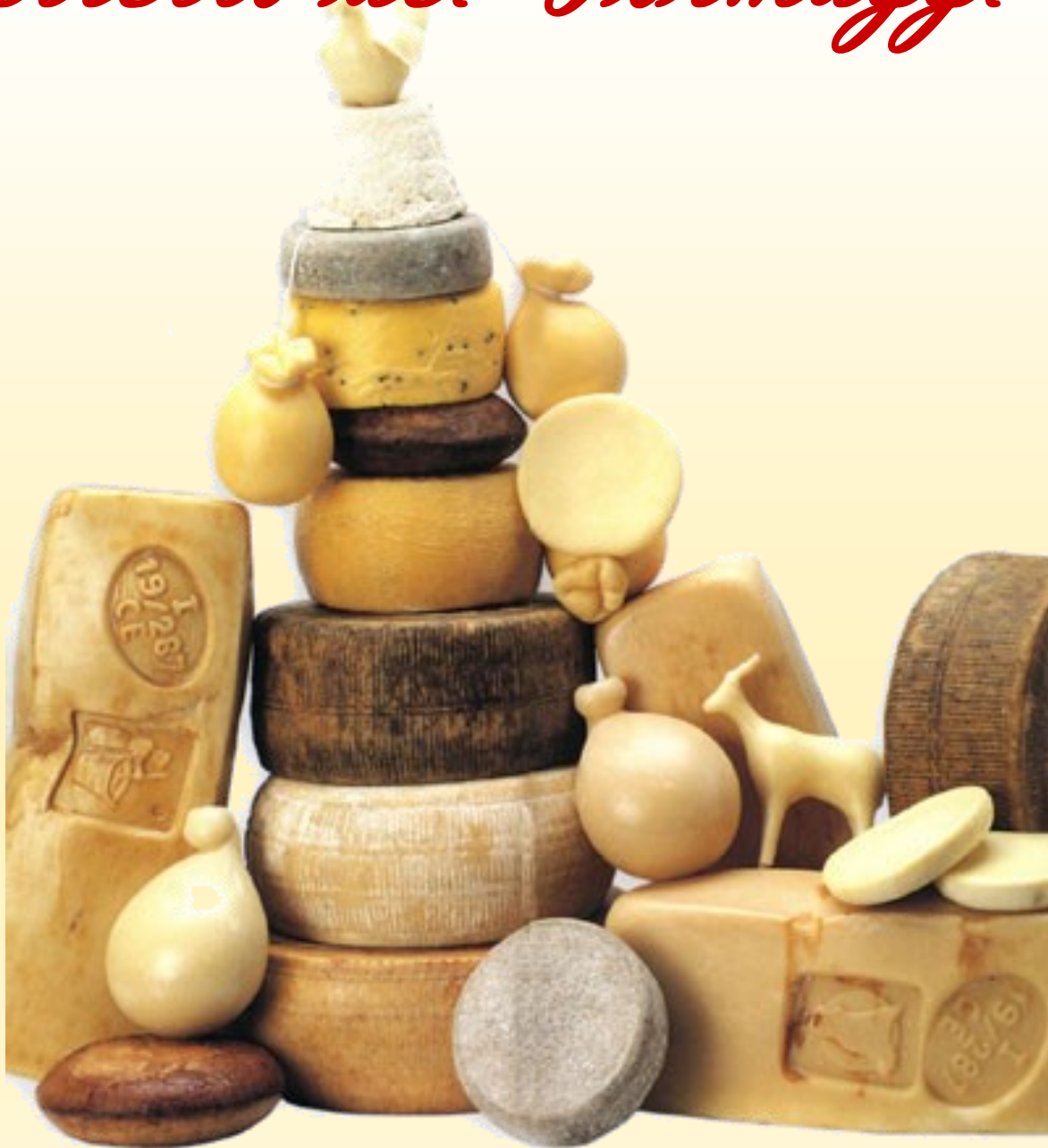


Carrello dei Formaggi



Formaggi per Tradizione





Tutti gli articoli presenti nel 'Carrello dei Formaggi' sono su ordinazione.

