



L'Italia in Cucina



**FOOD & BEVERAGES**



**FISH & MEATS**

14 dicembre 2013

VI VOGLIO RACCONTARE LA MIA STORIA.

Fin da bambino ero attratto dal cibo  
e non per fame ma per la golosità di percepirne i sapori  
accompagnati da profumi e colori che facevano venire l'acquolina in bocca.

Questo perché mia mamma, provetta cuoca, sfornando invitanti piatti  
apprezzati e gustati dal resto della famiglia, provava in questo  
tale soddisfazione da sentirsi non più casalinga, ma chef a cinque stelle.

Mio padre invece, molto più severo e realista, di fronte ad alcuni insuccessi  
esordiva dicendo: "Magna e tasi!" (mangia e taci).

Non ho mai più dimenticato questa frase tanto schietta quanto rude e concreta:  
il cibo è comunque frutto di sacrifici e lavoro  
ed è per questo che gli ho dedicato il nostro prosecco:

"Magna, Bevi e Tasi" (mangia, bevi e taci).

Così sono cresciuto e piano piano questa passione, sempre più forte,  
si è trasformata in una voglia assoluta di conoscere,  
di approfondire quanto di meglio esiste in questo meraviglioso mondo alimentare.

Ho la fortuna di essere italiano e con arroganza affermo di poter scegliere,  
da Nord a Sud di questo paese, prodotti di assoluta qualità senza eguali al mondo.

Tutto questo mi ha permesso di realizzare un sogno  
trasportando il mio essere nel lavoro che amo.

Da vent'anni ho selezionato con meticolosità, sicurezza  
e grande professionalità, materie prime  
trasformandole con appropriate ricette in prodotti che oggi, per me,  
sono delle vere eccellenze culinarie brandizzate "Cà Foresto".

Oltre al mio staff, a condividere tutto questo, con entusiasmo, grinta e tanta pazienza,  
c'è la mia compagna Samira sempre presente con lucidità critica  
ed essenziale nelle più importanti scelte aziendali.

Dedichiamo questo immenso lavoro a quanti sapranno apprezzarlo  
traendone le emozioni e le soddisfazioni  
che abbiamo provato nel costruirlo con tanta dedizione.

La promessa è che continueremo ad impegnarci in questo percorso senza compromessi  
per voler trasmettere negli anni a venire quello in cui fermamente crediamo:

LA QUALITÀ ASSOLUTA.



Cà Foresto  
Prosecco

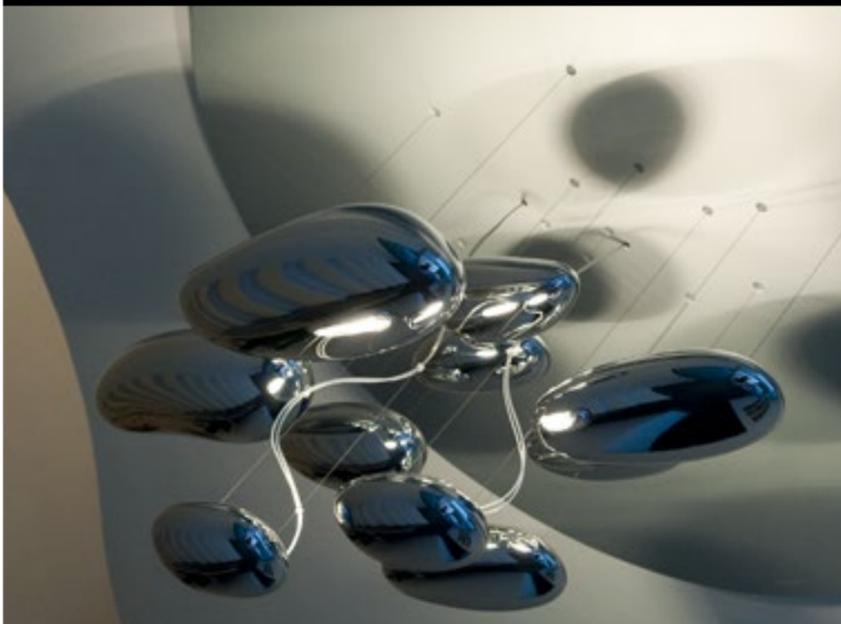


IL MONDO DI CÀ FORESTO.



Via Vittime del Vajont, 4 A/B - 31031  
Ceserano di San Marco - Treviso  
www.caforesto.it - info@caforesto.it  
Tel. + 39 0423. 64 53 72

**Cà Foresto**  
L'Italia in Cucina  
QUESTA BOTTIGLIA È  
STATA RECUPERATA  
NEL SETTEMBRE 2243  
SONO NECESSARI 450  
ANNI PERCHÉ SI BIO-  
DEGRADI. PENSACI.  
FAI LA DIFFERENZIATA.



 Cà Foresto



Samira, Elena e Sabrina



Claudio e Samira



Alessandro e Vlado

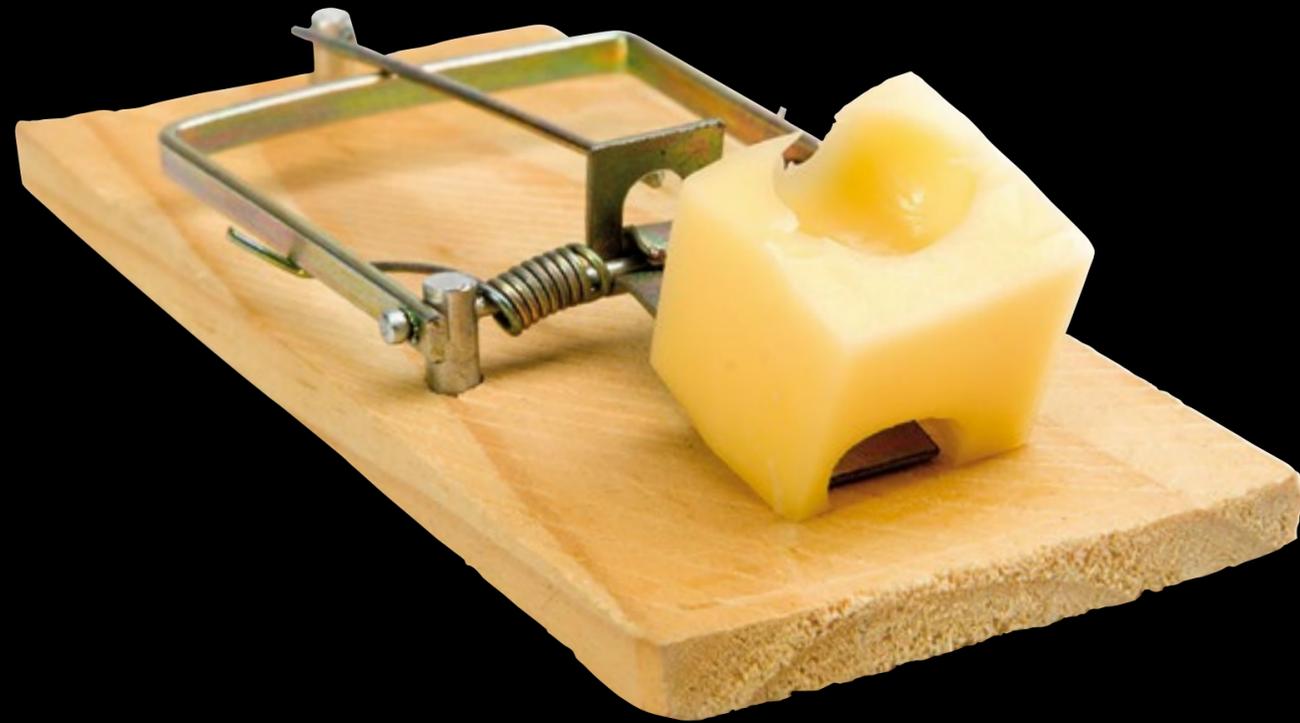


**QUALITÀ** È GARANZIA, **QUALITÀ** È IL NOSTRO CREDO, **QUALITÀ** È PERFEZIONE, **QUALITÀ** È TEMPO, **QUALITÀ** È COMUNICAZIONE, **QUALITÀ** È FIDUCIA, **QUALITÀ** È IL MOTORE, **QUALITÀ** È ORGANIZZAZIONE, **QUALITÀ** È RISPETTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ, **QUALITÀ** È L'INVIDIA DEL VICINO, **QUALITÀ** È CURIOSITÀ, **QUALITÀ** È SAPER PENSARE, **QUALITÀ** È BUON SENSO, **QUALITÀ** È TECNOLOGIA, **QUALITÀ** È CONFRONTO, **QUALITÀ** È CULTURA, **QUALITÀ** È MADE IN ITALY, **QUALITÀ** È IL LAVORO, **QUALITÀ** È IMMAGINAZIONE, **QUALITÀ** È DIFFERENZA, **QUALITÀ** È INNOVAZIONE, **QUALITÀ** È IN OGNI GESTO, **QUALITÀ** È EMERGERE, **QUALITÀ** È ESSERE UN GRUPPO, **QUALITÀ** È RESISTERE, **QUALITÀ** È PROTEZIONE, **QUALITÀ** È PROPOSTA, **QUALITÀ** È RISPOLVERARE L'ARGENTERIA, **QUALITÀ** È MEMORIA, **QUALITÀ** È RICERCA, **QUALITÀ** È COSCIENZA, **QUALITÀ** È COLLABORAZIONE, **QUALITÀ** È IL LUOGO DI ORIGINE, **QUALITÀ** È CERTIFICABILE, **QUALITÀ** È VITA, **QUALITÀ** È SODDISFAZIONE, **QUALITÀ** È BENESSERE, **QUALITÀ** È IL GUSTO, **QUALITÀ** È RESPONSABILITÀ SOCIALE, **QUALITÀ** È PRESERVARE, **QUALITÀ** È RICORDO, **QUALITÀ** È ABBINAMENTO, **QUALITÀ** È ESPERIENZA, **QUALITÀ** È PUNTUALITÀ, **QUALITÀ** È INTELLIGENZA, **QUALITÀ** È TENACIA, **QUALITÀ** È PROGETTARE, **QUALITÀ** È SCEGLIERE, **QUALITÀ** È CUORE, **QUALITÀ** È COMFORT, **QUALITÀ** È CONSISTENZA, **QUALITÀ** È ORO COLATO, **QUALITÀ** È PERFORMANCE, **QUALITÀ** È RICONOSCERE GLI ERRORI, **QUALITÀ** È MANGIARE, **QUALITÀ** È DEDICARE, **QUALITÀ** È IMPRESA, **QUALITÀ** È UN DIRITTO, **QUALITÀ** È AMBIENTALE, **QUALITÀ** È COMPETENZA, **QUALITÀ** È INTERESSARSI, **QUALITÀ** È AUDACIA, **QUALITÀ** È CONOSCENZA.



BUON APPETITO.





ATTRAZIONE FATALE.

FORMAGGI



FM134S · ± 10 kg

Puzzone di Moena (tenero) · Trentino Alto Adige

La lavorazione tipica di questo formaggio e la stagionatura in ambienti molto umidi con una temperatura di 13-14° C per almeno 3 mesi, periodo in cui viene bagnato con acqua salata tiepida una o due volte alla settimana, conferiscono al puzzone particolari profumi e caratteristiche organolettiche. Crosta sottile, morbida e di colore marrone rossastro. Pasta morbida, con occhiatura leggera di colore bianco paglierino.



