

# Burrata Deliziosa.

Una tradizione tutta da gustare.

SUPPLEMENTO N.1 - FORMAGGI&CONSUMI - ANNO 12 - NUMERO 5 - MAGGIO 2019



**ANTEPRIMA  
TUTTOFOOD**  
GUIDA BUYER



Qualità garantita  
dalla Regione Puglia



UN SAPORE CHE TI PUGLIA

*Assapora*  
la tradizione pugliese.



# ANTEPRIMA TUTTOFOOD GUIDA BUYER



Burro, formaggi freschi, affettati, affinati, aromatizzati e Dop.  
Di tutti i tipi di latte e di tutte le stagionature. Le novità all'insegna del gusto  
che saranno presentate alla kermesse internazionale dell'agroalimentare.  
In scena a Fiera Milano, dal 6 al 9 maggio.

**AGRIFORM**  
 www.agriform.it  
 PADIGLIONE: 10 - STAND: A22 - B23

**GRANA PADANO DOP  
DAI MONTI LESSINI**

Il grana padano incartato 200 grammi dai Monti Lessini nasce dalla collaborazione tra la Cooperativa Agriform e il Caseificio Dalla Valentina, situato ad un'altitudine di 1.150 mt sim, con l'obiettivo di fornire al consumatore finale un prodotto di alta qualità. Il formaggio è prodotto esclusivamente con latte della Lessinia e viene stagionato per oltre 16 mesi.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio.  
**Peso medio/pezzature**  
 200 gr. peso fisso sottovuoto incartato.

**Caratteristiche e plus marketing**

La biodiversità della zona montana della Lessinia, il parco naturale a nord-est di Verona, fa dei pascoli e delle diverse specie di erbe e fiori spontanei il segreto per un latte di altissima qualità.

Ogni giorno il latte raccolto arriva al Caseificio Dalla Valentina, dove viene trasformato da mani esperte e sapienti, depositarie della formula di un'arte antica che si tramanda da generazioni. Il formaggio viene poi lasciato stagionare per oltre 16 mesi e acquisisce un gusto saporito, non piccante, che lo rende particolarmente adatto in abbinamento con vini rossi morbidi e corposi. Il grana padano DOP dai Monti Lessini è un prodotto di qualità, ideale per una cucina attenta e curata e perfetto come idea regalo.

**Shelf life**  
 12 mesi.


**ASIAGO FRESCO DOP BIO 250 GR.**

L'Asiago fresco DOP bio da 250 grammi, confezionato in atmosfera protettiva, fa parte della linea di formaggi biologici Agriform.

**Ingredienti**

Latte da agricoltura biologica, sale, caglio.  
**Peso medio/pezzature**  
 250 grammi peso fisso.

**Tipologia di confezionamento**

Atm flow pack.

**Caratteristiche e plus marketing**

Il logo biologico garantisce che il formaggio sia prodotto secondo regole severe volte al rispetto dell'ambiente e del benessere degli animali, sotto il controllo attento di un ente di certificazione. Il formaggio è prodotto con latte da agricoltura biologica in cui non possono essere utilizzati prodotti che abbiano subito trattamenti con sostanze chimiche, derivati da organismi geneticamente modificati o arricchiti con integratori sintetici, farmaci e altre sostanze non naturali. Questo consente di migliorare lo stato sanitario e di benessere complessivo degli animali e, quindi, anche la qualità del latte.

**Shelf life**  
 75 giorni.


**GRANA PADANO DOP BIO  
GRATTUGIATO 50 GR.**

Il grana padano DOP bio grattugiato in una pratica confezione da 50 grammi, confezionato in atmosfera protettiva, fa parte della linea di formaggi biologici firmata Agriform.

**Ingredienti**

Latte da agricoltura biologica, sale, caglio.  
**Peso medio/pezzature**  
 50 grammi peso fisso.

**Tipologia di confezionamento**

Busta in atmosfera protettiva.

**Caratteristiche e plus marketing**

Il logo biologico garantisce che il formaggio sia prodotto secondo regole severe volte al rispetto dell'ambiente e del benessere degli animali, sotto il controllo attento di un ente di certificazione. Il formaggio è prodotto con latte da agricoltura biologica in cui non possono essere utilizzati prodotti che abbiano subito trattamenti con sostanze chimiche, derivati da organismi geneticamente modificati o arricchiti con integratori sintetici, farmaci e altre sostanze non naturali. Questo consente di migliorare lo stato sanitario e di benessere complessivo degli animali e, quindi, anche la qualità del latte. Il grana padano biologico non prevede inoltre l'utilizzo di lisozima nella sua produzione.

**Shelf life**  
 120 giorni.


**PIAVE VECCHIO DOP SELEZIONE ORO  
200 GR.**

Il formaggio piave è il frutto dell'esperienza dei maestri casari veneti e viene prodotto nel pieno rispetto delle più antiche tradizioni casearie. A 12 mesi di stagionatura esprime la sua piena maturità: la pasta diventa friabile e il sapore fruttato e intenso anche se dolce e mai piccante. La sua nuova e innovativa confezione sottovuoto incartata lo rende particolarmente invitante e l'assenza della crosta sul lato piatto ne facilita il consumo e riduce gli sprechi.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio.

**Peso medio/pezzature**

200 grammi peso fisso.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto incartato.

**Caratteristiche e plus marketing**

Formaggio duro, a pasta cotta e compatta, il piave vecchio selezione oro ha un sapore intenso e piacevole che aumenta con il tempo di stagionatura. Ottimo come formaggio da tavola, nelle ricette classiche della cucina bellunese oppure quale ingrediente di base di raffinati primi piatti. La nuova confezione incartata lo rende inoltre una perfetta idea omaggio. Si accompagna con vini rossi robusti, come il raboso del Piave.

**Shelf life**  
 180 giorni.

**ADONIS**  
 www.adonisfood.com  
 PADIGLIONE: 10 - STAND: F44

**FETA DOP HOTOS BARRICATA**

Da oggi la Feta Hotos diventa anche barriata, stagionata in botti di faggio come vuole l'antica tradizione. Dal gusto pieno e pungente, la Feta barricata Hotos può essere utilizzata in innumerevoli ricette della cucina mediterranea, dalla classica insalata greca, al cartoccio come secondo piatto, o può essere gustata semplicemente con un filo d'olio e un pizzico di origano.

**Ingredienti**

Latte di pecora e di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

**Peso medio/pezzature**

180 grammi.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto.

**Caratteristiche e plus marketing**

Latte 100% greco, peso fisso.

**Shelf life**

Otto mesi.


**KEFIR KOUKAKIS**

Il kefir è una bevanda della tradizione caucasica, prodotta con il latte fresco della Fattoria Koukakis e con la speciale coltura del kefir. Ricco di proteine, vitamine e minerali, il kefir è considerato uno dei più efficaci e potenti cibi probiotici esistenti. Grazie all'alto contenuto di fermenti lattici vivi, favorisce il riequilibrio della flora intestinale e rinforza le difese immunitarie. Il kefir Koukakis è disponibile sia naturale, sia al gusto frutti rossi.

**Ingredienti**

Latte, granuli di kefir, fermenti probiotici.

**Peso medio/pezzature**

330 ml.

**Tipologia di confezionamento**

In bottiglia.

**Caratteristiche e plus marketing**

Il Kefir Koukakis è prodotto con il 100% di latte fresco greco, proveniente da un raggio di 40 km dalla fattoria. A riconoscimento dell'elevata qualità, il Kefir Koukakis è stato selezionato per partecipare al concorso "prodotto innovazione" all'ultima edizione del Sial di Parigi.

**Shelf life**  
 20 giorni.

**BUSTI FORMAGGI**  
 www.caseificiobusti.it  
 PADIGLIONE: 10 - STAND F02 - G05

**PECORINO BIO CON ERBETTE  
AROMATICHE A CAGLIO VEGETALE**

Questo pecorino nasce da un'antica tradizione medievale secondo la quale il formaggio, appena maturato, veniva trattato con olio extravergine di oliva bio e cosparso con un mix di erbe aromatiche come rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo. Questo trattamento assicura una crosta totalmente edibile e rende il prodotto particolarmente adatto in preparazioni veloci in cucina. L'impiego del caglio vegetale lo rende adatto a chi predilige un'alimentazione vegetariana.

**Ingredienti**

Latte ovino, caglio vegetale.

**Peso medio**

1,000 Kg.

**Caratteristiche e plus marketing**

Biologico, erbe aromatiche in crosta, caglio vegetale.