Il calendario ordini seguirà i seguenti orari:

Ordine **entro le ore 12.00 di giovedì**
consegna prevista per il mercoledì successivo;

Ordine **entro le ore 12.00 di lunedì**
consegna prevista per il venerdì successivo;

Ordine **entro le ore 12.00 di mercoledì**
consegna prevista per il martedì successivo.



BLU DEL MONCENISIO Cod. 310319



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale e d'alpeggio
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva
Grassi: 45% MGSS
Peso: 2-3 kg
Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15
Produttori: casari della Val di Susa



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina e compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa
Sapore: forte, intenso, con note leggere di stalla e marcate di penicillo
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi
 Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

BRA TENERO DOP Cod. 310320



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 45 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 32% MGSS
Peso: 6-8 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 7-9
Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Bra



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con media occhiatura.
Sapore: intenso, fresco, con le note del latte ovino e caprino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi, birre scure. Confettura di uva, confettura di pomodoro verde. Pane integrale

CASTELMAGNO (DOP) Cod. 310321



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale e di alpeggio
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)
Grassi: 34% MGSS
Peso: 2-7 kg
Dimensioni: diametro 15-25 cm, h. 12-20
Produttori: casari dell'area tipica di produzione



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta e granulosa, negli esemplari stagionati con erborinatura blu-verdastra a chiazze
Sapore: forte, intenso, con leggere note di stalle e forti sentori di penicillo se stagionato a dovere
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda di anguria bianca, confettura di mirtili. Pane di segale, polenta

ERBORINATO DI CAPRA Cod. 310322



Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: marzo-ottobre
Grassi: 40% Mgss
Peso: 2-3 kg
Dimensioni: diametro 20 cm, h. 15
Produttori: casari del cuneese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio compatta, con erborinatura bluastra moderatamente diffusa
Sapore: forte, intenso, con note ircine e note marcate di penicillo
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale, polenta

TOMA VALLE DI MOSSO Cod. 310323



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: almeno un mese
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 1,5 – 2 kg ca
Dimensioni: diametro 20-22 cm, h 7 ca.
Produttori: casari operanti in provincia di Biella (Valle Mosso)



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, molle, con lieve occhiatura ad occhio di pernice, crosta sottile rossiccia
Sapore: Intenso, ricco
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi, corposi e non troppo invecchiati. Mostarda d'uva. Pane tipo baguette

TOMA DEL MACCAGNO Cod. 310324



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)
Grassi: 45% MGSS
Peso: 3-4 kg
Dimensioni: diametro 15-25 cm, h 8-10
Produttori: casari del biellese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color avorio o giallo paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada
Sapore: intenso, dolce, con note di erba o fieno e sentori di stalla
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Frutta fresca (pera Passacrassana). Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

GORGONZOLA DOLCE DOP Cod. 310325

(1/2 FORMA - 1/8 FORMA)



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 48% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 30-35
Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Gorgonzola

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina chiara, morbida e cedevole. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola
Sapore: intenso, ma più delicato del Gorgonzola piccante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta

GORGONZOLA PICCANTE GUFFANTI DOP Cod. 310326

(FORMA)



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 48% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 30-35
Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Gorgonzola

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina e compatta, con ricca erborinatura blu-verdastra. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola
Sapore: forte, dominato dalle note robuste del penicillo
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi, rum. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse, gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Gambi di sedano bianco. Pane di segale, polenta

“MORTARÀT” MACCAGNETTA ALLE ERBE Cod. 310327



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: almeno un mese
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 0,5 – 1 kg ca
Dimensioni: diametro 10-20 cm
Produttori: casaro operante in provincia di Biella



Caratteristiche organolettiche

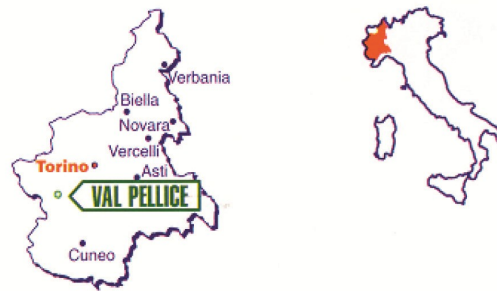
Aspetto e consistenza: pasta avorio-paglierina, morbida e omogenea, lievemente occhiata. La crosta è ricoperta con un trito di erbe alpine e pepe nero
Sapore: Intenso, ricco, con le note delle erbe che la ricoprono
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi, corposi e non troppo invecchiati. Mostarda d'uva. Pane tipo baguette

