



# FORMAGGI

➤ **LA MUCCA**

➤ **LA BUFALA**

➤ **ALTRI LATTICINI**

➤ **LA PECORA**

➤ **LA CAPRA**



## LA MUCCA

- LA VALLE D'AOSTA
- IL PIEMONTE
- LA LOMBARDIA
- VENETO-FRIULI VENEZIA GIULIA
- L'EMILIA-ROMAGNA
- IL LAZIO
- LA CAMPANIA
- IL TRENTO ALTO ADIGE



# LA MUCCA: LA VALLE D'AOSTA

# FONTINA DOP

Una tradizione millenaria di casari della Valle d'Aosta. La fontina DOP è un formaggio a latte crudo prodotto con vacche di razza Valdostana in pascoli oltre i 2000 mt.

Prodotta artigianalmente con latte appena munto. Disponibile da marzo a settembre nella versione d'alpeggio, nei restanti mesi disponibile non d'alpeggio.





LA MUCCA:  
IL TRENTINO  
ALTO ADIGE

# PUZZONE DI MOENA DOP

È una DOP originaria della Val di Fassa,  
prodotta da un piccolo caseificio di Moena.  
Viene realizzato con latte crudo.





## LA MUCCA: IL PIEMONTE

- **GORGONZOLA  
DOLCE DOP**
- **CIMA DEL PIEMONTE**
- **TOMA AL TARTUFO**
- **TOMA PIEMONTESE  
DOP**



LA MUCCA:  
IL PIEMONTE

# GORGONZOLA DOLCE DOP

Gorgonzola dolce prodotto artigianalmente, da un antico caseificio, con latte raccolto in provincia di Novara. La lavorazione è interamente manuale.





LA MUCCA:  
IL PIEMONTE

# CIMA DEL PIEMONTE

Formaggio di solo latte italiano dal sapore dolce e delicato. Buonissimo in semplicità, ancor più gustoso sulla piastra.





# LA MUCCA: IL PIEMONTE TOMA AL TARTUFO

Abbinamento perfetto tra due eccellenze piemontesi: il formaggio e il tartufo nero. Da gustare con l'olfatto, ancor prima che con il palato.





LA MUCCA:  
IL PIEMONTE

# TOMA PIEMONTESE DOP

Storico formaggio Piemontese di latte di vacca a crosta lavata e pasta morbida dalle nuances di burro e pane.

SCHEDA  
PRODOTTO





## LA MUCCA: LA LOMBARDIA

- **TALEGGIO DOP  
A LATTE CRUDO**
- **GORGONZOLA DOP  
AL CUCCHIAIO**



**FORMAGGI / LA MUCCA / LA LOMBARDIA**



LA MUCCA:  
LA LOMBARDIA

# TALEGGIO DOP A LATTE CRUDO

Il taleggio a latte crudo DOP, il vero protagonista dell'antica tradizione della Valsassina.

SCHEDA  
PRODOTTO





**FORMAGGI / LA MUCCA / LA LOMBARDIA**



LA MUCCA:  
LA LOMBARDIA

# GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO

Da un'antica produzione artigianale. Una cooperativa nata a Novara cent'anni fa e che ancora conserva processi originari. Prodotto con solo latte della zona e stagionato 80 giorni.

SCHEDA  
PRODOTTO





# LA MUCCA: VENETO-FRIULI VENEZIA GIULIA

- **RUOTA DEL MONTE GRAPPA**
- **CREMOSO AL FUMO**
- **IL CASOLIN**



**FORMAGGI / LA MUCCA / VENETO-FRIULI VENEZIA GIULIA**



LA MUCCA:  
VENETO-FRIULI  
VENEZIA GIULIA

# RUOTA DEL MONTE GRAPPA

Formaggio veneto che nasce nel 1882  
per mano dell'azienda produttrice.  
Latte vaccino italiano da allevamenti del  
territorio del Monte Grappa e Pedemontana.  
Stagionato minimo 90 giorni.

SCHEDA  
PRODOTTO





**FORMAGGI / LA MUCCA / VENETO-FRIULI VENEZIA GIULIA**



LA MUCCA:  
VENETO-FRIULI  
VENEZIA GIULIA

**CREMOSO  
AL FUMO**

Erborinato leggermente affumicato,  
naturalmente privo di lattosio.

SCHEDA  
PRODOTTO





**FORMAGGI / LA MUCCA / VENETO-FRIULI VENEZIA GIULIA**



LA MUCCA:  
VENETO-FRIULI  
VENEZIA GIULIA

# IL CASOLIN

Latteria Mezzano, stagionatura 6-9 mesi,  
naturalmente privo di lattosio.

