



CORA FORMAGGI  
CATALOGO 2026

# Chi siamo

Le grandi famiglie  
del formaggio

*dagli allevamenti  
produciamo formaggi  
li stagioniamo  
li affiniamo  
selezioniamo con qualità  
innoviamo*



## l'Impegno

*Mantenere l'alta qualità delle  
nostre produzioni nel rispetto:  
della biodiversità  
del territorio  
dell'ambiente  
del benessere animale  
Migliorando costantemente la  
qualità del latte e dei formaggi:  
sicurezza alimentare  
valorizzare le tipicità locali  
l'esperienza condivisa*

## Dove Siamo

Piemonte e Liguria,  
territori riconosciuti per la  
grande passione per la  
qualità dei prodotti  
agroalimentari



# Il nostro latte

Un amore per la tradizione  
ed i sapori autentici



Azienda con sistema di gestione per la  
sicurezza alimentare  
UNI EN ISO 22000 – CERTIFICATO CSQA  
N. 75641

## Il Nostro Catalogo

Le nostre produzioni  
Le nostre stagionature  
Le nostre affinature  
Le nostre selezioni  
Le nostre specialità  
Le nostre creazioni

Freschi di Capra

## CIT 65g x 2 pz (130g) al latte caprino



Il Cit è un formaggio spalmabile 100% latte di capra piemontese-ligure. Confezionato in due porzioni da 65g. Cremoso e delicato, ideale da spalmare.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 conf. x 130 gr Peso Fisso (2 Pz X 65 G) *Codice:* F044CIT *Collo:* 10 pz

*Unità di Vendita:* Conf. 650 G Peso Variabile (10 Pz X 65 G) *Codice:* 044CIT10 *Collo:* 2 Conf.

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## CAPRINO FRESCO 100g al latte caprino



Caprino fresco 100% latte di capra, cremoso e spalmabile. Prodotto in Piemonte e Liguria. Confezione da 100g, pratica e conveniente.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 100 G) *Codice:* F043CCFR *Collo:* 9 pz

*Unità di Vendita:* Conf. 600 G Peso Variabile (6 Pz X 100 G) *Codice:* 041CCFR6 *Collo:* 2 Conf.

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## RIBATIN 130g al latte caprino



Formaggio di capra fresco, bianco, dalla consistenza tenera e cremosa, ideale da spalmare su pane o per preparare creme aromatizzate.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 G) *Codice:* F041RIB *Collo:* 10 pz

*Unità di Vendita:* Conf. 650 G Peso Variabile (5 Pz X 130 G) *Codice:* 041RIB5 *Collo:* 2 Conf.

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## ROBIOLA MONESIGLIO 180g al latte caprino

La robiola classica di latte 100% capra che non manca mai sulla tavola. Dalla consistenza tenera, quasi cremosa è ottima da spalmare.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 180 G) *Codice:* F035RMPC *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## FORMAGGETTA al latte caprino

La classica Formaggetta di latte 100% capra. Color bianco latte, ha una consistenza tenera, quasi cremosa.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 PZ Peso Variabile (1 Pz X 280 G) *Codice:* 035FORMAGGETTA *Collo:* 6 pz

*Unità di Vendita:* Conf. 1,680 KG Peso Variabile (6 Pz X 280 G) *Codice:* 035FORMAGGETTA6 *Collo:* 2 Conf.

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## FIOR DI CAPRA al latte caprino

Il Fior di Capra di latte 100% capra è indispensabile in cucina, si usa dall'antipasto al dolce nelle preparazioni di ricette cremose e ricche di gusto.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 PZ Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) *Codice:* 052PS400 *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## MIGNON CARTONCINO 4 pz (250g) al latte caprino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il caprino fresco in 4 abbinamenti perfetti in una unica confezione: pistacchio, nocciola, mirtillo rosso e uvetta.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: uvetta, mirtillo rosso, pistacchio e nocciola

Unità di Vendita: 1 conf. x 250 gr Peso Fisso (4 Pz X 65 G) Codice: F044CARTONCINO Collo: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## CAPRINO AROMI 100g al latte caprino



Caprino fresco in abbinamenti perfetti come: il peperino, basilico e pinoli, prezzemolo e aglio, pepe rosa.



Codice: F043PEPERINO  
Elaborazione: Peperino mix



Codice: F043BASILICO  
Elaborazione: Basilico e pinoli



Codice: F043PREZZEMOLO  
Elaborazione: Prezzemolo e aglio



Codice: F043PEPEROSA  
Elaborazione: Pepe rosa

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Collo: 9 pz  
Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## CAPRINO FRUTTA 100g al latte caprino



Caprino fresco in abbinamenti perfetti come: frutti di bosco, pesca, mirtillo, fragola.



Codice: F043FBOSCO  
Elaborazione: Frutti di bosco



Codice: F043PESCA  
Elaborazione: Pesca



Codice: F043MIRTILLO  
Elaborazione: Mirtillo



Codice: F043FRAGOLA  
Elaborazione: Fragola

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Collo: 9 pz  
Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## RIBATIN AROMI 130g al latte caprino



130g di pura eccellenza casearia. Sapori intensi che conquistano il palato. Un formaggio che si reinventa ad ogni momento della giornata. Colazione energetica e gustosa, aperitivo raffinato e originale, secondo piatto leggero e nutriente.

Stagionatura: 0 gg

Codice: F041PISTACCHIO  
Elaborazione: Granella di pistacchio

Codice: F041NOCCIOLA  
Elaborazione: Granella di nocciole

Codice: F041MIRTILLO  
Elaborazione: Mirtillo rosso

Codice: F041UVETTA  
Elaborazione: Uvetta

Codice: F041ARLECCHINO  
Elaborazione: Arlecchino mix



Shelf-life: 35 gg alla spedizione Conservazione: 0° e +4 ° C

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 G) Colla: 10 pz

Freschi di Capra

## BASIN AROMI 65gx2pz (130g) al latte caprino



Squisite elaborazioni di caprino: pistacchio-nocciola, mirtillo-uvetta, origano-cipollina. Sapori intensi del territorio piemontese-ligure perfetti per ogni momento.



Codice: F044PISNOC  
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola

Codice: F044MIRUV  
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta

Codice: F044ERBE  
Elaborazione: Origano e erba cipollina

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 g Peso Fisso (2 Pz X 65 G) Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## BASIN PESCA E MIRTILLO 65gx2pz (130g) al latte caprino



Caprino fresco in confezioni da 65g con pesca e mirtillo, formaggio 100% capra versatile per colazione, aperitivo e secondi piatti.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: pesca e mirtillo

Unità di Vendita: 1 conf x 130g Peso Fisso (2 Pz X 65 G) Codice: F044FRUTTA Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## CAPRA E FIORI al latte caprino

Degusta il delicato caprino fresco esaltato da raffinati fiori edibili: petali di rosa rossa e viole creano abbinamenti gourmet sorprendenti e scenografici.



Nome: CAPRINO FIORI 100 g  
Codice: F043FIORI

Nome: BASIN FIORI x2 130 g  
Codice: F044FIORI



Stagionatura: 0 gg

Nome: BASIN FIORI x4 250 g  
Codice: F044BASINFIORI



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori eduli

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 100 G) Codice: F043FIORI Colla: 9 pz

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 g Peso Fisso (2 Pz X 65 G) Codice: F044FIORI Colla: 10 pz

Unità di Vendita: 1 conf. 250g Peso Fisso (4 Pz X 65 G) Codice: F044BASINFIORI Colla: 6 conf

Freschi di Capra

## BABY TRIS DELICATO 10gx9pz (90g) al latte caprino

BABY gusto DELICATO. Il pezzo da 10g è perfetto per la preparazione di piatti sfiziosi, per l'aperitivo in compagnia e da assaporare con un buon calice di vino. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: pistacchio, nocciola, mirtillo secco in polvere

Unità di Vendita: 1 conf x 90 g Peso Fisso (9 Pz X 10 G) Codice: FCC109DELICATO Colla: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## BABY TRIS GUSTOSO 10gx9pz (90g) al latte caprino

BABY GUSTOSO. Il pezzo da 10g è perfetto per la preparazione di piatti sfiziosi, per l'aperitivo in compagnia e da assaporare con un buon calice di vino. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: peperino mix, arlecchino mix, origano

Unità di Vendita: 1 conf x 90 g Peso Fisso (9 Pz X 10 G) Codice: FCC109GUSTOSO Colla: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Capra

## BABY TRIS SAPORITO 10gx9pz (90g) al latte caprino



BABY gusto SAPORITO. Il pezzo da 10g è perfetto per la preparazione di piatti sfiziosi, per l'aperitivo in compagnia e da assaporare con un buon calice di vino. Formaggio fresco 100% capra elaborato con sapori intensi e piacevoli al palato.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* peperoncino in polvere, erba cipollina, peperoncino e aglio