SEIRASS DEL FIENO Cod. 310328



Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte ovino e vaccino + panna
Lavorazione: artigianale
Pasta: “ricotta”
Salatura: a secco
Stagionatura: alcune settimane
Produzione: mesi estivi
Grassi: 30% MGSS
Peso: 1-1,5 kg kg
Dimensioni: variabili
Produttori: casari della Val Pellice e delle vallate adiacenti



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, con leggera sfumatura paglierina all'esterno, morbida, avvolta in fili di fieno verde
Sapore: delicato, ma con decise note di frutta matura dovute al fieno in cui viene stagionata
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi amabili. Marmellata di mirtilli, marmellata d'arancia, miele d'acacia. Grissini piemontesi, “lingue di suocera”

ROBIOLA DELLE LANGHE UNO, DUE E TRE LATTI

Cod. 310329

Cod. 310330

Cod. 310331



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, ovino-vaccino, ovino-vaccino-caprino, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo tre giorni
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 100-300 g
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici della zona delle Langhe



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio morbida, talvolta fondente, con crosta fiorita
Sapore: dolce, latteo, con note persistenti dovute ai lieviti della crosta; negli esemplari a latte misto emergono note di latte ovino e caprino
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

ROBIOLA DI CAPRA 100% DA ANIMALI AL PASCOLO Cod. 310332



Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo tre giorni
Produzione: da febbraio-marzo a ottobre
Grassi: 45% MGSS
Peso: 200-300 g
Dimensioni: variabili
Produttori: piccoli allevatori-casari della zona tipica di produzione



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, morbida ma abbastanza consistente, crosta tendente al rossiccio con la stagionatura
Sapore: con ricche note ircine, leggermente acidulo negli esemplari freschi, intenso negli esemplari stagionati
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca, pane alle noci o all'uva

SORA Cod. 310333



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 3-4 kg
Dimensioni: base 15-20x15-20 cm, h. 6-7
Produttori: caseifici della provincia di Cuneo e aree limitrofe



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con piccola o media occhiatura
Sapore: intenso, con le note del latte ovino e caprino: "pizzica" in bocca quando è lungamente stagionata
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi, birre scure. Confettura di uva e di pomodoro verde. Pane integrale

TOMA DI PECORA DI VALDIERI Cod. 310334



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% MGSS
Peso: 0,4-0,6 kg
Dimensioni: diametro 15 cm, h. 15
Produttori: casari delle valli cuneesi
Ingredienti: Latte di pecora, caglio, sale



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, compatta, con finissima occhiatura
Sapore: intenso, con note ovine
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

TOMA OSSOLANA DI CASA Cod. 310335

(FORMA)



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizz.
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 5-7 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15
Produttori: casari dell'Ossola



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color giallo paglierino, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice
Sapore: intenso, con note di erba o fieno e di stalla
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

TOMA VALSESIA Cod. 310336



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizz.
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 2 kg
Dimensioni: diametro 20-22 cm, h 10
Produttori: casari della Valsesia



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color avorio o paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura piccola
Sapore: dolce, intenso, con sentori lattei
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi e bianchi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale, polenta

TOMETTA VALLE ELVO Cod. 310337



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 15 giorni
Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)
Grassi: 45% MGSS
Peso: 0,4-0,5 kg
Dimensioni: diametro 8-10 cm, h 5-8
Produttori: casari del biellese

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura, compatta, con occhiatura rada, crosta arancio
Sapore: intenso, dolce
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Frutta fresca. Mostarda di zucca. Pane nero di segale

FORMAGGIO DELLE LANGHE "TRIFULÌN" Cod. 310338



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-caprino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 30 giorni
Produzione: luglio-novembre
Grassi: 35% MGSS
Peso: 0,5 kg
Dimensioni: diametro 8-10 cm, h 7-8
Produttori: caseifici della zona delle Langhe

