Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo di Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39.0362.600463/4 Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005 - Poste Italiane SPA - Spedizione abbonamento postale - D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004 - Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

CIBUS | PARMA | 3 -6 MAGGIO 2022: VIENI A TROVARCI AL PAD. 07-08 STAND H 036

ANTEPRIMA
CIBUS 2022

GUIDA BUYER

Burro, formaggi freschi, affettati, affinati, aromatizzati e Dop. Di tutti i tipi di latte e diverse stagionature. Da quelli della tradizione alle ultime novità. Sono tante le referenze che andranno in scena a Cibus, in programma dal 3 al 6 maggio a Fiere di Parma. In questa ricca anteprima vengono presentati prodotti già premiati dal mercato, con ancora grandi potenzialità di crescita in Italia e all'estero. Ma anche le tante referenze innovative a livello di ricettazione, packaging e formato. Un'occasione per offrire un panorama dell'articolato mondo dell'industria casearia italiana e dei suoi numerosi protagonisti.

turbo. by tesi mediagroup

FORMAGGI &CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 15 - numero 4 - Aprile 2022
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

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

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup
Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Free From Review, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www. tgtuttogiocattoli.it, www.alimentando.info, www. luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 18 aprile 2022

Arrigoni Battista

www.arrigoniformaggi.it

GORGONZOLA DOP DOLCE AL CUCCHIAIO SOLO POLPA

Il nuovo formato di Gorgonzola Dop da servire al cucchiaio è una confezione con una mezza forma da circa 4,5 kg di sola polpa. La crosta viene infatti rimossa prima del confezionamento, in modo che tutto il formaggio contenuto nella vaschetta possa essere utilizzato. L'elevata cremosità di questo Gorgonzola, che lo rende un prodotto top di gamma, rimane invariata, così come il caratteristico sapore distintivo del Gorgonzola Arrigoni Battista. Il Gorgonzola da servire al cucchiaio è un prodotto storico della tradizione lombarda che ha sempre fatto della cremosità il proprio punto di forza.

Caratteristiche
Formaggio erborinato, dolce, a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero. La particolare cremosità lo rende adatto a molteplici utilizzi. L'assenza di crosta permette ai banconisti di utilizzare tutto il formaggio contenuto nella vaschetta.

Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
½ forma. Peso indicativo: 4,5 kg di sola polpa.

Confezionamento
Carta goffrata + vaschetta + coperchio.

Shelf life
30 giorni dal confezionamento.

PAD. 2 / STAND: A056

Cilento

www.cilentospa.it

BURRATA DI BUFALA 200 G

Fatta a mano da esperti artigiani con latte e panna 100% bufala per un prodotto autentico dal cuore cremoso, e un gusto fresco e delizioso.

Caratteristiche
100% latte italiano di bufala e panna 100% bufala.

Ingredienti
Latte* di bufala pastorizzato, panna* di bufala (40%), siero innesto naturale, sale, caglio. *Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature
200 g

Confezionamento
Vaschetta in plastica.

Shelf life
24 giorni.

PAD. 2 / STAND: E002

Botalla

www.botallaformaggi.com

FORMAGGIO ITALO

Il formaggio Italo rappresenta l'eccellenza casearia di Botalla, un formaggio italiano al 100%, partendo da latte piemontese di alta qualità.

Caratteristiche
I maestri casari Botalla hanno rivisitato un'antica ricetta della tradizione italiana per far riscoprire ai consumatori di tutta Italia i sapori del Bel Paese; sapori che vengono ulteriormente esaltati durante il periodo di stagionatura effettuata su assi di abete dove ogni forma riposa e viene accarezzata e rivoltata da mani esperte. Italo è un formaggio che nasce per soddisfare tutti i palati, grazie al suo sapore e alla morbidezza della sua pasta.

Ingredienti
Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
1,8 kg circa

Confezionamento
CTX1

Shelf life
90 giorni dalla data di confezionamento.

PAD. 2 / STAND: K048

Caseificio Comellini

www.caseificiocomellini.com

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

Si tratta di uno dei formaggi protagonisti della Romagna, dove è abitudine consumarlo in abbinamento alla piadina calda e affettati, oppure accompagnato da fichi caramellati o confetture, ma anche come condimento per risotti o pasta.

Caratteristiche
Le caratteristiche dello Squacquerone di Romagna Dop, che lo distinguono da altri formaggi a pasta molle e a maturazione rapida, sono il colore della pasta bianco perlacea, la consistenza cremosa e la sua elevata spalmabilità nonché il suo aroma delicato, tipicamente di latte, con una nota erbacea.

Ingredienti
Latte vaccino, fermenti selezionati autoctoni, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
280 g, 300 g, 700 g e 1200 g.

Confezionamento
In flow pack oppure con incarto manuale.

Shelf life
18 giorni.

