - 10/12 kg

COD. 42313 1/2 forma - 5/6 kg

COD. 42314 1/4 forma - 2,5/3 kg



STAGIONATURA:
minimo 120 giorni

SAPORE:
armonico, intenso,
piccante, deciso

PASTA:
compatta e sostenuta

CROSTA:
rugosa, aspetto
rosato arancione senza
screpolature
o spaccature.



VACCINO

Deliblù

*Valsassina
Lombardia*

COD. 42305 - 5 kg

COD. 42322 1/2 forma - 2 kg

Solo latte di montagna per questo erborinato piccante di capra. Siamo nel territorio della Valsassina.

La tecnica produttiva è molto simile a quella del gorgonzola. La consistenza della pasta è soda, cremosa e uniforme, con la presenza delle tipiche venature blu del *Penicillium Roqueforti*.

Il gusto sapido e i profumi stuzzicanti conferiti dalle muffe si abbinano armonicamente al caratteristico sapore del latte caprino di montagna.

La stagionatura arriva ai 60 giorni, durante i quali il formaggio sviluppa un profilo aromatico complesso, con sentori di sottobosco, erbe aromatiche e una leggera nota animale.



STAGIONATURA:
60 giorni

SAPORE:
sapido, aromatico,
leggermente piccante

PASTA:
erborinata, soda,
compatta,
friabile, cremosa e
uniforme

CROSTA:
crosta umida
leggermente
rugosa



CAPRINO



Gli allevamenti di bufala che danno origine a questo formaggio erborinato, si trovano nell'areale delle valli bergamasche. **I capi di bufala sono alimentati con foraggi prodotti nella stessa azienda agricola. La sala mungitura è adiacente al caseificio.**

La pasta è tendenzialmente burrosa, attraversata dalle irregolari venature blu delle muffe nobili. Il profumo è deciso, con note di latte maturo e muffe, che con il progredire della stagionatura si arricchiscono di sentori di sottobosco e fungo. **Il sapore è intenso e lungo nel finale, equilibrato dalla rotondità del grasso tipico del latte di bufala.** La stagionatura minima è di 90 giorni, ma il formaggio esprime il meglio delle sue qualità sensoriali dopo sei mesi.

Blu di Bufala

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42255 - 6 Kg

COD. 42256 1/2 forma - 3 kg

COD. 42257 1/4 forma - 1,5 kg



STAGIONATURA:
minimo 90 giorni

SAPORE:
intenso, equilibrato dalla
rotondità del grasso del
latte di bufala

PASTA:
erborinata, burrosa,
densa, fondente

CROSTA:
asciutta, rigata



BUFALINO

Blu di Capra

*Valsesia
Piemonte*

COD. 42303 - 4/5 kg

COD. 42318 1/2 forma - 2 kg

Piemonte, alta Valsesia, è questa l'origine del latte che genera il Blu di Capra., un formaggio ad **erborinatura 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. L'erborinatura naturale è inizialmente poco accentuata. Con l'avanzare della stagionatura, le venature aumentano la loro presenza, veicolando complessità aromatica e un tono leggermente piccante.



STAGIONATURA:
almeno 60 giorni

SAPORE:
dolce, intenso, aromatico,
leggermente piccante

PASTA:
erborinatura naturale,
umida e cremosa al
cuore, più compatta nel
sottocrosta

CROSTA:
rugosa
a maturazione naturale



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Solo latte intero da greggi che pascolano nell'areale di Foiano della Chiana, Siena. Il benessere animale e un latte che arriva in brevissimo tempo al caseificio sono all'origine di questo peculiare erborinato di pecora.

Pasta erborinata, compatta e elastica.

Il sapore è intenso, pieno e persistente, con note burrose, leggermente piccanti e sentori di sottobosco.

