

**PALZOLA
L'ECCELLENZA DEL GORGONZOLA**

PALZOLA



PALZOLA E I LEGNANESI:
QUANDO IL GORGONZOLA
DA' SPETTACOLO



  
PALZOLA .IT

ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO GUIDA BUYER



Burro, formaggi freschi, affettati, affinati, aromatizzati e Dop.
Di tutti i tipi di latte e di tutte le stagionature.
Un vetrina con tutte le novità presentate dalle aziende.



Brazzale

www.brazzale.com



Asiago Dop Brazzale il Bischese

Prodotto con latte intero e fatto maturare per oltre 35 giorni, il Bischese è una speciale selezione dell'Asiago Fresco Brazzale, prodotto e stagionato secondo la tradizione vicentina. Nasce nel cuore della Pedemontana, a Monte di Malo, e nel sapore mostra tutto il carattere fiero delle sue origini.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera.

Caratteristiche

L'occhiatura è piena e generosa, la pasta cremosa, ricca e fondente, con una nota di fiori ed erbe. La forma è caratteristica, bombata ai lati. Il sapore è quello irresistibile del latte appena munto, delicato e gradevole, che lascia in bocca un'inconfondibile nota dolce e lievemente acidula. La pelure del formaggio riporta lo stemma della Reggenza dei 7 Comuni dell'Altopiano di Asiago, una raffigurazione del bischese, cioè il cardo da cui si estraeva il caglio usato per i formaggi e il profilo delle montagne che si ammira dall'Altopiano di Asiago, a rimarcare il legame produttivo, oltre che storico, con le particolari tecniche utilizzate per la trasformazione e la stagionatura sull'altopiano di Asiago.

Confezionamento

Forme in cartone.

Tempi di scadenza

/

Inalpi

www.inalpi.it



Burro chiarificato latterie Inalpi

Il Burro Chiarificato o Burro Anidro Latterie Inalpi è burro da panna di centrifuga da latte 100% piemontese di filiera corta e certificata, con il 99,8% di materia grassa e naturalmente privo di lattosio.

Ingredienti

Latte 100% piemontese di filiera corta e certificata.

Peso medio/pezzature

Burro Chiarificato 99,8% per il mercato dolciario, bakery, cioccolateria e del gelato: confezioni da 10 kg, 20 kg, 25 kg.

Burro Chiarificato 99,8% per la Gdo: confezione da 250 g.

Caratteristiche

Il Burro Chiarificato o Anidro, è particolarmente indicato in cottura per l'elevata resistenza alle alte temperature. È quindi apprezzato nell'industria dolciaria, ma anche in cioccolateria. In cucina può essere utilizzato per la preparazione di ottimi dolci ma anche per leggerissime frittiture o per approntare salse o creme.

Confezionamento

Tempi di scadenza

6 mesi.

Delizia

www.deliziaspa.com



Treccia Deliziosa

Formaggio fresco a pasta filata dalla superficie liscia, lucente e omogenea.

Ingredienti

Acido lattico, siero innesto naturale, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

200 g

Caratteristiche

Di color bianco latte, la pasta ha una struttura fibrosa e una consistenza morbida ed elastica. All'olfatto si caratterizza per il profumo delicato e gradevole.

Confezionamento

Vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata.

Tempi di scadenza

14 giorni.

Palzola

www.palzola.it



Palfuoco

È un prodotto ottenuto a partire da latte italiano intero vaccino pastorizzato. Alla cagliata viene addizionato e miscelato manualmente il peperoncino piccante essiccato contuso. Si ottiene un prodotto dalla stagionatura media di 80 giorni a pasta morbida e cremosa la cui dolcezza vive un piacevole contrasto con la piccantezza del peperoncino e la sapidità delle muffe di Penicillium.

Ingredienti

Latte, fermenti lattici, Penicillium, caglio, sale.

Peso medio/pezzature

Forma intera (12,5 Kg circa); mezza forma (6,5 Kg circa); quarto di forma (3,2 Kg circa); 1/8 di forma (1,5 Kg circa); 1/16 di forma (0,8 Kg circa); vaschetta 200 grammi preconfezionata.

Caratteristiche

Grazie all'aggiunta del peperoncino, il gorgonzola assume un gradevole sapore piccante.

Confezionamento

Forme porzionate in diverse pezzature avvolte con foglio di alluminio e inserite in vaschette termosaldate. Per la pezzatura 200 grammi vaschetta sigillata con film e sottovuoto.

Tempi di scadenza

60 giorni per tutte le pezzature. 45 giorni per il preconfezionato 200 grammi.

OPTIMUS®

Lasciati tentare dalla sua cremosità...



Il **mascarpone Optimus** nasce ogni giorno a **Lodi** da panne selezionate e bianchissime, lavorate con metodo tradizionale, nella zona tipica d'origine.

Fin dagli anni '40 nello stabilimento Polenghi di Lodi si produce un mascarpone particolarmente **dolce e cremoso**, riconosciuto in tutto il mondo per la sua **eccellente qualità**.

La sua bontà lo rende perfetto per le tue ricette dolci e salate, seguici su:

www.newlat.it



Mascarpone Optimus



Newlat
FOOD SpA



Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l. by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net

Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.

Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI

Periodico mensile
Anno 13 - numero 9 - Settembre 2020
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 1,55 euro -
arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 euro
via ordinaria.

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 S.r.l. Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS Dolci/Salati & Consumi, Vini & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyTo-Business, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TG TuttoGocattoli, www.alimentando.info, www.hitechweb.info, www.technospa.it.

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 17 agosto 2020

Luigi Guffanti Formaggi 1876

www.guffantiformaggi.com



Caciobomber

Formaggio stagionato a pasta cotta e morbida, dal sapore delicato, di latte crudo vaccino biologico. Prodotto sulle colline comasche, al confine con la Svizzera.

Ingredienti

Latte vaccino crudo, caglio e sale.

Peso medio/pezzature

3 kg

Caratteristiche

Forma cilindrica a crosta lavata, pasta di colore bianco, che, andando avanti con la stagionatura, diventa di colore giallo paglierino. Il sapore è delicato, con note erbacee, sempre più deciso, andando avanti con la stagionatura. Si abbina a vini rossi, pane nero e miele di castagno.

Confezionamento

Forma singola.

Tempi di scadenza

90 giorni.



Cheesella

La Cheesella è la novità del 2020 della Luigi Guffanti Formaggi. Una novità con più di 200 anni di storia alle spalle. Un matrimonio tra le paste filate di latte di bufala e di latte vaccino: la mozzarella è letteralmente conservata nella ricca pasta filata del Caciocavallo.

Ingredienti

Latte di bufala e latte vaccino pastorizzato, caglio e sale.

Peso medio/pezzature

0,600 - 0,700 kg

Caratteristiche

Pasta paglierina, chiara e disomogenea per via delle diverse paste contenute, pelle giallo paglierino. Sapore lattico, persistente e con note burrose. Si abbina a vini bianchi, birre chiare, confettura di pomodori rossi, pane di segale, grissini artigianali.

Confezionamento

Pezzo singolo.

Tempi di scadenza

60 giorni.

Caseificio Pezzana

www.pezzana.it



Bacio al pepe

Formaggio dal cuore morbido ideale per essere servito a fine pasto dopo averlo lasciato fuori dal frigo per un paio d'ore.

Ingredienti

Latte, sale, caglio, formaggio grattugiato, pepe nero.

Peso medio/pezzature

100 g

Caratteristiche

Formaggio tenero protetto da una panatura dal gusto unico: un mix tra il piccante del pepe nero e l'aromatico del formaggio grattugiato.

Confezionamento

Vaschetta in PP termosaldata.

Tempi di scadenza

30 giorni.



Cucchia Lyo

Gorgonzola Dop Dolce in vaschetta da 200 grammi in confezione cartonata con all'interno una porzione di frutta o verdura liofilizzata da versare e mescolare insieme. Cinque abbinamenti, ognuno con il proprio packaging personalizzato: fragole, lamponi, cipolle, peperoni o asparagi. Ideale per un aperitivo o come mantecatura di un primo piatto.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio, verdura o frutta liofilizzata.

Peso medio/pezzature

200 g

Caratteristiche

La pasta estremamente morbida e dal sapore delicato del gorgonzola Dop dolce da servire al cucchiaino assume le caratteristiche di gusto e colore della frutta o verdura in abbinamento.