PAD. 2 / STAND: A038

Caseificio Busti

www.caseificiobusti.it

PAD. 2 / STAND: M026

FETTEDÌ PECORINO TOSCANO DOP

Pecorino prodotto con latte proveniente esclusivamente da allevamenti riconosciuti dal Consorzio di tutela del Pecorino Toscano Dop, ubicati in Toscana e in alcuni comuni dell'alto Lazio.
Caratteristiche
Saporito ma allo stesso tempo dal gusto molto delicato, è ideale per le più classiche preparazioni in cucina. Le Fettedì Pecorino Toscano Dop si sposano con semplici portate di carne come involtini, filetti e hamburger, così come con piatti più elaborati e contorni a base di verdure.
Ingredienti
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti autoctoni.
Peso medio/pezzature
100 g
Confezionamento
Confezionamento in Atm.
Shelf life
50 giorni dalla data di confezionamento.

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO GRATTUGIATO 90 G

Pecorino prodotto con latte proveniente esclusivamente da allevamenti riconosciuti dal Consorzio di tutela del Pecorino Toscano Dop, ubicati in Toscana e in alcuni comuni dell'alto Lazio.
Caratteristiche
Il giusto equilibrio di sapidità, tipico del Pecorino Toscano Dop stagionato, fresco di grattugia, è mantenuto inalterato grazie al confezionamento in Atm. La speciale chiusura salvafreschezza della busta conserva più a lungo le proprietà organolettiche del prodotto come il profumo e il sapore.
Ingredienti
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti autoctoni.
Peso medio/pezzature
90 g
Confezionamento
Confezionamento in Atm.
Shelf life
120 giorni dalla data di confezionamento.

PECORINO AFFINATO IN VINACCE DI ALEATICO D'ELBA

Pecorino affinato in vinacce del pregiato Aleatico Passito dell'Elba Docg.
Caratteristiche
Dopo una prima stagionatura all'interno delle celle del Caseificio, il formaggio viene trasferito sotto un'abbondante copertura di vinacce. In base all'umidità delle uve e quindi all'annata, il periodo di affinamento può variare; in questa fase il pecorino assorbe tutti i profumi dell'Aleatico.
Ingredienti
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Affinato in vinacce di Aleatico dell'Elba (Contiene solfiti).
Peso medio/pezzature
1 kg
Confezionamento
/
Shelf life
120 giorni dalla data di confezionamento.

Agrozootecnica Marchesa

www.cfelix.it

PAD. 2 / STAND: C008

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - BIOLOGICA

Il gusto della mozzarella di bufala, ma con la peculiarità di avere latte proveniente da allevamenti bio.
Caratteristiche
Prodotto biologico.
Ingredienti
Latte di bufala biologico, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
100 g
Confezionamento
Bicchiere.
Shelf life
28 giorni.

GAMMA PIZZA

La gamma pizza nasce dall'esigenza di soddisfare anche i pizzaioli più esigenti che cercano un prodotto di bufala per pizza ma soprattutto di ottima qualità. Da qui, Agrozootecnica Marchesi ha creato una gamma di prodotti ad hoc per loro: un filone asciutto confezionato in sottovuoto e dall'altro lato la mozzarella con taglio julienne. Tutto 100% latte di bufala.
Caratteristiche
/
Ingredienti
Entrambi i prodotti hanno gli stessi ingredienti: latte di bufala, siero innesto naturale, caglio e sale.
Peso medio/pezzature
Filone per pizza di latte di bufala: 650 g.
Vaschetta mozzarella di latte di bufala taglio julienne: 1 kg.
Confezionamento
Filone per pizza: sottovuoto.
Mozzarella di latte di bufala taglio julienne: vaschetta in Atm.
Shelf life
Filone per pizza: 40 giorni.
Mozzarella di latte di bufala taglio julienne: 20 giorni.

Caseificio Val d'Aveto

www.caseificiovaldaveto.com

YOGURT COLATO VAL D'AVETO NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Il sapore delicato e pregiato della nocciola si unisce all'acidità dello yogurt, esaltandone il gusto. Ideale per una pausa gustosa ma anche sana, grazie al basso apporto calorico delle nocciole.
Caratteristiche
Latte italiano proveniente da allenamenti ubicati nelle valli dell'Aveto e del Trebbia, solo Nocciola del Piemonte Igp.
Ingredienti
Latte vaccino intero pastorizzato, preparato a base di nocciola Piemonte Igp 22% (zucchero, acqua, pasta di nocciola 10%, addensante: E1442, zucchero caramellizzato, regolatore di acidità: E334, aromi, conservante: E202), fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
150 g
Confezionamento
Vasetto in plastica.
Shelf life
30 giorni.