FM207S · ± 4/5 kg

Stanghe di Lagundo (tenero) · Trentino Alto Adige

Prodotto esclusivamente nei masi ad alta quota con latte intero, fermenti, caglio e sale. Pasta bianca con piccola occhiatura, dal dolcissimo sapore di latte con caratteristico odore di montagna. Si può utilizzare in cucina da fare cotto, alla piastra o da gustare al naturale.



FM127S · ± 2,3 kg

Vento d'Estate vaccino (duro) · Veneto

Particolare formaggio a pasta dura affinato in barrique con fieno di alta montagna tagliato a mano. Sapore unico piacevolmente aromatico dal retrogusto che ricorda i profumi di fieno e fiori. Degustatelo con una birra Ocean.



FM176S ¼ s/v · ± 1,5/1,8 kg

Affumicacio (duro) · Veneto

Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato ed affumicato con fumo di legna di faggio. Pasta di color giallo paglierino, compatta e con occhiatura piccola regolarmente distribuita. Crosta liscia e sottile che diventa consistente con l'invecchiamento. La sua sapidità viene esaltata dalle note dolci dell'affumicatura rendendolo una golosità difficilmente descrivibile a parole.

FM129S stagionato 3 mesi · ± 6 kg  
FM130S stagionato oltre 8 mesi · ± 6 kg

Montasio DOP (semiduro) · Friuli Venezia Giulia

Il formaggio Montasio è originario della Carnia ed il suo nome deriva da un gruppo montuoso delle Alpi Giulie dove, su di un esteso altopiano che si eleva sul versante meridionale, viene esercitato l'alpeggio. Semistagionato ha un sapore morbido che ricorda il latte da cui viene prodotto, stagionato assume gusto aromatico con piccantezza non eccessiva.



FM131S · ± 600 g

Ricotta affumicata Alta Carnia (morbido) · Friuli Venezia Giulia

Si produce col siero avanzato della lavorazione del formaggio di malga, portato quasi al punto di ebollizione nella caldaia di rame e con una piccola quantità dello stesso inacidito mescolato con erbe selvatiche aromatiche. Dopo essere stata sgocciolata e salata la ricotta viene fatta affumicare su braci di faggio in un locale apposito. Gusto delicato con note aromatiche dell'affumicatura che ben si accompagna ai mirtilli canditi.



FM220S s/v · ± 1 kg

Grana Padano DOP (duro) · Veneto

Grana Padano DOP confezionato s/v in trancio da 1 kg per catering.



FM059L · 1 kg

Grana Padano grattugiato · Veneto

Nella pratica latta salvaroma tutta la fragranza del Grana Padano già grattugiato.



FM069A · 500 g

Grana Padano bocconcini (semiduro) · Veneto

Sfiziosi cubetti di Grana Padano in vaschetta ideali in aperitivi oppure su crostini di polenta gialla abbrustolita.



FM070A · 500 g

Grana Padano petali (semiduro) · Veneto

Petali in vaschetta già pronti per carpacci di bresaola, rucola e Grana Padano.



FM060S 1/8 · ± 4/4,5 kg

Grana Padano DOP stagionato 11/12 mesi (semiduro) · Veneto

Un buon Grana Padano stagionato da usare a tutto campo.



FM185S · ± 3,5/5 kg

Brunetto a latte crudo (semiduro) · Veneto

Tipico della zona di Valdobbiadene è un formaggio di grande qualità prodotto esclusivamente con il buon latte di vacca Bruna. Profumo gradevole con sentori di erbe e fiori della montagna che diventa più intenso ed amarognolo con la maturazione.



FM175B · 500 g

Grana Padano grattugiato (semiduro) · Veneto

Comoda busta di Grana Padano grattugiato per primi piatti o per prelibati gratin.



FM071B · 1 kg

Mix formaggio grattugiato (semiduro) · Veneto

Mix di formaggio grattugiato sempre pronto da usare a piacimento.



FM139S · ± 8 kg

Monteveronese DOP vecchio stagionato 10/12 mesi (semiduro) · Veneto

Tipico formaggio d'alpeggio o come si dice in Veneto di Malga, dove è profondamente radicato e la cui lavorazione privilegia ancora l'utilizzo del latte crudo e delle tecniche tradizionali che ne fanno un prodotto particolarmente interessante.



FM179S · ± 1,2 kg

Fienotto (semiduro) · Veneto

La sua caratteristica è di essere posto a stagionare in un letto di fine fieno aromatico che gli conferisce aromi e gusto.



FM184S ¼ s/v · ± 1,5 kg

Tutta birra (semiduro) · Veneto

Il procedimento di affinamento nella birra risulta diverso per ogni lotto prodotto. Il risultato è un formaggio dalla crosta dorata e consistente con pasta compatta e saporita. Il profumo rimanda alla birra ma in modo delicato lasciando a chi lo assaggia il compito di carpirne il segreto.



FM123S · ± 6 kg

Ubriaco di Prosecco (semiduro) · Veneto

Formaggio straordinariamente trevigiano a pasta semidura affinato in vino e vinaccia di Prosecco DOC. Gusto delicato, frizzante e fruttato con sfumature lievemente acidule.



FM119S · ± 6 kg

Ubriaco di Raboso (semiduro) · Veneto

Ubriacato nelle vinacce il formaggio utilizzato è un latteria di buona stagionatura. Consigliamo di degustarlo con lo stesso vino rosso usato per la lavorazione quindi un Raboso.



FM120S · ± 5,5 kg

Baronerosso latte di capra (semiduro) · Veneto

Formaggio a pasta bianca, semidura, leggermente friabile affinato in vino e vinaccia di Barbera d'Asti DOCG. Gusto pieno ed avvolgente, retrogusto vinoso e persistente.



FM177S ½ s/v · ± 1,8 kg

Bastardo del Grappa (semiduro) · Veneto

Pasta di colore chiaro tendente al paglierino, occhiatura sparsa e crosta ruvida. Sapore intenso gradevole e mai piccante. Bastardo nel nome... principe nel gusto.



FM180S · ± 1,2 kg

Formajo Imbriago (semiduro) · Veneto

Le forme stagionate vengono immerse in tini di vinaccia fresca. Nei succhi vinosi dei vitigni DOC della provincia di Treviso il formaggio ringiovanisce e si affina fino a prendere un profumo fruttato, aromatico molto piacevole ed invitante. Solo questo è l'Imbriago.



FM121S · ± 2,3 kg

Briscola (semiduro) · Veneto

Formaggio a pasta semidura, leggermente occhiato ed affinato in vinaccia di uve rosse. Sapore di media intensità, leggermente piccante dal piacevole retrogusto fruttato.



FM122S · ± 8 kg

Ubriaco di Amarò (semiduro) · Veneto

Formaggio affinato nelle pregiate uve di Amarone della Valpolicella DOC. Con queste vinacce si ubriaca il Monte Veronese d'Allevole di media stagionatura. Formaggio d'élite arricchito dal gradevole e persistente profumo che presenta evidenti infiltrazioni di vino Amarone acquisendo un gusto intenso ed avvolgente.



FM183S ¼ s/v · ± 1,5 kg

Primitivo (semiduro) · Veneto

Prodotto con latte vaccino intero, potrebbe essere definito un formaggio "primitivo", non inteso nel senso di rozzo ma di originario ed essenziale come la materia prima da cui proviene.



FM124S · ± 1,2 kg

Basajo (erborinato) · Veneto

Formaggio erborinato a pasta cremosa di latte crudo ovino affinato in pregiato vino passito bianco. Gusto unico fondente in bocca dai retrogusti zuccherini del vino Passito.



FM206S · ± 8 kg

Toma erborinata (erborinato) · Veneto

Formaggio di latte vaccino proveniente da più mungiture ed affinato in fustelle di legno con erbe aromatiche. Pasta di colore chiaro spezzata dallo sviluppo leggero di erborinatura.



FM140S · ± 3/4 kg

Morlacco stagionato min. 60 g. (tenero) · Veneto

Dopo un congruo periodo di riposo la massa viene colata nei canestri di vimini. La salatura si compie a secco, in più riprese, per qualche giorno. Il formaggio matura in 60 giorni durante i quali le forme vengono periodicamente lavate con acqua salata. La pasta si presenta tipicamente occhiata, bianca, morbida al taglio ed il sapore è cremoso.



FM125S · ± 2,3 kg

Blu '61 (erborinato) · Veneto

Formaggio erborinato a pasta morbida affinato in vino Raboso Passito Veneto IGT e mirtilli rossi. La giuria di Alma Caseus ha così definito il blu '61: il prodotto si presenta perfettamente equilibrato nel sapore e nella struttura, piuttosto dolce sebbene erborinato. Le note vinose dovute alla presenza delle vinacce, mai invasive, si sposano mirabilmente con i sentori di latte e con l'erborinatura.



FM126S · ± 3 kg

Perlagrigia sotto cenere (erborinato) · Veneto

Formaggio a pasta morbida compatta con tartufo nero. Affinato in crosta con una particolare miscela di spezie e cenere naturale di faggio. Gusto aromatico leggermente speziato dal netto sentore di tartufo.



FM075S s/v · ± 3 kg

Asiago DOP pressato (tenero) · Veneto

Prodotto caseario di latte di vacca a pasta semicotta e a Denominazione di Origine Protetta. La sua storia si perde con quella delle popolazioni dell'Altopiano di Asiago da cui trae il nome. La crosta è sottile ed elastica, la pasta interna è morbida, burrosa, di colore bianco con occhiatura irregolare. Il sapore dolce e delicato ricorda la panna ed il latte appena munto. Ottimo come formaggio da tavola si presta egregiamente anche a molteplici ricette.



FM178S · ± 1,2 kg

Brighetto (tenero) · Veneto

Il Brighetto è un formaggio a latte crudo, per l'appunto di due munte, intero, proveniente dalle colline di Conegliano la cui maturazione si compie in 45-60 giorni. Il sapore è dolce e si fa più pieno con la maturazione, il profumo lievemente latteo e aromatico, è una specialità che sa di natura ad ogni assaggio.



FM132S · ± 14 kg

Asiago DOP pressato artigianale (morbido) · Veneto

Prodotto con latte vaccino intero viene lavorato a pasta semicruda. La crosta è sottile ed elastica, la pasta interna è morbida, burrosa, di colore bianco o leggermente paglierino e con occhiatura irregolare. Il sapore dolce e delicato ricorda la panna ed il latte appena munto. Ottimo come formaggio da tavola, si presta egregiamente a molteplici ricette.



FM128S · ± 1,2 kg

Capraricca (morbido) · Veneto

Formaggio a pasta morbida leggermente occhiata prodotto artigianalmente con latte caprino crudo selezionato da un'unica stalla. Gusto delicato e sorprendentemente armonioso.



FM136S · ± 300 g

Carlina (morbido) · Veneto

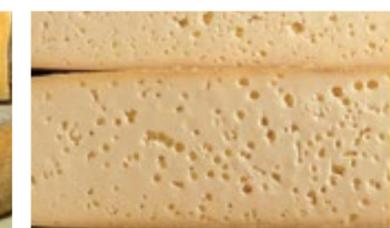
Formaggio a pasta bianca e cremoso prodotto con latte vaccino e fermenti lattici. Gusto fresco e delicato si presenta esternamente con una fioritura di muffe nobili. Provare fuso su "gnocchi alla Carlina".



FM135S · ± 25 kg

Bagòss (semiduro) · Lombardia

Bagòss è un termine dialettale che significa Bagolino, paese in Valle del Caffaro da cui deriva questo formaggio a latte crudo, parzialmente scremato, da Bruna Alpina o Pezzata Rossa, con sapore aromatico. Stagionatura 2/3 anni.