Confezionamento

Vaschetta coperta da packaging cartonato illustrativo.

Tempi di scadenza

15 giorni dal confezionamento.

Arrigoni Battista

www.arrigoniformaggi.it



Gorgonzola in vaschetta a peso fisso 200 g

Il Gorgonzola Dop da servire al cucchiaino di Arrigoni Battista, dichiarato 'Best Italian Soft Cheese' agli International Cheese Awards di Nantwich 2019, si presenta in un nuovo formato: vaschetta a peso fisso da 200 grammi, confezionata in un elegante packaging cartonato illustrativo. Naturalmente privo di lattosio ed eco-friendly, grazie alla confezione completamente riciclabile, rende comoda e veloce la spesa del consumatore nel reparto a libero servizio.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

200 g

Caratteristiche

La pasta, bianca e screziata per lo sviluppo di muffe, è estremamente cremosa. Il gusto è dolce, poco intenso. Perfetto per realizzare gustosi antipasti e sfiziosi aperitivi o da assaporare cucchiaino dopo cucchiaino.

Confezionamento

Vaschetta coperta da packaging cartonato illustrativo.

Shelf life

18 giorni dal confezionamento.



Linea Take Away

La linea take away include i principali formaggi tradizionali o freschi di Arrigoni Battista già porzionati e confezionati in vaschetta. Tra i punti di forza, l'elevata garanzia di sicurezza alimentare, la possibilità di inserimento QR code con info e ricette realizzate da chef, shelf life più lunga e un ampio assortimento: taleggio Dop, gorgonzola Dop dolce, gorgonzola Dop dolce da servire al cucchiaino, l'erborinato al peperoncino 'Lucifero', stracchino, primosale, quartirolo lombardo Dop fresco e il capriccio spalmabile.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

200 grammi ca.

Caratteristiche

Prodotti a punto vendita pronti per l'esposizione sui banchi senza garanzie ulteriori lavorazioni. Per i prodotti Dop piena conformità ai regolamenti dei vari consorzi di tutela.

Confezionamento

Vaschetta take away.

Shelf life

18 giorni dal confezionamento.

Armonie Alimentari

www.armoniealimentari.it - www.perledilatte.it



Burro Armonie, buon latte non mente

Il segreto della cremosità del burro Armonie Alimentari è custodito nella sapienza delle tradizioni e nella selezione della materia prima.

Ingredienti

Minimo 82% di grassi lattieri.

Peso medio/pezzature

Incarti da 100 g, 200 g, 500 g e 1 kg. Mignon da 80 g in blister da 10 pz e in scatola da 100 pz.

Caratteristiche

Il burro Armonie parla dei valori aziendali. Buon latte non mente: il segreto della cremosità del burro è custodito nella sapienza delle tradizioni e nella selezione della materia prima. È presentato in eleganti confezioni, il cui color tiffany sottolinea la freschezza e l'unicità di ciò che racchiude.

Confezionamento

Panetti in carta impermeabile vegetale politenata.

Tempi di scadenza

110 giorni.



Parmigiano Reggiano Dop '63 Essenze' dei Prati Stabili

Formaggio a lunga stagionatura, a pasta dura, senza conservanti e naturalmente privo di lattosio. Viene prodotto con latte di bovine alimentate con foraggi provenienti da prati stabili.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma e sue frazioni.

Caratteristiche

La diversità del Parmigiano Reggiano a marchio '63 Essenze' parte dall'inizio della filiera, ovvero dall'alimentazione delle bovine sui prati della Media Val d'Enza. 63 è il numero di erbe che crescono spontaneamente per metro quadro di prato stabile. I prati stabili sono prati mantenuti esclusivamente attraverso sfalcio e irrigazione, senza semine artificiali: le bovine alimentate con questi foraggi producono un latte di altissima qualità, che dona al Parmigiano Reggiano Dop '63 Essenze' caratteristiche nutrizionali (in particolare i valori dei grassi acidi polinsaturi) e aromi unici, grazie alla composizione floristica del foraggio.

Confezionamento

Termoretrato e incartato.

Tempi di scadenza

270 giorni porzionato.



Parmonie - Le originali

Sfoglie croccanti al parmigiano reggiano, olio d'oliva e farina: semplici ingredienti tutti naturali, un impasto genuino steso in teglie e cotto al forno.

Ingredienti

Farina di frumento (Ue), formaggio parmigiano reggiano Dop (latte, sale, caglio) 28%, semola di grano duro, olio d'oliva, sale, aroma naturale.

Peso medio/pezzature

Bustina da 23 g. Multipacko (6 bustine da 23g).

Doypack 50 g.

Caratteristiche

Sottilissime e croccanti sfoglie che sprigionano in bocca tutto il gusto del parmigiano reggiano. Uno snack pratico e originale, ideale per tutti: ottimo come spezza fame, ma anche da gustare durante l'aperitivo.

Confezionamento

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Incartato riciclabile nella plastica.

Tempi di scadenza

365 giorni.



Burro Gold chiarificato

Un prodotto dall'elevata efficienza in cottura: a differenza del burro tradizionale e di altri grassi non brucia ad alte temperature, rendendo i cibi saporiti e gustosi. Perfetto anche per frittore, salse e in pasticceria. Il burro Gold chiarificato di Bayernland è lavorato come da tradizione, ma ottenuto con moderne tecnologie. Ne deriva un prodotto totalmente naturale, privo di conservanti, ricco di vitamine (A, D, E, K) e altamente digeribile; contiene meno dello 0,10% di lattosio, risultando ideale anche per chi ne è intollerante. Ha un ottimo profilo lipidico, con il 99,8% di grasso.

Ingredienti

Burro.

Peso medio/pezzature

250 g.

Caratteristiche

Latte bavarese, 99,8% di grasso, 0,10% di lattosio, color dorato, struttura liscia, compatta, sapore pieno, delicato e gradevole.

Confezionamento

Vaschetta da 250 g.

Tempi di scadenza

60 giorni.



Emmental bavarese a fette

Disponibile in pratiche confezioni 'apri e chiudi' da 140 grammi. Le fette di Emmental bavarese di Bayernland sono estremamente versatili, perfette da utilizzare a casa e take away per farcire toast e panini, ma anche insalate, contorni o ripieni. Il prodotto è realizzato con latte bavarese di altissima qualità senza conservanti.

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici, caglio.

Peso medio/pezzature

Confezione 140 g.

Caratteristiche

Latte bavarese di altissima qualità.

Confezionamento

In atmosfera protettiva in vaschetta richiudibile.

Tempi di scadenza

60 giorni.



Fiocco di Latte High Protein

Il Fiocco di latte High Protein di Bayernland è perfetto per chi segue uno stile di vita sano ed equilibrato ma anche per gli sportivi: con il 20% di proteine in più, il fiocco di latte Bayernland è un prezioso alleato in una dieta ricca di proteine e povera di grassi. Sinonimo di freschezza e genuinità, contiene 24 grammi di proteine per vasetto e la metà del contenuto di grassi (20% in meno nella sostanza secca). La nuova, moderna e accattivante confezione attira l'attenzione sul PdV e sullo scaffale.

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico.

Peso medio/pezzature

150 g

Caratteristiche

Ad alto contenuto proteico (20% di proteine in più), pochi grassi, latte bavarese di altissima qualità.

Confezionamento

Vasetto da 150 grammi.

Tempi di scadenza

30 giorni.

Fattorie Fiandino in Piemonte

www.fattoriefiandino.it



Burro 1889 classico e salato

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

Ingredienti

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

Peso medio/pezzature

100 g, 200 g, 500 g, 5 kg, 25 kg.

Tipologia di confezionamento

In carta pergamena alimentare con rivetti di sicurezza.

Caratteristiche

Il Burro 1889 ha ottenuto il riconoscimento Quality Award. 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/pezzature

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

Tipologia di confezionamento

Avvolto in carta alimentare.

Caratteristiche

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).

Peso medio/pezzature

Forma intera tagliata al banco o in spicchi confezionati sottovuoto da 250 e 500 grammi.

Tipologia di confezionamento

Forma da circa 38 kg.

Sottovuoto: spicchi da 4,5 kg, 1 kg, 500 g, 250 g.