Blu di Pecora

*Val di Chiana
Toscana*

COD. 42130 - 3 kg



STAGIONATURA:
120 giorni

SAPORE:
pieno, persistente,
sottobosco

PASTA:
erborinata, compatta
elastica

CROSTA:
sottile e rugosa



OVINO

5





M

gli Speciali

Caciocavallo Podolico giovane

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 42060 - 2/2,2 kg

Questo Caciocavallo è prodotto **esclusivamente con latte da vacche di razza Podolica**. Latte prezioso e peculiare. La Podolica infatti produce poco latte, ma particolarmente ricco di proteine e grassi nobili. Latte di transumanza! Il nostro produttore è rimasto tra i pochissimi a praticare questa antica pratica. **Lungo i tratturi, ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Sfruttando tutta la ricchezza dei prati polifiiti su cui le vacche pascolano, spostandosi.** Questo caciocavallo podolico a latte crudo, riflette le note erbacee e floreali e nel tempo acquisisce profumi complessi e persistenti, di pascolo e di macchia mediterranea: quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.

La stagionatura di questo giovane formaggio si protrae dai 2 ai 4 mesi.



STAGIONATURA:
60/120 giorni

SAPORE:
soave, caratteristico,
di latte e pascolo

PASTA:
semidura, filata

CROSTA:



VACCINO



A LATTE CRUDO



Questo Caciocavallo è prodotto **esclusivamente con latte da vacche di razza Podolica**. Latte prezioso e peculiare. La Podolica infatti produce poco latte, ma particolarmente ricco di proteine e grassi nobili. Latte di transumanza! Il nostro produttore è rimasto tra i pochissimi a praticare questa antica pratica. **Lungo i tratturi, ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Sfruttando tutta la ricchezza dei prati polifiiti su cui le vacche pascolano, spostandosi.** Questo caciocavallo podolico a latte crudo, riflette le note erbacee e floreali e nel tempo acquisisce profumi complessi e persistenti, di pascolo e di macchia mediterranea: quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.

La stagionatura di questo riserva si protrae dai 7 ai 12 mesi.

*Caciocavallo
Podolico
riserva*

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 40061 - 1,7/2 kg



STAGIONATURA:
210/360 giorni

SAPORE:
intenso, aromatico con
note erbacee balsamiche

PASTA:
dura, filata

CROSTA:
dura, irregolare,
tendente al giallo ocra



VACCINO



A LATTE CRUDO

Manteca Podolica

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 40062 - 250/350 g

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 deciso, dolce ed aromatico. È particolarmente apprezzata quando, aperta la pasta esterna, il burro interno viene spalmato su fettine di pane caldo che permette di liberare il delicato aroma.



STAGIONATURA:
180 giorni

SAPORE:
dolce, sapido e con note
erbacee

PASTA:
morbida, burrosa

CROSTA:
forma bilobata, crosta
liscia color nocciola,
pasta color paglierino



VACCINO



Formaggio tipico della Val Taleggio, ormai prodotto solo da pochissimi e con tecniche antiche.

Latte crudo di razza Bruna e doppia pasta di stracchino.

Il segreto è nelle due mungiture e nelle due cagliate. Una del giorno prima, lasciata acidificare. L'altra fresca del mattino. Le cagliate vengono poi unite e nel corso della stagionatura, **il loro diverso grado di acidità favorisce la formazione di microfessure.** Le forme vengono stagionate in cantine umide e fresche, dove **le muffe presenti nell'ambiente si sviluppano spontaneamente all'interno delle microfessure.** Durante la stagionatura, le forme vengono forate con aghi metallici per facilitare la penetrazione dell'aria e la crescita delle muffe naturali, già presenti nell'ambiente o nel latte. **Ne risulta un gusto pieno, intenso, con le caratteristiche note di fieno.**

Strachitunt DOP

*Val Taleggio
Lombardia*

Presidio
SlowFood

COD. 42306 - 4/5 kg

COD. 42037 1/2 forma - 2,5 kg



STAGIONATURA:
minimo 70 giorni

SAPORE:
pieno, aromatico, intenso,
con caratteristiche note
di fieno

PASTA:
erborinatura naturale,
cruda, morbida, elastica,
acquista compattezza con
la stagionatura

CROSTA:
lavata, classiche
venature verdi/brune
nella pasta, appena
percettibili dopo 70
giorni, più presenti con
la stagionatura



VACCINO



A LATTE CRUDO

Pecorino di Farindola

*Parco Nazionale del
Gran Sasso e Monti
della Laga - Abruzzo*

COD. 42116 - 1,2/1,6 kg

Il Pecorino di Farindola è un caso unico ed originale. La sua produzione avviene sul versante orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso.