*Unità di Vendita:* 1 conf x 90 g Peso Fisso (9 Pz X 10 G) *Codice:* FCC109SAPORITO *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## MINI APERILANGA 20gx4pz (80g) al latte caprino



MINI APERILANGA: l'aperitivo gourmet in formato tascabile. Quattro gusti esclusivi - erba cipollina, nocciola, peperino mix e pistacchio - creano armonie perfette con formaggi freschi di capra. 80 grammi di pura intensità aromatica per momenti di degustazione unici e raffinati.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* erba cipollina, peperino mix, pistacchio, nocciola

*Unità di Vendita:* 1 conf x 80 g Peso Fisso (4 Pz X 20 G) *Codice:* FTC2204AROMI *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di  
Capra

## ROTOLO CAPRA AROMI 20gx8pz (160g) al latte caprino



Scopri l'arte del gusto con la nostra selezione premium di formaggi artigianali. Otto porzioni da 20g ciascuna: Arlecchino, nocciola, peperino mix e pistacchio. Create per esaltare il formaggio fresco di capra. Esperienza indimenticabile e autentica.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* arlecchino, nocciola, peperino mix, pistacchio

*Unità di Vendita:* 1 conf x 160 g Peso Fisso (8 Pz X 20 G) *Codice:* FTC2208AROMI *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## POKER DELICATO 35gx4pz (140g) al latte caprino



POKER DELICATO è un raffinato assortimento di formaggi freschi di capra, ciascuno arricchito da abbinamenti gourmet delicati e unici: nocciola tostata, dolce mirtillo rosso, pistacchio croccante e pera candita. Perfetto per aperitivi eleganti e ricette creative.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* nocciola, mirtillo rosso, pistacchio, pera

*Unità di Vendita:* 1 conf x 140 g Peso Fisso (4 Pz X 35 G) *Codice:* FCC354DELICATO *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## POKER GUSTOSO 35gx4pz (140g) al latte caprino



POKER GUSTOSO: l'eccellenza casearia incontra la creatività gourmet. Quattro formaggi di capra selezionati, quattro esperienze di gusto uniche per trasformare ogni momento in pura raffinatezza culinaria: arlecchino mix, peperino mix, origano, prezzemolo.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* arlecchino mix, peperino mix, origano, prezzemolo

*Unità di Vendita:* 1 conf x 140 g Peso Fisso (4 Pz X 35 G) *Codice:* FCC354GUSTOSO *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## POKER SAPORITO 35gx4pz (140g) al latte caprino



POKER SAPORITO: formaggio fresco di capra dal carattere deciso, perfetto per chi ama sapori autentici e intensi: peperoncino, pepe rosa, erba cipollina, peperoncino e aglio. Versatile, genuino, ideale per ogni abbinamento gastronomico ricercato.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* peperoncino polvere, pepe rosa, erba cipollina, peperoncino e aglio

*Unità di Vendita:* 1 conf x 140 g Peso Fisso (4 Pz X 35 G) *Codice:* FCC354SAPORITO *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## RICOTTA DI CAPRA

Fresca e cremosa, dal sapore delicato e leggermente acidulo. La sua consistenza è morbida e spalmabile, con una leggera granulosità tipica della ricotta. Il suo colore è bianco latte, con una superficie liscia e uniforme.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 18 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 G) *Codice:* 025RIC *Colla:* 12 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## STRACCHINO DI CAPRA al latte caprino

Il tipico formaggio da tavola è lavorato sapientemente con latte di capra, con eccezionali proprietà nutritive e con un alta digeribilità.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 18 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 080STRACCHINOC *Colla:* 10 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## LA FESTAIOLA 900g al latte caprino

Formaggio fresco di capra dal sapore intenso, sapido, a pasta compatta. Versatile in ogni stagione: perfetto crudo su insalate e pasta, sublime grigliato per piatti caldi. Gusto autentico che esalta ogni ricetta.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 900 G) *Codice:* 100FESTAIOLA900 *Colla:* 4 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## LA FESTAIOLA 250g al latte caprino



Formaggio fresco di capra dal sapore intenso, sapido, a pasta compatta. Versatile in ogni stagione: perfetto crudo su insalate e pasta, sublime grigliato per piatti caldi. Gusto autentico che esalta ogni ricetta.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 100FESTAIOLA250 *Colla:* 10 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## MARINATO 900 g al latte caprino



Formaggio di capra compatto marinato in olio extravergine, salvia, pepe rosa e timo. Dal sapore sapido e aromatico. Formato 900 g ideale per banco taglio, perfetto per abbinamenti culinari raffinati.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 900 G) *Codice:* 100MARINATO900 *Colla:* 2 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Capra

## MARINATO 250 g al latte caprino



Formaggio di capra marinato in olio extravergine con erbe aromatiche. Sapore intenso e versatile, perfetto per secondi piatti e abbinamenti culinari di qualità. Confezione take away da 250g per la tua tavola gourmet.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 100MARINATO250 *Colla:* 10 pz

*Stagionatura:* 0 gg

Freschi di Vacca

## BOCCONCINO DEL PIEMONTE 65g x 2 pz (130g) al latte vaccino



Formaggio spalmabile tradizionale delle valli piemontesi. E' color bianco latte e ha una consistenza tenera, quasi cremosa, infatti è ottimo da spalmare.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (2 Pz X 65 G) Codice: F026BOC2 Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Vacca

## TOMINO 100g al latte vaccino



Il Tomino è fresco, dolce e lievemente acidulo. E' color bianco latte dalla caratteristica pasta morbida, perfetto da consumare con un filo di olio extravergine di oliva.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 100 G) Codice: F026TOMINO Colla: 9 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Vacca

## ROTOLO 130g al latte vaccino



Il Rotolo è un formaggio tradizionale piemontese, fresco, dolce e lievemente acidulo, il sapore è intenso e piacevole, un equilibrio di gusto e profumo di latte.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 130 G) Codice: F026ROTOLO Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

## ROBIOLA 180g al latte vaccino

La classica robiola vaccina spalmabile. E' color bianco latte e ha una consistenza tenera, quasi cremosa, ideale per realizzare creme e ripieni.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 180 G) Codice: F026ROBIOLA Colla: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

## ROBIOLA 280g al latte vaccino

Scopri la bontà irresistibile della nostra robiola vaccina spalmabile! Cremosa e delicata, si scioglie in bocca regalando un sapore autentico. Perfetta su pane fresco per spuntini gourmet..



Codice: 026ROBIOLA280

Codice: 026ROB6280



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 280 G) Codice: 026ROBIOLA280 Colla: 6 pz

Unità di Vendita: 1 conf. Peso Variabile (6 Pz X 280 G) Codice: 026ROB6280 Colla: 2 conf.

Stagionatura: 0 gg

## BOCCONCINO CARTONCINO 4 pz (250g) al latte vaccino

Scopri il mix irresistibile! Quattro deliziosi bocconcini freschi in una confezione: pistacchio cremoso, nocciola croccante, mirtillo rosso succoso e uvetta dolce. Il piacere per ogni momento che conquista il palato!



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: uvetta, mirtillo rosso, pistacchio e nocciola

Unità di Vendita: 1 conf. x 250 gr Peso Fisso (4 Pz X 65 G) Codice: F644CART4 Colla: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Vacca

## TOMINO AROMI 100g al latte vaccino

Tomino fresco gourmet con abbinamenti esclusivi: peperino piccante, basilico e pinoli, prezzemolo all'aglio, pepe rosa. Sapori autentici per un'esperienza gastronomica unica!



Stagionatura: 0 gg



Codice: F643PEPERINO  
Elaborazione: Peperino mix



Codice: F643BASILICO  
Elaborazione: Basilico e pinoli



Codice: F643PREZZEMOLO  
Elaborazione: Prezzemolo e aglio



Codice: F643PEPEROSA  
Elaborazione: Pepe rosa

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG)

Collo: 9 pz

Freschi di Vacca

## TOMINO FRUTTA 100g al latte vaccino

Tomino fresco cremoso con abbinamenti gourmet: frutti di bosco succosi, pesca dolce, mirtilli antiossidanti, fragole profumate. Gusto autentico, qualità premium.



Stagionatura: 0 gg



Codice: F643FBOSCO  
Elaborazione: Frutti di bosco



Codice: F643PESCA  
Elaborazione: Pesca



Codice: F643MIRTILLO  
Elaborazione: Mirtillo



Codice: F643FRAGOLA  
Elaborazione: Fragola

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 0,100 KG) Collo: 9 pz

Freschi di Vacca

## ROTOLO AROMI 130g al latte vaccino

Rotolo fresco in abbinamenti perfetti  
Come: pistacchio, nocciola, mirtillo rosso, uvetta e arlecchino. Un formaggio che si reinventa ad ogni momento della giornata. Colazione energetica e gustosa, aperitivo raffinato e originale, secondo piatto leggero e nutriente.