Caratteristiche

Pasta dura, occhiatura assente, crosta non edibile.

Shelf life

300 giorni circa.

Cooperlat

www.trevalli.cooperlat.it



Trevalli Bontà del Parco Bocconcini di Mozzarella Fiordilatte

Formaggio fresco a pasta filata con struttura a fibre leggermente elastiche, ricavato coagulando latte con caglio di vitello e acidificando con batteri lattici latte 100% Italiano.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature

200 g (50 g x 4).

Caratteristiche

Colore bianco lucente e superficie liscia, interno morbido e consistenza gradevolmente fibrosa, odore che richiama il latte e sapore fresco e delicatamente latteo con una piacevole sfumatura acidula.

Confezionamento

Bicchieri in PP con coperchio.

Tempi di scadenza

30 giorni.



Trevalli Bontà del Parco Burratina

Burratina senza testa, formaggio fresco a pasta filata a forma di sacco contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci e panna. Latte 100% Italiano.

Ingredienti

Latte, panna Uht (minimo 25%), sale, caglio, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature

125 g peso netto sgocciolato.

Caratteristiche

Colore bianco e superficie liscia eccezion fatta per la chiusura apicale, consistenza soffice, con involucro esterno leggermente fibroso ed un interno morbido e cremoso, dal sapore dolce e gradevolmente sapido, con una nota leggermente acidula, con un piacevole odore che richiama la panna, il latte fresco e il burro.

Confezionamento

Bicchierino in PP con coperchio.

Tempi di scadenza

21 giorni.



Stracciatella Trevalli Bontà del Parco

Straccetti di mozzarella vaccina immersi nella panna, latte 100% italiano.

Ingredienti

Mozzarella (latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), panna Uht (49%), sale.

Peso medio/pezzature

175 g

Caratteristiche

Colore bianco intenso, sapore fresco e sapido, leggermente acidulo ma delicato, odore piacevole e non invadente, consistenza morbida ed avvolgente.

Confezionamento

Bicchierino (PP) con coperchio.

Tempi di scadenza

21 giorni.

Caseificio Sociale Manciano

www.caseificiomanciano.it

Pecorino Toscano Dop Rosso Petti di Manciano

Il Pecorino Toscano Dop Rosso Petti di Manciano nasce dalla volontà di creare un pecorino che sia legato ancora di più alla regione d'origine del caseificio. Per la cappatura esterna è stato utilizzato doppio concentrato di pomodoro 100% toscano e olio extra vergine di oliva toscano Igp.

Ingredienti

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. Trattato in crosta con doppio concentrato di pomodoro toscano Petti e olio extra vergine di oliva toscano Igp Ol.Ma.

Peso medio/pezzature

2,5 kg circa.

Caratteristiche

Formaggio di pecora a denominazione d'origine protetta a pasta tenera. La stagionatura minima è di 20 giorni, ma in genere viene consumato a una stagionatura di 40-60 giorni. Questo pecorino toscano Dop ha una pasta di colore bianco, compatta e fonde in bocca. Il profumo che sprigiona al momento del taglio e che si ritrova in bocca è quello del latte fresco con note di burro e un leggero acidulo caratteristico dei pecorini giovani.

Confezionamento

Forma intera.

Tempi di scadenza

210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.



Spia della Maremma

Questo pecorino è un omaggio al paese di Manciano e agli artigiani del caseificio che trasformano il latte dei pascoli delle colline maremmane in capolavori da portare in tavola. La crosta è trattata con olio extra vergine di oliva in modo che la stagionatura riesca a riprodurre i profumi e il sapore del cacio di una volta, per mantenere viva la tradizione e il legame con il territorio.

Ingredienti

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature

2,2 kg circa.

Caratteristiche

La pasta è friabile di colore bianco, compatta e dal sapore leggermente acidulo, i sapori e i profumi vengono esaltati dal processo di maturazione. Un sapore gentile, mai troppo aggressivo, caratterizza questo formaggio. Il trattamento in crosta con olio Evo viene effettuato durante la stagionatura e riproduce quello che facevano anticamente i pastori per conservare i formaggi.

Confezionamento

Forma intera.

Tempi di scadenza

210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.



Latteria Sociale Mantova

www.lsmgroup.it



Grana Padano grattugiato in busta da 100 g

L'offerta dei grattugiati di grana padano è molto ampia e comprende pezzature che vanno dalle più piccole (bustine da 100 g, 125 g e 150 g), fino alle confezioni più grandi da retail e catering (500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg). Uno dei formati più venduti è la busta da 100 g di grana padano grattugiato fresco, in alluminio Doypack, con zip 'apri-e-chiudi', a marchio Latteria Sociale Mantova. Un packaging accattivante e allo stesso tempo funzionale, in grado di preservare la qualità e la fragranza del prodotto, facilitandone lo stoccaggio e l'utilizzo in tavola.

Ingredienti

Latte, sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo).

Peso medio/pezzature

100 g, 125 g, 150 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg.

Caratteristiche

Pasta dal colore bianco o paglierino e aroma fragrante e delicato.

Confezionamento

Busta Pet/alluminio Doypack con zip 'salva-freschezza'.

Shelf life

90 giorni.

ECO PACKAGING SYSTEM
NATURALE, RICICLABILE, MULTIUSO

ESSEOQUATTRO
PIENA CHE AVVOLGE



www.esseoquattro.it



CLIENTI FELICI?
Scopri come fare!

RICICLAMI NELLA CARTA

OGNI COME UN SACCHETTO, DOMANI

Valgrana

www.valgrana.com



Piemontino Grattugiato a peso fisso 100 g

Si tratta di un formaggio duro, caratterizzato da una pasta cotta e a lenta maturazione. Viene prodotto durante tutto l'anno e si presta a essere utilizzato sia da tavola che come grattugiato. Può essere venduto a forme intere, porzionato o grattugiato.

Ingredienti

Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

100 g peso fisso grattugiato.

Caratteristiche

Questo formaggio è prodotto in Piemonte, esclusivamente con latte piemontese, senza lisozima.

Confezionamento

Confezionato in atmosfera modificata in bustine da 100 grammi.

Tempi di scadenza

120 giorni.

Beppino Ocelli

www.occelli.it



Bianco di Langa

Formaggio a caglio vegetale fatto con latte italiano di vacca e capra, a pasta morbida.

Ingredienti

Latte di vacca italiano, latte di capra italiano, sale e caglio vegetale.

Peso medio/pezzature

Forma intera 7 kg, mezza forma 3,5 kg.

Caratteristiche

Il Bianco di Langa è un formaggio a base di latte di vacca e capra a pasta molto morbida, piacevole in ogni occasione. Ideale con frutta secca o semplicemente su una fetta croccante di pane.

Tempi di scadenza

Forma intera 120 giorni.

Cilento

www.cilentospa.it



Mozzarella di Latte di Bufala Affumicata

La Mozzarella di Latte di Bufala Affumicata è caratterizzata da un gusto, intenso, per i consumatori alla ricerca di un'aggiunta gourmet al piatto.

Ingredienti

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

Peso medio/pezzature

250 g

Caratteristiche

Colore ambrato e sapore intenso e deciso.

Confezionamento

Vaschetta da 250 g.

Tempi di scadenza

26 giorni.

Sorì Italia

www.soritalia.com



Mozzarella di Bufala Campana Dop 100 g e 125 g in busta singola

Mozzarella di Bufala Campana Dop da 100 grammi in busta monoporzione singola; solo da fattorie selezionate con utilizzo della nostra acqua di sorgente.

Ingredienti

Latte di bufala, sieroinnesto naturale, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

100 g e 125 g

Caratteristiche

Solo latte Dop, acqua di sorgente e innesto naturale; nessun conservante aggiunto.

Confezionamento

Busta flowpack singola saldata.

Tempi di scadenza

25 giorni dalla data di produzione.



Fior di Latte julienne in vascone da 3 kg

Fior di latte tradizionale campano, prodotto con il nostro metodo tradizionale Sorrentino.

Ingredienti

Latte vaccino, innesto naturale, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Taglio julienne 'Napoli'.

Caratteristiche

Lavorazione da solo latte, acqua di sorgente, innesto naturale, lenta maturazione e filatura tradizionale.