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, compatta, granulosa, con all'interno piccoli pezzi di tartufo nero
Sapore: delicato, con sentori di castagna bollita, note ircine e l'aroma del tartufo nero
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva, pasta in bianco

PAGLIERINA APPASSITA Cod. 310339



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino-ovino-caprino, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo venti giorni
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 200-300 g
Dimensioni: diametro 10-15 cm, h 2
Produttori: caseifici del torinese e del cuneese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina morbida, talvolta fondente, crosta fiorita
Sapore: dolce, latteo, con le note del latte ovino e caprino e dei lieviti nobili della crosta fiorita
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Marmellata di arancia, confettura di sambuco. Frutta fresca. Pane alle noci o all'uva

CREMIFICATO VERDE DI CAPRA Cod. 310340



Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 80 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 48% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 30-35
Produttori: caseifici della provincia di Novara (Piemonte)



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina chiara e morbida. Erborinatura celeste-verde chiaro. La crosta è di colore rossiccio chiaro, di norma protetta con carta stagnola
Sapore: intenso, con le note ircine e le note dell'erborinatura
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di fichi. Frutta fresca (pere William). Pane di segale, polenta

BRANZI Cod. 310341



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizz.
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: tutto l'anno (alpeggio estiva)
Grassi: 45% MGSS
Peso: 10 kg
Dimensioni: diametro 40-45 cm, h. 8-10
Produttori: casari della Val Brembana



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color giallo paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice
Sapore: intenso, con note di fieno e di erba
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

BURRO DI PANNA ACIDIFICATA Cod. 310342



Caratteristiche tecniche

Latte: panna di latte vaccino
Lavorazione: artigianale
Produzione: annuale
Grassi: 80% Mgss
Peso: 250 g
Dimensioni: variabili
Produttori: burrificio della Lombardia



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: colore paglierino chiaro
Sapore: ricco e intenso, con una leggerissima e gradevole nota aspra

BRESCIANELLA ALL'ACQUAVITE Cod. 310343



Caratteristiche tecniche

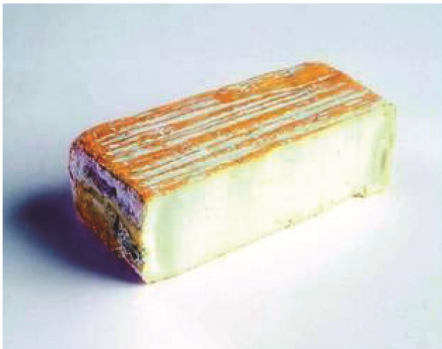
Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 50% MGSS
Peso: 0,2-0,3 kg
Dimensioni: 15x5 cm base, 2-3 cm h
Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina chiara, molto morbida e fondente. Crosta ricoperta di crusca di grano
Sapore: forte, persistente, con intenso aroma di acquavite
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, grappe a acquaviti. Mostarda di anguria bianca. Gelatina al Marsala. Pane ferrarese

BRESCIANELLA STAGIONATA Cod. 310344



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 50% MGSS
Peso: 0,7-0,8 kg
Dimensioni: 15x15 cm base, 2-3 cm h
Produttori: caseifici delle province di Brescia e di Cremona



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina chiara, morbida e fondente, talvolta con lieve e rada occhiatura.
Sapore: dolce, latteo, delicato, con le note di cantina ricevute durante l'affinamento
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati, birre chiare. Frutta fresca, pane tipo rosetta, polenta

FORMAGGIO “QUADER” VAL BIANDINO Cod. 310345



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 40 giorni
Produzione: estiva
Grassi: 48% MGSS
Peso: 1-1,5 kg
Dimensioni: b. 20x20 cm, h. 5-10
Produttori: casari artigiani dell’alta Lombardia



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio o paglierina, morbida e cedevole, più fondente verso l’esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida.
Sapore: molto intenso, penetrante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di rose. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

FORMAI DE MUT DELL’ALTA VALLE BREMBANA DOP Cod. 310346



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale, d’alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: minimo 45 giorni
Produzione: tutto l’anno (alpeggio estiva)
Grassi: 45% MGSS
Peso: 8-12 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 8-10
Produttori: casari dell’alta Val Brembana