SCHEDA  
PRODOTTO





# LA MUCCA: L'EMILIA-ROMAGNA PARMIGIANO REGGIANO DOP

Parmigiano prodotto nella campagna di Bibbiano, sede di origine del Parmigiano stesso; da latte di mucche di razza Frisona, nutrite con foraggio da prati stabili composti da oltre 60 erbe ed essenze. Stagionato minimo 26 mesi.





## LA MUCCA: IL LAZIO

- **PROVOLONE  
D'AMATRICE**
- **SCAGLIA DI AMATRICE**



LA MUCCA:  
IL LAZIO

# PROVOLONE D'AMATRICE

STAGIONATO IN GROTTA

Stagionato in antichissime grotte di tufo per almeno 24 mesi. Microclima speciale che gli permette di rimanere morbido sprigionando un gusto intenso.





LA MUCCA:  
IL LAZIO

# SCAGLIA DI AMATRICE

Formaggio prodotto nello Storico Caseificio di Amatrice con solo latte vaccino del luogo che viene lavorato entro le 12 ore dalla mungitura.





## LA MUCCA: LA CAMPANIA

- **PROVOLONE  
DEL MONACO DOP**
- **SCHIENA IRPINA**
- **IRPINO AL PASCOLO**



LA MUCCA:  
LA CAMPANIA

# PROVOLONE DEL MONACO DOP

Piccola e preziosa DOP dalla bontà del latte dei Monti Lattari. Formaggio dal sapore dolce e un leggero e piacevole gusto piccante.





LA MUCCA:  
LA CAMPANIA

# SCHIENA IRPINA

Formaggio a pasta filata dalla particolare forma di schiena d'asino da latte vaccino pastorizzato dell'Alta Irpinia.





LA MUCCA:  
LA CAMPANIA

# IRPINO AL PASCOLO

Il Caciocavallo è un formaggio a pasta filata realizzato con solo latte vaccino da mucche che pascolano, sotto il controllo di piccoli allevatori locali, in una zona dell'altopiano di Avellino.





## LA BUFALA

- ▷ BIANCO
- ▷ ORANGE
- ▷ GRAND BLEU
- ▷ CACIOCAVALLO



# LA BUFALA BIANCO

Formaggio da latte 100% di bufale italiane;  
filiera produttiva integrata.  
Uno dei rari formaggi a crosta fiorita, una perla  
nel panorama del gusto.





# LA BUFALA ORANGE

Formaggio da latte 100% di bufale italiane,  
da filiera produttiva integrata, a pasta molle  
e cruda e dal profumo di sottobosco.





# LA BUFALA GRAND BLEU

Formaggio erborinato da latte 100% di bufale italiane, da filiera produttiva integrata, dal profumo intenso, gusto deciso, ma mai eccessivo.





# LA BUFALA CACIOCAVALLO

Formaggio di bufala con latte di bufala italiana  
al 100% dalla forma classica del caciocavallo.





## LA PECORA

➤ **LA SARDEGNA**

➤ **IL LAZIO**

➤ **LA TOSCANA**

➤ **LA SICILIA**

➤ **GLI AFFINATI**



## LA PECORA: LA SARDEGNA

- PECORINO FRESCO
- PECORINO DELICATO
- PECORINO STAGIONATO
- PINTADERAS SARDO
- FIORE SARDO DOP



LA PECORA:  
LA SARDEGNA

# PECORINO FRESCO

Da un'antica tradizione familiare dell'Ogliastra, un pecorino artigianale dal gusto dolce e delicato, leggermente aromatico. Formaggio fresco stagionato minimo 20 giorni.





LA PECORA:  
LA SARDEGNA

# PECORINO DELICATO

Da un'antica tradizione familiare dell'Ogliastra, un pecorino artigianale dal gusto delicato con una lieve nota piccante. Formaggio semifresco stagionato minimo 60 giorni.





LA PECORA:  
LA SARDEGNA

# PECORINO STAGIONATO

Da un'antica tradizione familiare dell'Ogliastra, un pecorino artigianale dal gusto deciso, ma non eccessivo, con una nota leggermente piccante. Formaggio stagionato minimo 90 giorni.





LA PECORA:  
LA SARDEGNA

# PINTADERAS SARDO

Formaggio a pasta semicotta dalla forma canestrata e rigata grazie all'utilizzo di stampi in giunco realizzati a mano, tipici sardi.





LA PECORA:  
LA SARDEGNA

# FIORE SARDO DOP

Formaggio classico della tradizione pastorale sarda.





## LA PECORA: IL LAZIO

- MARZOLINO D'AMATRICE
- DOLCE D'AMATRICE
- CANESTRATO D'AMATRICE
- GROTTA DI AMATRICE
- PECORINO AL PEPE NERO
- PECORINO ALLA CREMA DI PEPPERONCINO
- PECORINO ROMANO DOP



**FORMAGGI / LA PECORA / IL LAZIO**



LA PECORA:  
IL LAZIO

# MARZOLINO D'AMATRICE

Pecorino semifresco prodotto con latte amatriciano dei pascoli primaverili. Perfetto per chi ama il sapore del latte fresco.