Stagionatura: 0 gg



Codice: F641PISTACCHIO  
Elaborazione: Granella di pistacchio

Codice: F641NOCCIOLA  
Elaborazione: Granella di nocciole

Codice: F641MIRTILLO  
Elaborazione: Mirtillo rosso

Codice: F641UVETTA  
Elaborazione: Uvetta

Codice: F641ARLECCHINO  
Elaborazione: Arlecchino mix



Shelf-life: 35 gg alla spedizione Conservazione: 0° e +4 ° C

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Fisso (1 Pz X 130 G) Collo: 10 pz

Freschi di Vacca

## BOCCONCINO PESCA E MIRTILLO 130g (65gx2pz) al latte vaccino



Formaggio fresco arricchito con pesca e mirtillo, sapori intensi e piacevoli al palato, perfetti per la colazione, l'aperitivo, il secondo piatto, sempre ottimo.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 180 G) Codice: F644FRUTTA Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Vacca

## BOCCONCINO AROMI 65gx2pz (130g) al latte vaccino



Perfetta confezione per chi vuole assaporare il bocconcino fresco in abbinamenti perfetti: pistacchio-nocciola, mirtillo-uvetta, origano-cipollina.



Codice: F644PISNOC  
Elaborazione: Granella di pistacchio e nocciola



Codice: F644MIRUV  
Elaborazione: Mirtillo rosso e uvetta



Codice: F644ERBE  
Elaborazione: Origano e erba cipollina

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 g Peso Fisso (2 Pz X 65 G) Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Freschi di Vacca

## APERIMONTE 20gx4pz (80g) al latte vaccino



Formaggio Vaccino Gourmet - L'eccellenza per ogni occasione! Perfetto per aperitivi raffinati e piatti creativi. Deliziose varianti con erba cipollina, nocciola, peperoncino mix e pistacchio. Freschezza e sapore in ogni boccone per conquistare il palato più esigente.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: erba cipollina, peperoncino mix, pistacchio, nocciola

Unità di Vendita: 1 conf. x 80 gr Peso Fisso (4 Pz X 20 G) Codice: FTV6204AROMI Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

## ROBIOLA D'ALBA al latte vaccino



La Robiola d'Alba al Naturale è un formaggio fresco a pasta gessata, tipico della zona di Alba nel cuneese. Ha una pasta compatta ed omogenea, gusto dolce, leggermente acidulo.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) Codice: 546ALBA Colla: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

## BURRO CORA FASCIATO A MANO 130g da panna centrifugata 100% italiana



Burro morbido e spalmabile con profumi di panna, ideale per dolci, pasticceria e preparazioni culinarie di alta qualità.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 130 g Peso Fisso (1 Pz X 130 G) Codice: F500BURRO130 Colla: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

## RICOTTA DI VACCA



Ricotta di vacca, fresca, cremosa, dolce e delicata, consistenza morbida e spalmabile, leggermente granulosa, colore bianco latte uniforme.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 200 gr Peso Variabile (1 Pz X 200 G) Codice: 025RICV Colla: 12 pz

Stagionatura: 0 gg

## STRACCHINO DI VACCA al latte vaccino

Lo Stracchino ha un sapore intenso di latte fresco, dolce e cremoso. Il tipico formaggio da tavola lavorato sapientemente.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 18 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 080STRACCHINO *Colla:* 10 pz

*Stagionatura:* 0 gg

## MINI CAMEMBERT 30g x 4pz al latte vaccino

Scopri l'eccellenza per i tuoi aperitivi e taglieri gourmet! Dolcezza avvolgente e consistenza cremosa si fondono in un sapore raffinato ma deciso. Un'esperienza sensoriale straordinaria che conquista con la sua armonia perfetta di profumi e aromi indimenticabili. Ottimi da cuocere.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 conf. x 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30 G) *Codice:* 548MINI304 *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

## APERITALY 30g x 4pz al latte vaccino

Scopri il nostro APERITALY. Formaggio dolce e cremoso da 30g: scioglievole e versatile, perfetto crudo o cotto. Gustalo al naturale o nelle varianti raffinate con carbone vegetale, tartufo pregiato e aromatico aglio orsino. Un'esperienza di gusto unica ti aspetta!



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* carbone vegetale, aglio orsino, farcito con tartufo nero

*Unità di Vendita:* 1 conf. x 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30 G) *Codice:* 548MINIAR304 *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

Freschi di Vacca

## MINI CAMEMBERT 30g x 4pz IN CARBONE VEGETALE al latte vaccino



Scopri la magia del nostro formaggio unico: dolcezza avvolgente, texture cremosa e aromi intensi di sottobosco. Maturato sotto carbone vegetale per un'esperienza gourmet indimenticabile. Ideale per aperitivi raffinati e degustazioni esclusive.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* carbone vegetale

*Unità di Vendita:* 1 conf. x 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30 G) *Codice:* 548MINICA304 *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

Freschi di Vacca

## MINI CAMEMBERT 30g x 4pz CON AGLIO ORSINO al latte vaccino



Delizia i tuoi ospiti con il nostro formaggio cremoso dal sapore dolce, impreziosito da aglio orsino e note di sottobosco. L'eccellenza assoluta per aperitivi raffinati e momenti gourmet indimenticabili. Scopri la perfezione del gusto autentico.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* aglio orsino

*Unità di Vendita:* 1 conf. x 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30 G) *Codice:* 548MINIOR304 *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

Freschi di Vacca

## MINI CAMEMBERT TARTUFATO 30g x 4pz CON TARTUFO NERO al latte vaccino



Il nostro formaggio dal sapore dolce e cremoso si scioglie delicatamente al palato, arricchito dall'inconfondibile aroma di tartufo nero. La sapiente maturazione sviluppa profumi intensi che conquistano i palati più raffinati. Un'esperienza gastronomica unica e irresistibile.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Elaborazione:* farcito con tartufo nero

*Unità di Vendita:* 1 conf. x 120 g Peso Fisso (4 Pz X 30 G) *Codice:* 548MINITAR304 *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

**FIOR DI CAPRA al latte caprino**

Il Fior di Capra di latte 100% capra è indispensabile in cucina, si usa dall'antipasto al dolce nelle preparazioni di ricette cremose e ricche di gusto.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 PZ Peso Variabile (1 Pz X 0,400 KG) Codice: 052PS400 Collo: 6 pz

Stagionatura: 0 gg

**CAPRINO 10g x 15pz DELICATO al latte caprino**

Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione, su una fetta di pane, preparazione di carpacci, insalate e secondi piatti sfiziosi.



Stagionatura: 0 gg

Codice: FCC1015NAT

Codice: FCC1015MIR

Elaborazione: mirtillo in polvere



Codice: FCC1015NOC

Elaborazione: nocciola



Codice: FCC1015PIS

Elaborazione: pistacchio



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 150 g Peso Fisso (15 Pz X 10 G) Collo: 5 pz

**CAPRINO 10g x 15pz GUSTOSO al latte caprino**

Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione, su una fetta di pane, preparazione di carpacci, insalate e secondi piatti sfiziosi.



Codice: FCC1015ERBE

Elaborazione: origano

Codice: FCC1015ARL

Elaborazione: arlecchino mix



Codice: FCC1015PEPERINO

Elaborazione: peperino mix



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 18 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 150 g Peso Fisso (15 Pz X 10 G) Collo: 5 pz

Stagionatura: 0 gg

Linea HO.RE.CA

## CAPRINO 10g x 15pz SAPORITO al latte caprino

Caprino perfetto per aperitivi o da abbinare su un tagliere ad un calice di vino da degustazione, su una fetta di pane, preparazione di carpacci, insalate e secondi piatti sfiziosi.



Codice: FCC1015CIP

Elaborazione: erba cipollina

Codice: FCC1015PEP

Elaborazione: peperoncino



Codice: FCC1015PEPAGLIO

Elaborazione: peperoncino e aglio



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 150 g Peso Fisso (15 Pz X 10 G) Colla: 5 pz

Stagionatura: 0 gg

Linea HO.RE.CA

## ROTOLO DI CAPRA 20g x 8pz al latte caprino

Rotolo da 20g, perfetto per aperitivi, piatti di formaggi, molto versatile in cucina e per accompagnare degustazioni con formaggi freschi di carattere.



Codice: FTC2208NAT

Codice: FTC2208PEP

Elaborazione: peperino mix

Codice: FTC2208CIP

Elaborazione: erba cipollina

Codice: FTC2208PIS

Elaborazione: pistacchio

Codice: FTC2208FIOROS

Elaborazione: lavanda, fiordaliso, rosmarino



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 160 g Peso Fisso (8 Pz X 20 G) Colla: 5 pz

Stagionatura: 0 gg

Linea HO.RE.CA

## ROTOLO DI VACCA 20g x 8pz al latte vaccino

Trasforma ogni piatto in un'esperienza indimenticabile con il nostro rotolo di latte vaccino di qualità superiore. Versatile e cremoso, è l'ingrediente perfetto per creare ricette raffinate e saporite. Dalla tradizione alla modernità: il gusto autentico che conquista ogni palato.