PAD. 2 / STAND: E056

DalterFood Group

www.dalterfood.com

PARMIGIANO REGGIANO DOP 'SOLO DI PEZZATA ROSSA ITALIANA'

Il Parmigiano Reggiano 'Solo di Pezzata Rossa Italiana' prodotto da DalterFood è un formaggio Dop, con stagionatura garantita di 24 mesi, lavorato in strutture dell'Appenino reggiano e realizzato unicamente con il latte di un solo allevamento, quello dell'azienda agricola Le Boccede. Certificato biologico e Prodotto di Montagna, il Parmigiano Reggiano ottenuto da questo latte ha il marchio Solo di Pezzata Rossa Italiana, rilasciato dall'Associazione nazionale allevatori bovini di razza pezzata rossa italiana (Anapri).
Caratteristiche
Il Parmigiano Reggiano Dop 'Solo di Pezzata Rossa Italiana' è un formaggio di alto livello qualitativo, un prodotto di nicchia e di alta qualità, dedicato a un pubblico amante di uno stile di vita genuino e sostenibile, che ama conoscere l'origine di ciò che porta in tavola. Oggi la Pezzata Rossa Italiana è una specie bovina allevata soprattutto nelle aree montane, generalmente in stalle medio-piccole, a conduzione familiare, strutture particolarmente adatte all'allevamento biologico. Il formaggio prodotto in questo tipo di ambiente ha specifiche caratteristiche nutrizionali, come le proteine di ottima qualità e l'equilibrato contenuto di grassi che lo rendono gradevole al palato e particolarmente digeribile e assimilabile anche da coloro che sono intolleranti alle proteine del latte di mucca. Senza additivi, è naturalmente privo di glutine.
Ingredienti
Latte, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
Forme intere e tranci di varie pezzature (tra cui 500g, 750g). Formati diversi disponibili a richiesta.
Shelf life
180 giorni.

PAD. 2 / STAND: C043

Delizia

www.prodottideliziosa.it

BOCCONE DELIZIOSA - MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino.
Caratteristiche
Dalla superficie liscia o lievemente fibrosa e lucente, questa mozzarella è di color bianco latte con eventuali sfumature di colore paglierino. La consistenza è elastica. Odore: lattico, acidulo con eventuali sfumature di burro. Il gusto è quello del latte, delicatamente acidulo, con piacevole retrogusto di fermentato/siero acido.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
200 g
Confezionamento
Il prodotto immerso in liquido di governo, è confezionato in singola busta termosaldata chiusa a 'ciuffo'.
Shelf life
18 giorni.

PAD. 2 / STAND: A016

Caseificio Sociale Manciano

www.caseificiomanciano.it

PAD. 2 / STAND: G007

PECORINO BIOLOGICO

Formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte ovino biologico proveniente da allevamenti certificati dei nostri soci. La caratteristica di questo pecorino è la pasta compatta e friabile, di colore bianco che tende a scagliare con l'avanzare della stagionatura che va dai 20 ai 40 giorni, periodo nel quale si esaltano i profumi e i sapori dei pascoli.

Caratteristiche
Formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte ovino biologico proveniente da allevamenti certificati dei nostri soci. La pasta è compatta e friabile leggermente acidula di colore bianco. La tecnologia di produzione usata per realizzare questo formaggio consente connotare molto bene il gusto immediatamente riconoscibile.

Ingredienti
Latte di pecora biologico pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Peso medio/pezzature
Circa 0,5 kg confezionato in sacco termoretraibile e incarto esterno.

Shelf life
210 giorni.

PECORINO TOSCANO DOP AMICO DEL CUORE

Formaggio con contenuto di Omega-3 pari a 300 mg per 100 grammi di prodotto e di Cla pari a 500 mg per 100 grammi di prodotto. Gli acidi grassi omega-3 sono una categoria di acidi grassi definiti essenziali, in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli, ma devono essere assunti con la dieta. Nel latte e nei formaggi è presente un particolare acido grasso del gruppo degli omega-3: l'acido alfa-linolenico. Tale acido grasso, oltre a svolgere il ruolo di precursore per gli altri acidi grassi dello stesso gruppo, se assunto nelle quantità giornaliere raccomandate dall'Efsa (2 g/d), è in grado di abbassare la colesterolemia. L'acido alfa-linolenico è presente naturalmente nel latte e nei formaggi di pecora in quanto viene assunto con la dieta dagli animali e trasferito al latte.

Caratteristiche
A pasta morbida di colore bianco paglierino, con piccole occhiature e dal sapore dolce e delicato, i sapori e i profumi vengono esaltati dal processo di maturazione. In ogni caso il sapore 'gentile', mai troppo aggressivo, caratterizza il Pecorino Toscano e lo distingue dal resto dei pecorini.

Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.

Peso medio/pezzature
2 kg circa, disponibile anche confezionato sottovuoto a spicchi di un quarto di forma.