Caratteristiche organolettiche

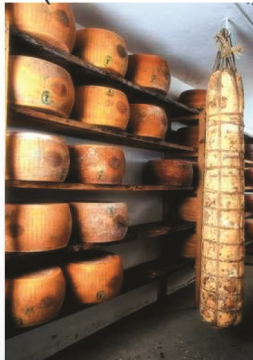
Aspetto e consistenza: pasta color paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice
Sapore: intenso, ricco, con leggere note animali e di erba
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele aromatico. Frutta fresca (pera Passacrassana). Confettura piccante di zucca. Pane nero di segale, polenta “taragna”

PROVOLONE VALPADANA DOP Cod. 310347 (28-36 MESI)



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo un mese
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 44% MGSS
Peso: da 0,5 a 100 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici aderenti al Consorzio di produzione del Provolone Valpadana



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: nelle forme stagionate pasta dura ed elastica, di colore paglierino intenso
Sapore: nelle forme stagionate molto sapido, piccante, con aromi sviluppati nell'affinamento
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Mostarda piccante di frutta, confettura piccante di mele cotogne. Pane casereccio, schiacciate



ROBIOLA DELLA VALSASSINA Cod. 310348



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 48% MGSS
Peso: 0,4-0,5 kg
Dimensioni: b. 10x10 cm, h. 4-5
Produttori: caseifici della Valsassina



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina chiara, morbida e cedevole, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida.
Sapore: intenso, penetrante, caratteristico
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette



SALVA CREMASCO Cod. 310349



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 30 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 30% MGSS
Peso: 2-2,5 kg
Dimensioni: b. 20x20 cm, h. 10
Produttori: caseifici del cremonese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, compatta, asciutta, con rara occhiatura
Sapore: fresco, asprigno, con maggiore note aromatiche se molto stagionato
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi, birra. Mostarda di pomodori verdi, confettura di melanzane. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette



SCIMUDÌN Cod. 310350



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino- caprino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cruda
Salatura: a secco
Stagionatura: min. 10 gg.
Produzione: annuale
Grassi: 35% MGSS
Peso: 0,5-1 kg
Dimensioni: diametro 15-20 cm, h. 5-8
Produttori: casari della Valtellina



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio, con occhiatura rada, molto morbida; crosta fiorita
Sapore: dolce, fresco
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi. Marmellata di mirtili. Pane integrale o alle noci.



STRACCHINO DI CAPRA Cod. 310351



Caratteristiche tecniche

Latte: caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 45 giorni
Produzione: estiva
Grassi: 40% MGSS
Peso: 2 kg ca
Dimensioni: b. 20x20 cm, h. 6
Produttori: casari artigiani dell'alta Lombardia



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color avorio, abbastanza compatta, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura. Crosta lavata rossiccia, con fioriture grigio-azzurre
Sapore: molto intenso, penetrante, con una punta acidula e ricche note ircine
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele aromatico. Frutta fresca (Pera Passacrassana, ciliege...). Pane nero di segale, polenta

VALTELLINA CASERA DOP Cod. 310352



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco e in salamoia
Stagionatura: min. 70 gg.
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 7-12 kg
Dimensioni: diametro 30-45 cm, h. 8-10
Produttori: casari della Valtellina



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, con occhiatura finissima, morbida ed elastica.
Sapore: intenso, piccante, asciutto, con note di stalla
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Marmellata di mirtili. Pane di segale, "pizzoccheri" e "sciatt" (frittelle di grano saraceno ripiene) valtellinesi

TALEGGIO Cod. 310353



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 40 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 48% MGSS
Peso: 1,7-2,2 kg
Dimensioni: b. 20-25x20-25 cm, h. 5-10
Produttori: caseifici aderenti al consorzio di produzione del Taleggio



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio o paglierina, morbida e cedevole, più fondente verso l'esterno, con rara occhiatura. Crosta rossiccia umida.
Sapore: molto intenso, penetrante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Mostarda di pomodori verdi, confettura di rose. Frutta fresca (pere William). Pane morbido o michette