Codice: FTV6208NAT

Codice: FTV6208CIP

Elaborazione: erba cipollina



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 160 g Peso Fisso (8 Pz X 20 G) Colla: 5 pz

Stagionatura: 0 gg

## CAPRINO 35g x 6pz al latte caprino



Scopri la versatilità del nostro caprino 35g: l'alleato perfetto per ogni occasione gourmet! Ideale per arricchire i tuoi aperitivi più raffinati e dare carattere ai tuoi taglieri di formaggi, questo caprino si rivela anche un ingrediente d'eccellenza in cucina.

Codice: FCC356NAT



Codice: FCC356NOC  
Elaborazione: nocciola



Codice: FCC356PEPAGLIO  
Elaborazione: peperoncino e aglio



Codice: FCC356FIORI  
Elaborazione: fiori eduli



Codice: FCC356TAR  
Elaborazione: tartufo



Codice: FCC356PEPEROSA  
Elaborazione: pepe rosa



Codice: FCC356MIR  
Elaborazione: mirtillo rosso



Codice: FCC356PIS  
Elaborazione: pistacchio



Codice: FCC356PERA  
Elaborazione: pera candita



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 160 g Peso Fisso (8 Pz X 20 G) Colla: 5 pz

Stagionatura: 0 gg

## BLU ROTOLO 35G al latte vaccino

Scopri l'eccellenza del nostro formaggio blu premium! Un capolavoro caseario dalla pasta cremosa e irresistibilmente scioglievole, arricchito dalle pregiate muffe nobili dell'erborinatura. Il suo gusto intenso e l'aroma avvolgente lo rendono perfetto per ogni occasione: dalla tavola gourmet agli abbinamenti più creativi. Lasciati conquistare da sapori autentici e raffinati!



Codice: FRVBLU356

Codice: FRVBLU204



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 conf. x 210 g Peso Fisso (6 Pz X 35 G) Codice: FRVBLU356 Colla: 6 pz

Unità di Vendita: 1 conf. x 80 g Peso Fisso (4 Pz X 20 G) Codice: FRVBLU204 Colla: 10 pz

Stagionatura: 10 gg

Formaggi Erborinati

## MINI BLU al latte vaccino



Formaggio erborinato dolce e delicato, il latte di montagna esalta il gusto. Pasta morbida, compatta e scioglievole dal sapore dolce e piacevole. Un'esperienza gustativa unica e raffinata.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 pz da 250 g peso fisso Codice: F200MINIBLU Collo: 9 pz

Stagionatura: 25 gg

Formaggi Erborinati

## BLU MONTIS al latte vaccino



Formaggio erborinato pregiato con stagionatura fino a novanta giorni. La paziente maturazione sviluppa sapori intensi e aromi complessi, creando un'esperienza gustativa raffinata per intenditori.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 201MONTIS Collo: 2 pz

Stagionatura: 60 gg

Formaggi Erborinati

## BLU MONT CENIS al latte vaccino



Latte di montagna, salatura artigianale e maturazione paziente fino a 90 giorni creano venature verdi-azzurre uniche. Il sapore intenso e complesso conquista i veri intenditori di formaggi pregiati.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione

Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 201BM Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

## VERDE DI PECORA al latte ovino



Questo formaggio esprime la tradizione casearia più genuina attraverso aromi intensi e inconfondibili. La pasta setosa e la consistenza compatta e scioglievole racchiudono il carattere forte del latte di pecora, offrendo un'esperienza gustativa unica e memorabile.

*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) *Codice:* 555VERPEC *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 60 gg

## BLU DI BUFALA 100% latte di bufala



Blu di Bufala, formaggio erborinato stagionato oltre 60 giorni. Il latte di bufala di qualità superiore crea un gusto intenso e raffinato.



*Disponibile mezza forma*



*Disponibile un quarto di forma*

*Disponibile forma intera*



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG) *Codice:* 045BLUBUFALA *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 60 gg

## BLU CORA al latte caprino



Capolavoro sensoriale dalle vene blu-verdi, questo erborinato di capra seduce con la sua pasta compatta e il carattere deciso. Un'esperienza gustativa intensa per palati raffinati.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) *Codice:* 360BC *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 60 gg

**TRONCHETTO AL CARBONE** al latte caprino

E' un formaggio di latte di capra muffettato sempre più apprezzato per il suo gusto intenso fruttato e persistente. La tradizione lo vede ricoperto di carbone vegetale e spezie per facilitare la maturazione del sottocrosta e per evitare l'essiccamento del formaggio sviluppando una maturazione verso l'interno, fino a diventare completamente cremoso.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione *Elaborazione:* carbone vegetale

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 170 G) *Codice:* F021TRCA *Colla:* 14 pz

*Stagionatura:* 10 gg

**TORTINO MIRTILLI E PISTACCHIO** al latte caprino

Scopri questa delizia caprina dalla crosta fiorita, arricchita con granella di pistacchio e mirtilli rossi. La pasta cremosa regala profumi fruttati dolci e intense note di frutta secca, per un'esperienza gustativa straordinaria e irresistibile.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione *Elaborazione:* granella di pistacchio e mirtilli rossi

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Codice:* 10PISMIR *Colla:* 9 pz

*Stagionatura:* 20 gg

**TORTINO NOCCIOLA** al latte caprino

Formaggio di capra avvolto e fatto maturare in nocciole tostate: cremosa dolcezza incontra intensi aromi di frutta secca. Un'esperienza gourmet unica che conquista al primo assaggio.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione *Elaborazione:* granella di nocciole e nocciole intere

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Codice:* 10NOCNOC *Colla:* 9 pz

*Stagionatura:* 20 gg

**APE REGINA al latte caprino**

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in cera vergine d'api che gli conferisce profumi dolci di miele e aromi intensi naturali di fiori di montagna. Viene decorato in superficie da boccioli di rosa ed altri fiori.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione *Elaborazione:* cera vergine d'api

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Codice:* 045APEREGINA *Colla:* 9 pz

*Stagionatura:* 20 gg

**ROBIOLINA IN FOGLIA al latte caprino**

Formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. Viene fatto maturare in modo tradizionale in foglie di bosco e ortaggi che gli conferiscono profumi dolci di frutta e aromi intensi vegetali.



*Codice:* 082ROSKG  
*Elaborazione:* foglie di ciliegio

*Codice:* 082FIKG  
*Elaborazione:* foglie di fico



*Codice:* 082CAKG  
*Elaborazione:* foglie di castagno

*Codice:* 082INCKG  
*Elaborazione:* foglie di verza



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 230 G) *Colla:* 9 pz

*Stagionatura:* 20 gg

**MACCAGNETTO AL TIMO al latte vaccino**

Formaggio dolce e cremoso, adatto a tutti i palati. Il gusto fruttato della pasta si equilibra con il profumo di sottobosco della crosta fiorita che arricchita di foglioline di timo acquista un profumo intenso.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione *Elaborazione:* foglie di timo

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 546MACTI *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 20 gg

**MADDALENA al latte vaccino**

La Maddalena è un formaggio dolce e cremoso delle Langhe. Dal gusto fruttato, crosta fiorita viene arricchita di salvia dal profumo intenso. La pasta è scioglievole, dal sapore di latte fresco.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: foglie di salvia*

*Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 0,250 KG) Codice: 546MAD Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

**CIABOT AI FIORI al latte vaccino e ovino**

Il Ciabot ai Fiori è un formaggio cremoso dal gusto delicato di latte fresco. La crosta fiorita, arricchita con petali di papavero e fiori di acacia, sprigiona intensi profumi floreali. Dolce e scioglievole, offre un'armonia unica di sapori e aromi che conquista ogni palato.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori di papavero e acacia*

*Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 270 G) Codice: 547CIABOTF Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

**CACIUOLA FIORI E PETALI ROSA al latte vaccino**

La caciola è un formaggio dolce e cremoso dal gusto fruttato. La crosta fiorita, arricchita con fiordaliso, calendula e rosa moscata, sprigiona intensi profumi di sottobosco. Scioglievole e armoniosa, regala il sapore autentico del latte fresco in un formato originale e raffinato.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiori di fiordaliso, calendula e rosa moscata*

*Unità di Vendita: 1 pz 200 g peso variabile Codice: 050VACCAFIORI Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

**ROBIOLA PINETA al latte vaccino**

La robiola PINETA è uno stracchino stagionato di latte vaccino, affinato con rametti di pino per un profumo fresco e gusto intenso. Formaggio dalla crosta lavata rosata, pasta cremosa e sapore dolce con note sapide che richiamano funghi e tartufo.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: rami di pino*

*Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250PIN Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