Shelf life
210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

SPIA DELLA MAREMMA

Questo pecorino è un omaggio al paese di Manciano, chiamato 'spia della Maremma' perché sorge su una collina da cui si domina tutta la Maremma. Un omaggio agli artigiani del Caseificio Sociale Manciano che, con da 55 anni, trasformano il latte dei pascoli delle colline maremmane, e all'artista mancianese, Gemma Detti, autrice dell'opera 'Paese Mio' rappresentata in etichetta. L'affinatura è molto tradizionale: è quella praticata dai pastori quando il cacio si faceva in casa. La crosta è affinata con olio extra vergine di oliva in modo che la stagionatura riesca a riprodurre i profumi e il sapore del cacio di una volta, per mantenere viva la tradizione e il legame con il territorio.

Caratteristiche
La pasta è friabile di colore bianco, compatta e dal sapore leggermente acidulo, i sapori e i profumi vengono esaltati dal processo di maturazione. In ogni caso il sapore 'gentile', mai troppo aggressivo, caratterizza questo formaggio.

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

Peso medio/pezzature
2,2 kg circa.

Confezionamento
Forma intera.

Shelf life
210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

Brazzale

www.brazzale.com

BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE

Burro di freschissima panna di centrifuga zangolata entro 24 ore dalla mungitura del latte.

Caratteristiche
Delicate note aromatiche di latte e alta spalmabilià.

Ingredienti
Burro di freschissime panne di centrifuga con materia grassa minima dell'84%.

Peso medio/pezzature
Panetti confezionati a mano da 125 e 250 g e roll da 40 g.

Confezionamento
Carta pergamena.

Shelf life
60 giorni.

PAD. 2 / STAND: C026

P.L.A.C. Produttori Latte Associati Cremona

www.fattoriecremona.it

PAD. 2 / STAND: F002

PROVOLA DOLCE

Buona e naturalmente priva di lattosio è pronta per essere assaporata nella sua nuova confezione smart adatta al microonde con apertura facilitata easy-peel.

Caratteristiche
Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione e caglio liquido di vitello e/o bovino adulto. Pasta compatta e morbida. Sapore dolce, delicato e leggero.

Ingredienti
Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
150 g

Confezionamento
Confezionato sottovuoto.

Shelf life
150 giorni dalla data di confezionamento.

PROVOLINA AFFUMICATA

La Provolina Fattorie Cremona nella sua variante affumicata. Naturalmente priva di lattosio e di conservanti aggiunti, la Provolina si distingue per la sua pasta morbida e il tipico aroma dell'affumicatura. La comoda confezione sottovuoto permette di mantenerne inalterato il sapore.

Caratteristiche
Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione e caglio liquido di vitello e/o bovino adulto. Trattato in superficie con aromatizzante di affumicatura. Forma tronco conica. Pasta compatta, gusto leggero e affumicato.

Ingredienti
Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
600 g

Confezionamento
Confezionato sottovuoto.

Shelf life
150 giorni dalla data di confezionamento.

Castelli Formaggi Dop & Specialità – Gruppo Lactalis Italia

www.castelligroup.com

PAD. 2 / STAND: C044

MANDARA CILIEGINE DI MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA SENZA LATTOSIO

Dalla bontà della mozzarella di latte di bufala Mandara, da oggi sono disponibili le Ciliegine di mozzarella di latte di bufala senza lattosio. Ideale nelle insalate, come aperitivo o sfizioso spuntino.

Caratteristiche
/

Ingredienti
Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature
Ciliegine di mozzarella di latte di bufala da 10g in doypack da 100 g.

Confezionamento
Doypack

Shelf life
28 giorni.

GAMMA CASTELLI 'LE BONTÀ DELLA TRADIZIONE' PARMIGIANO REGGIANO

Nel pieno rispetto del Disciplinare del Parmigiano Reggiano Dop, Castelli propone la gamma 'Le Bontà della Tradizione' per riscoprire il gusto e la storia delle specialità di Parmigiano Reggiano come Parmigiano Reggiano di Montagna, Vacche Brune, 30 mesi e 40 mesi.

Caratteristiche
Il Parmigiano Reggiano in astuccio di carta Fsc completamente riciclabile.

Ingredienti
Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature
Spicchio da 150 g in astuccio di carta Fsc.

Confezionamento
Astuccio in carta Fsc.

Shelf life
180 giorni.

GAMMA CASTELLI SPECIALITÀ PECORINO DI PIENZA

Dall'incantevole paesaggio della Val d'Orcia, Castelli propone la gamma Specialità Pecorino di Pienza per gustare la dolcezza del Pecorino di Pienza nelle varianti al tartufo, al peperoncino e al pepe verde. Gustoso e naturale, ideale a cubetti per aperitivi sfiziosi, per guarnire pizze e focacce o come fine pasto accompagnato da miele e marmellate.

Caratteristiche
Specialità nel comodo formato da 300 g.

Ingredienti
Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature
Spicchio da 300 g.

Confezionamento
Termoformato flessibile.

Shelf life
180 giorni.