**Shelf life**

120 giorni.


**TRE LATTE LARI  
A CAGLIO VEGETALE**

Tre Latte Lari è l'ultimo nato nella famiglia Gli Speciali, prodotto con latte di tre specie animali, ovino, vaccino e caprino, che concorrono a dare un gusto particolarmente deciso al formaggio. Dopo una prima maturazione di almeno 60 giorni in celle frigorifere del caseificio, questo formaggio viene trasferito nella grotta di origine etrusca in località Lari, antico borgo medievale dal cui prende il nome. Il formaggio rimane in grotta almeno 90 giorni, a temperatura e umidità non sempre costanti. Terminata l'affinatura, in condizioni totalmente naturali, viene trattato in crosta con carbone vegetale che gli dona un'elegante veste nera. L'utilizzo del caglio vegetale lo rende ideale per chi predilige un'alimentazione vegetariana.

**Ingredienti**

Latte vaccino, ovino, caprino, caglio vegetale.

**Peso medio**

2,5 Kg.

**Caratteristiche e plus marketing**

Caglio vegetale, stagionatura in grotta.

**Shelf life**

180 giorni.

**BOTALLA**  
 www.botallaformaggi.com  
 PADIGLIONE: 6 - STAND: E01 - F06

**FORMAGGIO BLU DI GROTTA**

Un formaggio 100% latte di capra, impreziosito dalle caratteristiche venature blu, con sapore intenso e aroma persistente.

**Ingredienti**

Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici, penicillium roqueforti.

**Pezzature**

1,4 Kg circa.

**Shelf life**

65 gg dalla data di confezionamento.


**DE' FLORIS FORMAGGIO AI FIORI**

Un formaggio da 600 grammi, prodotto con 100% latte piemontese, caratterizzato dalla presenza all'interno della pasta e sulla crosta di fiori commestibili.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio, fiori misti commestibili 0,5%.

**Peso medio**

600 grammi circa.

**Shelf life**

65 gg dalla data di confezionamento.


**DON CURRY FORMAGGIO AL CURRY**

Un formaggio da circa 650 grammi, 100% latte piemontese, caratterizzato dalla presenza del curry.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio, curry 0,5% (chiodi di garofano, zenzero, cardamomo, coriandolo, curcuma, cumino, macis, noce moscata, paprica, pepe, pimento, maggiorana, semi di fieno greco, senape e cannella).

**Peso medio/pezzature**

650 gr circa.

**Shelf life**

65 gg dalla data di confezionamento.


**PEPE' FORMAGGIO AL PEPE COLORATO**

Un formaggio da 600 grammi, 100% latte piemontese, caratterizzato dalla presenza all'interno di pepe colorato.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio, pepe colorato 0,5%.

**Peso medio**

600 gr circa.

**Shelf life**

65 gg dalla data di confezionamento.



# CACIO CATERINA

## L'arte casearia è donna

Il Cacio di Caterina è un formaggio dal sapore deciso, intenso, prolungato. Ma soprattutto è un omaggio alle donne e a Caterina Pandolfi, moglie di Ferrero e madre di Duilio, il Fondatore de Il Fiorino. Un formaggio d'eccellenza fatto con latte di Maremma altamente selezionato e affinato nelle nostre grotte naturali.



Dal 6 al 9 maggio siamo a Tutto Food Milano, padiglione 10 stand F30 - F32

www.caseificioilfiorino.it

seguici su

Direttore Responsabile  
**ANGELO FERRIERO**  
 Direttore Editoriale  
**RICCARDO COLLETTI**

Editore: Edizioni Turbo Srl  
 Palazzo di Vetro  
 Corso della Resistenza, 23 - 20821  
 Meda (MB)  
 Tel. +39 0362 600463/4/5/9  
 Fax: +39 0362 600616  
 e-mail: info@tespi.net

Registrazione al Tribunale di Milano  
 n. 68 del 1° febbraio 2005  
 Poste Italiane SPA  
 Spedizione abbonamento postale  
 D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004  
 Art. 1 Comma 1 - LO/MI  
 Stampa: Ingraph - Seregno (MB)

Periodico mensile  
 Anno 12 - numero 5 - Maggio 2019  
 Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
 Una copia 1,00 euro - Poste Italiane SPA  
 L'editore garantisce la massima riservatezza  
 dei dati personali in suo possesso.  
 Tali dati saranno utilizzati per la gestione  
 degli abbonamenti e per l'invio  
 di informazioni commerciali. In base

all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,  
 i dati potranno essere rettificati  
 o cancellati in qualsiasi momento  
 scrivendo a: Edizioni Turbo Srl.  
 Responsabile dati:  
 Riccardo Colletti

Questo numero è stato chiuso  
 in redazione il 18 aprile 2019

**CASEIFICIO ARTIGIANA**  
 www.caseificioartigiana.com  
 PADIGLIONE 10 - STAND A30 - B33

**BURRATA**

Vincitrice del premio "Italian Cheese Awards 2018", la burrata Artigiana, prodotta interamente a mano, è una preparazione casearia tipica della Puglia, ottenuta con latte vaccino crudo. La sua forma ricorda quella di un piccolo 'sacco' di pasta filata morbida, che racchiude al suo interno un cuore di mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili (stracciatella) amalgamata con una crema di panna fresca. Il nome Burrata, contrariamente a quanto si crede, allude al sapore del ripieno burroso, ricco e gustoso tipico del formaggio e non al fatto che possa essere stato arricchito di una certa quantità di burro durante il processo di lavorazione. La burrata Artigiana si distingue per tre caratteristiche: nella parte di chiusura non presenta la testa, che di norma è semplicemente un pezzo di mozzarella che aggiunge peso ma non sapore. La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta manualmente, così da risultare molto sottile. Il ripieno, ossia la stracciatella, è formata da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta della panna che giornalmente l'azienda produce e pastorizza.

**Ingredienti**

Latte di vacca, panna pastorizzata (2%), sale correttore di acidità E330, caglio.

**Pezzatura**

125, 200, 250, 300, 335 e 500 grammi; 1 Kg.

**Confezionamento**

Il prodotto può essere confezionato in ciuffo, bicchiere o vaschetta

**Caratteristiche**

Sacchetto di pasta filata dal colore bianco crema. Superficie liscia, elastica, omogenea. Morbido ripieno di panna pastorizzata e mozzarella sfilacciata; sapore fresco, latte, acidulo, sapido. Odore e aroma delicato, lattico fresco-acido.

**Shelf life**

18 giorni.


**BURRATA AFFUMICATA**

La burrata affumicata, una gustosa alternativa alla classica burrata pugliese, anch'essa prodotta interamente a mano, è un formaggio fresco affumicato, ottenuto con latte vaccino crudo. La sua forma ricorda quella di un piccolo 'sacco' di pasta filata morbida, che racchiude al suo interno un cuore di mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili (stracciatella) amalgamata con una crema di panna fresca.

Si caratterizza per un colore ambrato ottenuto da un'affumicatura con fumi da legno di faggio.

**Ingredienti**

Latte di vacca, panna pastorizzata (2%), sale, correttore di acidità E330, caglio.

**Pezzatura**

125 grammi.

**Confezionamento**

Prodotto confezionato in bicchiere o vaschetta.

**Caratteristiche**

All'esterno si presenta come un sacchetto di pasta filata dal colore ambrato, con superficie rugosa, elastica, omogenea. Il prodotto è presentato in canestro in materiale plastico. All'interno si trova un morbido ripieno di panna e "sfilacci" di mozzarella. Intenso sapore affumicato, con retrogusto latte e acidulo.

**Shelf life**

18 giorni.


**CAPRA DI PUGLIA**

Dall'incontro tra tradizione e innovazione nasce Capra di Puglia, formaggio a pasta molle a breve stagionatura realizzato nella Masseria il Carro, situata nel cuore della Valle d'Itria. Dalla crosta sottile, fiorita, è un formaggio che si rivela giovane, morbido, gustoso, dal leggero e delicato sentore irino e dalle delicate note lattiche e fresche. La sua peculiarità è una stagionatura di 20 giorni in ambiente umido e una coagulazione a partire da latte di 100% caprino, giornalmente raccolto, sottoposto a controlli e pastorizzato.