**CROSTA LAVATA SPEZIATA al latte vaccino**

Formaggio a crosta lavata di latte vaccino morbido e avvolgente, racchiuso in una crosta aromatica ricca di spezie. Al palato rivela un carattere deciso e profondo, con sentori caldi e speziati che si fondono armoniosamente con la cremosità del latte.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: mix di ortaggi e spezie, pepe rosa, rosmarino*

*Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250SPEZIATA Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 35 gg*

**CROSTA LAVATA AI FIORI al latte vaccino**

Formaggio a crosta lavata di latte vaccino dalla pasta morbida e avvolgente, impreziosita da petali di fiordaliso e calendula. Un connubio raffinato tra la delicatezza floreale e l'intensità del formaggio, per un'esperienza sensoriale sorprendente.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: fiordaliso e calendula*

*Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250FIORI Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 35 gg*

Le Creazioni

## CROSTA LAVATA ALLA CANNELLA al latte vaccino

Formaggio a crosta lavata di latte vaccino dalla pasta morbida e cremosa, con un aroma avvolgente di cannella che bilancia la tipica nota pungente e il sapore intenso e speziato.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: cannella in polvere*

*Unità di Vendita: 1 pz 450 g peso variabile Codice: 250CANNELLA Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 35 gg*

Le Creazioni

## GINEPRINO al latte caprino

Formaggio di capra a crosta fiorita dalla caratteristica forma a cupola. Affinato con bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino per un sapore intenso e aromatico unico. Pasta morbida e cremosa che si scioglie delicatamente al palato. Un'esperienza gustativa straordinaria.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: bacche di ginepro, peperoncino e rosmarino*

*Unità di vendita: 1 pz da 600 g peso variabile Codice: 261GIN Collo: 5 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

Le Creazioni

## BIRRATA al latte vaccino

La Birrata è un formaggio tenero dal gusto dolce e delicato che si equilibra perfettamente con l'amaro del luppolo e la dolcezza del malto. Affinato con trebbie di birra e decorato con fiori di viola per un aroma unico e raffinato.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: birra in pasta e fiori viola in superficie*

*Unità di Vendita: 1 pz 2kg peso variabile Codice: 291BIR Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Le Creazioni

## TESTUN IN VINACCIA al latte vaccino



Il TESTUN è un formaggio a pasta compatta maturato nelle vinacce umide della spremitura dell'uva. La lunga stagionatura conferisce aromi complessi e profumi intensi, creando la caratteristica crosta violacea che lo rende unico e pregiato.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione Elaborazione: vinaccia di uve rosse  
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,500 KG) Codice: 045TESTUN Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Le Creazioni

## NOCCIOPERA - CON MIELE E PERE al latte caprino



Nocciopera: formaggio di capra dal gusto dolce con crosta fiorita e pasta compatta che si scioglie rilasciando aromi di fieno e fiori. L'affinatura con nocciole e pere crea una raffinata combinazione di sapori fruttati unica.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di nocciola tostata e pere  
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 055ROBFRPERA Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

## NOCCIOMIELE CON MIELE E NOCCIOLE al latte caprino



Nocciomiele: formaggio caprino a crosta fiorita dal gusto dolce e pasta cremosa. Aromi di fieno e fiori si fondono con nocciole tostate durante l'affinatura, creando un'esperienza gustativa raffinata e unica dai sapori fruttati irresistibili.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: nocciola tostata e miele  
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 KG) Codice: 055ROBNOCMIELE Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

## **ROBIOLONE FRUTTATO - CON MIRTILLO E PISTACCHIO** al latte caprino



Formaggio di capra dalla forma quadrata con affinatura di mirtilli rossi e granella di pistacchio. Crosta bianca vellutata, pasta morbida e fondente dal delicato sapore caprino. Perfetta armonia tra dolcezza fruttata e profumi di bosco.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di pistacchio e mirtillo rosso  
Unità di Vendita: 1 pz 2 kg peso variabile Codice: 055ROBFRMI Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

## **ROBIOLONE FRUTTATO - CON ALBICOCHE E NOCCIOLE** al latte caprino



Formaggio di capra quadrato con affinatura alle albicocche sotto gelatina e granella di nocciole. Crosta bianca vellutata, pasta morbida e fondente dal delicato sapore caprino che si intensifica durante la stagionatura, creando un'armonia perfetta di dolcezza e aroma.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: granella di nocciole e albicocche  
Unità di Vendita: 1 pz 2 kg peso variabile Codice: 055ROBFRAL Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

Le Creazioni

## **BLU & NERO** al latte vaccino



Formaggio erborinato dolce con superficie di carbone vegetale per maturazione delicata. Latte di montagna, pasta morbida e scioglievole. Sapore dolce, piacevole e delicato che conquista il palato con la sua cremosità unica.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: carbone vegetale  
Unità di Vendita: 1 pz da 240 g peso fisso Codice: F200BLUNERO Collo: 6 pz

Stagionatura: 25 gg

Le Creazioni

## **BLU & ROSSO al latte vaccino**

Formaggio erborinato dolce e delicato con superficie colorata dall'estratto di Bixa Orellana. Il latte di montagna esalta il gusto. Pasta morbida, compatta e scioglievole dal sapore dolce e piacevole. Un'esperienza gustativa unica e raffinata.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana

Unità di Vendita: 1 pz da 250 g peso fisso Codice: F200BLUROSS Collo: 9 pz

Stagionatura: 25 gg

Le Creazioni

## **BLU DEL RE IN FOGLIE DI VITE al latte vaccino**

L'erborinato dolce affinato in foglie di vite acquisisce aromi delicati che evocano il profumo dell'uva fresca, arricchendo il formaggio con note dolci naturali.



Conservazione: 0° e +4 °C  
Shelf-life: 45 gg alla spedizione

BLU DEL RE 240g peso fisso  
Erborinatura leggera (I.A.:5)  
Elaborazione:  
avvolto in foglie di vite  
Codice: F200BR  
Unità di vendita: 1 pz da 240 g  
Collo: 6 pz

BLU DEL RE 450g peso variabile  
Sapore intenso e aromatico  
Elaborazione:  
avvolto in foglie di vite  
Codice: 400BR  
Unità di vendita: 1 pz da 450 g  
Collo: 6 pz

Stagionatura: 25 gg

Le Creazioni

## **MINI BLU PERA & CLEMENTINA a latte vaccino**



Il Mini Blu Pera e Clementina è un formaggio erborinato dolce da 300g, prodotto con latte di montagna e affinato in foglie di vite. Arricchito con cubetti di pera e clementina intera, unisce la dolcezza della frutta agli aromi del blu. Pasta morbida e scioglievole, sapore delicato e piacevole per abbinamenti innovativi.

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione  
Elaborazione: avvolto in foglia di vite con cubetti di pera e clementina candita  
Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso Codice: F200CLEMENTINA Collo: 9 pz

Stagionatura: 60 gg

**MINI BLU CILIEGIE & AMARENE a latte vaccino**

Il Mini Blu Ciliegie e Amarene Ricoperte di Cioccolato è un formaggio erborinato dolce da 300g, prodotto con latte di montagna e affinato in foglie di vite. Le ciliegie e amarene al cioccolato sulla superficie creano un perfetto equilibrio tra dolcezza della frutta e aromi dell'erborinatura. Pasta morbida e scioglievole, sapore delicato e piacevole per scoprire nuovi abbinamenti gourmet.

Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato

Unità di Vendita: 1 pz 300 g peso fisso Codice: F200CILIEGIA Collo: 9 pz

Stagionatura: 60 gg

**MINI BLU MIRTILLO al latte vaccino di montagna**

IL MINI BLU MIRTILLO 300 a peso fisso e' prodotto con latte di montagna: il gusto è dolce, prevalente del mirtillo, non piccante, l'erborinatura è leggera.

IL MINI BLU MIRTILLO 450 a peso variabile e' un erborinato prodotto con latte di montagna: l'erborinatura è intensa e piccante nelle forme mature che si equilibra con il dolce del mirtillo.



Conservazione: 0° e +4 °C

Shelf-life: 45 gg alla spedizione

MINI BLU MIRTILLO 300 peso fisso

Elaborazione: con mirtillo rosso

Codice: F200BLUMIR

Unità di vendita: 1 pz da 300 g

Collo: 6 pz

MINI BLU MIRTILLO 450 P.V.