SCHEDA  
PRODOTTO





LA PECORA:  
IL LAZIO

# DOLCE D'AMATRICE

Pecorino prodotto con latte amatriciano  
dal gusto dolce e leggermente piccante.  
Stagionato secondo un'antica ricetta.





LA PECORA:  
IL LAZIO

# CANESTRATO D'AMATRICE

Pecorino prodotto con latte amatriciano dalla caratteristica venatura dei canestri utilizzati. Dal grande equilibrio tra la sua estrema morbidezza, e la sua piccantezza e intensità di gusto tipica dei pecorini stagionati.





LA PECORA:  
IL LAZIO

# GROTTA DI AMATRICE

PRODOTTO DI MONTAGNA

Pecorino prodotto con latte amatriciano raccolto nel Parco Nazionale del Gran Sasso e lavorato a una quota superiore a 900 mt sul livello del mare, da qui il riconoscimento di “Prodotto di Montagna”. Stagionato in grotte naturali etrusco-romane per almeno sei mesi.





LA PECORA:  
IL LAZIO

# PECORINO AL PEPE NERO

Pecorino di Amatrice stagionato in grotte tufacee di origine Etrusco Romane affinato al pepe nero.





LA PECORA:  
IL LAZIO

# PECORINO ALLA CREMA DI PEPERONCINO

Pecorino di Amatrice stagionato in grotte tufacee affinato con la particolare crema di peperoncino di Calabria 100%.





LA PECORA:  
IL LAZIO

# PECORINO ROMANO DOP

Pecorino salato con l'antichissima tecnica "a secco" effettuata manualmente da salatori scelti e stagionato in grotte naturali tufacee risalenti al I secolo A. C.





## LA PECORA: LA TOSCANA

- ▷ BIANCO DI PIENZA
- ▷ GRAN RISERVA DI PIENZA
- ▷ PECORINO TOSCANO DOP
- ▷ PECORINO ALLA SALVIA
- ▷ PECORINO POLVERINO  
SOTTO CENERE
- ▷ PECORINO SOTTO FOGLIE  
DI NOCI
- ▷ PICCOLI AFFINATI  
DELLA VALDICHIANA



LA PECORA:  
LA TOSCANA

# BIANCO DI PIENZA

Pecorino semifresco, morbido, prodotto solo con latte italiano locale, che si distingue per la sua dolcezza e per i piacevoli sentori di muffa. Di ampissimo gradimento.





LA PECORA:  
LA TOSCANA

# GRAN RISERVA DI PIENZA

Pecorino prodotto con latte proveniente dalle province di Siena e di Viterbo. Dal colore inconfondibile grazie al trattamento col caramello.





LA PECORA:  
LA TOSCANA

# PECORINO TOSCANO DOP

Riconosciuto in tutto il mondo, prodotto a Siena con latte locale. Semistagionato dall'aroma di burro e fieno.

SCHEDA  
PRODOTTO





LA PECORA:  
LA TOSCANA

# PECORINO ALLA SALVIA

Pecorino toscano della Valdichiana di qualità superiore, affinato come tradizione vuole in orci ricoperti di salvia biologica.





LA PECORA:  
LA TOSCANA

# PECORINO POLVERINO SOTTO CENERE

Pecorino toscano di qualità superiore:  
la materia prima (solo latte ovino della  
Valdichiana) si unisce all'affinatura in orci sotto  
cenere. Stagionato 100 giorni.





LA PECORA:  
LA TOSCANA

# PECORINO SOTTO FOGLIE DI NOCI

Pecorino della Valdichiana affinato in foglie fresche di noce, appassite in barrique a temperatura non fredda.





LA PECORA:  
LA TOSCANA

# PICCOLI AFFINATI DELLA VALDICHIANA

Pecorini affinati in barrique a temperatura non fredda, disponibili: alle pere, in foglie di castagno, in fieno, al tartufo.





LA PECORA:  
LA SICILIA

# PIACENTINU ENNESE

Antico pecorino siciliano prodotto esclusivamente ad Enna a 700 mt di altitudine e tutelato dal consorzio DOP. Il latte proviene da tre allevamenti limitrofi che garantiscono nutrimento al pascolo.

SCHEDA  
PRODOTTO





## LA PECORA: GLI AFFINATI

- ▷ TABACCO E RUM  
DI AMATRICE
- ▷ MELATA E FIORI DI AMATRICE
- ▷ VINACCE DI AMATRICE
- ▷ PAGLIA
- ▷ NOCI
- ▷ PERE
- ▷ TARTUFO
- ▷ PEPERONCINO



LA PECORA:  
GLI AFFINATI

# TABACCO E RUM DI AMATRICE:

Pecorino da intenditori dal gusto unico in cui si incontrano magicamente, pur rimanendo distinti, sentori di tabacco e di rum.