**Ingredienti**

Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

**Pezzatura**

1 Kg o 5 Kg.

**Confezionamento**

Prodotto e confezionato in box di cartone

**Caratteristiche**

Di forma cilindrica, presenta una crosta esterna (non edibile) liscia, di colore bianco-grigio, ricoperta di muffe prevalentemente appartenenti al *penicillium candidum*. La sua struttura è compatta, umida, elastica e morbida di colore bianco. Può presentare una delicata occhiatura, di dimensioni medie e omogenea, e un'unghia sottile. Il sapore è lattico fresco, acido basso, sapido, mediamente dolce con un leggero sentore irino.

**Shelf life**

180 giorni.


**CAPASONE**

Caciocavallo stagionato, vincitore dell'Italian Cheese Awards nella sua categoria, il Capasone è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti della zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. Il punto di forza è il tempo, di ben nove mesi, trascorso nelle cantine dell'azienda, un ambiente con pareti in roccia naturale che conferiscono al Capasone un sapore tostato di frutta secca con note floreali dal retrogusto leggermente piccante.

**Ingredienti**

Latte crudo, sieroinnesto, sale, caglio.

**Pezzatura**

5 Kg.

**Confezionamento**

Prodotto confezionato in box in cartone.

**Caratteristiche**

Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-pagliarino, ambrato; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Sapore latte, poco acido, sapido; leggero retrogusto di tostato, sentore piccante abbastanza pronunciato.

**Shelf life**

700 giorni dalla data di produzione.


**FIOR DI LATTE TRADIZIONALE 200 GR**

Prodotto a pasta filata, ottenuto con una selezione di latte 100% lombardo. Aspetto esterno sferoidale, a pelle liscia e delicata, aspetto interno a sfoglie, consistenza elastica, colore bianco, profumo e sapore di lattico fresco. Disponibile in altri formati.

**Ingredienti**

Latte vaccino intero, sale, caglio e fermenti lattici.

**Pezzatura**

200 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Prodotto confezionato in film plastico termoplastico con liquido di governo.

**Caratteristiche e plus marketing:**

100% latte lombardo

**Shelf life**

20 giorni.


**RICOTTINA IN VASCHETTA**

La nostra ricottina viene prodotta ancora in modo tradizionale, per affioramento del siero e con aggiunta di latte vaccino, confezionata singolarmente a mano. Fresca, tradizionalmente in fuscella, consistenza tenera, sapore lattico delicato e leggero, di colore bianco.

**Ingredienti**

Siero di latte vaccino, latte vaccino e sale.

**Peso medio**

250 gr ca, peso variabile.

**Tipologia di confezionamento**

Prodotto confezionato in fuscelle e contenitori in Pet in atmosfera protettiva.

**Caratteristiche e plus marketing:**

100% latte lombardo.

**Shelf life**

15 giorni.


**SCAMORZE AFFUMICATE S.V. 270 GR**

Formaggio a pasta filata affumicata. Aspetto esterno: pelle liscia e dorata. Aspetto interno liscio e compatto. Colore dorato, profumo affumicato delicato e sapore deciso. Affumicatura tradizionale, con fumo naturale ottenuto da apposita segatura certificata di faggio.

**Ingredienti**

Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici.

**Pezzatura**

270 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Prodotto confezionato in sottovuoto termoretraibile.

**Caratteristiche e plus marketing:**

100% latte lombardo.

**Shelf life**

50 giorni.


**MOZZARELLA CUBETTATA VASCHETTA 3 KG**

Prodotto a pasta filata, taglio a cubetto (disponibile anche nel taglio tradizionale e julienne), saporito, compatto, colore bianco, profumo di latte, sapore caratteristico ottenuto dal latte 100% italiano.

**Ingredienti**

Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici.

**Pezzatura**

3 Kg

**Tipologia di confezionamento**

Prodotto confezionato in vaschetta Pet chiusa con film plastico termosaldato in atmosfera protettiva.

**Caratteristiche e plus marketing:**

100% latte italiano.

**Shelf life**

30 giorni.

**IGOR**

www.igorgorgonzola.com

PADIGLIONE: 10 - STAND: B30 - B38 / C29 - C37

**GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO**

Il Gran Riserva Leonardi è un gorgonzola premium, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione. Nasce dalla passione e dalla tenacia di tre generazioni della famiglia Leonardi e da una profonda conoscenza dell'antica arte casearia, che danno vita a questo gorgonzola dal sapore dolce e ricco di sfumature esclusive.

**Ingredienti**

Latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98.26%); fermenti lattici selezionati (1.5%); muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium* (0.01%); sale marino essiccato (0.21%); caglio di origine animale (0.02%).

**Pezzature**

Forma (12 Kg), mezzaforma (6 Kg), ottavo (1,5 Kg), sedicesimo (750 gr.), vaschetta (150/200 gr.)

**Shelf life**

59 giorni.


**VALGRANA**

www.valgrana.com

PADIGLIONE: 10 - STAND: D06 - E07


**FORMAGGIO PIEMONTE**

Formaggio duro, a pasta cotta e lenta maturazione. Viene prodotto durante tutto l'anno e si presta a essere utilizzato sia da tavola che come grattugiato. Il formaggio, caratterizzato da oltre 15 mesi di stagionatura, è prodotto con 100% latte piemontese ed è senza lisozima.

**Ingredienti**

Latte vaccino crudo, sale e caglio.

**Peso medio**

Forma da 33/34 Kg.

**FRIESLANDCAMPINA ITALY**

www.frieslandcampina.com

PADIGLIONE: 10 - STAND: A10 - B11


**FORMAGGIO DI CAPRA "BELLE BLANCHE" IGP (HOLLAND MASTER)**

Formaggio a pasta semidura stagionato quattro settimane.

**Ingredienti**

Latte di capra pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico. Crosta trattata con conservante E235. Rivestimento non adatto al consumo.

**Ingredienti**

4,5 Kg ca.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto.

**Caratteristiche e plus marketing**

Riconoscimento del disciplinare Igp.

**Shelf life**

45 gg.


**FETTE DI FORMAGGIO GOUDA (CAMPINA)**

Fette di formaggio Gouda da latte fresco pastorizzato 100% Olandese. Confezione 5 fette x 100 grammi (ogni fetta=20 grammi). Senza lattosio (contenuto <0,1g /100g). Adatto ai vegetariani

**Ingredienti**

Latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico.

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta in Alm.

**Caratteristiche e plus marketing**

Sostenibilità del prodotto, ricerca della materia prima, vaschetta riciclabile.

**Shelf life**

45 gg.


**NOORD HOLLAND GOUDA 28 SETTIMANE (HOLLAND MASTER)**

Formaggio a pasta semidura stagionato 28 settimane.

**Ingredienti**

Latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio animale.

**Peso medio/pezzature**

6 Kg ca.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto in mezza forme.

**Caratteristiche e plus marketing**

Riconoscimento del disciplinare Dop.

**Shelf life**

45 gg.

**CASEARIA CASABIANCA**

www.caseariacasabianca.it

PADIGLIONE: 1 - STAND: REGIONE LAZIO ARSIAL

**BURRATA DI BUFALA LADYBÙ**

Formaggio fresco a pasta filata con aggiunta di panna Uht.

**Ingredienti**

Latte di bufala crudo, caglio, sale, siero innesto naturale.

**Pezzatura**

Vasetto da 250 gr.

**Caratteristiche e plus marketing**

Prodotto di alta qualità indicato per la ristorazione gourmet e per il largo consumo.

**Shelf life**

13 gg.



FORMAGGIO ASIAGO DOP

# IL SAPORE DELLA NOSTRA ANIMA.

**ASIAGO**  
FORMAGGIO DOP

## E TU, DI CHE ASIAGO SEI?

**FRESCO**  
STAGIONATURA 1/2 MESI  
(MORBIDO E DOLCE)

**MEZZANO**  
STAGIONATURA 4/6 MESI  
(GUSTOSO E SAPORITO)

**VECCHIO**  
STAGIONATURA 10+ MESI  
(FRAGRANTE E DECISO)

**STRAVECCHIO**  
STAGIONATURA 15+ MESI  
(INTENSO E LEGGERMENTE PICCANTE)

CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

formaggioasiago.it

**CASEIFICIO DEFENDI**  
 www.formaggidefendi.com  
 PADIGLIONE: 10 - STAND: D10 - E9

**BAFFALO BLU, ERBORINATO DI BUFALA**

Un erborinato prodotto con latte di bufala italiano nella caratteristica forma cilindrica da 6 Kg. Presenta una pasta compatta e fonde in bocca, di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu verdastre. La lunga stagionatura conferisce a questo formaggio un sapore inconfondibile, deciso, intenso ed aromatico.