Confezionamento

Vasca Atm da 3 kg.

Tempi di scadenza

25 giorni dalla data di produzione.



Burrata vaccina da 100 g e 125 g in vasetto singolo

Burratina di solo latte italiano, lavorata totalmente a mano.

Ingredienti

Latte vaccino, fermenti, panna vaccina, caglio e sale.

Peso medio/pezzature

100 g e 125 g

Caratteristiche

Lavorazione da solo latte italiano selezionato, filatura tradizionale; totalmente fatta a mano.

Confezionamento

Vasetto singolo da 100 g e 125 g.

Tempi di scadenza

28 giorni dalla data di produzione.

Parmareggio

www.parmareggio.it



Formaggi a fette con parmigiano reggiano – classico e affumicato

I Formaggi a fette Parmareggio uniscono il gusto e la naturalezza del parmigiano reggiano, alla morbidezza, al sapore e alla praticità di un formaggio a fette. Nelle versioni classico e affumicato compongono la nuova proposta dei Formaggi a fette con Parmigiano Reggiano Parmareggio che l'azienda lancerà in autunno.

Ingredienti

Latte, parmigiano reggiano Dop 15% (latte, sale, caglio), sale, caglio. Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature

Vaschetta salva-freschezza da 120 g.

Caratteristiche

I Formaggi a fette Parmareggio, nelle versioni classico e affumicato, oltre alle caratteristiche di gusto e morbidezza, sono molto versatili e pratici in cucina, per la preparazione di piatti freddi, burger e come ingredienti per pietanze calde.

Confezionamento

Confezionati in vaschette per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto fino all'apertura.

Tempi di scadenza

70 giorni.



Ricotta con Parmigiano Reggiano Parmareggio

La Ricotta Parmareggio unisce alla freschezza e alla cremosità di questo formaggio, il gusto e la naturalezza del parmigiano reggiano. Insieme al Robiolino e allo Spalmabile compone la nuova proposta dei Formaggi Freschi con Parmigiano Reggiano Parmareggio che l'azienda lancerà in autunno.

Ingredienti

Ricotta (siero di latte, crema di latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), parmigiano reggiano Dop 5% (latte, sale, caglio). Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature

220 g

Caratteristiche

La Ricotta Parmareggio è ideale in cucina perché unisce la freschezza e la cremosità con il gusto e la naturalezza del parmigiano reggiano. L'esclusiva ricetta ha una struttura cremosa e un sapore delicato, in perfetto equilibrio con il gusto del parmigiano reggiano e la nota di latte della ricotta.

Confezionamento

Vaschetta da 220 g.

Tempi di scadenza

35 giorni.



Robiolino con Parmigiano Reggiano Parmareggio

Il Robiolino Parmareggio unisce alla freschezza e alla cremosità di questo formaggio, il gusto e la naturalezza del parmigiano reggiano. Insieme alla Ricotta e allo Spalmabile compone la nuova proposta dei Formaggi Freschi con Parmigiano Reggiano Parmareggio che l'azienda lancerà in autunno.

Ingredienti

Siero di latte pastorizzato, latte pastorizzato, crema di latte pastorizzata, parmigiano reggiano Dop 15% (latte, sale, caglio), fermenti lattici, sale, correttore di acidità: acido lattico. Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature

Vaschetta 2 x 60 g

Caratteristiche

Il Robiolino Parmareggio mantiene le caratteristiche di freschezza e cremosità di un grande classico della tavola, aggiungendo il gusto del parmigiano reggiano. Prodotto da spalmare che può essere utilizzato anche come ingrediente per la preparazione di torte salate e altri piatti.

Confezionamento

Avvolto singolarmente in una pellicola di alluminio e carta e confezionato in una vaschetta contenente due Robiolino da 60 g.

Tempi di scadenza

60 giorni.

La Bontà è nella nostra Natura



La Qualità con Amore

anteprima - guida buyer

Settembre 2020

**Botalla**

www.botallaformaggi.com

**Formaggi Botalla – Linea 200 g**

La bontà dei formaggi Botalla viene racchiusa in un formato da 200 grammi. Prodotti con 100% latte piemontese proveniente da filiera controllata, i formaggi della linea sono incartati a mano. Si tratta di sette sfiziose varianti per accontentare anche i palati più esigenti: al naturale, alle erbe aromatiche, al peperoncino, ai fiori, al pepe colorato, alla curcuma e allo zenzero.

Peso medio/pezzature
200 g

Caratteristiche

100% latte piemontese, filiera controllata, incartati a mano.

Confezionamento

CT X 12 pezzi.

Tempi di scadenza

30 giorni.

Brimi - Centro Latte Bressanone

www.brimi.it

**Brimi Mozzarella Armonia**

Una nuova referenza che si aggiunge alla gamma di mozzarelle Brimi e che risponde al trend del consumo di alimenti salutistici e 'senza'. Tenera, succosa ed equilibrata nella sua composizione, contiene il 40% di sale e di grassi in meno. Il packaging illustra chiaramente i plus e le caratteristiche del prodotto: -40% di sale e grassi, 100% latte Alto Adige garantito dal marchio di qualità Sudtirol. Come tutte le referenze della gamma Brimi, anche la mozzarella Armonia è realizzata con il purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza Ogm proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna altoatesini, dove i soci-contadini di Brimi allevano il bestiame con cura e attenzione in poche unità.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Confezione da 100 g e multipack da 3x100 g.

Caratteristiche

-40% di sale e grassi; 100% latte Alto Adige senza Ogm. Consistenza morbida e succosa, gusto fresco e delicato.

Confezionamento

Busta da 100 g e 3x100 g.

Caseificio Palazzo

www.caseficiopalazzo.com

**Stracciatella affumicata**

È il gustoso ripieno della Burrata, in versione affumicata. Un mix di mozzarella affumicata sfilacciata e panna Uht.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, panna Uht (min 35%), siero innesco, sale, coagulante microbico. Affumicatura al naturale con trucioli di legno.

Peso medio/pezzature

250 g

Caratteristiche

Produzione tradizionale con siero innesco e latte di raccolta proveniente dalla Murgia barese. L'affumicatura naturale con trucioli di legno dona alla pasta filata il tipico sapore e colore di affumicato, in delicato contrasto con la dolcezza della panna.

Confezionamento

Bicchieri in pp da 250 g per libero servizio.

Tempi di scadenza

15 giorni.

Gildo Formaggi

www.gildoformaggi.it

**Stracktufo**

Formaggio stagionato al tartufo di latte intero vaccino a pasta molle, cruda, a crosta lavata.

Ingredienti

Latte vaccino intero, sale, tartufo nero d'estate, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera da 2 kg.

Caratteristiche

Si presenta di forma quadrangolare dal peso di circa 2 kg, la crosta è sottile, rugosa di color rosato con qualche fioritura di muffa color grigio-bluastro. La pasta è uniforme, compatta, morbida fondente in bocca, contraddistinta dalla presenza di frammenti di tartufo fresco. Il sapore dolce-gustoso del formaggio si combina con quello del tartufo originando un profumo delicato e invitante.

Confezionamento

Forma intera.

Tempi di scadenza

60 giorni.

**Deliziola di capra**

È un esclusivo formaggio erborinato di capra, ottenuto da latte di capra fresco intero. La tecnica produttiva, richiede tutta l'esperienza del casaro e molteplici operazioni manuali.

Ingredienti

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

Peso medio/pezzature

Forma intera 12 kg, ½ forma 6 kg, ¼ forma 3 kg, 1/8 forma in vaschetta. Porzione da 250 g.

Caratteristiche

La consistenza della pasta è soda e compatta leggermente asciutta, tendente al morbido, ma proprio per le caratteristiche del latte caprino non troppo cremosa. Il gusto è sapido, ma non piccante; il sapore, pieno e tipico del latte caprino, si combina con quello delle muffe originando un profumo delicato e invitante.

Confezionamento

Forma intera, ½ forma, ¼ forma oppure vaschetta.

Tempi di scadenza

60 giorni.

Caseificio Val D'Aveto

www.caseificiovaldaveto.com

**Yogurt Colato con mango**

Un frutto esotico dal colore che trasmette energia capace di arricchire lo yogurt colato di Caseificio Val d'Aveto di un sapore dolce e delicato.