Caseificio Val d'Apsa

www.caseificiovaldapsa.it

PAD. 2 / STAND: H002

AFFETTIAMO – FORMAGGIO DI CAPRA

Affettiamo è la nuova linea di formaggi pensata dal Gruppo Val d'Apsa per stare al passo con i veloci cambiamenti dello stile di vita dei consumatori. La linea racchiude in sé uno dei grandi valori del Gruppo, la salvaguardia dell'ambiente, con il suo packaging cosostenibile, 100% riciclabile.

Caratteristiche

Il Gruppo Val d'Apsa propone un nuovo formato di formaggio di capra, affettato in fette sottilissime, interfogliate singolarmente e confezionato in un packaging ecologico, le vaschette sono di carta unite a un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto. Per questo nuovo formato di formaggio di capra viene utilizzato il caglio vegetale, questa caratteristica lo rende perfetto per chi sceglie di seguire un'alimentazione vegetariana in quanto non viene utilizzato caglio animale. Il latte di capra è 100% italiano e proviene da allevamenti selezionati e controllati, senza conservanti e senza glutine, è altamente digeribile e salutare.

Ingredienti

Latte caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Peso medio/pezzature

80 g

Confezionamento

Confezione 100% riciclabile (carta e plastica).

Shelf life

75 giorni.

AFFETTIAMO – PECORINO TOSCANO DOP

Affettiamo è la nuova linea di formaggi pensata dal Gruppo Val d'Apsa per stare al passo con i veloci cambiamenti dello stile di vita dei nostri consumatori. La linea racchiude in sé uno dei grandi valori del Gruppo, la salvaguardia dell'ambiente, con il suo packaging ecosostenibile, 100% riciclabile.

Caratteristiche

Il Gruppo Val d'Apsa propone un nuovo formato di Pecorino Toscano Dop, affettato in fette sottilissime, interfogliate singolarmente e confezionato in un packaging ecologico, le vaschette sono di carta unite a un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto. Il Pecorino Toscano Dop viene prodotto esclusivamente con latte proveniente da allevamenti riconosciuti dal Consorzio di tutela del Pecorino Toscano Dop, ubicati in Toscana e in alcuni comuni dell'alto Lazio. Dal sapore fragrante, dolce, è ottimo per involtini, filetti o hamburger.

Ingredienti

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.

Peso medio/pezzature

80 g

Confezionamento

Confezione 100% riciclabile (carta e plastica).

Shelf life

75 giorni.

AFFETTIAMO – FORMAGGIO SENZA LATTOSIO

Affettiamo è la nuova linea di formaggi pensata dal Gruppo Val d'Apsa per stare al passo con i veloci cambiamenti dello stile di vita dei nostri consumatori. La linea racchiude in sé uno dei grandi valori del Gruppo, la salvaguardia dell'ambiente, con il suo packaging ecosostenibile, 100% riciclabile.

Caratteristiche

Il Gruppo Val d'Apsa propone un nuovo formato di formaggio senza lattosio, affettato in fette sottilissime, interfogliate singolarmente e confezionato in un packaging ecologico, le vaschette sono di carta unite ad un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto. È un formaggio fresco, appositamente studiato per le persone intolleranti al lattosio. Grazie a enzimi specifici, il lattosio viene diviso in due zuccheri più semplici, il glucosio e il galattosio, che rendono questo formaggio altamente digeribile.

Ingredienti

Latte e latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.

Peso medio/pezzature

80 g

Confezionamento

Confezione 100% riciclabile (carta e plastica).

Shelf life

75 giorni.

Trentingrana Gruppo Formaggi del Trentino

www.formaggideltrentino.it

PAD. 2 / STAND: E055

TRENTINGRANA 30 MESI 1 KG

Trentingrana è un formaggio 100% naturale, fatto solo con latte di montagna, sale e caglio. Viene prodotto artigianalmente con il latte di bovine allevate sul territorio, alimentate esclusivamente con erba fresca, fieno e mangimi rigidamente no Ogm, senza utilizzo di insilati. L'origine e la territorialità sono garantite dal Marchio Qualità Trentino, mentre la filiera è assicurata dalla completa tracciabilità e dai rigorosi controlli di tutte le fasi produttive.

Caratteristiche

Trentingrana stagionato 30 mesi racchiude in sé la qualità proveniente dalle caratteristiche della filiera e della montagna e il prestigio del prodotto gourmet. La speciale fragranza e l'aroma rendono il prodotto la soluzione ideale per arricchire di un sapore raffinato le migliori ricette.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Da 700 g a 1 kg, peso variabile.

Confezionamento

Sottovuoto.

Shelf life

120 giorni.

TRENTINGRANA PREMIUM QUALITY 300 G

Trentingrana è un formaggio 100% naturale, fatto solo con latte di montagna, sale e caglio. Viene prodotto artigianalmente con il latte di bovine allevate sul territorio, alimentate esclusivamente con erba fresca, fieno e mangimi rigidamente no Ogm, senza utilizzo di insilati. L'origine e la territorialità sono garantite dal Marchio Qualità Trentino, mentre la filiera è assicurata dalla completa tracciabilità e dai rigorosi controlli di tutte le fasi produttive.