Elaborazione: con mirtillo rosso

Codice: 400BLUMIR

Unità di vendita: 1 pz da 450 g

Collo: 6 pz Stagionatura: 30 gg

**BLU UVETTA al latte vaccino**

Un formaggio erborinato dal carattere unico: la cremosità del latte vaccino si sposa perfettamente con la dolcezza dell'uvetta. Le venature blu creano un sapore intenso ma delicato, mentre l'uvetta dona note dolci e profumate. Ideale per taglieri gourmet e degustazioni, si accompagna magnificamente con vini pregiati per momenti conviviali indimenticabili.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Elaborazione: avvolto in foglia di vite con uvetta

Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 201UVETTA Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg



**CIOCCOBLU: Un'Esplosione di Sapori Unici! Scopri l'irresistibile CIOCCOBLU: crema spalmabile fondente premium, granella e nocciole intere tostate che regalano croccantezza divina. L'intenso gusto erborinato si fonde magistralmente con dolci note tostate in un'esperienza sensoriale indimenticabile.**



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*

*Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 1600CIOCCOBLU Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

**BLU CILIEGIE E AMARENE 1,8 kg al latte vaccino**

**Scopri il Blu Ciliegie e Amarene: formaggio erborinato da 1,8kg con ciliegie e amarene ricoperte di cioccolato. Affinato in foglie di vite, offre un'esperienza gustativa unica dove dolcezza della frutta esalta gli aromi del formaggio. Pasta morbida e sapore intenso per abbinamenti sorprendenti.**



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*

*Elaborazione: avvolto in foglia di vite con ciliegie candite e amarene ricoperte di cioccolato*

*Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600CILIEGIA Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

**BLU PERA E CLEMENTINA 1,8 kg al latte vaccino**

**Blu Pera e Clementina: formaggio erborinato dolce da 1,8kg con cubetti di pera e clementine intere. Affinato in foglie di vite, unisce la dolcezza della frutta agli intensi aromi dell'erborinatura. Pasta morbida e scioglievole per abbinamenti innovativi e coinvolgenti.**



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*

*Elaborazione: avvolto in foglia di vite con cubetti di pera e clementina candita*

*Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600CLEMENTINA Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

**BLU MIRTILLO al latte vaccino**

**BLU MIRTILLO: L'Erborinato che Conquista i Sensi! Scopri il perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Latte vaccino pregiato incontra mirtilli rossi selezionati per un'esplosione di dolcezza intensa e profumi avvolgenti. Il piccante delicato esalta ogni boccone. Irresistibile!**



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 60 gg alla spedizione*

*Elaborazione: con mirtillo secco tritato e mirtillo rosso*

*Unità di vendita: 1 pz da 1,6 kg peso variabile Codice: 1600BLUMIR Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 20 gg*

**BLU MIELE E NOCCIOLE al latte vaccino**

**Scopri l'intensità unica di questo erborinato pregiato: il carattere deciso delle venature blu si fonde magistralmente con le dolci note di miele dorato, il gusto intenso della pasta di nocciole e nocciole tostate. Un'esplosione di sapori autentici che conquista al primo assaggio. Pura eccellenza italiana.**



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*

*Elaborazione: miele, pasta di nocciole, nocciole in granella, nocciole intere tostate*

*Unità di Vendita: 1 pz 1,6 kg peso variabile Codice: 1600NOCMIELE Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

**BLU SOLE D'ARANCIA al latte vaccino**

**Erborinato di latte vaccino con filetti di arancia candita: una creazione unica che unisce carattere e dolcezza. L'erborinatura verde-blu si sposa perfettamente con le arance candite disposte a raggi solari, evocando l'Italia del mare e del sole. Gusto innovativo per ogni stagione, ideale per taglieri gourmet e degustazioni raffinate.**



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*

*Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita*

*Unità di Vendita: 1 pz 1,6kg peso variabile Codice: 201ARANCIA Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Le Creazioni

## **BLU UVETTA al latte caprino**

Erborinato di Capra all'Uvetta - L'Armonia Perfetta. Un formaggio blu di carattere che conquista al primo assaggio: cremoso formaggio di capra dalle intense venature blu si sposa con la dolcezza naturale dell'uvetta. Sapori autentici si fondono in un'esperienza gustativa unica, perfetta per degustazioni raffinate e momenti conviviali.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*  
*Elaborazione: avvolto in foglie di vite con uvetta*  
*Unità di Vendita: 1 pz 2,8kg peso variabile Codice: 360BCFRUV Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Le Creazioni

## **BLU SOLE D'ARANCIA al latte caprino**

Esplosione di sapori mediterranei: erborinato di capra dal gusto intenso incontra dolci filetti di arancia candita. Le venature verde-blu si sposano con l'arancia dorata, creando un'armonia unica tra carattere e dolcezza. Perfetto per degustazioni gourmet esclusive.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*  
*Elaborazione: avvolto in foglie di vite con filetti di arancia candita*  
*Unità di Vendita: 1 pz 2,8kg peso variabile Codice: 360BCFRAR Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Le Creazioni

## **BLU CUOR DI MIRTILLO al latte di bufala**

Blu Cuor di Mirtillo: pasta erborinata dal carattere deciso, addolcita da note fruttate di mirtillo. Un equilibrio sorprendente tra piccante e dolce.



*Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione*  
*Elaborazione: mirtillo semicandito*  
*Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045MIRTILLO Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Le Creazioni

## *BLU CUOR DI FRAGOLA al latte di bufala*



Blu Cuor di Fragola: erborinato di bufala dal carattere intenso e avvolgente, che incontra la dolcezza morbida e profumata delle fragole in un abbinamento sorprendente e irresistibile. .



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione  
Elaborazione: fragola semicandita*

*Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045FRAGOLA Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Le Creazioni

## *BLU CUOR DI ACETO BALSAMICO E PEPE ROSA al latte di bufala*



Pasta erborinata esaltata dal sapore inconfondibile e avvolgente dell'aceto balsamico e dalla nota speziata e delicata del pepe rosa. Un'armonia di sapori audace, raffinato e indimenticabile



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 45 gg alla spedizione  
Elaborazione: aceto balsamico e pepe rosa*

*Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045PEPACETO Collo: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

Blu Spiritosi

## **BLU & BRANDA 43 frutti di bosco e pere**

Blu & Branda 43: Una Sinfonia di Sapori. Esperienza gastronomica unica dove il prezioso distillato Branda 43, maturato in barrique, si fonde magistralmente con l'erborinatura. Frutti di bosco e pere creano un'armoniosa esplosione di dolcezza e intensità, regalando profumi avvolgenti e colori seducenti.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Elaborazione: pere, frutti di bosco e Branda 43

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 1600PERAFBOSBR Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Blu Spiritosi

## **BLU & GRAPPA NEBBIOLINA con pistacchio al latte vaccino**

Blu & Grappa Nebbiolina: pasta erborinata con pregiata grappa delle Langhe invecchiata in barrique. Cremoso cuore di pistacchio e superficie decorativa creano un'esplosione di aromi inebrianti e sapori perfettamente bilanciati.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Elaborazione: crema di pistacchio, pistacchi e Grappa Nebbiolina

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 1600GRAPPAPIS Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Blu Spiritosi

## **BLU & RATAFIA' AL LAMPONE con fragole al latte vaccino**

Scopri il Blu Ratafià al Lampone: liquore piemontese dalla tradizione millenaria che sprigiona aromi fruttati inebrianti. Le dolci note si sposano perfettamente con il Blu erborinato, mentre le fragole esaltano profumi intensi e gusti avvolgenti in un'esperienza sensoriale unica e irresistibile.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione

Elaborazione: Fragole e Ratafià al lampone

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 1600FRAGLAMPONE Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Blu Spiritosi

## *BLU GRAN TORINO al latte vaccino*

Scopri l'armonia perfetta tra il Gin e il Blu: nasce Blu Gran Torino!  
La pasta erborinata avvolge una golosa crema cacao-nocciole, mentre le fave tostate croccanti regalano un'esplosione di sapori unici.  
Un equilibrio irresistibile che conquista al primo assaggio!



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione  
Elaborazione: crema di cacao e nocciole, fave di cacao, Gin  
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 1,6 KG) Codice: 1600GRANTO Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Blu Spiritosi

## *BLU BLANCHE DI LATTE VACCINO ALLA BIRRA 2,5 kg*

Formaggio straordinario che unisce tradizione casearia e maestria birraria, con aromi di arancia e coriandolo, pasta morbida e sofisticata.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione  
Elaborazione: Birra Blanche  
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2,5 KG) Codice: 500BIRRA Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Blu Spiritosi

## *BLU CUOR DI PASSITO CON PERE E FRAGOLE al latte di bufala*

Un erborinato di bufala avvolgente e complesso, che si sposa con la dolcezza liquorosa del Passito di Pantelleria e la freschezza di pere e fragole.