Ingredienti

Latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, variegato mango 22%.

Peso medio/pezzature

Bicchieri da 150 e 180 g.

Caratteristiche

Caseificio Val d'Aveto sottopone lo yogurt a un trattamento specifico di allontanamento del siero (processo di colatura) che lo rende denso e cremoso in maniera naturale.

Confezionamento

Bicchiere.

Tempi di scadenza

30 giorni dalla data di produzione.

Lattebusche

www.lattebusche.it

**Latte Biologico di Montagna**

Il Latte Biologico di Montagna Lattebusche è un latte intero proveniente esclusivamente dalle aziende agricole biologiche montane dei soci allevatori Lattebusche. Il territorio di mungitura è quello delle aree dolomitiche della provincia di Belluno.

Ingredienti

Latte vaccino biologico intero.

Peso medio/pezzature

Confezione da 1 litro.

Confezionamento

Confezione in cartone realizzata interamente con materie prime da fonti rinnovabili: la carta proviene da foreste gestite responsabilmente, mentre il tappo e gli strati protettivi sono di origine vegetale.

Caratteristiche

Latte intero di montagna, da agricoltura biologica. Proveniente da aziende agricole situate nelle aree dolomitiche della provincia di Belluno.

Tempi di scadenza

15 giorni.

**Yogurt Intero Biologico Lattebusche**

Lo Yogurt Intero Biologico Lattebusche è un prodotto fresco, caratterizzato dal sapore intenso del latte biologico di montagna dei soci allevatori Lattebusche. È realizzato con latte raccolto nelle aree dolomitiche della provincia di Belluno e frutta da agricoltura biologica. È senza conservanti né coloranti, e con solo zuccheri della frutta aggiunti. Disponibile nei gusti bianco, frutti rossi, mirtili e vaniglia.

Ingredienti

Yogurt (latte biologico fresco intero e fermenti lattici vivi), preparazione alla frutta (23% minimo). Senza glutine.

Peso medio/pezzature

Cluster da due vasetti (125g x 2).

Confezionamento

Confezione primaria: 2 vasetti in polistirolo, capsule in alluminio. Confezione secondaria: fascetta in cartoncino patinato composta al 100% da fibre riciclate.

Caratteristiche

Fatto con 100% latte di montagna, raccolto nelle aziende agricole dei soci allevatori Lattebusche della provincia di Belluno e frutta biologica. Con solo zuccheri della frutta aggiunti. Inoltre, la parte in cartoncino della confezione è composta al 100% da fibre riciclate.

Shelf life

55 giorni.

**Latte di Capra Biologico**

Latte biologico di capra, 100% bellunese, proveniente dai nostri allevamenti di montagna.

Ingredienti

Latte di capra (3% di materia grassa) biologico, stabilizzante: citrato di sodio.

Peso medio/pezzature

Confezione da 500 ml.

Confezionamento

Confezione in cartone da 500 ml, con tappo in plastica.

Caratteristiche

Latte di capra biologico, proveniente dai nostri allevamenti di montagna e 100% bellunese. In confezione integra si conserva a lungo, permettendo così di avere una scorta di buon latte di capra sempre a disposizione.

Shelf life

120 giorni.

Pezzetta

www.pezzetta.srl

**Latteria di Grotta**

Il Latteria di Grotta è un formaggio unico per intensità di profumo e sapore grazie alla stagionatura in una grotta di tufo del 1700. Il prodotto di partenza è un formaggio latteria friulano prodotto con latte crudo, che viene stagionato per 6-7 mesi in celle di stagionatura a temperatura e umidità controllata, per poi essere affinato in una grotta situata in una zona collinare della Toscana dove rimane per altri 3-4 mesi.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio, conservante lisozima (proteina da uovo), trattato in superficie con conservante E203, E235 e paglia.

Peso medio/pezzature

6,50 kg

Caratteristiche

Formaggio caratterizzato da una pasta compatta, appena friabile, dai sentori di sottobosco dati dal particolare tipo di stagionatura. Viene consegnato con la crosta coperta dalla paglia utilizzata nella grotta per asciugare il formaggio dall'umidità. Abbinamenti: da gustare con un vino rosso importante, di buona gradazione.

Shelf life

6 mesi.

**Cacio&pepe**

Preparato per primi piatti ottenuto dalla miscelazione di pecorino romano Dop, panna e pepe. Il prodotto ottenuto si presenta con pasta compatta di colore giallo scuro, senza crosta e con presenza di speziatura. Abbinamenti: il suo uso ideale è come condimento per la pasta o risotti.

Ingredienti

Formaggio pecorino romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), panna, pepe.

Peso medio/pezzature

150 g

Caratteristiche

Vincitore dell'Italian Food Award alla fiera di Anuga 2019.

Shelf life

3 mesi.

Si.For.

www.formaggisifor.it

**Mini kit cannolo 100% siciliano**

Mini kit per realizzare cannoli siciliani direttamente a casa.

Ingredienti

Crema di ricotta zuccherata in sac-à-poches (ricotta di pecora: siero di latte di pecora, latte di pecora, sale) zucchero 29%, aroma vanillina, stabilizzante E415) con cialde di cannolo mignon (farina di grano tenero 00, zucchero, olio di palma, sale, cacao, aroma vanillina).

Peso medio/pezzature

230 g

Confezionamento

9 kit a cartone.

Caratteristiche

Si tratta di un prodotto innovativo, pronto all'uso. Il prodotto è fresco (non frozen). Permette a chi lo acquista di portarlo a casa e realizzare un ottimo cannolo siciliano, con le proprie mani e in pochissimo tempo. Tutto 100% siciliano. Il packaging è 100% riciclabile.

Tempi di scadenza

La shelf life garantita alla consegna è di 90 giorni.

Latterie Vicentine

www.latterievicentine.it



Cubetti di Asiago Dop Fresco

I cubetti di formaggio Asiago Fresco Dop sono un nuovo prodotto di Latterie Vicentine. Un formaggio proposto nella versione porzionata a cubetti, pratici e facili da usare in cucina per svariate ricette. È un formaggio a pasta semicotta, prodotto utilizzando latte intero pastorizzato, raccolto esclusivamente presso le aziende agricole dislocate nel territorio previsto dal disciplinare. La pasta si presenta morbida, di colore bianco leggermente paglierino. Il sapore è delicato, dolce, leggermente acido, mai amaro. I profumi ricordano lo yogurt e il burro data la sua breve stagionatura.

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici, caglio.

Peso medio/pezzature

2 confezioni da 250 grammi.

Caratteristiche

Formaggio prodotto con latte intero pastorizzato a pasta pressata semicotta. Il prodotto presenta una stagionatura minima di 20 giorni prima di essere porzionato.

Confezionamento

Vaschetta in plastica con termosaldatura, in Atm.

Tempi di scadenza

60 giorni.



Asiago 7 Malghe

Il formaggio fresco Asiago 7 Malghe viene prodotto esclusivamente con il latte raccolto da giugno a settembre presso le malghe dei soci di Latterie Vicentine, ubicate per la maggior parte sull'Altopiano di Asiago. È un formaggio custode dei profumi dell'alpeggio, dal colore giallo intenso in quanto il latte utilizzato racchiude aromi unici di erbe e fiori di montagna: caratteristiche organolettiche derivanti dall'alimentazione dei bovini al pascolo. Latterie Vicentine da anni si impegna nella valorizzazione e tutela del territorio delle malghe, raccogliendo il latte in luoghi difficili da raggiungere, salvaguardando l'attività estiva in malga e la cultura dell'alpeggio, conferendo valore e visibilità a una tradizione importante e secolare.

Ingredienti

Latte di malga, sale, fermenti lattici, caglio.

Peso medio/pezzature

Forme da 14 kg c.a.

Caratteristiche

Formaggio a latte intero, raccolto nelle malghe e pastorizzato; pasta salata semicotta, stagionatura minima di 20 giorni.

Confezionamento

Forma intera.

Tempi di scadenza

75 giorni la forma intera.



Fette di Asiago Dop Fresco

Le Fette di Asiago Dop Fresco vengono proposte nelle confezioni da 100 o 300 grammi. Un formaggio a pasta semicotta, con crosta sottile ed elastica, pasta morbida di colore paglierino. È caratterizzato da un'occhatura marcata, dal sapore delicato, leggermente acido mai amaro e da una stagionatura minima di 20 giorni. Il formaggio viene prodotto lavorando esclusivamente il latte raccolto nelle stalle dei 350 soci di Latterie Vicentine.