FM182S · ± 3 kg

Pannarello (molle) · Veneto

Pasta morbida e compatta di color bianco crema, crosta sottilissima, profumo latteo con un sapore dolce e delicato che lo rende una delle eccellenze casearie venete. Il vero piacere di riscoprire un gusto forse dimenticato.



FM181S 1/4 s/v · ± 1,7 kg

Morlacco del Grappa riserva (molle) · Veneto

Autentica prelibatezza di antica tradizione prodotta con il buon latte dell'area Pedemontana. Crosta rigata, profumo deciso e caratteristico, latteo con sentore erbaceo. Gusto saporito!



FM118S · ± 10 kg

Bitto DOP extra stag. 12 mesi (semiduro) · Lombardia

Viene prodotto solo in alpeggio in Valtellina con un piccolo innesto di latte caprino. Il suo sapore è piccante e molto intenso di quelli che non si dimenticano mai, non ha nemmeno bisogno di essere masticato perché si scioglie in bocca. Tagliato a dadini è utilizzato per condire i pizzoccheri, la tipica pasta valtellinese di grano saraceno.



FM089S · ± 10 kg

Branzi Stravecchio (semiduro) · Lombardia

Nasce nella zona delle Prealpi Orobie e precisamente nella Provincia di Bergamo ed è prodotto con latte crudo di mucche di razza Bruna Alpina alimentate con foraggi in aperta montagna. Ha una stagionatura di 180/360 giorni, l'occhiatura non è regolare ed il sapore è ricco e pieno. Indicato nei piatti con la polenta o come antipasto tagliato a dadini.



FM091S · ± 500 g

Cavallina (semiduro) · Lombardia

Formaggio prodotto con latte montano a pasta semicotta, di forma cilindrica con crosta lucida e leggermente scura. La pasta è chiara con poca occhiatura ed il gusto dolce delicatamente armonico. La stagionatura minima di 45 giorni avviene in magazzini a umidità controllata. Da gustare bevendo un buon Passito.



FM090S · ± 400/600 g

Cavallina Ubriaca (semiduro) · Lombardia

Formaggio prodotto con il latte montano della Valle Cavallina la cui stagionatura avviene ponendo il prodotto sotto vinaccia per un tempo minimo di 30 giorni. La pasta aromatica ricorda il sapore intenso del vino, la crosta è rosso scuro e può essere mangiata.



FM107S · ± 8 kg

Branzi d'Alpeggio Val Brembana (semiduro) · Lombardia

Nasce nella zona delle Prealpi Orobie e precisamente nella Provincia di Bergamo, è prodotto con latte crudo ed una stagionatura minima di 60/70 giorni. L'occhiatura non è particolarmente regolare ed il sapore è pieno e ricco specialmente dopo i 4/5 mesi.



FM112S semistagionato · ± 5/6 kg  
FM113S stagionato oltre 12 mesi · ± 5/6 kg

Casera della Valtellina (semiduro) · Lombardia

Nota formaggio della Valtellina prodotto con le stesse mucche che durante l'estate forniscono latte utilizzato per il Bitto, esprime sapori intensi e decisi in modo particolare quando viene affinato oltre i 12 mesi. Da abbinare a mostarde con sapori senapati.



FM093S · ± 450/600 g

Riccio al tartufo (semiduro) · Lombardia

Il Riccio al tartufo è un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte proveniente dagli allevamenti della Val Cavallina e Val Seriana. La sua crosta giallo paglierino presenta numerose striature scure conseguenti ai pezzetti di tartufo miscelati nella pasta. Si presta ad essere grattugiato sulla pasta e nel riso ai quali conferisce un piacevole e marcato profumo di tartufo.



FM094S · ± 450/600 g

Riccio (semiduro) · Lombardia

Il Riccio è un formaggio prodotto con latte montano proveniente dagli allevamenti della Val Cavallina. La sua crosta è bianca con sviluppo di una leggera muffa chiara che gli conferisce un gradevole profumo di muschio.



FM095S · ± 3,4/3,8 kg

Toma Monte Corna (tenero) · Lombardia

Tipico formaggio delle Valli Bergamasche di pasta morbida ed elastica di un colore che va dal bianco avorio al giallo paglierino con crosta lucente e liscia. Caratteristica la sua forma rotondeggiante e la sua marcata occhiatura. Conservare a temperatura ambiente due ore prima del consumo. Un gusto deciso e persistente da esaltare con confettura di cren e mela verde.



FM092S · ± 1,8/2 kg

Formagella Valcavallina (tenero) · Lombardia

È una formagella di piccole dimensioni che racchiude tutti i profumi e le peculiarità delle essenze presenti nel foraggio dei pascoli della Val Cavallina dove si alimentano le mucche. La pasta dolce e aromatica si presenta chiara e con una leggera occhiatura. Ottima in abbinamento a tutti i tipi di Chutney.



FM212S · ± 2 kg

Formagella della Valsassina (tenero) · Lombardia

È un formaggio a pasta morbida dolce e viene consumato dopo una stagionatura che può variare da 1 a 4 mesi. La crosta è sottile, giallo rosata, la pasta è omogenea, con poche occhiature sparse, di colore giallo paglierino per la maturazione dovuta alle dimensioni ridotte della forma ad opera della microflora superficiale.



FM116S · ± 5 kg

Toma Bergamasca (tenero) · Lombardia

Con il latte avanzato dal fabbisogno giornaliero, i marchesi bergamaschi producevano questo formaggio che poteva essere consumato giovane o stagionato anche per oltre 6 mesi. Sullo scaldo della forma è impresso il marchio "Toma Bergamasca".



FM110S · ± 6 kg

Strachitunt DOP (erborinato) · Lombardia

Formaggio erborinato a due paste prodotto in grande quantità in Val Taleggio alla fine dell'800. Realizzato con latte di vacca intero mescolando la cagliata della sera con quella del mattino seguente. Sapore pronunciato da lievemente a molto piccante.



FM109S · ± 3,5 kg

Salva Cremasco DOP (morbido) · Lombardia

Formaggio asciutto e friabile che un tempo veniva prodotto nel mese di Maggio per utilizzare le eccedenze di latte di quel periodo dell'anno: "Salva" perché salvava l'economia di molti caseifici.



FM114S · ± 1,8 kg

Quartirolo fresco DOP (tenero) · Lombardia

Frutto della tradizione Lombarda, il Quartirolo deve il suo nome al tipo di alimentazione del bestiame nel periodo della produzione del formaggio, il foraggio fresco di quarto taglio. La pasta unita, leggermente grumosa e friabile, dal caratteristico sapore lievemente acidulo, conferisce una personalità inimitabile a questo formaggio.



FM115S · ± 1,8 kg

Quartirolo stag. DOP (tenero) · Lombardia

Si tratta di un Quartirolo stagionato che viene riposto in casse di legno di pino e girato manualmente più volte nel corso della maturazione. Si presenta con pasta bianca, compatta, gessata e friabile. Al palato è deciso, leggermente acidulo e molto persistente.



FM108S · ± 2,8 kg

Roccolo Valtaleggio (morbido) · Lombardia

Si presenta con una caratteristica forma cilindrica che meglio permette di ottenere una pasta morbida nel sottocrosta e leggermente asciutta nel cuore esaltando un insieme di diversi sapori e profumi che rendono questo formaggio unico. La stagionatura della durata di 6 mesi viene effettuata in Val Taleggio su assi di legno di pino ed in cantine ricche di muffa dai profumi e dai colori più variegati. Ideale abbinato a verdure sott'olio o giardiniera ed accompagnato con vino Passito Cajo Mo'.



FM111S · ± 1,8 kg

Taleggio DOP (molle) · Lombardia

Formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime il cui nome deriva dall'omonima Valle dell'Alto Bergamasco dov'è nato e ancor oggi viene prodotto, salato a mano e fatto stagionare in casse di pino. Sapore dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato.



FM202S · ± 500 g  
FM203S · ± 2 kg

Mascarpone (molle) · Lombardia

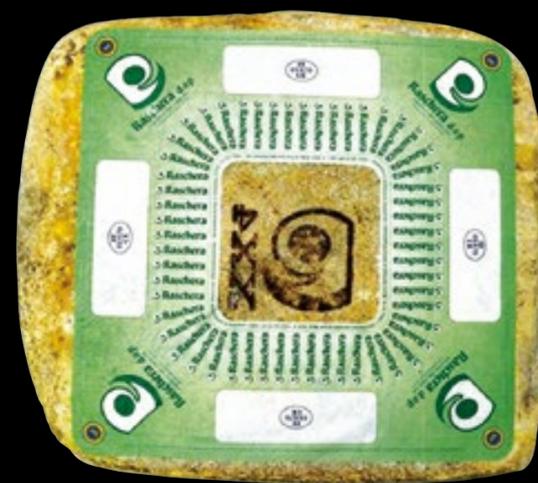
Il mascarpone è un formaggio ricavato dalla lavorazione di panna di latte. Ha l'aspetto di una crema morbida consistente, di colore bianco-giallo chiaro con sapore molto dolce ed è altamente calorico.



FM204S · ± 250 g

Stracchino (molle) · Lombardia

È un formaggio a pasta molle di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero. È buono da solo, con del pane fresco oppure accompagnato da verdure cotte o crude, ma è anche un ingrediente prelibato per le più svariate ricette culinarie.



FM151S · ± 8/9 kg

Raschera d'Alpeggio DOP (semiduro) · Piemonte

Per potersi fregiare di questo appellativo il Raschera d'Alpeggio deve essere prodotto da latte di vacche al pascolo sopra i 900 metri di quota, nel ristretto territorio di soli nove Comuni montani. I colori ed i profumi inebrianti delle erbe aromatiche e delle fioriture alpine estive si ritrovano nel colore giallo intenso della pasta, nel suo ricco aroma e nel gusto pieno e persistente che ne fa uno dei grandi formaggi piemontesi.



FM162S · ± 6/7 kg

Testun d'Alpeggio alle vinacce (semiduro) · Piemonte

Il Testun d'Alpeggio alle vinacce è un formaggio raro. Viene affinato in botti di rovere nelle vinacce di Nebbiolo che conferiscono al prodotto caratteristiche uniche e inimitabili.



FM156S · ± 4/5 kg

Castelmagno d'Alpeggio DOP  
stagionato oltre 6 mesi (semiduro) · Piemonte



FM157S · ± 4/5 kg

Castelmagno d'Alpeggio DOP  
stagionato oltre 12 mesi (semiduro) · Piemonte

Nei pascoli attorno al santuario di San Magno, nell'alta Valle Grana, da almeno mille anni si produce questo rinomato formaggio a pasta rotta (la cagliata è frantumata due volte). È un formaggio con stagionatura prolungata in ambiente naturale. Può essere affinato oltre i 12 mesi, l'erborinatura, che si può formare nel tempo, è ricercata dagli intenditori. Il nostro Castelmagno ha una percentuale di latte di capra, seguendo l'antico modo di fare questo formaggio.



FM160S · ± 7/8 kg

Testun d'Alpeggio stagionato in grotte  
(semiduro) · Piemonte



FM161S · ± 2/3 kg

Testun d'Alpeggio stagionato nel fieno  
(semiduro) · Piemonte

La pasta base di latte caprino in purezza è rotta in grani che hanno la dimensione di una nocciola e quindi pressata. Il latte d'alpeggio regala al formaggio un bouquet di fiori, di erbe e profumi esaltati dalla stagionatura, come la liquirizia ed il caramello.



FM148S · ± 700/800 g

Ciabrot puro (semiduro) · Piemonte

Questo formaggio proviene dall'alta Valle Grana, zona di produzione del Castelmagno, ed è fatto con puro latte di capra. La pasta è compatta, friabile in bocca e la crosta ha un colore paglierino scuro. Stagionato in grotte naturali assume una grande personalità decisa.