**Ingredienti**

Latte di bufala pastorizzato italiano, sale, caglio, penicillium.

**Peso medio/pezzature**

6 Kg, 3 Kg, 1,5 Kg.

**Caratteristiche e plus marketing**

Una specialità italiana dal gusto unico. Premiata come eccellenza dall'Onaf, Slow food e da Alma Caseus, la scuola internazionale di cucina italiana e con ben due medaglie d'oro agli International Cheese Awards a Nantwich, in Inghilterra. Ottimo da consumare da solo o come ingrediente per paste ripiene e delicati e gustosi risotti.

**Shelf life**

90 gg dalla data di confezionamento.


**GORGONZOLA DOP DOLCE AL CUCCHIAIO 3 KG.**

Un gorgonzola DOP dolce particolarmente morbido e cremoso, frutto della lunga esperienza dei nostri esperti casari e di un'accurata tecnica produttiva. Una golosità dal sapore dolce e delicato da gustare al cucchiaino. Crosta non edibile.

**Ingredienti**

Latte, sale e caglio.

**Peso medio/pezzature**

3, 6, 12 Kg.

**Tipologia di confezionamento**

La forma, da 3 Kg e 6 Kg, è fornita in un comodo contenitore di plastica o legno, con coperchio, per proteggere il prodotto dal contatto con l'aria. Da servire, dagli operatori di vendita, con l'ausilio di un cucchiaino in pratiche vaschette per il consumatore.


**GORGONZOLA DOP BIO 200 GRAMMI IN VASCHETTA ECO-FRIENDLY, 100% RICICLABILE**

Formaggio DOP erborinato a pasta molle di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu, prodotto esclusivamente con latte da agricoltura biologica certificata. Si contraddistingue per la sua pasta morbida dal sapore dolce e delicato.

**Ingredienti**

Latte biologico, sale, caglio, fermenti.

**Pezzature**

200 grammi (peso fisso), 1,5 Kg, 3 Kg, 6 Kg, 12 Kg.

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta termosaldata eco-friendly, progettata per essere 100% riciclabile e personalizzabile su tutti e quattro i lati della confezione. Un contenitore intelligente in grado di garantire sempre la perfetta conservazione del prodotto e ridurre al minimo l'impatto dell'imballaggio sull'ambiente.

**Shelf life**

45 gg dal confezionamento.


**TALEGGIO DOP**

Un formaggio DOP di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Stagionato minimo 35 giorni. Il prodotto settimanalmente viene controllato, rivoltato e spazzolato con una soluzione di acqua e sale. Grazie alla maturazione centripeta la sua pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma. Un aroma intenso accompagnato da una cremosità avvolgente. Il suo sapore delicato e dolce acquista, con la stagionatura, note leggermente acidule. Nominato Miglior Taleggio d'Italia agli Italian Cheese Awards di Guru del Gusto. Disponibile anche nella versione bio.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio.

**Pezzature**

2,2 Kg circa (forma), ½ forma, ¼ forma, 200 grammi (peso fisso).

**CILENTO**  
 www.cilentospa.it  
 PADIGLIONE: 10 - STAND: C30 - C32

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Il gusto straordinario della mozzarella di bufala campana DOP, prodotta secondo le regole dettate dal disciplinare del Consorzio di tutela.

**Ingredienti**

Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale (latte), sale, caglio.

**Pezzatura**

200 grammi.

**Tipologia di confezionamento**

Brik.

**Shelf life**

30 giorni.


**BURRATA DI BUFALA**

Burrata di Bufala Cilento è un prodotto italiano autentico, prodotto a mano da esperti artigiani. Cuore cremoso, dal gusto delizioso e fresco di latte e panna di bufala, per ricette esclusive.

**Ingredienti**

Latte di bufala pastorizzato, panna di bufala pastorizzata (da latte e siero di latte), siero innesto naturale (latte), sale, caglio.

**Pezzatura**

200 grammi.

**Tipologia di confezionamento**

Vasetto 200 grammi.

**Caratteristiche e plus marketing**

100% latte di bufala Italiano.

**Shelf life**

30 giorni.


**MOZZARELLA CILENTO BIO DI LATTE DI BUFALA**

Mozzarella Cilento bio di latte di bufala è fatta con latte di bufala Italiano 100%, proveniente da allevamenti biologici della filiera dell'azienda. Le bufale sono nutrite con mangimi biologici, che nascono da terreni seminati e coltivati secondo le pratiche dell'agricoltura biologica.

**Ingredienti**

Latte\* di bufala pastorizzato, siero\* innesto naturale (latte), sale, caglio. \*da agricoltura biologica

**Pezzatura**

200 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Vasetto 200 gr.

**Caratteristiche e plus marketing**

100% latte di bufala Italiano.

**Shelf life**

30 giorni.

**VALCOLATTE**  
 www.valcolatte.it  
 PADIGLIONE: 10 - STAND: L10 - M13

**RICOTTA**

Ricotta ricca e gustosa, prodotta con 100% latte italiano e a basso contenuto di grassi (18%).

**Ingredienti**

Siero di latte vaccino pastorizzato, crema di latte pastorizzata, sale.

**Peso medio/pezzature**

Peso fisso di 250 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Bicchiere con pratica fucella interna estraibile.

**Caratteristiche e plus marketing**

Ricotta artigianale, leggera ma gustosa.

**Shelf life**

30 giorni dalla data di produzione.



# Big Data Collaboration per la crescita del business

**I Distributori dispongono di innumerevoli dati  
I Produttori possono offrire competenze specifiche**

**Collaborando possono relazionarsi al meglio con i propri clienti**

Le soluzioni di IRI per la gestione dei Big Data consentono a produttori e distributori di collaborare e sviluppare strategie condivise per i consumatori utilizzando dettagli informativi sempre più accurati e granulari.

**Collaborazione. Obiettivi comuni. Crescita.**

Per scoprire come possiamo fare crescere il tuo business visita il sito [www.iriworldwide.com/it-IT](http://www.iriworldwide.com/it-IT)



**CHIDO F.**

www.chidoformaggi.it  
PADIGLIONE 10 - STAND C48 - E47


**BLACK SARDO**

Formaggio pecorino semicotto, forma cilindrica, scalzo dritto di 10 cm circa, crosta colore nero. La pasta si presenta compatta bianca o leggermente paglierina con rada occhiatura. Morbida ed elastica dal sapore dolce aromatico nelle forme giovani o gradevolmente piccante in quelle più stagionate.

**Ingredienti**

Latte di pecora prodotto e lavorato in Sardegna, caglio liquido di vitello, sale, fermenti lattici.

**Peso medio**

3 Kg.

**Caratteristiche e plus marketing**

Black sardo è un formaggio a crosta nera che fa parte della linea BlackEdition, che esalta e valorizza una selezione di prodotti di alta qualità offrendo sapori tipici, genuini, inconfondibili e unici.

**Shelf life**

24 mesi (forma integra).

**EJA**

Formaggio ovino a pasta molle, forma quadrangolare, scalzo dritto, crosta colore nero. La pasta si presenta compatta, bianca tendente al paglierino con rada occhiatura, tenera e mantecata dal sapore aromatico intenso.

**Ingredienti**

Latte di pecora prodotto e lavorato in Sardegna, caglio liquido di vitello, sale, fermenti lattici.

**Peso medio**

2 Kg.

**Caratteristiche e plus marketing**

Eja è un formaggio a crosta nera che fa parte di BlackEdition, la nuova linea che esalta e valorizza una selezione di prodotti di alta qualità offrendo sapori tipici, genuini, inconfondibili e unici.

**Shelf life**

90 giorni.

**LATTERIA DI CHIURO**

www.latteriachiuoro.it  
PADIGLIONE 6 - STAND E31 - E37


**MOZZARELLA LATTELLINA GOLD**

Mozzarella Lattellina Gold con latte fresco 100% Valtellina dalle alpi italiane: nuovo formato, nuovi sapori. Fatta con latte fresco degli allevatori soci in Valtellina, la mozzarella Lattellina Gold, semplice e deliziosa, è prodotta secondo i più alti standard di qualità con una filiera corta costantemente controllata per il rispetto dell'ambiente e del benessere animale. Il suo sapore di latte fresco e delicato la rende ideale come piatto leggero e gustoso ma anche come ingrediente per ricette originali. Certificata Ifs Food.

**Shelf life**

18 giorni.