Conservazione: 0° e +4 °C Shelf-life: 45 gg alla spedizione  
Elaborazione: Passito di Pantelleria, cubetti di pera candita, fragola semicandita  
Unità di Vendita: 1 pz 3 kg peso variabile Codice: 045PASSITO Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg

Formaggi Molli

## MACCAGNETTO al latte vaccino



E' un formaggio morbido, adatto a tutti i palati. E' un prodotto originale per consistenza della pasta è un formaggio dal cuore dolce e dalla crosta intensa di profumi e aromi.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 250 G) *Codice:* 546MAC *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 20 gg

Formaggi Molli

## TOMA STRACCHINATA LANGHIE' al latte vaccino



Formaggio che nasce dal saper fare di casari esperti. La nostra proposta è nuova e originale, un formaggio moderno e innovativo per freschezza di gusto e cremosità della pasta complesso di profumi e ricco di aromi.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) *Codice:* 262tTOMASTRAC *Colla:* 1 forma

*Stagionatura:* 40 gg

Formaggi Molli

## TOUMIN DAL MEL al latte vaccino



Formaggio dolce della Valle Varaita con crosta sottile e pasta scioglievole, ideale da consumare in purezza e in cucina nella ricetta tradizionale dei Ravioles della Val Varaita.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 200 G) *Codice:* F005MEL *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

## PAGLIERINA al latte vaccino



Formaggio a pasta cremosa e uniforme di colore giallo paglierino a crosta fiorita, deve il suo nome alla tradizionale conservazione che avveniva sul fieno o sulla paglia.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 G) *Codice:* 548PAGLIERINA *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

## TOMINO DA CUOCERE al latte vaccino



È un formaggio unico, che racchiude l'essenza della tradizione casearia Piemontese. La cottura alla piastra ne esalta il gusto delicato e leggermente piccante.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 100 G) *Codice:* 548TCV *Colla:* 12 pz

*Stagionatura:* 15 gg

## TRONCHETTO al latte caprino



E' un formaggio di latte di capra muffettato sempre più apprezzato per il suo gusto intenso fruttato e persistente. La pasta è morbida e friabile, la crosta edibile dal profumo di sottobosco.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Fisso (1 Pz X 170 G) *Codice:* F020TRB *Colla:* 14 pz

*Stagionatura:* 10 gg

Formaggi Molli

## LANGHETTO al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. La pasta è morbida e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 180 G) *Codice:* 045LANGHETTO *Collo:* 9 pz

*Stagionatura:* 20 gg

Formaggi Molli

## ROBIOLA DEL CASTELLO al latte caprino

E' un formaggio a crosta fiorita, prodotto con latte di capra. La pasta è morbida, scioglievole e compatta, il sapore è dolce, piacevole e delicato.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 280 G) *Codice:* 011ROBCAS *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 20 gg

Formaggi Molli

## ROBIOLONE al latte caprino

E' un formaggio di capra dalla caratteristica forma quadrata. La crosta è bianca e vellutata, la pasta ha una struttura morbida e fondente dal delicato gusto del latte di capra fresco. Nella stagionatura la pasta tende a cremificare e ad esaltare l'aroma intenso caprino.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 KG) *Codice:* 055ROBBI *Collo:* 1 pz

*Stagionatura:* 20 gg

Formaggi Molli

## CREMOSO DI BUFALA MIGNON al latte di bufala

Prodotto con latte di bufala in questo piccolo formato da 180 g, il cuore morbido racchiude tutte le caratteristiche della grande capacità del saper fare italiano. Un formaggio unico.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 180 G) *Codice:* 045CREMOSOMI *Colla:* 9 pz

*Stagionatura:* 15 gg

Formaggi Molli

## CREMOSO DI BUFALA al latte di bufala

E' un formaggio unico, l'arte casearia si esprime con il latte di bufala in un formaggio equilibrato e dal gusto unico. Prodotto con latte di bufala, ha il cuore morbido e cremoso.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 280 G) *Codice:* 045CREMOSOBU *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 15 gg

Formaggi Molli

## CIABOT al latte di vaccino e ovino

Formaggio dalla crosta bianca e sottile, la ricetta di latte vaccino e ovino lo rende dolce e gustoso. La pasta è scioglievole, un vero piacere per il palato, cremoso nelle forme più mature.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 270 G) *Codice:* 547CIABOT *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 20 gg

Formaggi Molli

## ROBIOLA TRE LATTI al latte vaccino, caprino e ovino



Frutto della tradizione casearia delle vallate delle Langhe. Questa robiola è cremosa, armonica nei suoi aromi infiniti. La sua dolcezza e leggera sapidità si fondono in bocca con aromi di burro, panna e di frutta secca.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 300 G) *Codice:* 549TRL *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 20 gg

Formaggi Molli

## ROBIOLA TRE LATTI MINI al latte vaccino, caprino e ovino



Formaggio morbido e cremoso, con un profilo aromatico ricco e armonioso. La sua dolcezza e la leggera sapidità si incontrano in bocca con delicate note di burro, panna e frutta secca.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 200 G) *Codice:* 549TRLMINI *Colla:* 6 pz

Formaggi Molli

## ROCCABIANCA al latte caprino

Formaggio a cupola di capra dalla crosta fiorita: pasta morbida e scioglievole dal sapore dolce e delicato. Il formato armonico conquista, la qualità del latte di capra regala un'esperienza gustativa raffinata e piacevole.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 500 G) *Codice:* 10ROCCAB *Colla:* 5 pz

*Stagionatura:* 65 gg

Formaggi Molli

## ROCCAROSSA al latte caprino

Formaggio di capra dalla distintiva forma a cupola e intenso colore arancione, ottenuto dall'estratto di Bixa Orellana. Un'esperienza sensoriale unica che combina tradizione artigianale e natura, creando un prodotto dal design armonico e dal carattere inconfondibile.



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione Elaborazione: estratto semi di Bixa Orellana*

*Unità di Vendita: 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 500 G) Codice: 10ROCCAR Colla: 5 pz*

Formaggi Semistagionati

## BELVEDERE al latte vaccino



Formaggio piemontese dalla caratteristica forma a gianduiotto torinese. Sapore intenso e autentico della tradizione casearia alpina delle valli piemontesi. Eccellenza gastronomica locale.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) *Codice:* 262BELVEDERE *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 40 gg

Formaggi Semistagionati

## LA TENERA DI CAMPAGNA al latte crudo vaccino



Toma dal carattere deciso: morbidezza che conquista al primo assaggio. La sua sapidità delicata rivela tradizione e maestria casearia, regalando emozioni autentiche in ogni boccone prezioso.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG) *Codice:* 050TENERAV *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 40 gg

Formaggi Semistagionati

## TOMA MALGA al latte vaccino



Formaggio alpino autentico dalla tradizione secolare. Pasta cremosa e morbida racchiude sapori intensi di erbe montane e burro fresco. Perfetto per fondute, risotti e degustazioni raffinate. Eccellenza artigianale italiana.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 KG) *Codice:* 330VALM *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 65 gg

Formaggi Semistagionati

## TOMA MONVISO al latte vaccino



Dalle vallate alpine cuneesi, un formaggio a pasta morbida dal gusto dolce e delicatamente sapido. Tradizione autentica.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) *Codice:* 300MONVISO *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 60 gg

Formaggi Semistagionati

## TOMA MACCAGNO al latte vaccino



Il Maccagno: tradizione casearia piemontese di eccellenza. Pasta morbida, sapore dolce con note burrose, aroma intenso estivo. Perfetto da gustare al naturale o per creazioni culinarie raffinate.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2 KG) *Codice:* 262MAC *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 65 gg

Formaggi Semistagionati

## «LA PREIA» IL DURO al latte crudo vaccino



Gusto intenso e pasta avorio compatta, che si scioglie delicatamente. Aromi autentici di latte fresco, erbe spontanee e fiori di pascolo, arricchiti dal carattere unico della cantina di stagionatura tradizionale.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6/8 KG) *Codice:* 050TDUROV *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 65 gg



Formaggio artigianale dalla tradizione autentica. Pasta delicatamente gessosa che si scioglie in bocca, regalando sapori intensi. Ideale per degustazioni raffinate, taglieri gourmet e ricette creative che esaltano gusto e profumi unici.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 500 G) *Codice:* 207TG *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 65 gg



Scopri l'autenticità del latte di capra puro in questo formaggio dal carattere inconfondibile. Dolcezza naturale e note aromatiche si fondono in un'esperienza gustativa raffinata.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,5 KG) *Codice:* 261TC *Collo:* 1 pz

*Stagionatura:* 60gg



Formaggio eccezionale dal sapore delicatamente dolce e profondamente aromatico. Il pregiato latte di pecora conferisce una struttura complessa e un gusto intenso, autentico e inconfondibile.



*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 3,5 KG) *Codice:* 087SMART *Collo:* 1 pz

*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Stagionatura:* 60 gg

Formaggi Semistagionati **TESTUN DI PECORA** al latte crudo ovino



Formaggio di pura eccellenza: gusto dolce e intenso, pasta gialla che si scioglie delicatamente. Profumi di erbe montane e prati fioriti. La forza del latte di pecora crea sapori perfetti. Disponibilità stagionale.