LA PECORA:  
GLI AFFINATI

# MELATA E FIORI DI AMATRICE

Pecorino prodotto con latte amatriciano  
affinato con melata di bosco e ricoperto di fiori.  
Connubio perfetto tra il dolce del miele  
e il piccante datogli dalla lunga stagionatura.





LA PECORA:  
GLI AFFINATI

# VINACCE DI AMATRICE

Formaggio prodotto con latte amatriciano di fine lattazione avvolto in vinacce di uve Cesanese, ultimo vitigno autoctono del Lazio. Dal leggero sentore di vino dalla crosta al cuore.

SCHEDA  
PRODOTTO





# LA PECORA: GLI AFFINATI

## PAGLIA

Pecorino a latte crudo italiano affinato in paglia e stagionato 4 mesi.





## LA PECORA: GLI AFFINATI

# NOCI

Pecorino prodotto con solo latte italiano  
affinato sotto foglie di noci.





## LA PECORA: GLI AFFINATI

# PERE

Pecorino prodotto con solo latte italiano, con un deciso sentore di pera.





## LA PECORA: GLI AFFINATI

# TARTUFO

Pecorino ottenuto secondo una ricetta speciale che unisce il sapore del formaggio a quello del tartufo nero. Dall'aroma e sapore sorprendente.





## LA PECORA: GLI AFFINATI

# PEPERONCINO

Pecorino da una ricetta speciale che unisce al formaggio il peperoncino, ma non troppo piccante.





## LA CAPRA

- ▷ **I FRESCHI**
- ▷ **GLI STAGIONATI**
- ▷ **GLI AFFINATI**



## LA CAPRA: I FRESCHI

- ▷ PETIT DI CAPRA
- ▷ CAPROTTINA
- ▷ CAPRASSINA ROBIOLA  
DI CAPRA



LA CAPRA:  
I FRESCHI

# PETIT DI CAPRA

Piccolo formaggio prodotto, con la tecnica del formaggio francese, con latte 100% italiano. Caratterizzato da una morbidezza unica, perfetto per chi ama il sapore del latte fresco.





LA CAPRA:  
I FRESCHI

# CAPROTTINA

Formaggio semplice dal sapore delicato,  
ma ricco di personalità, prodotto con latte  
di Conegliano.





LA CAPRA:  
I FRESCHI

# CAPRASSINA ROBIOLA DI CAPRA

Produzione artigianale della Valsassina la terra dei formaggi molli per eccellenza, prodotta da latte di pascoli semibradi. Semistagionato a crosta lavata profumato ed aromatico a tutti gli effetti un taleggio di capra.

SCHEDA  
PRODOTTO





## LA CAPRA: GLI STAGIONATI

- TOMA
- NOIRE
- FORMAGGIO DI CAPRA
- SCAGLIA DI CAPRA



# LA CAPRA: GLI STAGIONATI TOMA

Formaggio lombardo, semistagionato, prodotto con latte di capre allevate allo stato semibrado, su campi liberi da scorie. Realizzato con metodi tradizionali e stagionato per almeno 2 mesi.





# LA CAPRA: GLI STAGIONATI NOIRE

Formaggio lombardo, stagionato almeno 4 mesi, lavorato come un pecorino. Dal sapore intenso e raffinato, riservato ai buongustai.





# LA CAPRA: GLI STAGIONATI

## SCAGLIA DI CAPRA

Un vero e proprio “grana” di capra da scagliare e grattugiare ottenuto applicando le tecniche produttive del Grana Padano al migliore latte di capra.





LA CAPRA:  
I FRESCHI

# FORMAGGIO DI CAPRA

Dalla Toscana un formaggio semistagionato da latte caprino italiano dal gusto dolce, delicato e gradevolmente acidulo. Stagionato per almeno 2 mesi.





## LA CAPRA: GLI AFFINATI

- ▷ TIMO
- ▷ FIENO
- ▷ TRAMINER



## ALTRI LATTICINI

➤ BURRO DI PANNA

➤ BURRO DI MONTAGNA

➤ YOGURT DI MONTAGNA



ALTRI LATTICINI

# BURRO DI PANNA

Burro di altissima qualità prodotto con latte dalle campagne di Parma e Reggio Emilia.





# ALTRI LATTICINI

# BURRO DI MONTAGNA

Burro di maggior qualità realizzato con panna da centrifuga fresca di latte trentino.





# ALTRI LATTICINI YOGURT DI MONTAGNA

Yogurt artigianale prodotto con solo latte proveniente dalla Val di Fassa. Cremoso e dal sapore unico. Al naturale o con l'aggiunta di preparazioni di frutta.