Caratteristiche

Caratteristica peculiare di Trentingrana sono la particolare dolcezza e il gusto equilibrato, che lo rendono adatto a tutti i palati e particolarmente versatile in cucina.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

300 g peso variabile.

Confezionamento

Sottovuoto.

Shelf life

120 giorni.

Fattorie Garofalo

www.fattoriegarofalo.it

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

La Ricotta di Bufala Campana Dop di Fattorie Garofalo è prodotta esclusivamente dalla lavorazione di latte di bufala certificato Dop. E' una ricotta omogeneizzata fresca, dalla struttura cremosa e compatta.

Caratteristiche

Colore bianco candido. Sapore dolce delicato e senza retrogusto acidulo. Ottima per preparazioni dolci e torte salate. Consistenza al palato vellutata, facilmente spalmabile.

Ingredienti

Siero di latte di bufala, sale, acido citrico.

Peso medio/pezzature

250 g

Confezionamento

Vasetto in carta Fsc.

Shelf life

30 giorni.

PAD. 2 / STAND: E050

Caseificio Il Fiorino

www.caseificioilfiorino.it

CACIO DI VENERE

Pecorino stagionato con latte biologico di Maremma e con tartufo bianchetto biologico toscano. Stagiona per circa 10 mesi.

Ingredienti

Latte di pecora biologico di maremma e con tartufo bianchetto biologico toscano dell'azienda di Stefania Calugi.

Peso medio/pezzature

Forma intera circa 8 kg.

Caratteristiche

Il gusto pieno del formaggio è rafforzato dalle speciali note del tartufo. Il risultato è un gusto rotondo, intenso e bilanciato dove i sapori del formaggio si fondono con i profumi e l'aroma del tartufo. Il colore della pasta è ambrato e marrone vivo nella parte esterna. Tra le particolarità c'è anche la forma, larga e non molto alta, per consentire una stagionatura più compatta e omogenea.

Confezionamento

Formaggio pecorino a peso variabile, può essere porzionato in mezza forma, quarti di forma or in spicchi più piccoli e confezionato sottovuoto termoretraibile.

Shelf life

6 mesi dalla data di spedizione.

PAD. 2 / STAND: C038

Centrale del Latte d'Italia

www.mascarponeoptimus.it

MASCARPONE SENZA LATTOSIO OPTIMUS

Il mascarpone senza lattosio Optimus è pensato per coloro che sono intolleranti o non riescono a digerire il lattosio. Quest'ultimo viene infatti scisso nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio, più facilmente assimilabili.

Caratteristiche

Fresco, cremoso, dolce, delicato e senza lattosio.

Ingredienti

Crema di latte, correttore di acidità: acido citrico.

Peso medio/pezzature

250 g

Confezionamento

Vaschetta 250 g.

Shelf life

120 giorni.

PAD. 6 / STAND: B016

Dalla Torre Dorotea

www.dallatorrevaldinon.it

PAD. 2 / STAND: F020

IL BIOLOGICO

Burro prodotto esclusivamente con panne selezionate provenienti da agricoltura biologica. Il processo di lavorazione e la filiera sono sottoposti a rigidi controlli da enti certificati.

Caratteristiche

Il Biologico è indicato per gli specialisti del settore food particolarmente attenti all'origine delle materie prime. Oltre a una spiccata elasticità nella lavorazione, questa tipologia di burro è ottenuta esclusivamente con prime panne di centrifuga provenienti da agricoltura biologica.

Ingredienti

Burro da panna di latte biologico. Materia grassa min 82%.

Peso medio/pezzature

200 g e 1000 g.

Confezionamento

Packaging 100% compostabile certificato OK Compost Industrial da TÜV Austria: l'incarto può essere smaltito come materiale organico.

Shelf life

90 giorni.

LA MONTANARA

Burro di centrifuga da latte fresco e prima panna, dalla consistenza morbida e profumata che si presta a tutti gli usi: a crudo, in cucina e pasticceria.

Caratteristiche

La Montanara è un burro d'eccellenza che nasce da soli due ingredienti: latte fresco e prima panna. Si distingue per estrema morbidezza al taglio, profumo intenso e gusto naturalmente dolce. Tutte caratteristiche ottenute grazie alle materie prime selezionate e al tradizionale metodo di lavorazione adoperato: la centrifugazione, per cui il burro si ottiene direttamente dal latte e conserva tutte le sue proprietà organolettiche e nutritive nel tempo.

Ingredienti

Burro da panna di latte fresco. Materia grassa min 82%.

Peso medio/pezzature

250 g

Confezionamento

Packaging 100% compostabile certificato OK Compost Industrial da TÜV Austria: l'incarto può essere smaltito come materiale organico.

Shelf life

115 giorni.