FM147S · ± 700/800 g

Ciabrot tenero (tenero) · Piemonte



FM144S · ± 6/7 kg

Bra DOP tenero (tenero) · Piemonte

Questo formaggio prende il nome dall'omonima città situata nella Piana Cuneese che ne era il principale mercato nel passato. L'area di produzione comprende l'intero territorio della Provincia di Cuneo. La pasta è moderatamente consistente ed elastica ed ha piccolissime occhiature appena visibili e non troppo diffuse.



FM145S · ± 6/7 kg

Bra DOP stagionato oltre 4 mesi (tenero) · Piemonte



FM163S · ± 2/3 kg

Seirass del Fen (tenero) · Piemonte

Ricotta tipica della Val Chisone, Val Germanasca e Val Pellice, viene avvolta in fieno maggengo per la stagionatura che le conferisce determinate caratteristiche da renderla incomparabile. È possibile degustarla con olio extravergine di oliva, sale e pepe.



FM159S · ± 7/8 kg

Toma del Mulo (tenero) · Piemonte

Secondo la leggenda, il formaggio veniva trasportato dalle baite in città a dorso dei muli, e da ciò deriva la particolare forma. Grande è la sua complessità aromatica con sentori di fiori ed erbe di montagna e la sua persistenza.



FM141S · ± 300 g

Robiola di Roccaverano di pura capra (tenero) · Piemonte

Uno dei caprini più famosi d'Italia compatto quando ha pochi giorni, cremoso e delizioso dopo i 30 giorni di affinamento.



FM158S · 125 g

Burro d'Alpeggio (tenero) · Piemonte

Prodotto con latte crudo negli alpeggi delle vallate Alpine piemontesi. Si burrifica la crema acida ottenuta per affioramento spontaneo del latte di vacca tramite l'uso della zangola. Il sapore è piacevolmente aromatico con sentori di erbe dei pascoli alpini.



FM154S · ± 2,5/3 kg

Blu d'Alpe (tenero) · Piemonte

100% latte di mucca lavorato a crudo con aggiunta di Penicillium. Sotto la crosta fiorita di vellutata muffa bianca, la pasta è morbida ed il gusto avvolgente. All'interno una diffusa e delicata venatura blu è accompagnata da una nota piccante e da una complessità aromatica da vero fuoriclasse.



FM155S · ± 3/3,5 kg

Blu di Pecora della Valle Grana (tenero) · Piemonte

Durante la naturale stagionatura, che si protrae su assi di legno per oltre 60 giorni, il formaggio viene opportunamente forato utilizzando appositi aghi di rame che ne favoriscono l'erborinatura e la sua grande complessità organolettica. La crosta è sottile e la pasta fondente e cremosa.



FM142S · ± 300 g

Robiola Rustica (morbido) · Piemonte



FM143S · ± 300 g

Robiola d'Autunno con tartufo (morbido) · Piemonte

Formaggio cremoso a latte crudo prodotto nella zona del Castelmagno.



FM194S · ± 2/2,5 kg

Sola - Sora (molle) · Piemonte

Il profumo latteo burroso, la pasta tenera che si scioglie in bocca ed il gusto vellutato fanno di questo formaggio un prodotto molto appetitoso. La presenza di latte ovino e caprino, comunque sempre marginale, è legata alla tradizione di allevare insieme alle mucche qualche pecora e capra.



FM146S · ± 8/9 kg

Tenero di Pascolo (morbido) · Piemonte

Il Tenero di Pascolo rinterpreta un'antica ricetta delle Vallate Alpine. La pasta è morbida con occhiature che testimoniano la lavorazione artigianale a crudo. È prodotto utilizzando latte di animali al pascolo in estate e conserva una grande complessità aromatica, con netti e piacevoli sentori floreali e di erbe alpine. L'affinamento su assi di rovere gli conferisce un gusto pieno e complesso.



FM149S · ± 800 g

Feot (morbido) · Piemonte

Il Feot che in lingua occitana significa "piccola pecora" è una Toma contadina minuta con crosta liscia di un giallo che si fa più intenso con il tempo. La pasta bianca e leggermente occhiata è caratterizzata da profumi di mandorla e buona sapidità. La stagionatura in grotte naturali e su assi di ciliegio consente di mantenere inalterato il gusto del formaggio, conferendo ad esso la complessità del vero fuoriclasse.



FM150S · ± 1,2 kg

Pecorino delle Barme (morbido) · Piemonte

Il pecorino delle Barme matura le sue qualità nelle omonime grotte avvolto nel fieno di montagna ancora fresco, che oltre a conservarlo da eventuali sbalzi climatici, contribuisce alla sua complessità aromatica. La pasta di color giallo paglierino risulta compatta e morbida al tatto mentre al palato è caratterizzata da sentori di nocciola e da una buona persistenza.



FM153S · ± 150 g

Furnet (morbido) · Piemonte

Il Furnet è una piccola paglierina prodotta con latte di vacca. Ottima da cucinare sulla piastra perché in fase di cottura la pasta diventa cremosa e filante.



FM152S · ± 250 g

Pagliettina di Pecora (morbido) · Piemonte

Tipico Cuneese è un formaggio con pasta morbida, bianca e senza occhiature che si fa più compatta, lucida e giallastra con l'affinamento. Anche gli aromi mutano dai sentori di latte appena munto, con pasta fondente, si passa via via ad un gusto più pieno ed intenso con sentori di nocciola e talvolta di fungo.



FM049S 1/2 · ± 6 kg cucchiaio

Gorgonzola DOP dolce (erborinato) · Piemonte

Prodotto a pasta chiara, erborinatura leggera, cremoso, sapore delicato ma intenso. Stagionato per 60/70 giorni è da consumare a temperatura ambiente. Proposto nella mezza forma tagliata per lavorare al cucchiaio con pane rustico e buon vino.



FM048S 1/8 ATM · ± 1,5 kg

Gorgonzola DOP dolce (erborinato) · Piemonte

Gorgonzola dolce DOP confezionato in ottavo di forma sottovuoto. Prodotto a pasta chiara, erborinatura accentuata nella densità e nel colore, di consistenza compatta ma morbida e dal sapore deciso.



FM211S · ± 1,5 kg

Gorgonzola classico DOP extra (erborinato) · Piemonte

Stagionatura di 120 giorni in cui si concentrano tutte le essenze proprie del latte di mucca che si sono fuse con il fungo *Penicillium*; offre un sapore intenso, sostanzioso, grasso e leggermente piccante, che s'installa in bocca dove rimane a lungo. Di enorme cremosità con tonalità marmorizzata e venature azzurre.



FM198S 1/2 · ± 5/6 kg

Gorgonzola dolce DOP extra (erborinato) · Piemonte

Prodotto a pasta chiara, erborinatura leggera, cremoso e sapore delicato ma intenso. Si consuma a temperatura ambiente con pane rustico e buon vino rosso.



FM199S · ± 2,5 kg

Blu Quadro (erborinato) · Piemonte

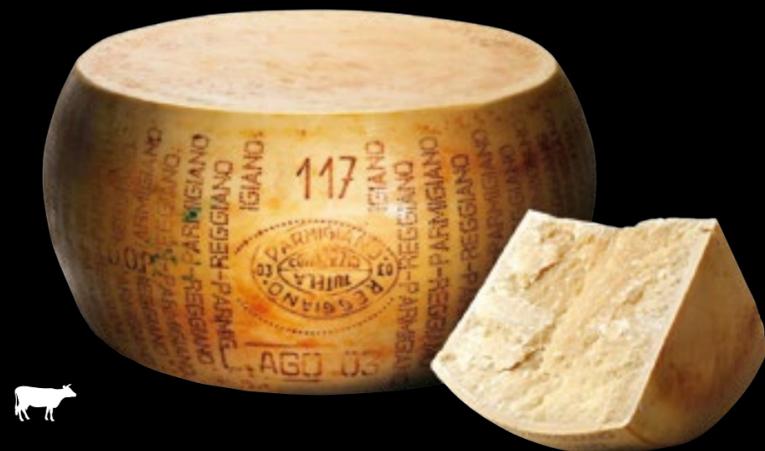
È un formaggio erborinato a pasta compatta lavorato solo con latte vaccino. Durante la stagionatura viene rivoltato e forato più volte per favorire lo sviluppo del penicillo che determina la tipica colorazione verde blu.



FM133S · ± 10 kg

Fontina Valdostana DOP (tenero) · Valle d'Aosta

La stagionatura avviene in grotte scavate nella roccia dove la temperatura è di 5-10° C con un tasso di umidità relativa di almeno il 90% per far maturare naturalmente le preziose forme che vengono poste su scaffali di abete rosso. Per una buona conservazione avvolgere completamente la fetta di fontina con carta d'alluminio. In cucina è senz'altro il modo migliore per preservare i sapori, in regione è mangiata anche come una semplice Toma.



FM105S trancio s/v · ± 4/5 kg

Parmigiano Reggiano DOP extra  
60 mesi (duro) · Emilia Romagna

FM104S trancio s/v · ± 4/5 kg

Parmigiano Reggiano DOP extra  
50 mesi (duro) · Emilia Romagna

FM102S trancio s/v · ± 4/5 kg  
FM103S trancio s/v · ± 1 kg

Parmigiano Reggiano DOP extra  
30 mesi (duro) · Emilia Romagna

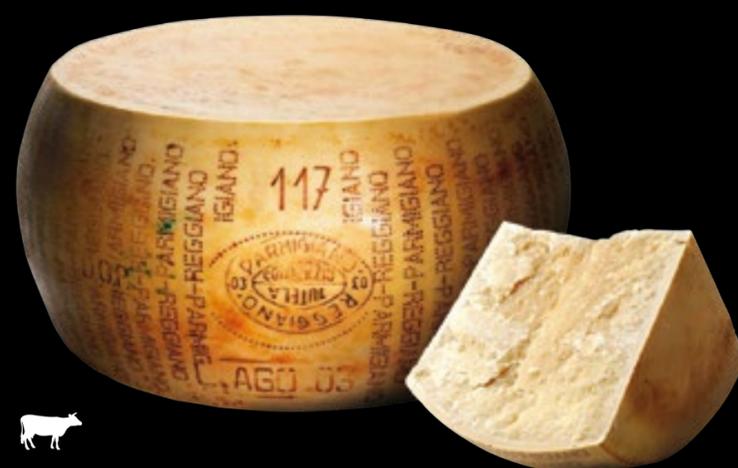
È il formaggio DOP a pasta dura più famoso d'Italia: prodotto con latte vaccino crudo senza l'aggiunta di additivi o conservanti può essere mangiato a scaglie o grattugiato e viene stagionato per 2/3 anni ma può arrivare perfino a 90 mesi. Il Parmigiano Reggiano di 30 mesi degustato ha la pasta che si scioglie al palato mentre le altre stagionature di 50/60 mesi sono da meditazione.



FM053S 1/2 s/v · ± 600 g

Formaggio di fossa di Sogliano DOP (duro) · Emilia Romagna

Nobile formaggio di pecora stagionato nelle fosse di tufo di Sogliano. Le forme vengono poste per tre mesi in antichi depositi granari di età malatestiana scavati nel tufo a pianta ovale. Fermentando in queste condizioni il formaggio sviluppa sentori amarognoli e fragranze di sottobosco, di fango e di tartufo e presenta un'elevata digeribilità. Essendo una tecnica quella di stagionatura nelle fosse, il risultato finale è legato alla qualità del formaggio che viene posto a fermentare. Troppo spesso succede che pecorini non eccellenti riempiono queste fosse e i forti odori che la stessa trasmette servono a coprire difetti più o meno grandi.