*Disponibilità: da maggio a novembre; prenotazione entro fine settembre per consegna a dicembre*

*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 60 gg alla spedizione*

*Unità di Vendita: 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 4 KG) Codice: 005TESTUNPEC Colla: 1 pz*

*Stagionatura: 60 gg*

## ROBIOLO DI ROCCAVERANO DOP al latte crudo caprino



Formaggio prodotto con latte caprino crudo intero in purezza. E' caratterizzato da una pasta bianca e compatta, il sapore varia da delicato a deciso con la stagionatura.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

La presenza di muffe naturali verdi e blu è una caratteristica propria del prodotto e si sviluppano naturalmente nel corso della maturazione.

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Minimo Garantito (1 Pz X 250 G) *Codice:* F150PCA *Colla:* 6 pz

*Stagionatura:* 30 gg

## MONTEBORE al latte crudo vaccino e ovino



Formaggio antico, tra i più rari al mondo, le cui origini si perdono nei secoli. E' composto di tre forme che sono poste a stagionare, la pasta è liscia e leggermente occhiata, di colore bianco in varie sfumature.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 600 G) *Codice:* 300MONT *Colla:* 5 pz

*Stagionatura:* 60 gg

## GORGONZOLA AL CUCCHIAIO 1/2 FORMA al latte vaccino



Formaggio erborinato italiano morbido e cremoso, dal sapore intenso e piccante, con venature blu-verdi. Prodotto in Lombardia e Piemonte, a latte vaccino intero.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 30 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG) *Codice:* 600GORCU1/2 *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 50 gg

Le Nostre Selezioni

## RASCHERA DOP AI 2 LATTI al latte crudo vaccino e caprino

Raschera DOP con latte di capra: eccellenza rara della nostra selezione. Questo formaggio pregiato, disponibile solo stagionalmente, rappresenta tradizione casearia piemontese nella sua forma più autentica e ricercata.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 5 KG) *Codice:* 005RASCHERACV *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 30 gg

Le Nostre Selezioni

## FONTINA ALPEGGIO DOP al latte crudo vaccino

La Fontina Alpeggio DOP racchiude l'essenza autentica delle montagne valdostane. Prodotta in estate con latte d'alpeggio, offre sapori intensi e profumi unici. Selezioniamo solo le forme d'eccellenza.



*Disponibilità:* da fine ottobre a marzo

*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 9 KG) *Codice:* 580FONT *Colla:* 1 pz

*Unità di Vendita:* 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 4,5 KG) *Codice:* 580FONT MEZ *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 60 gg

Le Nostre Selezioni

## CASTELMAGNO DOP al latte crudo vaccino

Il Castelmagno DOP rappresenta l'eccellenza casearia piemontese, frutto di tradizioni secolari tramandate con passione. La sua versatilità culinaria e il sapore inconfondibile lo rendono un tesoro gastronomico unico e prezioso.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 60 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 6 KG) *Codice:* 380CAST *Colla:* 1 pz

*Unità di Vendita:* 1/2 forma Peso Variabile (1 Pz X 3 KG) *Codice:* 380CASTMEZ *Colla:* 1 pz

*Stagionatura:* 60 gg

## STRACCO NINA al latte vaccino



Il formaggio NINA è uno stracchino stagionato di latte vaccino. Gli stracchi sono una categoria di formaggi unici ed inconfondibili. La crosta è color rosato per le spugnature di acqua e sale.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 35 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 pz Peso Variabile (1 Pz X 400 G) *Codice:* 100CL450 *Collo:* 6 pz

*Stagionatura:* 10 gg

## TALEGGIO DOP al latte vaccino



Formaggio a pasta molle a crosta lavata, prodotto nelle zone alpine di Lombardia e Piemonte secondo un disciplinare DOP. La pasta varia dal morbido al compatto, con colore dal bianco al paglierino.



*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 30 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 2,200 KG) *Codice:* 251TAL *Collo:* 1 pz

*Stagionatura:* 35 gg

## FONTAL NAZIONALE al latte vaccino



Formaggio a pasta semi-dura, dal sapore delicato e burroso, prodotto con latte vaccino pastorizzato. Ideale per fondere e accompagnare piatti tipici. Disponibile intero, (12 kg ca.) metà (6 kg ca.) e quarto (3 kg ca.)

*Conservazione:* 0° e +4 ° C *Shelf-life:* 45 gg alla spedizione

*Unità di Vendita:* 1 forma Peso Variabile (1 Pz X 12,000 KG) *Codice:* 250FONTAL *Collo:* 1 pz

*Stagionatura:* 30 gg

Specialità al Tartufo **BASIN AL TARTUFO 65g x 2pz al latte caprino**

Scopri l'eleganza del caprino fresco al tartufo nero estivo. Due porzioni da 65g di pura golosità: sapori intensi, profumo inebriante e la praticità di una confezione da 130g. Un'esperienza sensoriale unica per palati raffinati.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione  
Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie  
Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (2 Pz X 65g) Codice: F044TARTUFO Collo: 10 pz

Stagionatura: 0 gg

Specialità al Tartufo

**ROBIOLETTA TARTUFO NERO 100g al latte caprino**

Scopri l'eleganza del caprino fresco in comoda confezione da 100g, arricchito con pregiato tartufo nero estivo. Un'esperienza sensoriale unica che unisce la delicatezza del formaggio di capra ai sapori intensi del sottobosco, perfetto per palati raffinati.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione  
Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie  
Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (1 Pz X 100 G) Codice: F043TARTUFO Collo: 9 pz

Stagionatura: 0 gg

Specialità al Tartufo

**TARTUFATO LANGHETTO  
al latte caprino**

Scopri l'eccellenza del nostro formaggio di capra farcito con pregiato tartufo nero. Cremoso e raffinato, offre un'esperienza sensoriale unica dove dolcezza e intensità si fondono in perfetta armonia, regalando profumi irresistibili.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione  
Elaborazione: farcito con tartufo nero estivo  
Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 200g) Codice: 082TARTUFO Collo: 9 pz

Stagionatura: 15 gg

Specialità al Tartufo

## **BOCCONCINO TARTUFO 65g x 2pz al latte vaccino**



Scopri l'eccellenza del tartufo nero estivo in ogni assaggio! Due deliziose porzioni da 65g di formaggio fresco, dal sapore intenso e l'inconfondibile aroma di sottobosco. Pratico formato da 130g.



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione*

*Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie*

*Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (2 Pz X 65g ) Codice: F644TARTUFO Collo: 10 pz*

*Stagionatura: 0 gg*

Specialità al Tartufo

## **TOMINO TARTUFO NERO 100g al latte vaccino**



Tomino al Tartufo Nero: L'Eccellenza in 100g Scopri il perfetto equilibrio tra la cremosità del tomino fresco di latte vaccino e l'intensità aromatica del tartufo nero estivo. Una porzione ideale che regala sapori autentici e raffinati, perfetta per ogni occasione gourmet.



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione*

*Elaborazione: tartufo nero estivo in superficie*

*Unità di Vendita: 1 pz peso Fisso (1 Pz X 100 G) Codice: F643TARTUFO Collo: 9 pz*

*Stagionatura: 0 gg*

Specialità al Tartufo

## **CAMEMBERT TARTUFATO al latte vaccino**



Cremoso formaggio a crosta fiorita arricchito con pregiato tartufo nero. Sapore dolce e intenso, profumi di sottobosco che conquistano il palato. Un'esperienza gastronomica raffinata e indimenticabile.



*Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione*

*Elaborazione: farcito con tartufo nero estivo*

*Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 220 G) Codice: 050VACCATAR Collo: 6 pz*

*Stagionatura: 15 gg*



L'Eccellenza che Conquista. Un capolavoro caseario che unisce tradizione e lusso: latte vaccino intero arricchito da preziose scaglie di tartufo nero. La crosta lavata sprigiona sapori intensi che si fondono armoniosamente con l'aroma inconfondibile del tartufo, creando un'esperienza gustativa unica e raffinata per palati esigenti.

Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: tartufo nero nella pasta

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 2 kg) Codice: 100CLTAR2KG Collo: 1 pz

Stagionatura: 30 gg

### **LANGHIE' AL TARTUFO** *farcito con tartufo nero al latte vaccino*



Scopri il LANGHIÉ, l'eccellenza casearia delle Langhe che conquista al primo assaggio. L'incontro perfetto tra cremosità avvolgente e pregiato tartufo crea un'esperienza sensoriale unica. Tradizione e innovazione si fondono in questo capolavoro gastronomico. Per i veri intenditori: un piacere irresistibile da non perdere assolutamente.



Conservazione: 0° e +4 ° C Shelf-life: 35 gg alla spedizione

Elaborazione: *farcito con tartufo nero estivo*

Unità di Vendita: 1 pz peso Variabile (1 Pz X 4 kg) Codice: 050LANGHIETAR Collo: 1 pz

Stagionatura: 60 gg



**CORA FORMAGGI SAS DI GIANNI CORA**

Via della Chiesa 5 12077 MONESIGLIO (CN)

Tel +39 0174 92418

mail: [info@coraformaggi.it](mailto:info@coraformaggi.it)

[www.coraformaggi.it](http://www.coraformaggi.it)