**PERLE DI LATTELLINA MOZZARELLINE**

Perle di Lattellina mozzarelline con latte fresco 100% Valtellina dalle alpi italiane, prodotte secondo i più alti standard di qualità, con una filiera corta costantemente controllata per il rispetto dell'ambiente e del benessere animale. Il gusto di latte fresco e delicato le rende ideale come piatto leggero e gustoso ma anche per l'utilizzo in cucina. Certificata Ifs Food.

**Shelf life**

18 giorni.

**LUIGI GUFFANTI 1876**

www.guffantiformaggi.com  
PADIGLIONE: 10 - STAND: E35


**FORMAGGIO CANESTRATO DI CAPRA DEI BASILISCHI**

Un nuovo tassello che amplia la gamma delle tome di casa Guffanti. Tra i formaggi più antichi della tradizione casearia italiana, risalente già al IV secolo A.C., quando gli Enotri, pastori e agricoltori, trasformavano il latte in tipici canestri di giunco, da cui il nome. L'area di produzione comprende il Meridione, in particolare le aree marginali interne con pascoli non adatti ai bovini ma valorizzati dalle capre, come nell'entroterra lucano tra la Val d'Agri e la Val Basento, dove Guffanti seleziona il miglior canestrato di capra.

**Ingredienti**

Latte di capra, caglio, sale.

**Peso medio/pezzature**

1,5 - 5 Kg.

**Caratteristiche**

Crosta di colore giallo paglierino intenso. Pasta compatta, solubile, bianca leggermente paglierina a stagionatura avanzata, con rare occhiature di piccole dimensioni. Sapore delicato tipico di capra e leggermente mandorlato e piccante.

**Shelf life**

60 gg.

**ERBORINATO SANCARLONE CAFFÈ IN CROSTA**

Una variante del nuovo Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona: l'Erborinato Sancarlonè caffè in crosta. Formaggio erborinato da tavola, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara, che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. Il formaggio viene successivamente lavorato nel caffè e lasciato a maturare per almeno altri 90 giorni dall'arrivo nelle cantine Guffanti di Arona. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè.

**Ingredienti**

Latte, caglio, fermenti, sale. Crosta non edibile ricoperta con miele e caffè.

**Peso medio/pezzature**

3,8 Kg.

**Caratteristiche**

Pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastria moderatamente diffusa. Sapore forte, intenso, con note leggere di stalla marcate di penicillo.

**Shelf life**

90 gg.

**ROBIOLA TRE LATTI**

La tradizione del latte misto dei tre animali (vacca, pecora, capra) è diffusa in Piemonte per ottenere robiolate dal sapore più delicato di quelle di puro latte caprino. Disponibile anche nella versione "Mini" e "Cuore".

**Ingredienti**

Latte vaccino, latte di pecora, latte di capra, caglio e sale.

**Peso medio/pezzature**

0,25 Kg.

**Caratteristiche**

Pasta bianca, morbida, con crosta fiorita grigio-paglierina. Sapore: lievi note ovine e iercine, leggermente acidulo.

**Shelf life**

45 gg.

**TOMA MONTFLEURY A LATTE CRUDO SCREMATO**

Un formaggio semigrasso prodotto in Valle d'Aosta, rigorosamente a latte crudo e stagionato anche più di un anno in una cantina interrata aostana situata a 1.700 m s.l.m. Le condizioni naturali dei locali di stagionatura sono costanti con il variare delle stagioni e garantiscono la perfetta maturazione delle forme prodotte con latte di due mungiture, di cui una parzialmente scremata. Questa particolare caratteristica rappresenta una testimonianza di attaccamento al territorio e alla tradizione valdostana perchè, come racconta il casaro, "i formaggi ottenuti da latte scremato appartenevano - forse più della Fontina - alla nostra tradizione agroalimentare dato che il burro (fresco o fuso) era, per le nostre nonne e bisnonne, un alimento più prezioso del formaggio stesso". La toma di Montfleury è una sintesi perfetta dell'interpretazione Guffanti dei formaggi: natura, storia e lavoro dell'uomo.

**Ingredienti**

Latte crudo scremato, caglio, sale, fermenti.

**Peso medio/pezzature**

3,5 Kg.

**Caratteristiche**

Pasta soda e compatta, di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccole dimensioni. Crosta di colore bruno-grigio con sfumature rossastre.

Sapore ricco e gradevole tendente al piccante con il procedere della stagionatura.

**Shelf life**

90 gg.

**SPINOSA**

www.spinosaaspa.com  
PADIGLIONE: 10 - STAND: F01 - F05


**MOZZARELLA SPINOSA DI LATTE DI BUFALA 100% ITALIANO, AFFUMICATA NATURALMENTE**

Formaggio fresco a pasta filata, affumicata con trucioli di faggio certificati.

**Ingredienti**

Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

**Pezzature**

125 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Bicchiere

**Caratteristiche e plus marketing**

Mozzarella di bufala affumicata naturalmente con trucioli di faggio provenienti da boschi gestiti in maniera sostenibile, certificati Pefc. Forma sferoidale, consistenza morbida, leggermente elastica. Aspetto: superficie liscia e lucida, con crosta sottilissima. Colore dorato con striature marroni, odore dolce di fermentazione lattica e sapore caratteristico e affumicato.

**Shelf life**

21 gg.

**MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

Formaggio fresco a pasta filata.

**Ingredienti**

Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

**Pezzature**

10, 25, 50, 100, 125, 150, 200, 250 e 500 grammi.

**Tipologia di confezionamento**

Cuscino termosaldato, bicchiere, ciuffo, vaschetta.

**Caratteristiche e plus marketing**

Prima mozzarella al mondo a filiera tracciata tramite tecnologia Blockchain.

**Shelf life**

21 gg dalla produzione.

**FROZEN MOZZARELLA SPINOSA DI LATTE DI BUFALA 100% ITALIANO**

Formaggio fresco a pasta filata surgelato.

**Ingredienti**

Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

**Peso medio/pezzature**

125 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Cuscino termosaldato.

**Caratteristiche e plus marketing**

Mozzarella di bufala in grado di farsi apprezzare in qualunque parte del mondo; surgelata subito dopo la produzione e conservata a -18° per mantenere intatte le sue caratteristiche organolettiche e microbiologiche.

**Shelf life**

1 anno.

**SPINOSA RICOTTA FRESCA OMOGENEIZZATA DI BUFALA 100% ITALIANA**

Latticino fresco omogeneizzato.

**Ingredienti**

Siero di latte di bufala, panna di siero di latte di bufala, sale.

**Peso medio/pezzature**

95 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Bicchierino

**Caratteristiche e plus marketing**

Cremosa, delicata, soffice, impalpabile. ottimo ingrediente per piatti dolci e salati; eccellente da gustare semplicemente grazie al suo sapore fine e delicato, leggermente dolce di latte.

**Shelf life**

25 gg data produzione.

**CASEIFICIO VAL D'AVETO**

www.caseificiovaldaveto.com  
PADIGLIONE: 10 - STAND: E36 - E38


**LA BURRATINA CON LO YOGURT**

Involucro di formaggio fresco a pasta filata ripieno con sfilacci di pasta filata lavorati con yogurt bianco colato.

**Ingredienti**

Mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici), yogurt bianco colato 14% (latte, fermenti lattici), crema di latte, sale.

**Peso medio/pezzature**

125 gr (peso sgocciolato).

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta in polistirolo, in liquido di governo.

**Caratteristiche e plus marketing**

Una novità assoluta: è la prima Burratina con lo yogurt colato Val D'Aveto, che arricchisce la pasta filata di un'eccellenza conosciuta in tutto il mondo.

**Shelf life**

16 giorni.

**LA STRACCIATELLA CON LO YOGURT**

Sfilacci di formaggio fresco a pasta filata, lavorato con yogurt bianco colato.

**Ingredienti**

Mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici), yogurt bianco colato 25% (latte, fermenti lattici), crema di latte, sale.

**Peso medio/pezzature**

125 gr (peso netto).

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta in polistirolo.

**Caratteristiche e plus marketing**

Una novità assoluta: la prima Stracciatella con lo yogurt. Una fresca nuvola di sapore, leggera e morbida di latte.

**Shelf life**

16 giorni.

**LE TRECCINE DI MOZZARELLA**

Treccine di mozzarella intrecciate a mano.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

**Pezzature**

125 gr (peso sgocciolato).

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta in polipropilene in liquido di governo.