FM106S s/v · ± 4/5 kg

Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse 30 mesi (duro) · Emilia Romagna

Il latte delle Vacche Rosse di razza Reggiana possiede caratteristiche qualitative che lo differenziano dal Parmigiano Reggiano tradizionale. La Rossa produce un terzo in meno di latte rispetto alla razza Frisona ma possiede una maggiore resa nella caseificazione. Caratteristico il colore giallo paglierino, l'elasticità della grana, l'aroma intenso ma delicato anche oltre i 30 mesi di stagionatura.



FM209S · ± 1/1,2 kg

Pecorino di fossa di Sogliano (duro) · Emilia Romagna

Questo pecorino di fossa di Sogliano è un formaggio grasso, friabile, gustoso e dal profumo assai intenso; il suo aroma richiama il profumo del sottobosco, del legno, del tartufo e del muschio; il suo sapore è caratteristico e passa dal dolce al piccante.



FM052S s/v · ± 1,4 kg

Pecorino l'Ulivo (duro) · Emilia Romagna

Formaggio di pecora affinato con ramoscelli d'ulivo, forma irregolare con crosta segnata dalle frasche di colore ocra chiaro, pasta avorio con fine occhiatura, profumo delicato con sentori di ulivo, sapore dolce e gradevole. Ottimo in plateau.



FM055S · ± 400 g

Mini Nocerino (duro) · Emilia Romagna

Formaggio di pecora stagionato con le foglie di noci, pasta bianca e compatta, profumo gradevole riconducibile alle foglie usate e sapore armonioso. Da abbinare a conserva dolce di radicchio.



FM054S · ± 600 g

Mini Scoparolo (duro) · Emilia Romagna

Formaggio di pecora semistagionato, colore crosta dorata, pasta compatta e bianchissima, profumo gradevole e sapore armonioso. Proposto a scaglie su risotto allo zafferano.



FM050S · ± 300 g

Squacquerone (molle) · Emilia Romagna

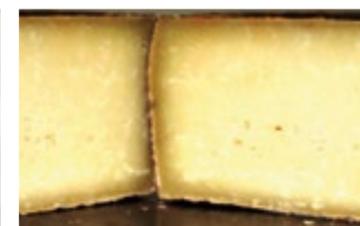
Tipicissima specialità regionale lo Squacquerone è un formaggio molle fresco ottenuto da latte vaccino intero, crosta assente, pasta morbida e cremosa color bianco latte, sapore dolce e delicato con aroma lattico fresco. Assaporato con piadina calda diventa irresistibile!



FM086S · ± 5/6 kg

Pecorino di Pienza riserva stagionato oltre 12 mesi (duro) · Toscana

Il pecorino riserva nasce dalla più antica tradizione dell'agricoltura Toscana. Era il formaggio destinato ad invecchiare ed essere consumato ben stagionato durante l'inverno. Un formaggio per le occasioni importanti da abbinare a mostarde di frutta.



FM051S s/v · ± 1,4 kg

Cacio Faenum (semiduro) · Emilia Romagna

Questo formaggio di pecora viene barricato in botte con fieno, ha una forma leggermente irregolare e crosta colore muschiato, con pasta bianca e compatta, profumo persistente e agreste, sapore aromatico ed equilibrato. Degustare con gelatina di Marzemino.



FM056S · ± 400 g

Mini Nerone (semiduro) · Emilia Romagna

Piccolo formaggio di pecora semistagionato, crosta di colore nero a pasta gessata, compatta e bianchissima dal profumo tenue e sapore delicato. Consumato a temperatura ambiente con crema di zabaione al Grand Marnier.



FM087S · ± 1/1,4 kg

Pecorino di Pienza ubriaco in vinacce di Montepulciano (duro) · Toscana

Formaggio stagionato in vinacce di Montepulciano per almeno 60 giorni. Sentori molto forti provenienti sia dal latte di pecora sia dalle vinacce. Utilizzare in abbinamento con mostarda di agrumi o di cipolla.



FM088S · ± 1/1,4 kg

Pecorino di Pienza stagionato in orci con foglie di noce (duro) · Toscana

Le famiglie contadine toscane per antica tradizione avevano l'abitudine di conservare le forme di formaggio pecorino mettendole dentro orci di terracotta detti ziri, dopo averle unte con la fondata dell'olio d'oliva e separate con foglie di noce per conservarle integre a lungo ottenendo un gran formaggio da plateau.



FM085S · ± 2/2,2 kg

Pecorino di Pienza stagionato 90 gg (semiduro) · Toscana

La morchia è lo strato denso che resta sul fondo degli orci di terracotta nei quali l'olio d'oliva viene messo in inverno dopo la spremitura. Con tale prodotto si usa spalmare questo formaggio allo scopo di creare una crosta naturale che permette una lunga stagionatura conservando integri sapori e profumi che con il passare dei mesi diventano sempre più intensi. Perfetto in abbinamento con il miele di castagno.



FM084S · ± 1/1,5 kg

Pecorino di Pienza semistagionato rosso 45 gg (tenero) · Toscana

La crosta rossa è data dall'impasto di olio e pomodoro con il quale il formaggio viene spalmato a più riprese creando alla buccia uno strato protettivo che lascia respirare il formaggio e ne consente una perfetta conservazione. Abbinatelo a pane sciocco bruschettato e puntarelle di cicoria.



FM043S · ± 2 kg

Pecorino Ergiusto (duro) · Lazio

Il pecorino Ergiusto è realizzato secondo l'antica ricetta di una volta, a pasta cotta e friabile dal colore giallo paglierino con leggera occhiatura. La presenza di un caglio dolce ne esalta la giusta piccantezza e va consumato a temperatura ambiente con del buon pane tostato e olive nere sfritte.



FM047S s/v · ± 1,5 kg

Pecorino Regale stagionato in fossa (duro) · Lazio

Questo pecorino Regale dopo una breve stagionatura su delle tavole di legno dove inizia a trasudare l'olio della crosta esterna è pronto per essere disposto in fossa. Viene avvolto in sacchetti di tela bianca e inserito in fosse di tufo dove resta a maturare per 90 giorni. Il risultato è un formaggio pecorino dal profumo intenso e dal sapore dolce-piccante. Gustarlo così com'è o come condimento per aggiungere sapore alla pasta.



FM044S · ± 2 kg

Pecorino Antico Stampo (duro) · Lazio

Questo pecorino viene stagionato invecchiandolo per un anno in grotta, un ambiente umido che permette di affinare il suo gusto avvolgente. Pasta dal colore giallo paglierino tendente al piccante ottenuta dall'utilizzo di un caglio forte. Un eccellente abbinamento con fichi canditi ma ottimo anche da grattugia.



FM041S · ± 3 kg

Pecorino stagionato Rivalta (duro) · Lazio

Il pecorino Rivalta è un formaggio stagionato a pasta semicotta friabile, leggermente occhiata con un impasto di colore bianco gessato e crosta color mattone. La sua ricetta è dovuta agli incontri e agli scambi che avvenivano tra i pastori durante la transumanza. Degustare con mostarda d'arance.

FM045S · ± 20 kg  
FM046S · ± 30 kg

Provolone Magna Bevi e Tasi (semiduro) · Lazio

Formaggio prodotto con latte italiano vaccino dalla pasta compatta leggermente occhiata e con sottile sfogliatura. Esternamente si presenta con una crosta lucida e liscia di colore giallo chiaro. Gusto piccante dovuto alla prolungata stagionatura che arriva a 20 mesi senza far asciugare eccessivamente il prodotto. Nella sua tipica forma a pera ed una corda inserita tra gli spicchi viene rivestito con incarto nero e posizionato su di un porta provolone in acciaio: "Magna Bevi e Tasi" si presenta con un effetto scenografico di forte impatto adatto a grandi eventi come matrimoni. Una volta spicchiato e porzionato a scalare la sua bontà ne declina un successo! Anche per chi vuol proporre nella stessa maniera un delizioso ed esclusivo cicchetto da banco.

Z61

Reggi Provolone



FM042S · ± 1,5 kg

Pecorino stagionato Candido (semiduro) · Lazio

Formaggio dal colore bianco leggermente piccante a pasta compatta per un sapore deciso di questo Pecorino stagionato Candido. Esternamente si presenta color terra bruciata e va accompagnato con insalata di pere e rucola.



FM040S · ± 1 kg

Caciotta mista Marzolino del Casaro (morbido) · Lazio

Il Marzolino del Casaro è una caciotta tenera prodotta con latte misto di pecora e di mucca con la caratteristica forma ovoidale, con crosta sottile e scarse occhiate. Ha una stagionatura breve e per la sua fragranza si apprezza abbinato alle insalate o in crudité di verdure gentili.



FM137S · ± 8 kg

Don Carlo (duro) · Puglia

Don Carlo antichissimo e nobile formaggio artigianale pugliese fatto con latte vaccino e caglio di capretto, prodotto nella masseria del duca sin dal '600. Formaggio a pasta dura finemente granulosa la cui crosta è trattata a scopo conservativo con pregiato olio extravergine di oliva che gli dona una colorazione dorata ed un aroma unico. Uno tra i più grandi formaggi italiani.



FM100S stag. 120/150 gg · ± 4/5 kg  
FM099S stag. 60/90 gg · ± 2/3 kg

Pecorino a latte crudo di Farindola (tenero) · Abruzzo

Latte di pecora proveniente da capi che pascolano nel Parco Nazionale del Gran Sasso nei nove comuni dell'area tipica di produzione. Possono essere ammessi al consorzio tutti coloro che producono pecorino secondo l'antico procedimento che prevede l'uso del latte crudo cagliato con caglio di maiale. Le pecore devono rimanere sempre nell'area tipica, questo perché il pecorino di Farindola è la sintesi degli aromi dei luoghi di una terra incontaminata che gli dà quella unicità di sapore che lo distingue.



FM096S stag. 12 mesi · ± 1,5/2 kg  
FM097S stag. 6 mesi · ± 1,5/2 kg  
FM098S stag. 60 gg · ± 1,5/2 kg

Caciocavallo di Capracotta stagionato (tenero) · Molise

Il Caciocavallo è senza dubbio fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del mezzogiorno d'Italia. Prodotto esclusivamente con latte proveniente da allevamenti bovini situati nei territori che ne rappresentano l'area di produzione. Crosta dura e sottile di un colore variante dal giallo paglierino al nocciola mentre all'interno la pasta è compatta con varie fessurazioni che rilasciano liquido. Il profumo è intenso ed il sapore è dolce e pastoso se fresco, piccante a maturazione avanzata.



FM083S stagionato oltre 6 mesi · ± 2/3 kg  
FM082S stagionato 3 mesi · ± 2/3 kg

Caciocavallo podolico (semiduro) · Puglia

La bontà del Caciocavallo podolico, dipende in buona misura dalle condizioni climatiche e dall'allevamento delle vacche podoliche, una razza di origine ucraina introdotta con l'invasione dei barbari, che forniscono un latte dalle superbe qualità organolettiche. La pasta è morbida e di colore paglierino, ha sapore dolce e profumo delicato. Dopo appena 3 mesi di stagionatura è pronto da mangiare, ma esprime il meglio solo dopo 6 mesi. Con il tempo la pasta diventa sempre più compatta e solida e di colore giallo ocre. Degustato dona sensazioni uniche.