ASIAGO D'ALLEVO DOP Cod. 310354



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo sei mesi
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva
Grassi: 34% MGSS
Peso: 8-12 kg
Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 9-12
Produttori: casari e caseifici aderenti al Consorzio di produzione e tutela dell'Asiago



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina dura, con occhiatura fine
Sapore: intenso, piccante, asciutto
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

UBRIACO "BRILLO" Cod. 310355



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo un mese
Produzione: annuale
Grassi: 45% MGSS
Peso: 0,5 kg
Dimensioni: diametro 10 cm, h. 5
Produttori: caseifici del trevigiano



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio-paglierina compatta, elastica, con scarsa occhiatura. Crosta di colore violaceo o grigio-avorio
Sapore: intenso, dolce, con note fruttate di vino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi o bianchi. Confettura piccante di zucca. Pane casereccio

UBRIACO ROSSO TREVIGIANO Cod. 310356



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: 2-6 mesi
Produzione: autunnale e invernale
Grassi: 40% MGSS
Peso: 5-9 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10
Produttori: caseifici del trevigiano



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio o paglierina compatta, elastica, con lieve occhiatura. Crosta di colore violaceo scuro
Sapore: intenso, piccante, con ricche note fruttate di vino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di fichi. Gelatina di vino al Dolcetto. Pane casereccio

MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP Cod. 310357



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo tre mesi (mezzano); minimo due anni (stravecchio)
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva
Grassi: 30% MGSS
Peso: 7-8 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 6-10
Produttori: casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Monte veronese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina dura, con occhiatura fine o media
Sapore: intenso, piccante, asciutto
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Pane di segale

PERLA GRIGIA Cod. 310358



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: annuale
Grassi: 40% MGSS
Peso: 3-7 kg
Dimensioni: diametro 25-30 cm, h. 6-10
Produttori: caseifici del trevigiano



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con piccoli pezzi di tartufo nero, crosta ricoperta di cenere di legna
Sapore: intenso, con le note degli aromi aggiunti
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di zucca. Pane casereccio

PIAVE Cod. 310359



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo un mese
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 35% MGSS
Peso: 5-7 kg
Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 6-8
Produttori: caseifici del bellunese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura
Sapore: dolce, con una nota speziata, più intenso a seconda della stagionatura
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana). Pane casereccio

UBRIACO AL PROSECCO Cod. 310360



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: 2-6 mesi
Produzione: autunnale e invernale
Grassi: 40% MGSS
Peso: 5-9 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10
Produttori: caseifici del trevigiano



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con eventuale lieve occhiatura. Crosta di colore grigio-ocra
Sapore: intenso, piccante, con note fruttate di vino
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi invecchiati. Confettura piccante di zucca. Gelatina di vino al Vin Santo o al Marsala. Pane casereccio

DOBBIACO Cod. 310361



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% MGSS
Peso: 5-7 kg
Dimensioni: base 10x30-40 cm, h 10
Produttori: caseifici dell'Alto Adige



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color paglierino, compatta, con scarsa occhiatura
Sapore: latteo, dolce
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

ERBORINATO DI PECORA VAL PUSTERIA Cod. 310362



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cruda, non pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 3-4 kg
Dimensioni: diametro 15 cm, h. 15
Produttori: casari della Val Pusteria



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina e compatta, con occhiatura ed erborinatura bluastra
Sapore: forte, intenso, con note ovine e di penicillo
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, vini dolci e liquorosi. Mostarda piccante di frutta, confettura di cipolle rosse. Pane di segale

LATTERIA DI SESTO (SEXTNER) Cod. 310363



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 20-30 cm, h 8-10
Produttori: caseifici della Val Pusteria



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta color paglierino intenso, compatta, con fitta occhiatura media o grande
Sapore: intenso, dolce
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Miele aromatico. Mostarda di zucca. Frutta fresca (pera Passacrassana). Pane nero di segale, polenta

FORMAGGIO BRENTA DI PINZOLO Cod. 310364



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: cotta, pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 30% MGSS
Peso: 7-8 kg
Dimensioni: diametro 30-35 cm, h. 8-10
Produttori: caseifici della Val Rendena



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura
Sapore: dolce, più intenso a seconda della stagionatura, con note speziate
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Miele di castagno, mostarda piccante di frutta. Frutta fresca (mele, pera Passacrassana). Pane di segale