**Caratteristiche e plus marketing**

Una trama di latte, fresca e morbida, intrecciata a mano secondo la tradizione. Una gustosa novità nata dalla passione per le cose fatte bene.

**Shelf life**

16 giorni.



**TUTTOFOOD**  
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



**DELIZIOSA**
[www.prodottideliziosa.it](http://www.prodottideliziosa.it)
**PADIGLIONE: 10 - STAND: A02 - A08 - B01 - B07**

**TRULLOCCHIATO STAGIONATO IN GROTTA**

Formaggio semiduro a pasta filata con medio periodo di stagionatura.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

**Peso medio/pezzature**

3,5 Kg circa.

**Caratteristiche**

Superficie liscia con crosta sottile, omogenea, di color giallo paglierino; pasta di struttura compatta con occhiatura. Odore: delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.

**Shelf life**

12 mesi


**NODINO DELIZIOSA**

Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte di origine pugliese.

**Ingredienti**

Latte, correttore di acidità: acido lattico, siero innesco naturale, sale, caglio.

**Pezzatura**

200 grammi (4x50).

**Caratteristiche**

Superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte e crema di latte.

**Shelf life**

14 gg.


**BURRATINA DELIZIOSA**

Formaggio fresco a pasta filata con panna.

**Ingredienti**

Latte pastorizzato, panna Uht 41%, correttore di acidità: acido lattico, sale, caglio. Origine del latte: Italia, Puglia.

**Peso medio**

150 grammi.

**Caratteristiche**

Superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: delicato, gradevole, di panna, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte e crema di latte.

**Shelf life**

21 gg.


**RICOTTA VACCINA DELIZIOSA**

Latticino fresco a base di siero di latte vaccino.

**Ingredienti**

Siero di latte, latte, sale. Origine del latte: Italia - Puglia.

**Pezzature**

250 grammi.

**Caratteristiche**

Aspetto omogeneo, di color bianco latte; consistenza morbida. Odore delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi.

**Shelf life**

14 gg (Tmc).

**CASEIFICIO IL FIORINO**
[www.caseificioilfiorino.it](http://www.caseificioilfiorino.it)
**PADIGLIONE: 10 - STAND: F30 - F32**

**CACIO CATERINA**

Questo formaggio coniuga l'antica arte casearia femminile, e in particolare la storica predilezione di Caterina dei Medici per il suo Marzolino, con la storia della famiglia Fiorini. Soprattutto con quella dell'intraprendente Caterina Pandolfi, madre del fondatore de "Il Fiorino". È quindi un omaggio alle donne, perché erano le donne a fare il formaggio davanti al focolare "a vegliatura", con il latte appena munto e ancora fragrante. È un pecorino dalla forma cilindrica con scalzo dritto, dal peso di 5 Kg circa e con una crosta liscia, regolata e oliata. Il Cacio di Caterina nasce dal latte di pecora di Maremma selezionato e si presenta con una pasta compatta, rigida e tendente al friabile, un sapore deciso, intenso e prolungato e un odore di media intensità, vegetale, con note di frutta secca. La stagionatura in grotta rende la crosta edibile, priva di trattamenti, e conferisce le tipiche muffe bianche e grigiastre che caratterizzano i prodotti di eccellenza.

**Ingredienti**

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici.

**Peso medio/pezzature**

5 Kg circa.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto, termoretraibile, peso fisso.

**Caratteristiche e plus marketing**

Maturazione in cella per almeno 60 giorni, stagionatura e affinamento in Grotta naturale del Fiorino.

**Shelf life**

12 mesi dalla data di spedizione.


**PECORINO AL TARTUFO**

Formaggio aromatizzato con tartufo selezionato Scorzone e Bianchetto, tritato finemente e in piccole scaglie per dare più consistenza e gusto. L'aroma è delicato e non invasivo; il gusto pieno del formaggio, delicato e bilanciato, nato dal latte ovino di Maremma, è rafforzato dalle speciali note del tartufo. La struttura della pasta appare morbida ma compatta, solubile, con venature di tartufole. La forma cilindrica di 13 cm di diametro con scalzo dritto, di 1 Kg circa, presenta una crosta sottile appena accennata, frutto di una breve maturazione in cella refrigerata, per almeno 10 - 15 giorni. Si può servire in cucina con pane rustico tostato, sulle tartine e nei ripieni di carne. Si abbina a vini bianchi aromatici, speziati e floreali con media gradazione alcolica. Nel 2016 si è aggiudicato la medaglia di bronzo al World Cheese Awards.

**Ingredienti**

Latte ovino pastorizzato, tartufo bianchetto (tuber borchii vitt.) min. 0,5 %, tartufo estivo (tuber aestivum vitt.) min. 0,5%, aroma, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici.

**Peso medio/pezzature**

Circa 1 Kg. A richiesta 500 gr circa.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto, termoretraibile, peso fisso.

**Shelf life**

Tre mesi dalla data di spedizione.


**PECORINO TOSCANO STAGIONATO DOP**

Il toscano Dop stagionato Il Fiorino ha un sapore persistente, equilibrato, definito splendido ed elegante nel Gambero Rosso dell'ottobre '89, articolo in cui il fondatore dell'azienda, Duilio Fiorini, veniva definito "il mago del pecorino toscano". La struttura della pasta è compatta e facilmente solubile, con un retrogusto lungo e persistente e sentori netti, erbacei. Il pecorino toscano Il Fiorino è prodotto secondo il rigido disciplinare della Dop, ed ha ottenuto negli anni numerosi premi e riconoscimenti, tra i quali: Primo Formaggio d'Italia ottenuto al Trofeo Nazionale di San Lucio, Pandino 2007; Primo classificato a Pecorini d'Italia Pienza 2008 e Villamar 2009; Cheese of the Year nel 2008 e nel 2009 a Cremona; Medaglia d'oro a Caseo Art 2014 Trofeo San Lucio nella sua categoria; Medaglia di bronzo al World Cheese Awards 2015 e Medaglia d'Oro, sempre al World Cheese Awards, nel 2016. Nel 2018 si aggiudica la Medaglia d'argento al World Cheese Awards di Bergen, in Norvegia.

**Ingredienti**

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici autoctoni.

**Peso medio/pezzature**

1,8 Kg circa.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto, termoretraibile, peso fisso.

**Shelf life**

Sei mesi dalla data di spedizione.


**RISERVA DEL FONDATORE**

Il Pecorino Riserva del Fondatore nasce da latte di pecora selezionato, proveniente solo dai pascoli delle colline di Maremma. Viene prodotto in forma gigante di oltre 18 Kg che con molta cura, secondo la tradizione di famiglia, dopo una prima fase di maturazione arriva nelle storiche cantine Fiorini per la stagionatura. È un formaggio da meditazione, con pasta compatta e rigida ma solubile, aroma di media intensità gradevolmente vegetale, fruttato. Al palato, sprigiona un gusto forte, intenso, prolungato, da apprezzare nelle grandi occasioni. Nel giugno 2013 al Riserva del Fondatore viene attribuita la medaglia d'oro al "Mondial du Fromage et des Produits Laitiers", che si è tenuto a Tours, nella valle della Loira. Nel 2014 si aggiudica il titolo di Supergold al World Cheese Awards a Londra, risultando anche come secondo miglior formaggio in assoluto. Nel 2016 si aggiudica ancora il titolo di Supergold al World Cheese Awards di San Sebastian, entrando così nell'élite dei migliori formaggi al mondo. Nel 2017 La Riserva del Fondatore si aggiudica due medaglie d'oro al World Cheese Awards, a Londra e si aggiudica il Primo premio categoria formaggi stagionati, all'Italian Cheese Awards, a Bergamo. Nel 2018, al World Cheese Awards di Bergen, in Norvegia, la Riserva del Fondatore viene premiata con il titolo di Supergold e risulta il quinto miglior formaggio in assoluto fra tutti quelli in gara, oltre ad essere scelto anche come miglior formaggio italiano del concorso.

**Ingredienti**

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici.

**Peso medio/pezzature**

18 - 20 Kg circa.

**Tipologia di confezionamento**

Sottovuoto, termoretraibile, peso fisso.

**Shelf life**

12 mesi dalla durata di spedizione.

**LE FATTORIE FIANDINO**
[www.fattoriefiandino.it](http://www.fattoriefiandino.it)
**PADIGLIONE: 10 - STAND: D22 - E21**

**BURRO 1889 CLASSICO E SALATO**

Prodotto con panne ottenute per centrifuga, da latte 100% piemontese, e lasciate riposare 72 ore prima di trasformarsi in questo soffice e avvolgente abbraccio di latte.