FM186S · ± 250 g

Burrata Regina (molle) · Puglia

Pasta filata fresca a forma di sacchetto che racchiude al suo interno sfilacci di mozzarella e panna. Ci piace abbinarla con le nostre acciughe cantabriche o con del salmone affumicato.



FM187S · ± 125 g

Burratina (molle) · Puglia



FM189S · ± 500 g

Nodini di latte (molle) · Puglia

Belli da vedere e buoni da mangiare i nodini di latte sono una sfiziosità simpatica per un buffet ricco. Per gustarli al meglio si suggerisce di immergerli in acqua calda (circa 35° C) per 5 minuti prima del consumo.



FM192S · ± 400 g

Stracciatella (molle) · Puglia

La parola stracciatella deriva dal verbo "stracciare" proprio perché i pezzi di pasta filata che la compongono vengono sfilacciati a mano ed è il ripieno gustoso e cremoso della burrata. Può essere utilizzata per arricchire piatti cotti, rendere sfiziose pizze, bruschette ed antipasti o per accompagnare salumi e pane tostato.



FM188S · ± 250 g

Bocconcini fiordilatte (molle) · Puglia

Bocconcini nel vero senso della parola, una piccola mozzarella fiordilatte dalla forma tondeggiante del peso di circa 15 grammi ciascuna, fatta con latte vaccino dal sapore fresco e delicato. Ideali per accompagnare l'aperitivo.

FM193S · ± 125 g

Mozzarella fiordilatte (molle) · Puglia

Il fior di latte è il formaggio fresco più famoso nel mondo. È un prodotto di assoluta tipicità ed è parte integrante del patrimonio lattiero caseario di tutto il mezzogiorno d'Italia. Questa mozzarella è ricoperta da una sottile pellicola liscia e lucente di colore bianco latte. Ha una struttura fibrosa e rilascia al taglio e per leggera compressione un liquido lattiginoso. Ha un sapore di latte e panna gradevolmente acidulo.



FM190S · ± 3 kg

Treccione di latte (molle) · Puglia

I mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella fiordilatte per ottenere la tipica forma di treccia da cui il prodotto prende il nome. Bellissimo il treccione presentato su un vassoio guarnito con pomodorini freschi e basilico; un filo d'olio per sentire tutto il sapore dell'estate.



FM191S · ± 1 kg

Treccia di latte (molle) · Puglia



FM117S filone · 1 kg  
 FM101S julienne · 2,5 kg  
 FM221S cubettata · 3 kg

Mozzarella (molle) · Puglia

Tradizionale mozzarella italiana fiordilatte in filone e nei tagli julienne o cubetti pronta per la pizza. Confezionata in una comoda vaschetta.



FM201S · ± 500 g

Ricotta fresca (molle) · Puglia

È un prodotto ottenuto aggiungendo al siero di latte solo sale e latte; in questo modo si produce una ricotta naturale e dal gusto invitante. La sua tipica forma a cono è dovuta al contenitore traforato detto "fucella" dove viene depositata durante la fase di lavorazione per agevolare l'eliminazione del siero in eccesso. Può essere utilizzata per la preparazione di ricette sia dolci che salate.



FM080S · ± 3/4 kg

Provolone del Monaco DOP  
 stagionato 8/12 mesi (semiduro) · Campania

Pasta: Filata, sapore forte e piccante. Il disciplinare prevede l'utilizzo di latte prodotto, chiaramente, solo in zona e che almeno il 20% sia di mucca di razza agerolese che conferisce al formaggio un sapore più sapido e piccante. La razza agerolese è una mucca che produce da 10 a massimo 12 litri di latte al giorno.



FM079S · ± 2,5/3 kg

Provolone del Monaco di Vico Equense DOP  
 stagionato 6/8 mesi (semiduro) · Campania



FM196S · ± 250 g

Mozzarella di Bufala (molle) · Campania

FM197S · ± 250 g

Mozzarella di Bufala Gourmet (molle) · Veneto

È spesso definita regina della cucina mediterranea ma anche oro bianco della tavola in ossequio alle pregiate qualità alimentari e gustative del prodotto. Il colore della crosta è bianco porcellana, la pasta a sfoglie sottili è elastica entro le prime ore poi più fondente, è priva di occhiature. Al taglio si libera di una lieve sierosità bianca e grassa con profumo di fermenti lattici. Il sapore nella versione gourmet è sublime...non finisce mai!



FM081S · ± 2/3 g

Provolone della Penisola Sorrentina  
 stagionato 4/6 mesi (semiduro) · Campania

Formaggio semiduro a pasta filata, stagionato e prodotto nell'area della penisola sorrentina esclusivamente con latte crudo. Con il suo sapore dolce e burroso ed un leggero e piacevole gusto piccante ben si accompagna con cozze tarantine.



FM217S · ± 2,5/3 kg

Pecorino del Vulture stagionato 4/6 mesi  
 (semiduro) · Basilicata

Crosta: dura, rigata, irregolare e di colore giallo tendente al mattone dorato. Pasta: compatta, finemente occhiata e di colore bianco paglierino.





FM061S s/v · ± 1 kg

Provola affumicata (tenero) · Calabria

Provola a pasta cruda e filata lavorata manualmente ed affumicata legando le forme al centro con un filo di rafia ed esponendole all'azione del fumo ottenuto dalla combustione di paglia e successiva maturazione rapidissima. Ottima sul pane nero appena squagliata o anche a temperatura ambiente.



FM062S s/v · ± 1 kg

Provola bianca (tenero) · Calabria

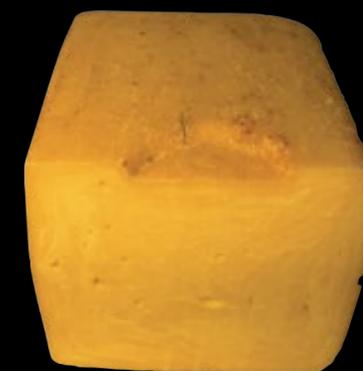
Formaggio vaccino a pasta elastica, compatta di colore bianco avorio. Il sapore dolce la rende unica insieme all'uovo fritto.



FM219S · ± 12/13 kg

Cosacavaddu stagionato 9/12 mesi (semiduro) · Sicilia

La maturazione lenta, dovuta alle grosse dimensioni delle forme, gli conferisce un sapore forte molto intenso e particolare. Un Ragusano d'eccellenza nasce dal latte della vacca Modicana, una razza autoctona particolarmente rustica e adattabile al territorio, fatto di pascoli avari e aspri ma ricchi di essenze aromatiche.



FM218S · ± 12/13 kg

Cosacavaddu semistagionato 6/8 mesi (semiduro) · Sicilia



FM208S s/v · ± 250 g

Ricotta affumicata Crotonese (duro) · Calabria

Si ottiene dal siero ovino e caprino a cui si aggiunge una piccola percentuale di latte. Pasta liscia, compatta e di colore bianco grigio. Crosta rugosa, dura e di colore marrone per l'affumicatura. È ottima a scaglie sulla pasta fresca, in particolare su cavatelli o su maccheroni.



FM068S 1/2 s/v · ± 6 kg

Ragusano DOP (semiduro) · Sicilia

La maturazione lenta, dovuta alle grosse dimensioni delle forme, gli conferisce un sapore forte molto intenso e particolare. Un Ragusano d'eccellenza nasce dal latte della vacca Modicana, una razza autoctona tipicamente rustica e adattabile al territorio Ragusano fatto di pascoli avari e aspri ma ricco di essenze aromatiche. Il DOP frutto di un disciplinare è meno salato e più apprezzato dal palato continentale. Viene accostato a verdure, servito a fette o a scaglie oppure usato da grattugia.



FM200S 1/2 s/v · ± 5 kg

Picurinu Siciliano stagionato 6/7 mesi (semiduro) · Sicilia

È un pecorino a pasta pressata, semicotta, prodotto da latte intero ovino, crudo. Ancora oggi non c'è uniformità delle forme; tale formaggio infatti viene prodotto in tutto il territorio siciliano e quindi anche le pezzature differiscono in base alla zona di caseificazione. Il peso varia dai 4 fino ai 15 kg mantenendo però la tipica forma cilindrica.



FM210S s/v · ± 3/4 kg

Pecorino Piacentinu di Enna con zafferano (tenero) · Sicilia

Prodotto con latte di animali alimentati principalmente con la veccia, una leguminosa spontanea, è colorato con lo zafferano selvatico che gli conferisce un colore molto intenso nonché un aroma particolare ed è insaporito con grani di pepe.



FM067S s/v · ± 500 g

Vastedda della Valle del Belice DOP (tenero) · Sicilia

Raro formaggio di latte di pecora a pasta filata ottenuto con latte ovino intero crudo di pecore di razza Valle del Belice. L'aspetto tipico e la sua forma ovoidale schiacciata in Sicilia è detta Vastedda. La pasta di colore bianco con qualche striatura dovuta alla filatura artigianale ha un gusto dolce, acidulo, fresco e molto gradevole e si esalta abbinata a sarde salate e basilico.



FM216S s/v · ± 500 g

Provola Modicana (tenero) · Sicilia

Prodotta con latte crudo intero di vacche di razza Modicana allevate nella zona di Cammarata sui Monti Sicani. Ha un sapore rotondo con note di latte, con burro fuso e frutta tostata. Può essere cotta alla piastra e servita con alcune gocce di Condinero.



FM063S s/v · ± 2 kg

Primo Sale bianco (tenero) · Sicilia

Un classico della produzione tipica, lattiero casearia della terra di Sicilia, a pasta morbida con un colore bianco, gusto pieno e armonizzato. Esalta tutto in antipasti tipici o con secondi.



FM064S s/v · ± 2 kg

Primo Sale con peperoncino (tenero) · Sicilia

Una delle varianti più apprezzate del pecorino Primo Sale è sicuramente questa al peperoncino, un gusto nel quale risaltano le note orientali, fondamenta delle origini della cultura siciliana.



FM215S s/v · ± 1,4 kg

Provola dei Nebrodi (tenero) · Sicilia

Si produce con latte vaccino crudo coagulato con il caglio di agnello o capretto e poi filato gettando acqua calda sulla massa. Prima della filatura la pasta della provola dei Nebrodi viene manipolata a lungo: una tecnica simile a quella usata per impastare il pane, grazie alla quale il formaggio tende a sfogliarsi in bocca.



FM214S s/v · ± 1,7 kg

Ricotta infornata dei Nebrodi (tenero) · Sicilia

Dopo aver ottenuto l'affioramento, la ricotta viene raccolta in apposite fucelle e si lascia riposare per 48 ore prima di procedere alla salatura a secco. Al termine di questa fase viene riposta in recipienti di terracotta precedentemente imburattati ed infornata ad una temperatura di circa 200/250°C per 20 minuti circa. La stessa operazione viene ripetuta 2/3 anche 5 volte, fino a quando si ottiene un'asciugatura completa delle forme ed una doratura della crosta esterna.



FM065S s/v · ± 2 kg

Primo Sale con pistacchi (tenero) · Sicilia

Formaggio Primo Sale con aggiunta di granelli di pistacchio di Bronte. Da degustare così com'è con pane nero e olive verdi.



FM066S s/v · ± 2 kg

Primo Sale al tartufo nero (tenero) · Sicilia

Questo formaggio è un Primo Sale con stagionatura di 6 giorni dove in preparazione all'interno sono stati aggiunti tartufo nero in pezzi. La pasta compatta e bianca esprime un gusto unico e irripetibile.