FORMAGGIO CRUCOLO Cod. 310365



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo venti giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 44% MGSS
Peso: 11-15 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10-15
Produttori: casari della Valsugana (Trento)



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina morbida o semidura, con occhiatura media diffusa
Sapore: dolce, intenso, leggermente piccante nelle versioni più stagionate
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi. Miele d'acacia, mostarda di pomodori verdi. Pane "biove"

PUZZONE DI MOENA Cod. 310366



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale, d'alpeggio
Pasta: cotta, pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 60 giorni
Produzione: tutto l'anno, alpeggio estiva
Grassi: 45% MGSS
Peso: 8-10 kg
Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 10
Produttori: caseifici e alpigiani di Moena e Predazzo



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con diffusa occhiatura. Crosta arancio-rossiccia umida
Sapore: intenso, con un aroma molto forte e persistente, leggermente piccante dopo una lunga stagionatura
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi, birre scure. Confettura di rose e di pomodoro verde. Pane integrale

MONTASIO DOP Cod. 310367



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, scremato, crudo o pastorizzato

Lavorazione: artigianale

Pasta: cotta, pressata

Salatura: in salamoia

Stagionatura: minimo due mesi

Produzione: tutto l'anno

Grassi: 40% MGSS

Peso: 5-9 kg

Dimensioni: diametro 30-40 cm, h. 6-10

Produttori: casari aderenti al Consorzio di produzione e tutela del Montasio



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina semidura o dura, con scarsa occhiatura

Sapore: dolce, con note speziate, più o meno intenso a seconda della stagionatura

Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi.

Miele di castagno, mostarda piccante di frutta.

Frutta fresca (mele, pera

Passacrassana) se poco stagionato. Pane di segale

RICOTTA AFFUMICATA CARNICA Cod. 310368



Caratteristiche tecniche

Latte: siero di latte vaccino

Lavorazione: artigianale

Pasta: "ricotta"

Salatura: a secco

Stagionatura: minimo quindici giorni

Produzione: annuale

Grassi: 10% Mgss

Peso: 0,2 -0,5 kg

Dimensioni: variabili

Produttori: casari del Friuli



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, morbida, di colore marrone chiaro all'esterno

Sapore: delicato, con le note dell'affumicatura aromatica

Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi. Marmellata di mirtillo, miele d'acacia.

Pane nero di segale

PECORINO DI PIENZA “GRAN RISERVA” Cod. 310369



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: un anno
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 35-40 cm, h. 10-15
Produttori: caseifici del senese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina lievemente occhiata, dura e granulosa
Sapore: intenso, asciutto ma dolce, non piccante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane “sciocco” toscano

PECORINO DI PIENZA Cod. 310370



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale e industriale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: 1-2 mesi (rosso); 3-6 mesi (nero)
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 45% MGSS
Peso: 1-2 kg
Dimensioni: diametro 10-15 cm, h. 5-8
Produttori: caseifici del senese



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina morbida e lievemente occhiata nel tipo rosso, più dura e granulosa nel tipo nero
Sapore: intenso ma dolce, non piccante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Pane “sciocco” toscano

PECORINO “FOJA DE NOCE” Cod. 310371



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 40 giorni
Produzione: estiva
Grassi: 40% MGSS
Peso: 1-2 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici del Montefeltro



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina, compatta, quasi senza occhiatura
Sapore: intenso e dolce, con l'aroma delle foglie di noce
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi, Mostarda piccante di zucca. Pane toscano

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP Cod. 310372



Caratteristiche tecniche

Latte: bufalino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: assente
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 52% MGSS
Peso: 0,3-0,8 kg
Dimensioni: diametro 8-12 cm
Produttori: casari di alcune province della Campania e del Lazio



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta bianca, molto morbida, compatta, elastica, stillante siero
Sapore: fresco, con le spiccate note muschiate del latte bufalino
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi. Pane tipo "schiacciata"

BURRATA Cod. 310373



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo + panna
Lavorazione: artigianale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: assente
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 60% MGSS
Peso: 0,3-0,4 kg
Dimensioni: diametro 10-12 cm
Produttori: casari di Andria e di Corato