**Ingredienti**

Panne pastorizzate da latte, sale integrale marino di Trapani delle saline Culcasi (nella versione salata).

**Peso medio/pezzature**

100, 200 e 500 grammi; 5 e 25 Kg.

**Tipologia di confezionamento**

In carta pergamena alimentare con rivetti di sicurezza.

**Caratteristiche e plus marketing**

Il Quality Award ha incoronato il Burro 1889 che ora può fregiarsi di questo prezioso riconoscimento. Il Burro 1889 classico e salato è stato giudicato come "assolutamente consigliabile" da un'ampia platea di consumatori.

**Shelf life**

120 giorni.


**ERBI**

Toma semi stagionata a pasta morbida della gamma Kinara, prodotta con caglio vegetale da Cynara cardunculus, senza lattosio e conservanti. Viene arricchito da una selezione speciale di erbe aromatiche italiane: timo, origano, lavanda, cardo e santoreggia. Una seconda cagliata nasconde agli occhi le erbe aromatiche, che si svelano intense e floreali al taglio, regalando al palato freschezza e un sapore unico.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus), piante aromatiche (timo, santoreggia, origano, lavanda fiori polvere, cardo mariano semi polvere).

**Peso medio**

Forma circolare da 2,5 Kg circa o tagliato al banco.

**Tipologia di confezionamento**

Avvolto in carta alimentare.

**Caratteristiche e plus marketing**

Pasta morbida di colore paglierino, occhiatura media, sapore delicato e aromatico, crosta non edibile.

**Shelf life**

60 giorni.


**GRAN KINARA**

Il Gran Kinara, prodotto con latte 100% piemontese, è un formaggio a lunga stagionatura a pasta dura, che riposa in salamoia di sali siciliani dai 15 ai 20 giorni e successivamente viene stagionato per più di 12 mesi. Realizzato con il metodo Kinara, che prevede l'utilizzo di vero caglio vegetale estratto dalle infiorescenze del fiore del cardo, è un formaggio senza lattosio e senza conservanti.

**Ingredienti**

Latte, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus) polvere di curcuma (0,045%).

**Peso medio/pezzature**

Forma intera da circa 38 Kg tagliata al banco o in spicchi confezionati sottovuoto da 4,5 Kg, 1 Kg, 500 gr, 250 gr.

**Caratteristiche e plus marketing**

Pasta dura, occhiatura assente, crosta non edibile.

**Shelf life**

300 giorni circa.


**LOU JAUN**

Un formaggio prodotto con vero caglio vegetale da Cynara cardunculus, estratto dal fiore del cardo, che unisce la freschezza del latte 100% piemontese al sapore rotondo e inconfondibile della curcuma. Regina indiscussa della medicina tradizionale indiana per le sue proprietà antinfiammatorie e depurative, questa spezia è l'ingrediente fondamentale del Lou Jaun.

**Ingredienti**

Latte, sale, vero caglio vegetale (Cynara cardunculus) polvere di curcuma (0,045%).

**Peso medio/pezzature**

Forma circolare da 2,5 Kg circa o tagliato al banco.

**Caratteristiche e plus marketing**

Pasta morbida, occhiatura leggera, sapore aromatico, crosta non edibile.

**Shelf life**

60 giorni.

**DISALP**
[www.disalp.com](http://www.disalp.com)
**PADIGLIONE: 10 - STAND: F40 - G41**

**BOUCHÉES AL FORMAGGIO FRESCO**

Bouchées di formaggio fresco da latte vaccino con quattro gusti diversi: olive, prezzemolo, paprika, salame piccante.

**Peso medio**

110 gr x12.

**Caratteristiche e plus marketing**

Ideale per l'aperitivo, pronto all'uso.

**Shelf life**

18 giorni al minimo.


**COFFRET PRESTIGE MINI BURRO DOP ISIGNY STE MÈRE**

Coffret di sei porzioni individuali di burro Dop presentate in ceramiche. Disponibile con burro dolce e burro salato.

**Ingredienti**

Burro.

**Peso medio**

25 grx6.

**Caratteristiche e plus marketing**

Ceramiche di alta qualità, da conservare per le ricariche, porzioni individuali, certificazione Dop.

**Shelf life**

30 giorni al minimo.


**MINI ROULÉS RACLETTE**

Roulés di prosciutto crudo con purea di patate e formaggio raclette. La vaschetta è riscaldata nel microonde e i mini roulés sono pronti per essere assaggiati. Disponibili anche con la ricetta della tartiflette.

**Peso medio/pezzature**

100 gr. (x4).

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta di 20 pezzi.

**Caratteristiche e plus marketing**

Ideale per l'aperitivo, pronto in 20 secondi, ispirati all'autentica ricetta francese.

**Shelf life**

20 giorni min.


**DUO PERLE DI FORMAGGIO DI CAPRA**

Duo fresco: perle di capra farcite con salsa di pomodoro e paprika oppure con pezzi di olive nere e semi di papavero. Disponibili anche con il duo: Perle di capra ripiene di fichi e spolverate di cranberry con perle di capra ripiene di miele e spolverate di semi di zucca.

**Ingredienti**

Formaggio di capra da latte pastorizzato (origine: Francia) 84,3%, olive nere 5,3%, pomodori semi-desidratati 4,4%, concentrato di pomodoro 1,8%, sale, olio di oliva, paprika 0,4%, olio di colza, fecola di patate, acciuga 0,2%, capperi, aglio, acqua, origano, basilico, succo di limone concentrato, erbe di Provence, pepe, aceto di acquavite.

**Peso medio/pezzature**

65 gr (x6).

**Tipologia di confezionamento**

Vaschetta di 16 pezzi.

**Caratteristiche e plus marketing**

Ideale per l'aperitivo, pronto all'uso, prodotto di alta qualità, ottima presentazione.

**Shelf life**

28 giorni al minimo.



**CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO**

www.caseificiomanciano.it

PADIGLIONE: 10 - STAND: D40 - D42


**PECORINO TOSCANO DOP**

È il classico formaggio di pecora a denominazione d'origine protetta a pasta tenera. La stagionatura minima è di 20 giorni, necessari per l'apposizione del marchio di tutela, anche se in genere viene consumato dopo 30 - 45 giorni. Nell'odore fragrante e nel sapore dolce, gentile, si ritrova tutto il profumo dei verdi pascoli delle colline toscane.

**Ingredienti**

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

**Peso medio**

Kg 1,9 circa.

**Tipologia di confezionamento**

Forma intera.

**Shelf life**

210 giorni.


**PECORINO TOSCANO DOP AMICO DEL CUORE**

Pecorino toscano prodotto con latte proveniente da allevamenti selezionati, con pecore alimentate combinando tradizione e tecniche innovative, così da garantire livelli di acido alfa-linolenico non inferiori a 300 mg e di acido linoleico coniugato non inferiore a 500 mg, entrambi riferiti a 100 grammi di formaggio. A garantire i risultati di questa produzione sono le analisi dei ricercatori del Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa, insieme all'ospedale Brotzu di Cagliari e al Consorzio tutela pecorino toscano DOP.

**Ingredienti**

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

**Peso medio**

Kg 1,9 circa.

**Tipologia di confezionamento**

Forma intera.

**Shelf life**

210 giorni.


**PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO 12 MESI**

Il Pecorino toscano DOP stagionato può definirsi tale dopo minimo quattro mesi di stagionatura. Con la maturazione minima garantita di 12 mesi, invece, il Caseificio Manciano ha voluto dare una più precisa connotazione al prodotto che, proprio per effetto del trascorrere del tempo, riesce ad esprimere al massimo tutte le fragranze e gli aromi tipici del pecorino toscano DOP stagionato classico. Le particolari condizioni di affinamento, pensate per esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche, non incidono profondamente sulla sua struttura che rimane comunque quella di un piacevole formaggio da tavola.

**Ingredienti**

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni; trattato in superficie con conservante E235 (natamicina). Crosta non edibile.

**Peso medio**

Kg 2,4 circa.

**Tipologia di confezionamento**

Forma intera.

**Shelf life**

365 giorni.