FM077S · ± 16/18 kg

Granglona stag. 18 mesi (duro) · Sardegna

FM078S · ± 16/18 kg

Granglona riserva stag. 30 mesi (duro) · Sardegna

Formaggio a pasta cotta, duro prodotto con latte di pecora da greggi che pascolano nelle verdi colline dell'Anglona in Sardegna. Raggiunge le caratteristiche ottimali per il consumo da tavola dopo 18 mesi di maturazione. Con la stagionatura assume più fragranza e diventa un gradevolissimo formaggio da tavola ma anche eccellente da grattugia. Il formaggio giovane ha sapore dolce, aromi di frutta secca, delicatamente piccante, solubile e nell'insieme armonico. Nella versione riserva 30 mesi evidenzia sapori più marcati ed aromi più intensi e persistenti.



FM165S · ± 27 kg

Cheddar Farmhouse (duro) · Inghilterra

Il formaggio inglese per antonomasia. Prodotto da contadini in forme di circa 30 kg viene consegnato anche in tranci da 3/4 kg.



FM164S baby · ± 2,5 kg

FM138S cropw · ± 7/8 kg

Blue Stilton DOP (erborinato) · Inghilterra

Dall'ispezione visiva e olfattiva, l'addetto determina se il formaggio è pronto per essere marcato e venduto come Stilton; i formaggi che non vengono giudicati idonei alla marcatura sono commercializzati come "formaggi blu". Pasta friabile con un sapore leggermente acido. Abbinare con mostarda di mela campanina e Passito Cajo Mo.



FM213S s/v · ± 1/1,5 kg

Ricotta Pecorina secca salata (semiduro) · Sardegna

È un formaggio a pasta molle di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero. È buono da solo, con del pane fresco oppure accompagnato da verdure cotte o crude, ma è anche un ingrediente prelibato per le più svariate ricette culinarie.



FM076S 1/4 · ± 3 kg

Fontal tedesco (semiduro) · Germania

Il Fontal è un apprezzato formaggio da tavola prodotto con latte di vacca. Ha pasta burrosa, morbida, di color paglierino e compatta con qualche raro occhio. Gusto dolce, soave ed aromatico con punte leggermente acidule. Il suo sapore e la sua consistenza adatta al taglio ne fanno un apprezzato formaggio da tavola molto utilizzato in preparazione di antipasti, primi o per farcire pizze e panini.



FM074S · ± 3 kg

Edamer Danubia (tenero) · Germania

Formaggio dolce ideale per panini e toast oppure in cucina per piatti dal gusto fondente.



FM073S · 1 kg

Mozzarella filone (molle) · Germania

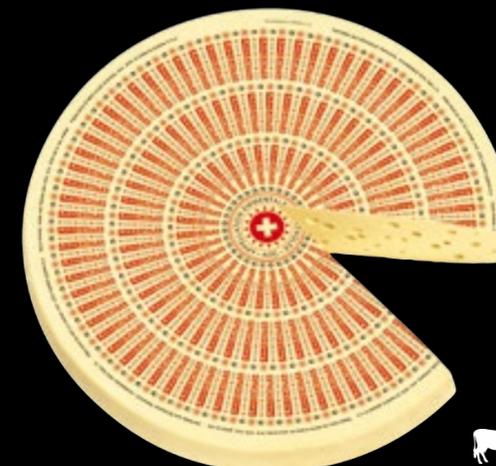
Trancio di mozzarella da tagliare a piacimento per pizza.



FM205S · ± 2 kg

Emmental (tenero) · Valle dell'Emme (Svizzera)

Ricavato da latte vaccino la cui caratteristica principale sono le grandi occhiature dovute a delle sacche di anidride carbonica che si formano naturalmente durante le fasi di maturazione. Il sapore è leggermente piccante, in cucina viene utilizzato nei sandwiches o sciolto nella fonduta.



FM169S · ± 5/6 kg

Emmentaler Suisse Meule stagionato 9 mesi (tenero) · Valle dell'Emme (Svizzera)

Pochi sono gli Emmentaler che superano i 4 mesi, questo prodotto invece dopo 120 giorni viene portato in cantine scavate nella roccia fresche ed umide della Svizzera centrale. Queste grotte rappresentano un ambiente ideale per una stagionatura di almeno altri 4 mesi. Il risultato: un formaggio dalla crosta naturale, compatta, rivestita da una patina nera, caratterizzato da una pasta morbida, di colore paglierino e da un sapore complesso, ricco e pronunciato.



FM168S · ± 25/28 kg

Gruyère Etivaz d'Alpeggio stagionato oltre 15 mesi (tenero) · Alpes Vaudoises (Svizzera)

Durante la lenta maturazione nelle cantine di affinatura che dura parecchi mesi, le forme vengono rigirate regolarmente e sono strofinate con l'acqua salata. L'umidità permette la formazione della struttura superficiale favorendo il processo di maturazione che agisce dalla crosta verso l'interno e questo conferisce al Gruyère il suo celebre aroma raffinato. Permette la preparazione di piatti caldi saporiti, del resto non c'è fonduta senza Gruyère.

FM167S · ± 700/900 g  
Z57 Girolle per servizio

Tête de Moine (tenero) · Canton Berna (Svizzera)

Questo formaggio era prodotto per tradizione solo durante i mesi senza la "r", in quanto la fine dell'estate e dell'autunno sono troppo secchi per garantire la produzione di un latte con il tasso di grasso ottimale. Per consumarlo si toglie la crosta superiore con un taglio netto e si fa ruotare il coltello tipico sulla superficie formando così dei fleuron (fiori) di formaggio.



FM166S · ± 2 kg

Feta Greca DOP (semiduro) · Grecia

La Feta è il formaggio tradizionale greco a pasta semidura ma friabile, bianchissimo e piacevolmente salato. È l'ingrediente della famosa insalata greca: pomodori, cetrioli, cipolla, peperoni, origano e olive nere. Fa anche parte dei tipici stuzzichini offerti all'ora dell'aperitivo insieme all'Ouzo.



FM013S · 750 g

Maroilles cru (molle) · Nord-Pas de Calais (Francia)

Formaggio di latte vaccino a pasta molle e crosta lavata di colore rosso-arancio. Nato nella città di Maroilles dove il metodo di elaborazione è messo a punto verso il VII secolo dai monaci dell'abbazia. La sua pasta è cremosa e grassa di colore panna ed ha un sapore intenso e piccante. Nella versione cru può essere degustato abbinato ad un vino rosso strutturato come il Barolo oppure come ingrediente principale in sformato ai porri.



FM027S · 135 g

Meringue (molle) · Orne (Francia)

Formaggio caprino a forma di meringa con pasta molle ed a crosta naturale. Lascia in bocca un gusto caprino privo di qualsiasi aggressività e ben si accompagna al pomodoro alla catalana.



FM028S · 200 g

Palet de chèvre frais (molle) · Orne (Francia)

Prodotto con latte crudo caprino è un formaggio a pasta molle con sapore intenso ed equilibrato. Da gustare su crostini di pane bruscato con gocce di miele di castagno o azzardare su pizza: palet de chèvre frais, noci e pomodori verdi... provatelo!



FM021S · 200 g

Basilou (molle) · Orne (Francia)

Formaggio caprino di forma cilindrica a pasta molle con delicate foglie di basilico. Dal gusto fresco prettamente estivo ideale accompagnato ad insalate.



FM011S · 500 g

Livarot (molle) · Normandie (Francia)

Durante la sua stagionatura il formaggio è colorato in rosso-arancio con il "roucou", una pianta del Sud America che dà alla crosta una tinta mora-rossa raffinata liscia e brillante avvolta da filamenti di erbe acquatiche. La pasta di un giallo oro sostenuto è più o meno piccante e profumata. A seconda della stagionatura il suo odore è forte ed il suo sapore penetrante.



FM003S · 250 g

Camembert (molle) · Normandie (Francia)

La sua vera menzione è Camembert De Normandie, a latte crudo fuso al mestolo, 45% di mg come garanzia di qualità. Un buon Camembert è stagionato al cuore, il colore della sua pasta è giallo chiaro ed il suo gusto leggermente salato. Pasta morbida a crosta fiorita da proporre con insalatina di pere e senape.



FM171S · 250 g

Burro di Normandia in pani Normandia (Francia)

Burro splendido, intero, leggermente salato, prodotto della tradizione nordeuropea.



FM002S · ± 3 kg

Brie de Meaux (molle) · Île-de-France (Francia)

Il Brie de Meaux AOC. È un formaggio salato a pasta molle e crosta coperta da una finissima fioritura bianca. L'affinamento dura 4 settimane durante le quali viene rigirato manualmente diverse volte. È un formaggio vaccino a latte crudo e si presenta morbido, burroso dal sapore intenso. Ideale abbinamento con una fetta di pane rustico ed un vino rosso di Bordeaux oppure su tortini tiepidi.



FM072S · ± 1 kg

Brie (molle) · Seine-et-Marne (Francia)

È il formaggio vaccino a pasta molle e crosta fiorita che prende il nome da Brie, la regione della Francia in cui è prodotto. Ottimo da solo servito a fine pasto o anche da proporre per una colazione salata. Molto apprezzato in ricette di primi piatti, millefoglie, involtini di carne o verdure ed anche sulla pizza.



FM005S · 250 g

Chaource (molle) · Champagne-Ardenne (Francia)

Un delizioso formaggio rotondo di latte vaccino, più alto che largo, crosta bianca fiorita, pasta morbida e sapore inimitabile. 45% di mg e coagulazione che avviene con fermentazione lattica per almeno 12 ore. Da consumare molto giovane degustato si scioglie in bocca, ottimo abbinato ai funghi.



FM004S · 400 g

Cendré de Champagne (molle) · Champagne-Ardenne (Francia)

Questo formaggio vaccino a pasta molle viene coperto di cenere per assorbire l'umidità ed aumentare il potere di conservazione anche se ciò non impedisce alla microflora di continuare a svilupparsi. Per questo va consumato fresco o a breve maturazione. Dal gusto ricco ed intenso ben si accompagna ad una confettura di mirtilli canditi.



FM006S · 450 g

Coulommiers (molle) · Lorraine (Francia)

Formaggio a pasta molle omogenea molto cremosa con crosta fiorita. Dal 45% al 50% di mg, dal sapore fine di mandorla dolce si sposa particolarmente bene con vini rossi morbidi e fruttati. Si cucina in crocchette, canapé, crostini o croque briard di patate.



FM010S · ± 1 kg

Langres Coupe (molle) · Champagne-Ardenne (Francia)

Nella versione di formato grande il Langres à la coupe è un formaggio di latte vaccino intero a pasta molle e crosta lavata. Ha forma cilindrica con al centro un avvallamento in cui si versa Champagne o Marc e la crosta viene strofinata con salamoia e Annatto per darle colore.



FM009S · 200 g

Langres (molle) · Champagne-Ardenne (Francia)

È un formaggio di latte vaccino intero a pasta molle e crosta lavata, di colore giallo aranciato e di forma concava che si fregia del marchio AOC. Questa specialità cremosa dal gusto forte si distingue per la caratteristica forma incavata detta a "fontana" che il formaggio prevede nella stagionatura. Nell'incavo si può versare, a seconda dei gusti, qualche goccia di acquavite di Borgogna o di Champagne!



FM014S · ± 600 g

Munster fermier (molle) · Alsace (Francia)

Formaggio inventato dai monaci del Monasterium Confluentes per conservare le eccedenze di latte vaccino prodotto nel versante alsaziano. La crosta è liscia, lavata di colore giallo-arancio. La pasta è molle, burrosa, non compatta di colore crema chiaro fino a giallo paglierino. Il sapore è piccante, deciso, tipico con lievi sentori di castagno ed aroma penetrante.