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici, caglio.

Peso medio/pezzature

Confezione da 100 g e da 300 g.

Caratteristiche

Formaggio a pasta morbida semicotta dal sapore delicato e leggermente acido.

Confezionamento

Vaschetta in plastica con termosaldatura in Atm.

Tempi di scadenza

60 giorni.

Mario Costa

www.mariocostagorgonzola.it



Costa al cucchiaio take away - Gorgonzola dolce Dop

Si tratta di un gorgonzola dolce Dop estremamente cremoso, privato della crosta e confezionato in porzioni da 200 grammi. Peso fisso da collocare nel comparto take away.

Ingredienti

Latte, caglio, sale.

Peso medio/pezzature

200 g. P.F.

Caratteristiche

Il formato 'al cucchiaio' consente di gustare il prodotto in tutta la sua freschezza e dolcezza in una pratica confezione da 200 g salvafreschezza.

Confezionamento

Porzioni da 200 g a peso fisso in vaschetta con coperchio.

Tempi di scadenza

21 giorni.



Capretta Blu al cucchiaio take away - Erborinato di capra

Si tratta di una novità assoluta, un erborinato 100% latte di capra estremamente cremoso, privato della crosta e confezionato in porzioni da 200 g. Peso fisso da collocare nel comparto take away.

Ingredienti

Latte di capra, caglio, sale

Peso medio/pezzature

200 g P.F.

Caratteristiche

La possibilità di gustare una nuova prelibatezza in tutta la sua freschezza in una pratico formato da 200 g.

Confezionamento

Porzioni 200 g a peso fisso in vaschetta con coperchio.

Tempi di scadenza

22 giorni.

Latteria Sociale Valtellina

www.latteriavaltellina.it

Robiola Valtellina cremosa

Formaggio a pasta morbida prodotta dai caseari della Latteria Sociale Valtellina nel caseificio di Postalesio. Un formaggio incredibilmente cremoso, morbido e dal gusto inconfondibile di latte di montagna, realizzato con latte fresco intero raccolto nelle aziende agricole dei soci allevatori.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

300 g

Caratteristiche

La Robiola Valtellina ha un gusto armonico, leggermente acidulo e sapido e un odore assolutamente caratteristico, delicato se consumata giovane, che diventa intenso al procedere della stagionatura. La crosta praticamente impercettibile è completamente edibile, anzi, aggiunge quel tocco di rusticità al gusto pulito e avvolgente del formaggio. Ideale consumata come formaggio 'da tavola' viene servita come secondo piatto se poco stagionata, o a chiusura di pasto se invecchiata e quindi più saporita. Può essere utilizzata anche come condimento nella preparazione di numerose ricette.

Confezionamento

Incartata a mano.

Tempi di scadenza

40 giorni.



Mila – Latte Montagna Alto Adige

www.mila.it



Latte Fieno 'più giorni'

Il Latte Fieno 'più giorni' Mila racchiude tutta la tradizione e la genuinità del latte 100% altoatesino. Proviene da mucche nutrite solo con erba fresca, fieno e piccole quantità di cereali e si rinnuncia completamente agli insilati (foraggi fermentati). La sua lavorazione è in armonia con la natura e segue il corso delle stagioni. Il latte fieno è senza Ogm e la produzione è accuratamente regolamentata da un disciplinare dell'Unione europea. Ha un gusto pieno, è ricco di preziose sostanze nutritive e dura più giorni, grazie a un delicato trattamento termico. Il packaging innovativo proviene per oltre l'80% da fonti rinnovabili.

Ingredienti

Latte fieno Stg.

Peso medio/pezzature

1 l, intero e parzialmente scremato.

Caratteristiche

100% latte fieno dell'Alto Adige, gusto pieno, dura più giorni, confezione innovativa.

Confezionamento

Confezione composta per oltre l'80% di materie prime rinnovabili, carta certificata Fsc, tappo e strati derivati dalla canna da zucchero.

Tempi di scadenza

/



Dolomitenkönig

Il 'Dolomitenkönig' di Mila si presenta con un nuovo look e un gusto ancora più intenso. Il latte di montagna 100% altoatesino e la passione per la tradizione casearia si uniscono in un formaggio dal gusto armonioso. L'aroma speziato di noci si abbina alla piacevole dolcezza delle leggere note di miele. La consistenza liscia e le grandi perforazioni rimangono caratteristici per il Dolomitenkönig. Le sue origini altoatesine si riflettono ora anche sull'etichetta che raffigura il massiccio montuoso del Catinaccio.

Ingredienti

Latte pastorizzato 100% dall'Alto Adige, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

9-10 kg/forma.

Caratteristiche

100% latte dell'Alto Adige, perforazioni grandi, aroma di noci e sentori di miele.

Confezionamento

Forma intera, mezza forma, porzione.

Tempi di scadenza

/



Skyr

Mila Skyr è una specialità a base di latte prodotta secondo una ricetta islandese, che può essere gustata come uno yogurt. Prodotto con latte fieno proveniente al 100% dalle montagne altoatesine e ingredienti selezionati, è ricco di proteine e con 0% di grassi. Lo Skyr è perfetto, se gustato da solo, a colazione o come spuntino durante la giornata, ma anche arricchito con frutta, cereali, miele, noci o frutta secca. La versione bianco naturale è anche molto versatile in cucina per realizzare ricette dolci o salate. Inoltre, è disponibile nei seguenti gusti di frutta: mirtillo nero, lampone, vaniglia, caffè, mango-passion fruit, albicocca e fragola.

Ingredienti

Latte fieno Stg scremato pastorizzato, fermenti lattici, caglio microbico, gusti di frutta: preparazione alla frutta.

Peso medio/pezzature

150 g

Caratteristiche

+++ Proteine, 0% Grassi, 100% latte fieno dell'Alto Adige, Skyr Bianco: senza zuccheri aggiunti.

Confezionamento

Vasetto K3 con 3 componenti smaltibili separatamente (cartone, plastica e alluminio), fino al 30% di plastica in meno rispetto al vasetto tradizionale.

Tempi di scadenza

/



Parmigiano Reggiano 40 mesi

Il parmigiano reggiano è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), cura artigianale e una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli. La stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il parmigiano reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 36 o anche di più.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera (circa 40 kg) e sue frazioni.

Confezionamento

Fresco e sottovuoto.

Caratteristiche

Il Parmigiano Reggiano 40 mesi si presenta di colore giallo paglierino intenso, tendente all'ambroato; ben visibili i cristalli e le formazioni amminoacidiche create dai processi proteolitici. All'esame olfattivo prevalgono note calde di spezie ed il profumo di fieno. All'aroma emerge la castagna e il brodo di carne, leggermente piccante e astringente, questo formaggio mantiene un perfetto equilibrio tra i cinque gusti fondamentali.

Tempi di scadenza

Prodotto sottovuoto: 6 mesi



Parmigiano Reggiano Kosher

Il parmigiano reggiano è tra i formaggi più antichi e si produce oggi come mille anni fa: con cura artigianale e una tecnica di produzione che ha subito pochi cambiamenti nei secoli, grazie alla scelta di conservare una produzione del tutto naturale, senza l'uso di additivi e conservanti. La stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il parmigiano reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 36 o anche di più.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera (circa 40 kg) e sue frazioni.

Confezionamento

Fresco e sottovuoto.

Caratteristiche

Il Parmigiano Reggiano Kosher, destinato ai consumatori di fede ebraica osservante, prevede che tutti i passaggi eseguiti per la produzione, dalla mungitura alla porzionatura, siano certificati in base alla kasherut, la normativa ebraica sul cibo basata sull'interpretazione della Torah. Le fasi della lavorazione sono supervisionate da un rabbino e controllate da Ok Kosher Certification, uno degli enti più accreditati e riconosciuti nel mondo delle certificazioni kosher.

Tempi di scadenza

Prodotto sottovuoto: 6 mesi.



Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna

Il parmigiano reggiano certificato 'Prodotto di Montagna - progetto Qualità Consorzio' è subito riconoscibile grazie al suo colore paglierino intenso dovuto ai fieni, ai prati e alle essenze presenti in montagna. All'esame olfattivo sono apprezzabili aromi di frutta fresca, spezie e brodo di carne, mentre al palato emerge l'equilibrio perfetto tra i cinque sapori (acido, salato, dolce, amaro e umami) accompagnato da una buona granulosità e solubilità.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera (circa 40 kg) e sue frazioni.

Confezionamento

Fresco e sottovuoto.

Caratteristiche

Il Consorzio, con l'obiettivo di sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna, oltre a quanto già previsto dai Regolamenti comunitari legati all'origine, ha definito un progetto specifico che prevede una valutazione di qualità aggiuntiva da effettuarsi al ventiquattresimo mese di stagionatura. Nasce così il 'Prodotto di Montagna - Progetto Qualità Consorzio' proprio per dare maggiore sostenibilità allo sviluppo della montagna e offrire ai consumatori garanzie aggiuntive legate alla qualità del formaggio.

Tempi di scadenza

Prodotto sottovuoto: 6 mesi.



Agriform

www.agriform.it



Asiago Stagionato Dop Agriform termoformato

Il gusto tradizionale dell'Asiago Stagionato, racchiuso in una confezione pratica e moderna. Agriform si caratterizza per l'orientamento all'innovazione e al miglioramento. Proprio guardando al futuro, pur mantenendo il forte legame con i prodotti della tradizione, l'azienda ha deciso di aggiornare la propria immagine e le confezioni.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

180 g

Caratteristiche

Le linee guida che hanno ispirato le scelte di Agriform sono state: semplicità, originalità, distintività.

Confezionamento

Confezione sottovuoto termoformato flessibile.

Confezione termoformato rigida in Atm.

Tempi di scadenza

180 giorni per la confezione sottovuoto termoformato flessibile. 120 giorni per la confezione termoformato rigida in Atm.



Grana Padano Dop Oro del Tempo

Solo le migliori forme, prodotte dai casari di Agriform nel rispetto delle tecniche tradizionali, possono fregiarsi del marchio 'Oro Del Tempo', un'accurata selezione di formaggi tipici d'eccellenza lasciati stagionare fino al raggiungimento del loro miglior equilibrio organolettico.

Le nuove confezioni portano il volto dei casari e racchiudono tutto il loro sapere e la loro arte.

Ingredienti

Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.

Peso medio/pezzature

100 g

Caratteristiche

Il Grana Padano Dop Agriform, dal sapore straordinariamente ricco, intenso e fragrante, viene stagionato minimo 20 mesi, grattugiato e racchiuso in comode buste da 100 grammi.

Confezionamento

Buste in Atm richiudibili.

Tempi di scadenza

120 giorni.



Grana Padano Dop Quota 1000

'Quota 1000' è l'esclusivo marchio Agriform per il Grana Padano Dop oltre 16 mesi, prodotto da selezionati caseifici della Lessinia posti a 1000 metri di altitudine.

Ingredienti

Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.

Peso medio/pezzature

200 g

Caratteristiche

Prodotto con latte locale, il Grana Padano Dop Quota 1000 viene lavorato da mani esperte secondo rituali che si tramandano da generazioni. La biodiversità dei pascoli della Lessinia, con 137 specie diverse di erbe e fiori, è l'ingrediente segreto per un latte di altissima qualità.

Confezionamento

Sottovuoto incartato.

Tempi di scadenza

12 mesi.

Igor Gorgonzola

www.igorgorgonzola.com



Gorgonzola dolce Igor

Igor presenta il restyling grafico del pack dolce. Una nuova immagine volta a esaltarne la cremosità, l'italianità e i valori nutrizionali del proprio gorgonzola. Il Gorgonzola dolce si riconosce dalla pasta morbida con venature verdi-blu molto tenui e poco diffuse. Ha un sapore delicato ed è ottenuto grazie a una stagionatura di almeno 50 giorni.

Ingredienti

Latte vaccino (98,26%); fermenti lattici (1,5%); muffe selezionate appartenenti al genere penicillium (0,01%); sale marino essiccato (0,21%); caglio di origine animale (0,02%).

Peso medio/pezzature

200 g

Caratteristiche

Il Gorgonzola Igor è naturalmente privo di lattosio ed è il primo formaggio certificato Lfree naturalmente privo di lattosio approvato dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Aili. Ricco di calcio, proteine e vitamina B12. Per questo motivo, le persone che sono intolleranti o che non digeriscono il lattosio possono trovare nel Gorgonzola Igor un alleato prezioso per non rinunciare al gusto e al piacere.

Confezionamento

Il pack da 200 grammi è caratterizzato da comodità e praticità, grazie alla confezione richiudibile salva freschezza, a cui è stato eliminato il coperchio per ridurre la plastica del 30%.

Tempi di scadenza

40 giorni.



Dolcetto: gorgonzola e mascarpone

Igor presenta il restyling grafico del pack dolcetto. Una nuova immagine volta a esaltarne il gusto, la cremosità e l'italianità. Ricco di calcio, proteine e vitamina B12.

Ingredienti

Mascarpone (crema di latte, correttore di acidità: acido citrico) 50%; gorgonzola (latte, caglio, sale) 50%.

Peso medio/pezzature

Vaschetta da 200 g

Caratteristiche

La delicatezza del mascarpone abbinata al gusto intenso del gorgonzola, rendono questo formaggio altamente cremoso e adatto ad ogni portata: dall'antipasto al dolce, ottimo anche da consumare al naturale. Gli strati sono ben divisi per poter assaporare le qualità di entrambi i formaggi.

Confezionamento

Il pack da 200 grammi è leggero e comodo, grazie all'eliminazione del coperchio per ridurre la plastica del 30%.

Tempi di scadenza

40 giorni.



Gorgonzola piccante Igor

Igor presenta il restyling grafico del pack piccante. Una nuova immagine volta ad esaltarne il gusto, l'italianità e i valori nutrizionali del proprio gorgonzola. Il prodotto presenta una pasta dura, con un'erborinatura blu-verdastra intensa e molto diffusa. Il gusto è intenso e decisamente piccante. La stagionatura è di almeno 80 giorni.

Ingredienti

Latte vaccino (98,26%); fermenti lattici (1,5%); muffe selezionate appartenenti al genere penicillium (0,01%); sale marino essiccato (0,21%); caglio di origine animale (0,02%).

Peso medio/pezzature

200 g

Caratteristiche

Il Gorgonzola Igor è naturalmente privo di lattosio ed è il primo formaggio certificato Lfree naturalmente privo di lattosio approvato dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Aili. Ricco di calcio, proteine e vitamina B12. Per questo motivo, le persone che sono intolleranti o che non digeriscono il lattosio possono trovare nel Gorgonzola Igor un alleato prezioso per non rinunciare al gusto e al piacere.

Confezionamento

Il pack da 200 grammi è caratterizzato da comodità e praticità, grazie alla confezione richiudibile salva freschezza, a cui è stato eliminato il coperchio per ridurre la plastica del 30%.

Tempi di scadenza

40 giorni.

Formaggini BIO Latterie Inalpi

buoni perché fatti con
formaggio e latte
biologici



Se vuoi saperne di più sul mondo Inalpi
e sulla nostra filiera controllata e certificata

www.inalpi.it — — — —

Caseificio Preziosa

www.mozzarelladiseriate.it



Fior di latte tradizionale 125 g

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.

Peso medio/pezzature
125 g

Caratteristiche

100% latte lombardo.

Confezionamento

Prodotto confezionato in film plastico termosaldato con liquido di governo.

Tempi di scadenza

20 giorni a +4° C.



Ricottina in vaschetta

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

Ingredienti

Siero di latte vaccino, latte vaccino e sale.

Peso medio/pezzature

Peso variabile (250 g ca.).

Caratteristiche

100% latte lombardo.

Confezionamento

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

Tempi di scadenza

15 giorni a +4° C.

Castelli Group

www.castelligroup.com



Castelli 'Le Bontà della Tradizione' Parmigiano Reggiano 24 mesi 200 g

Castelli 'Le Bontà della Tradizione' Parmigiano Reggiano coniuga la tradizione dell'arte casearia nel pieno rispetto del disciplinare Dop alla bontà del parmigiano reggiano 24 mesi in un packaging 100% riciclabile.