La sua preparazione è la sola al mondo **che prevede l'utilizzo del caglio di maiale** in luogo di quello di vitello o di origine vegetale. **La mungitura è manuale, da ovini allevati allo stato brado per buona parte dell'anno. La stagionatura va da un minimo di 8 mesi fino a oltre un anno.** La crosta viene lavata spesso, con un'emulsione di olio extravergine di oliva e aceto. Ha profumi legati al sottobosco e un gusto di grande equilibrio, bilanciato fra una piccantezza misurata e un sapore di latte ovino, addolcito dall'utilizzo del caglio di maiale.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
prodotto
stagionale.
Da 240 a 360
giorni e oltre

SAPORE:
pastoso, equilibrato,
leggermente piccante
con note dolci, muschiate,
profumo di sottobosco,
fungo, muffe nobili

PASTA:
granulosa, giallo
paglierino, leggermente
umida anche dopo lunga
stagionatura

CROSTA:
gialla, con la
stagionatura diventa
color marroncino
zafferano, striata



PECORINO



A LATTE CRUDO



Latte toscano, da pascoli maremmani di altissima qualità. Per stagionare viaggia verso le fosse di arenaria nel cuore dell'Appennino centrale, a Talamello.

Dopo 100 giorni dalla sua produzione, **il cacio viene avvolto in sacchi di lino e poi calato dentro le fosse rivestite da paglia di orzo, tenera e aromatica.** I caci vengono introdotti uno ad uno.

La fossa viene sigillata così da creare un ambiente privo di ossigeno. Dopo tre mesi il formaggio viene estratto. Sformato, simile a una pietra preziosa. La pasta, compatta e friabile, varia dal bianco avorio al giallo paglierino. **Il profumo è complesso e penetrante, con sentori di cantina, sottobosco, fieno e cuoio.** Al palato, **il sapore è robusto e persistente, mai troppo piccante.** Una leggera acidità ne amplifica la ricchezza aromatica.

Pecorino di Fossa Ambra di Talamello

*Val Marecchia
Appennino Romagnolo*

COD. 42119 - 1,2 kg



STAGIONATURA:
100 giorni in assi
di faggio e 90
giorni in fossa

SAPORE:
robusto e persistente,
mai troppo piccante.

PASTA:
compatta, densa, piena

CROSTA:
sottile e irregolare
per la fermentazione
anaerobica



OVINO



Castelmagno di alpeggio DOP

Valle Grana
Piemonte

COD. 40032 forma intera - 5 kg

COD. 42030 1/2 forma - 2,5 kg

COD. 42031 spicchio - 1 kg

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 crudo vaccino.

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 e fiori che ne caratterizzeranno il sapore inimitabile. La stagionatura avviene in grotte di pietra scavate nel complesso di antiche baite della borgata di Valliera. La pasta è inizialmente di colore avorio e morbida, mentre con la maturazione acquista più compattezza e un colore più ambrato, a volte con infiltrazioni blu-verdastre dovute allo sviluppo di erborinature naturali.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
prodotto
stagionale.
Da 120 a 360 giorni
e oltre

SAPORE:
strutturato, robusto,
complesso con
lievi note piccanti. Sentori
di erbe e fieno

PASTA:
semidura con possibile
erborinatura naturale

CROSTA:
sottile, rugosa,
dall'avorio all'ocra, con
possibili fioriture



VACCINO



A LATTE CRUDO



11



ilmangiarbene.it