FM016S · ± 500 g

Brillat Savarin (tenero) · Bourgogne (Francia)

Latte vaccino arricchito con panna si affina per tre o quattro settimane durante le quali si ricopre di una bella peluria bianca. Se l'affinamento si protrae sulla crosta appaiono delle puntature colore arancio. Bene affinato acquista un gusto intenso, fresco invece è molto burroso ma piuttosto insipido.



FM007S · 250 g

Epoisse (molle) · Bourgogne (Francia)

Le sue origini risalgono al XVI secolo da una comunità di monaci sistemati a Epoisse: crosta lavata dai colori arancioni ai rossi ha un odore forte un bouquet sottile e sapore raffinato. Molto apprezzato l'epoisse è un formaggio a latte crudo raro ed intenso da abbinare a marmellata di zenzero e Champagne.



FM034S · 150 g

Selles-sur-Cher (tenero) · Touraine (Francia)

Formaggio di capra AOC, per ottenere una formina occorrono 1,3 litri di latte. La crosta è asciutta e ricoperta di muffe grigio-blu sotto le quali si trova uno strato di cenere ottenuta da carbone di legna. Il sapore è acidulo, salato e leggermente dolciastro.



FM031S · 250 g

Pouligny Saint Pierre fermier (molle) · Berry (Francia)

Crosta naturale di colore grigio, pasta molle, liscia e bianca che al gusto è piuttosto aromatico e stagionato risulta piccante. Quando è fresco e bianco si utilizza tagliato a cubetti nell'insalata condita con olio di noci o a fette caldo su pane tostato. Bluastro quando affinato, è da servire a fine pasto.



FM172S · 125 g

Burro con alghe in pani · Bretagne (Francia)

Originalissimo burro dolce mantecato con alghe della Bretagne.



FM033S · 220 g

Sainte Maure (molle) · Touraine (Francia)

Tutti conoscono questo cilindro allungato, con una paglia che lo attraversa da parte a parte per lo spurgo del siero. Pasta molle uniforme di colore bianco-avorio, sapore con leggero gusto di nocciola, delizioso. A fettine sottili accompagna l'aperitivo. Si può scaldare al forno o può essere gustato a fine pasto.



FM035S · 300 g

Sein de Nounou (tenero) · Centre-Val de Loire (Francia)

Formaggio di capra a forma di seno. Salato e spolverato con cenere di carbone di legna si può consumare fresco o affinato. Con il suo gusto ricco ed intenso ben figura in occasioni importanti.



FM036S · 270 g

Taupinière (tenero) · Poitou-Charentes (Francia)

Prodotto nella Provincia di Charentes La Taupinière prende il nome dalla sua forma che ricorda i cumuli delle talpe. La materia grassa migra verso la superficie formando una crosta spontanea che viene spolverata con cenere di carbone di legna. Ha un sapore caprino molto delicato che lo rende adatto ad una posizione iniziale in plateau.



FM024S · 150 g

Chabichou AOC (molle) · Poitu Charentes (Francia)

Formaggio a pasta molle prodotto esclusivamente con latte crudo di capra munto e portato subito a coagulazione. La cagliata viene posta in stampi a forma di cono con il mestolo. Durante l'affinamento la crosta diventa bianca con sfumature grigio-blu. La pasta è compatta, dolce e burrosa, lascia in bocca una sensazione di crema.



FM030S · 190 g

Petite Bonde de Gâtine (molle) · Poitou (Francia)

Formaggio a latte crudo di capra di fattoria ha la forma di un tappo di botte, pasta molle con un sapiente equilibrio di gusto tra acidità e dolcezza. Si ricopre di una sottile crosta bianca disseminata di muffe avorio e blu.

FM173S non salato · 250 g  
FM195S salato · 250 g

Burro Échiré · Charentes-Poitou (Francia)

Considerato come il migliore dei burri francesi.



FM001S · ± 1,5 kg

Bleu d'Auvergne (erborinato) · Auvergne (Francia)

Il Bleu d'Auvergne lait cru stag. 4/6 mesi è il migliore fra i "bleu", fatto con latte crudo e non pastorizzato, per soddisfare le attese dei gourmets. Questo formaggio dal 1975 gode dell'Appellation d'Origine Contrôlée AOC, si mangia a fine pasto e si cucina perfettamente con l'omelette, le crêpe, la pasta e le patate lesse. Abbinare a cicoria, noci, funghi crudi, mostarde con sapori decisi e birra belga St. Thomas.



FM026S · 100 g

Crottin Chavignol AOC (tenero) · Auvergne (Francia)

Si può consumare a diversi stadi di stagionatura, appena sformato dalla sua fucella si degusta fresco. Dopo 6 settimane la sua pasta diventata dura, fa del Crottin un formaggio dal gusto pronunciato. Oltre le 6 settimane la consistenza diventa fragile, il formaggio secco ed il suo gusto caprino si rafforza.



FM170S · 250 g

Burro Échiré in pani · Charentes-Poitou (Francia)

Il burro di Échiré si fregia del marchio di Denominazione di Origine Protetta e identificato come beurre Charentes-Poitou, è famoso in tutto il mondo per il suo sapore. Apprezzato dai più grandi chef è molto delicato ed ha sapore di nocciola: spalmato su una fetta di pane fresco è una vera e propria delizia.



FM039S · ± 1,3 kg

Roquefort (erborinato) · Auvergne (Francia)

La sua crosta sana e bianca un po' lucida e umida racchiude dei tesori gustativi raramente uguali. La pasta è compatta, burrosa e chiara, scavata di belle caverne verde-blu internamente. Il formaggio ha un profumo particolare, un odore di ovino e di caverna. Il sapore pronunciato possiede una sapidità straordinaria senza essere piccante. Il matrimonio del Roquefort con le noci, i fichi o l'uva accompagnato al pane tostato è strepitoso.



FM008S · ± 2 kg

Fourme de Montbrison (erborinato) · Loire (Francia)

Formaggio vaccino a latte crudo intero cagliato a sezione cilindrica. Pasta non pressata e non cotta di color panna e poche occhiature con erborinatura a venature azzurro chiare dal gusto spiccatamente dolce e speziato. Ideale abbinato a vini dolci e muffati.



FM012S · 160 g

Machecoulais (molle) · Loire (Francia)

Formaggio a pasta molle e crosta lavata di forma ovale leggermente a pieghe. La sua pasta liscia di colore avorio e dal sapore cremoso ed intenso sono caratteristiche di un grande ma semplice connubio di sapore extra, da gustare su un buon pane rustico croccante.



FM018S · 80 g

Saint Marcellin grès (molle) · Lyonnais (Francia)

Dopo un affinamento che dura dalle due alle sei settimane acquista una consistenza cremosa. La crosta giallastra si presenta allora disseminata di puntini blu. Per essere perfetto deve essere un pochino scappante, acquisisce così un buon sapore di latte e panna più o meno ricco di sentori di nocciola.



FM019S · ± 1,5 kg

Tomme de Savoie Fermière (semiduro) · Savoie (Francia)

È un formaggio di latte vaccino crudo a pasta pressata non cotta e la sua crosta è di colore giallo dorato. Ha un sapore fruttato con bassa percentuale di materie grasse. Ottimo degustato con miele al tartufo.



FM029S · 60 g

Pélardon (tenero) · Cévennes (Francia)

Formaggio di latte di capra dalla forma di piccolo cilindro schiacciato, a pasta tenera né pressata né cotta con pochissima crosta. Il suo gusto di nocciola è delizioso e si addice bene al plateau. Lo si può degustare anche caldo o nelle insalate.



FM023S · 100 g

Buchette de Banon (tenero) · Provence (Francia)

Formaggio a pasta molle ottenuto per coagulazione rapida da latte crudo e intero di capra. Di forma cilindrica con lavorazione rigorosamente artigianale ha il tipico gusto del formaggio di capra, decisamente genuino. Si può usare come stuzzichino oppure con insalata fresca.



FM015S · ± 500 g

Reblochon fermier (tenero) · Savoie (Francia)

Nel XIII secolo i contadini dipendevano dai grandi proprietari ai quali dovevano il latte munto. Per avere un po' di latte non mungevano del tutto le mucche, ma aspettavano la partenza degli intendenti per rimungere. Il nome dunque viene da questo modo di mungere una seconda volta le mucche, il quale rende il latte più cremoso. La pasta è color avorio con leggero gusto di nocciola ideale per preparare la tartiflette.



FM017S · 180 g

Saint Félicien grès (molle) · Savoie (Francia)

Formaggio molle con una sottile crosta fiorita bianca stagionato per 2 o 3 settimane in cantina. L'umidità favorisce la formazione della crosta fiorita bianco-blu che rimane assolutamente commestibile. La pasta è talmente cremosa da poter essere mangiata con il cucchiaio, ha un gusto delicato e burroso con sapore intenso.



FM020S · 100 g

Banon de Banon (molle) · Provence (Francia)

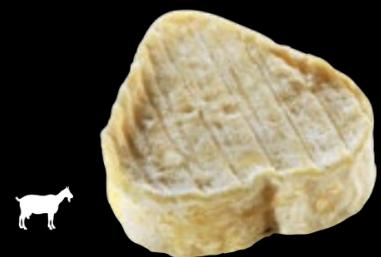
Avvolto in foglie di castagno, re dei formaggi della Provenza, sprigiona nei primi giorni un dolce sapore di nocciola. Quando è affinato per più di 15 giorni acquisisce un gusto potente e piccante in cui emerge un leggero sapore caprino.



FM032S · 30 g

Rocamadour fermier grand cru (molle) Périgord-Quercy (Francia)

È un piccolo formaggio dalla forma di disco rotondo e piatto di pura capra prodotto con latte crudo intero. La sua pasta libera sapori sottili di crema, burro e nocciola. Se sapete resistergli potete gustarlo più secco: i suoi aromi saranno decisamente più intensi.



FM025S · 100 g

Coeur d'Alvignac (molle) · Lot Midi-Pyrénées (Francia)

A forma di cuore l'affinamento di questo caprino a pasta molle dura tre settimane e la sua crosta naturale diventa avorio brillante. La pasta è bianca ed in bocca nella sua morbidezza si scioglie piacevolmente.



FM037S · 250 g

L'Encalat (tenero) · Aveyron (Francia)

Questo formaggio viene prodotto usando il latte intero della razza di pecore Lacaune, lo stesso utilizzato per il Roquefort. La pasta è liscia e deliziosa grazie al processo di maturazione ed al latte grasso. Viene stagionato in cantine umide dove produce una bella crosta bianca e sviluppa un gusto delicato tipico di pecora leggermente speziato.



FM038S · 150 g

Pérail des Cabasses (molle) · Aveyron (Francia)

Dall'inconfondibile rotondità dolce il Pérail des Cabasses vi consentirà di provare il sapore del latte di pecora con un gusto elegante e delicato. La prima volta che si assaggia questa specialità artigianale non si crede sia un pecorino. La sottile crosta "fleurie" di colore bianco avorio avvolge una pasta dalla consistenza cremosa, come di panna molto densa, contraddistinta da un gusto sottile e vellutato.



FM022S · 150 g

Bouquette (molle) · Tarn Midi-Pyrénées (Francia)

Formaggio a pasta molle prodotto con latte crudo caprino a forma di fuso dal gusto acidognolo ma gradevole ed invitante, in accostamento a crudités di verdure.



BUON  
APPETITO





L'Italia in Cucina

F.C. s.r.l. Via Vittime del Vajont, 6 A/B - 31031 Caerano di San Marco - Treviso - Italy  
www.caforesto.it - info@caforesto.it - Tel. + 39 0423. 66 53 72