**PECORINO TOSCANO DOP PETTI ROSSO DI MANCIANO**

Formaggio di pecora DOP a pasta tenera. La stagionatura minima è di 20 giorni, necessari per l'apposizione del marchio di tutela, ma in genere viene consumato ad una stagionatura di 40 - 60 giorni. La caratteristica di questo pecorino toscano DOP, oltre che il trattamento con doppio concentrato di pomodoro toscano e olio extravergine di oliva toscano Igp, è quella di una pasta di colore bianco, compatta e fondente in bocca. Il profumo che sprigiona al momento del taglio è quello del latte fresco con note di burro ed un leggero acidulo, caratteristico dei pecorini giovani.

**Ingredienti**

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. Crosta non edibile. Trattato in crosta con doppio concentrato di pomodoro toscano Petti e olio extravergine di oliva toscano Igp Olma.

**Peso medio**

Kg 2,4 circa.

**Tipologia di confezionamento**

Forma intera.

**Caratteristiche e plus marketing**

Il Petti Rosso di Manciano è un formaggio a pasta tenera e compatta la cui particolarità è il trattamento in crosta con doppio concentrato di pomodoro toscano e olio extravergine di oliva toscano Igp.

**Shelf life**

210 giorni.

**CASEIFICIO GERMANI**

www.germaniformaggi.com

PADIGLIONE: 1 - STAND: Cna


**YOGURT DA BERE DI CAPRA**

Yogurt da bere di capra, disponibile al gusto naturale, con arancia e zenzero o ai frutti di bosco.

**Ingredienti**

Latte di capra, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii sub. bulgaricus).

**Peso medio/pezzature**

200 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Bottiglia Pet 200 gr.

**Caratteristiche e plus marketing**

Yogurt da bere di capra, molto digeribile e delicato nei gusti.

**Shelf life**

30 giorni.


**CILIEGINE DI FORMAGGIO DI CAPRA RIPIENE**

Ciliegine di formaggio di capra ripiene al miele o al paté di olive taggiasche.

Gusto delicato, particolarmente adatto per aperitivi, happy hours e decorazione piatti.

**Ingredienti**

Latte di capra pastorizzato, sale, caglio animale, fermenti lattici, E202 potassio sorbato, ripieno: 16% miele.

**Peso medio/pezzature**

Vaschette da 120 gr contenenti 16 ciliegine da 7,5 gr.

**Caratteristiche e plus marketing**

Uniche, perché brevettate.

**Shelf life**

40 gg dal confezionamento.

**CASEIFICIO LONGO**

www.caseificiolongo.it

PADIGLIONE: 10 - STAND: F18 - G19


**CREMA DEL PIEMONTE**

Formaggio fresco spalmabile.

**Ingredienti**

Latte, crema di latte, sale, caglio, conservante: sorbato di potassio.

**Pezzatura**

200 gr.

**Tipologia di confezionamento**

Barattolo in PP con tappo richiudibile.

**Caratteristiche e plus marketing**

Senza addensanti.

**Shelf life**

30 giorni.


**TOMINO DEL BOSCAIOLO BIO**

Formaggio a pasta molle con crosta edibile, leggermente fiorita.

**Ingredienti**

Latte biologico, sale, caglio.

**Pezzatura**

180 gr (2x90gr).

**Tipologia di confezionamento**

Vassoio in legno e flow pack.

**Caratteristiche e plus marketing**

L'originale tomino da cuocere Tomino del Boscaiolo, in versione bio.

**Shelf life**

37 giorni.

**CASEIFICIO PALAZZO**

www.caseificiopalazzo.com

PADIGLIONE: 10 - STAND: E10 - F11


**CACIOCAVALLO SILANO DOP**

Formaggio a pasta filato stagionato, ottenuto da latte vaccino crudo e prodotto seguendo il disciplinare definito dal Consorzio di tutela. Il caciocavallo silano DOP ha una crosta fine, un sapore piacevole e delicato e un alto contenuto nutritivo. Per le sue caratteristiche, questo formaggio ha un posto importante nella dieta mediterranea.

**Ingredienti**

Latte vaccino crudo, caglio di vitello in pasta, sale.

**Peso medio/pezzature**

Circa 1,5 Kg.

**Caratteristiche e plus marketing**

Formaggio a pasta filata stagionato, prodotto con latte pugliese lavorato con siero innesto. Formato a mano. Senza additivi e senza conservanti.

**Shelf life**

180 giorni.


**MINI SPIZZICO DI SCAMORZA AFFUMICATA IN ATM**

Il mini spizzico è un piccolo bocconcino di scamorza affumicata al naturale con trucioli di legno certificato. Forma: perla da quattro grammi. Crosta assente, sapore tipico, affumicato, colore giallo-bruno.

**Ingredienti**

Latte vaccino pastorizzato, siero innesto, sale, caglio. Affumicata al naturale con trucioli di legno certificato.

**Peso medio/pezzature**

200 gr.

Confezionamento Il prodotto viene proposto in una confezione Atm da 200 grammi per libero servizio.

**Caratteristiche e plus marketing**

Formaggio a pasta filata prodotto con latte italiano lavorato con siero innesto e affumicato naturalmente (no fumo liquido). Il prodotto si presenta come un piccolo bocconcino dal sapore tipico di affumicato.

**Shelf life**

40 giorni.


**MORLACCO DEL GRAPPA**

Questo formaggio viene prodotto da Toniolo esclusivamente nella zona del Massiccio e della Pedemontana del Grappa, secondo l'antica tradizione casearia che lo contraddistingue, riscoperta dai casari Toniolo. I pascoli, con le loro erbe e i fiori caratteristici, rivestono un ruolo essenziale per la formazione degli aromi, del profumo e del gusto irripetibile del Morracco firmato Toniolo Casearia. Questo formaggio si è qualificato, tra l'altro, al terzo posto nel concorso Cheese of the year 2010 e ha conquistato la prestigiosa statuetta assegnata ai migliori formaggi italiani, nella categoria Pasta molle, agli Italian Cheese Awards 2017.

**Ingredienti**

Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

**Peso medio/pezzature**

Forma intera per il banco, 300 grammi in flow pack per il libero servizio.

**Caratteristiche**

Formaggio da tavola semicotto ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. Pasta compatta, cremosa, leggermente fondente, presenta un'occhiatura sparsa e irregolare. Il colore è bianco o leggermente paglierino, il gusto aromatico, deciso, caratteristico del latte reso stuzzicante dalla stagionatura, di almeno due settimane. È un formaggio morbido specialmente sotto la sottile crosta.


**SELVA VECCHIO**

Era "il formaggio" per antonomasia, il più amato sulle tavole contadine di Selva del Montello, alle pendici del Monte Grappa, perché manteneva i sapori più sinceri del latte e la stagionatura aiutava a conservarlo più facilmente e a sviluppare sensazioni di gusto irripetibili. Ancora oggi questo "latte" riporta in tavola il gusto più autentico del buon formaggio. Stagionato per oltre 12 mesi, acquista progressivamente un colore paglierino e una leggera occhiatura, mentre il sapore si fa via via più intenso e aromatico, senza però risultare piccante al palato. Ottime anche da grattugia.

**Ingredienti**

Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (da uovo).

**Peso medio/pezzature**

6 - 8 Kg.

**Caratteristiche**

Forma cilindrica con facce piane o quasi piane. Lo scaldo è dritto o leggermente convesso. La pasta è semidura, compatta, con radi e piccoli occhi. Il colore è bianco crema, mentre il gusto è accentuato, gradevole, mai piccante. Crosta sottile, liscia, regolare, dura e di colore paglierino-rossiccio.



SIAMO A TUTTOFOOD  
DAL 6 AL 9 MAGGIO,  
PADIGLIONE 6  
STAND H25/L28



# Più fresco, più sicuro, più a lungo!



## Il vostro formaggio con la forza dell'alta pressione.

Con la tecnologia HPP (High Pressure Processing) i vostri formaggi freschi diventano una forza della natura aumentando di molto la loro shelf life! In HPP Italia trattiamo i prodotti a pressioni idrostatiche elevatissime (migliaia di atmosfere) inducendo così l'inattivazione batterica: un innovativo processo a freddo grazie al quale gli alimenti, stabilizzati e sicuri, mantengono intatte le loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Siamo i primi in Italia ad offrire il trattamento ad Alta Pressione conto terzi. Garantiamo il massimo

in termini di protezione del brand e offriamo la possibilità di allargare gli orizzonti del vostro business, che siate piccole realtà artigianali o grandi aziende. Scoprite le potenzialità straordinarie dell'HPP prenotando i vostri test gratuiti su **hppitalia.it**.



 **HPP** ITALIA  
FOOD SAFETY