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: sacca esterna di pasta bianca filata, interno semiliquido di colore candido
Sapore: fresco, latteo, con note di panna e di latte leggermente acidificato
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi. Pane “ciabatta”, pasta in bianco

CACIOCAVALLO SILANO DOP Cod. 310381



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 15 giorni
Produzione: annuale
Grassi: 38% MGSS
Peso: 1-2,5 kg
Dimensioni: diametro 10-15 cm
Produttori: casari dei Comuni del Sud Italia elencati nel disciplinare



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina compatta, elastica, con poca occhiatura
Sapore: intenso, caratteristico, più forte e piccante se stagionato
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi o rossi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi, confettura piccante di pomodoro verde. Pane “ciabatta”

RAGUSANO (DOP) Cod. 310374



Caratteristiche tecniche

Latte: vaccino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: filata
Salatura: in salamoia
Stagionatura: minimo 90 giorni
Produzione: tutto l'anno
Grassi: 40% MGSS
Peso: 10-16 kg
Dimensioni: base 15-18x43-53, h. 15-18
Produttori: casari della provincia di Ragusa



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta dura, molto compatta, di colore paglierino più o meno intenso, con piccole occhiature di forma allungata
Sapore: sapido, asciutto, piccante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati, birre scure.
 Mostarda di anguria bianca, miele di fiori d'arancio. Pane cotto in forno a legna

PECORINO SICILIANO DOP Cod. 310375



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo quattro mesi
Produzione: da novembre a giugno
Grassi: 50% MGSS
Peso: 10-12 kg
Dimensioni: diametro 30 cm, h 30 cm ca.
Produttori: casari della Sicilia



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta avorio o paglierina, dura, compatta e granulosa. Più morbida nei tipi freschi. Crosta giallastra. Alla pasta talvolta vengono aggiunti grani di pepe nero o pezzetti di peperoncino
Sapore: sapido, intenso e piccante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Miele millefiori. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave, piselli e fichi freschi. Pane casereccio

PIACINTINU DI ENNA Cod. 310376



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo o pastorizzato
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo tre giorni
Produzione: ottobre-giugno
Grassi: 40% MGSS
Peso: 3-8-25 kg
Dimensioni: variabili
Produttori: caseifici artigianali nei dintorni della città di Enna

Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta e crosta color giallo molto intenso, compatta e più o meno dura a seconda dei tempi di stagionatura, con grani di pepe nero
Sapore: intenso, soprattutto negli esemplari a latte crudo, molto caratteristico, con le note del latte ovino, dello zafferano e del pepe
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi o rossi giovani. Mostarda piccante di pere e mele cotogne. Fave e piselli freschi. Pasta in bianco, pane tipo sfilatino

PECORINO SARDO DOP Cod. 310377



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: dicembre-luglio
Grassi: 35-40% MGSS
Peso: 3-4 kg
Dimensioni: diametro 15-18 cm, h. 6-10
Produttori: caseifici della Sardegna



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina semidura o dura e lievemente occhiata
Sapore: intenso e piccante
Abbinamenti suggeriti: Vini rossi corposi e invecchiati. Fave e piselli freschi. Arance e fichi. Mostarda di mele cotogne. Pane "Carasau"

PECORINO MISTO CAPRA DEL CAMPIDANO Cod. 310378



Caratteristiche tecniche

Latte: ovino e caprino, intero, crudo
Lavorazione: artigianale
Pasta: pressata
Salatura: a secco
Stagionatura: minimo 20 giorni
Produzione: febbraio-luglio
Grassi: 40% MGSS
Peso: 0,3-0,4 kg
Dimensioni: diametro 8-10 cm, h. 4-5
Produttori: caseifici della Sardegna



Caratteristiche organolettiche

Aspetto e consistenza: pasta paglierina semidura occhiata
Sapore: intenso, con note ircine e ovine
Abbinamenti suggeriti: Vini bianchi fruttati. Confettura di zucca e zenzero. Frutta fresca. Pane "Carasau"

LUIGI GUFFANTI
1876

Formaggi per Tradizione

Cancelloni
Food Service



Formaggi per Tradizione