Bayernland

www.bayernland.it

LE DELI FETTE

Formaggio a fette disponibile in tre gusti con un nuovo packaging ecosostenibile totalmente riciclabile con -70% di plastica. Prodotto adatto ai vegetariani perché realizzato con caglio microbico.

Caratteristiche

Formaggio tedesco a fette (tilsiter, scamorza affumicata e emmental).

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici, caglio microbico.

Peso medio/pezzature

120 g

Confezionamento

Vaschetta di carta con pellicola in plastica.

Shelf life

85 giorni (Tmc: 60 giorni).

PAD. 2 / STAND: G056

Luigi Guffanti 1876

www.guffantiformaggi.com

PAD. 2 / STAND: A031

CHEESELLA

La Cheesella è una novità Guffanti del 2020: una mozzarella a latte di bufala è letteralmente conservata nella ricca pasta filata di latte vaccino del Caciocavallo: si sposano fresco e stagionato, paste filate di latte di bufala e di latte vaccino.
Caratteristiche
La pasta è paglierina, chiara e disomogenea per via delle diverse paste contenute, pelle giallo paglierino. Il sapore è lattico, persistente e con note burrose.
Ingredienti
Latte di bufala e latte vaccino pastorizzato.
Peso medio/pezzature
0,600 - 0,700 kg.
Confezionamento
Sottovuoto.
Shelf life
45 giorni dal confezionamento.

ERBORITAIN

Cioccolatini al latte e bianchi con cuore di formaggio erborinato.
Caratteristiche
La rivisitazione in chiave moderna della classica Pralina Erborinata Guffanti: Luigi e Dirce. Un napolitain al cioccolato (sia cioccolato al latte sia cioccolato bianco) con un'anima di formaggio erborinato, da qui il nome 'erboritain'. Ogni pralina riporta il nome dei fondatori della Luigi Guffanti Formaggi, ovvero Luigi e Dirce, marito e moglie. Dirce è composto da cioccolato al latte con erborinato novarese, mentre Luigi presenta cioccolato bianco con all'interno Erborinato Sancarlone al caffè. I due Napolitain uniti formano un cuore, quello delle donne e degli uomini che producono e lavorano il formaggio e il grande cuore con cui Guffanti tramanda nel tempo la propria tradizione casearia. Il tutto dedicato e intitolato ai bisnonni fondatori, con i due Erboritain, Luigi e Dirce che, uniti - come lo sono stati i due coniugi per tutta la vita - formano un cuore.
Ingredienti
Latte, cacao, formaggio erborinato.
Peso medio/pezzature
/
Confezionamento
In scatola o in sacchetto.
Shelf life
/

TOMA SAN SEBASTIANO

La Toma San Sebastiano è un formaggio di montagna a latte crudo intero, derivante esclusivamente dalle bovine rosse pezzate della Val d'Aosta. Gli animali, nel rispetto di quanto previsto dal Protocollo Guffanti, pascolano liberi e - quando in stalla - si alimentano con fieno autoctono. Dal sapore delicato e dalla consistenza elastica, con una stagionatura minima di 8 mesi. Il nome del formaggio deriva dal Santo a cui è dedicata la chiesa edificata nei pressi dei pascoli. Il formaggio viene allevato nelle cantine Guffanti di Arona ed è sempre disponibile.
Caratteristiche
Formaggio dallo scalzo alto, con pasta di colore giallo paglierino. Il sapore è delicato con note sempre più decise con l'andare della stagionatura.
Ingredienti
Latte vaccino crudo intero.
Peso medio/pezzature
3,5 kg
Confezionamento
In scatola o sottovuoto.
Shelf life
45 giorni da sottovuoto.

Sabelli

www.sabelli.it

PAD. 2 / STAND: E056

RICOTTA DI AFFIORAMENTO SENZA LATTOSIO

Fiocchi di latte naturalmente affiorati, raccolti con cura dagli artigiani Sabelli, creano la una ricotta morbida e saporita. Disponibile anche nella versione ad alta digeribilità, per chi è intollerante al lattosio.
Caratteristiche
Prodotto senza lattosio, latte 100% italiano.
Ingredienti
Siero di latte vaccino senza lattosio, latte senza lattosio, sale, correttore di acidità: acido lattico (E270).
Peso medio/pezzature
300 g
Confezionamento
Vaschetta in plastica.
Shelf life
14 giorni.

STRACCIATELLA SENZA LATTOSIO

Eccellenza gastronomica creata dall'unione di panna e squisiti sfilacci di mozzarella. Disponibile anche nella versione ad alta digeribilità, per chi è intollerante al lattosio ma non vuole rinunciare al gusto della nostra stracciatella.
Caratteristiche
Prodotto senza lattosio, latte 100% italiano.
Ingredienti
Mozzarella (latte senza lattosio, sale, caglio, fermenti lattici), crema di latte senza lattosio 49,6%, sale.
Peso medio/pezzature
140 g
Confezionamento
Vaschetta in plastica.
Shelf life
16 giorni.