Ingredienti

Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

Porzione da 200 g.

Caratteristiche

Dal gusto inconfondibile e dal colore giallo paglierino, si contraddistingue per la sua consistenza fragrante e dal sapore intenso, ideale per aperitivi o per il consumo tale quale.

Confezionamento

Vaschetta termoformata.

Tempi di scadenza

120 giorni.

F.lli Oioli

www.oioli.it



Gorgonzola Dop 'Dolce Arianna Oro'

Il Gorgonzola 'Dolce Arianna Oro' figura nelle selezioni di prima scelta del caseificio F.lli Oioli. Per questo marchio il formaggio scelto è a pasta prevalentemente chiara, la consistenza è morbida e il gusto rimane più delicato.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera (12 -13 kg circa); mezza forma (6-7 kg circa); quarto di forma (3 kg circa); ottavo di forma (1,5 kg circa).

Caratteristiche

La pasta è di colore bianco-paglierino con venature verdi-azzurre, la consistenza è morbida, l'odore caratteristico e il sapore, pur essendo gustoso, tende al delicato.

Confezionamento

Primario: stagnola gofrata. Secondario: pergamin vaschetta termosaldata per gli ottavi di forma.

Tempi di scadenza

60 giorni dal confezionamento.



Gorgonzola Dop Dolce Premium Oioli

Il Gorgonzola Dop Premium è un nuovo marchio dell'azienda F.lli Oioli, che figura nelle selezioni di prima scelta del caseificio. Per questo marchio il formaggio è a pasta prevalentemente chiara, con poche venature, la consistenza è morbida e cremosa e, rispetto ad altre varietà, il gusto dolce, delicato prevale sulla componente saporita delle muffe.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera (12 -13 kg circa); mezza forma (6-7 kg circa); quarto di forma (3 kg circa); ottavo di forma (1,5 kg circa).

Caratteristiche

Pasta di colore bianco-paglierino con venature blu-verdastre e/o grigio-azzurre poco evidenti, di consistenza morbida e cremosa, odore caratteristico, il sapore, pur essendo gustoso, è delicato e armonioso.

Confezionamento

Primario: stagnola gofrata. Secondario: pergamin o vaschetta termosaldata per gli ottavi di forma.

Tempi di scadenza

60 giorni dal confezionamento.

Caseificio Comellini

www.caseificiocomellini.com



Squacquerone di Romagna Dop

Le caratteristiche salienti dello Squacquerone di Romagna Dop, che lo distinguono da altri formaggi a pasta molle e a maturazione rapida, sono la consistenza cremosa e la sua elevata spalmabilità, nonché il suo aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea. Sono i fermenti lattici autoctoni di cui è ricco, e le proprietà del latte proveniente dalla zona geografica tipica, a conferire queste particolari caratteristiche allo Squacquerone di Romagna Dop.

Ingredienti

Latte vaccino, fermenti lattici autoctoni, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

280 g, 300 g, 700 g, 1,2 kg.

Caratteristiche

Il sapore è gradevole, dolce, con una punta acidula, il salato è presente ma non in modo evidente. Si presenta dal colore bianco candido uniforme, che dipende dalle caratteristiche del latte; mentre la consistenza della pasta è morbida, cremosa, adesiva, deliquescente, di elevata spalmabilità.

Confezionamento

Flow pack con Atm oppure con incarto a mano.

Tempi di scadenza

15 giorni.

Latteria Sociale di Chiuro

www.latteriachiuoro.it



Panna Ghiotta alla mou

Panna Ghiotta è il primo dessert al cucchiaino della Latteria di Chiuro.

Ingredienti

Latte, panna 33%, preparato alla mou 11% (latte concentrato, sciroppo glucosio, correttore di acidità: bicarbonato di sodio), preparato per pannacotta (zucchero, destrosio, amido di mais, grassi vegetali (cocco), proteine del latte, sciroppo di glucosio in polvere, addensanti; caragenina e gomma xantano, aromi), gelificante: pectina. Può contenere tracce di soia. Senza glutine.

Peso medio/pezzature

120 g

Caratteristiche

Un'esperienza sensoriale unica. Un prodotto che risponde all'esigenza di esplorare l'universo del gusto e rivivere esperienze sensoriali capaci di avvicinare le montagne della Valtellina ad aromi mediterranei e di oltreoceano. Ottima da gustare dopo cena con gli amici, magari chiacchierando al tepore del camino acceso.

Confezionamento

Vasetti in Pet 100% riciclabile e tappo in PP 100% riciclabile.

Tempi di scadenza

35 g



AlpiYò mela e cannella

Un prodigio di bontà e salute. Lo yogurt AlpiYò Valtellina è cremoso, ricco di sapori naturali e abbinato a squisite confetture extra di frutta prodotte da una cooperativa sociale locale. La grande novità è l'aggiunta di una spezia: la cannella, potente antinfiammatorio naturale e ottimo alleato contro i mali di stagione. Salutare e delizioso.

Ingredienti

Yogurt (latte fresco pastorizzato della Valtellina, fermenti lattici vivi), confettura extra di mele e cannella 16% (mele 8% min sul prodotto finito, zucchero di canna gelificante: pectina, cannella 0,03% sul prodotto finito. Correttore di acidità: acido citrico.)

Peso medio/pezzature

125 g

Caratteristiche

Yogurt dolce e cremoso dal gusto delicato abbinato a confettura extra di frutta.

Confezionamento

Vasetti in Pet 100% riciclabile e tappo in PP 100% riciclabile.

Tempi di scadenza

40 g

Gruppo Formaggi del Trentino

www.trentingrana.it



Trentingrana Grattugiato

Solo latte di montagna, sale e caglio. Questo è Trentingrana: un formaggio Dop, completamente naturale, prodotto dai Caseifici Sociali del Trentino esclusivamente con latte di bovine allevate sul territorio. Esse vengono alimentate con erba fresca, fieno e mangimi rigidamente no Ogm, senza l'utilizzo di alcun insilato. Qualità distintiva del nostro formaggio è il gusto, in perfetto equilibrio tra dolce e salato: ciò lo rende adatto a tutti i palati anche particolarmente versatile in cucina.

Ingredienti

Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

100 g

Caratteristiche

Oltre alla bontà e genuinità del prodotto, Trentingrana grattugiato ha anche il plusvalore della praticità: già pronto da usare, grazie alla pratica confezione salvafreschezza mantiene proprietà organolettiche intatte. Il risultato è un formaggio con gusto e aroma come appena grattugiato. Per la produzione di questa referenza vengono impiegate solo forme intere, elemento distintivo di Trentingrana rispetto a tante altre alternative di grattugiati disponibili in commercio.

Confezionamento

Busta richiudibile salvafreschezza, confezionamento in atmosfera protettiva.

Tempi di scadenza

100 giorni.

La Contadina

www.caseificiocooplacontadina.com



Mozzarella di Bufala Campana Dop

Formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti

Latte di bufala, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

125 g, 250 g

Caratteristiche

La mozzarella di bufala campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla lavorazione del latte di bufala. Dalla raccolta alla produzione si segue scrupolosamente il disciplinare di produzione che conferisce al prodotto il suo gusto caratteristico.

Confezionamento

Bicchiere.

Tempi di scadenza

20 giorni.



Burrata di latte di bufala 125 g

Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di mozzarella di bufala e panna Uht.

Ingredienti

Latte di bufala, panna vaccina Uht, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

125 g, 200 g

Caratteristiche

La burrata di bufala è un formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte di bufala pastorizzato che racchiude un cuore di panna al proprio interno. Un prodotto gustoso e saporito, ideale per piatti gourmet.

Confezionamento

Bicchiere.

Tempi di scadenza

25 giorni.



Ricotta di bufala

Ricotta di siero di latte di bufala.

Ingredienti

Siero di latte di bufala, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Peso medio/pezzature

100 g, 100 g x 2

Caratteristiche

La ricotta è un latticino cremoso, delicato e con un intenso sapore di latte. La ricotta si ottiene dal siero di lavorazione della mozzarella di bufala ed è adatta per ogni pasto.

Confezionamento

Bicchiere.

Tempi di scadenza

25 giorni.

#BUONAANCHEINCOMPAGNIA

PANNA DA CUCINA



STERILGARDA.IT