Valcolatte

www.valcolatte.it

RICCOTTA SPALMABILE

Ricotta cremosa da spalmare.
Caratteristiche
Morbida, liscia, cremosa.
Ingredienti
Siero di latte, crema di latte, sale.
Peso medio/pezzature
150 g (6 pezzi per cartone).
Confezionamento
Fuscella industriale.
Shelf life
45 giorni.

PAD. 2 / STAND: E014

Italian Food & Cheese

www.ifcfood.com

CREMA DI CHEDDAR

Cheddar selezionato direttamente dal nord Europa, per creare una crema gustosa e dal colore inconfondibile. La crema di Cheddar è senza conservanti.
Caratteristiche
Gusto caratteristico e intenso di Cheddar. Cremosa e facile da spalmare. Scaldata diventa fluida, ideale per condire.
Peso medio/pezzature
125, 500, 1000 e 5000 g.
Confezionamento
Vaschetta/ciotola pp; secchiello pp, busta stand-up con bocchello.
Shelf life
8 mesi a temperatura di frigorifero.

PAD. 2 / STAND: G046

La Contadina Soc. Coop.

www.caseificiocooplacontadina.com

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Formaggio fresco a pasta filata.
Caratteristiche
La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla lavorazione del latte di bufala. Dalla raccolta alla produzione si segue scrupolosamente il disciplinare di produzione che conferisce al prodotto il suo gusto caratteristico.
Ingredienti
Latte di bufala, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
125 g / 250 g
Confezionamento
Bicchiere.
Shelf life
20 giorni.

PAD. 2 / STAND: B038

La Marchesa

www.la-marchesa.it

STRACCIATELLA DI BUFALA CON PANNA

La Stracciatella di latte di bufala abbina il gusto della mozzarella alla panna. Composta da straccetti di pasta filata amalgamati con la panna che conferisce un gusto goloso e allo stesso tempo delicato.
Caratteristiche
Il sapore delicato e dolce, ricorda il gusto del latte, la della cremosità al palato la rende piacevole da mangiare.
Ingredienti
Straccetti di mozzarella di latte di bufala (latte di bufala, sale, caglio di origine animale), panna di latte vaccino Uht.
Peso medio/pezzature
150 g
Confezionamento
Bicchiere.
Shelf life
20 giorni.

PAD. 2 / STAND: D068

Igor

www.igorgorgonzola.com

PAD. 2 / STAND: D013

ECOPACK IGOR GORGONZOLA DOLCE

Igor Gorgonzola presenta il nuovo ecopack 100% riciclabile di Igor Gorgonzola Dolce a libero servizio. Questo nuovo ecopack è composto da vaschetta, retro etichetta e da film tutti in polipropilene, 100% riciclabile.
Caratteristiche
Il Gorgonzola Dolce si riconosce dalla pasta morbida con venature verdi-blu molto tenui e poco diffuse. Ha un sapore delicato ed è ottenuto grazie a una stagionatura di almeno 50 giorni. Il Gorgonzola Igor, oltre a essere a alto contenuto di proteine e calcio, è anche il primo formaggio ad essere certificato Lfree naturalmente privo di lattosio, approvato dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Aili. Inoltre è naturalmente privo di glutine.
Ingredienti
Latte vaccino (98.26%); fermenti lattici (1.5%); muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0.01%); sale marino essiccato (0.21%); caglio di origine animale (0.02%).
Peso medio/pezzature
Ecopack a libero servizio da 150 g e 200 g.
Confezionamento
Il nuovo ecopack da 200 g è composto da vaschetta, retro etichetta e da film tutti in polipropilene, che è 100% riciclabile.
Shelf life
40 giorni.

DOLCETTO: GORGONZOLA E MASCARPONE

Igor presenta il restyling grafico del pack dolcetto. Una nuova immagine volta a esaltarne il gusto, la cremosità e l'italianità. Ricco di calcio, proteine e vitamina B12.
Caratteristiche
La delicatezza del mascarpone abbinata al gusto intenso del gorgonzola, rendono questo formaggio altamente cremoso e adatto a ogni portata: dall'antipasto al dolce, ottimo anche da consumare al naturale. Gli strati sono ben divisi per poter assaporare le qualità di entrambi i formaggi.
Ingredienti
Mascarpone (crema di latte, correttore di acidità: acido citrico): 50%. Gorgonzola (latte, caglio, sale): 50%.
Peso medio/pezzature
Vaschetta da 200 g.
Confezionamento
Il pack da 200 g è caratterizzato da leggerezza e comodità, grazie all'eliminazione del coperchio per ridurre la plastica del 30%.
Shelf life
40 giorni.

ECOPACK IGOR GORGONZOLA PICCANTE

Igor Gorgonzola presenta il nuovo ecopack 100% riciclabile di Igor Gorgonzola Piccante a libero servizio. Questo nuovo ecopack è composto da vaschetta, retro etichetta e da film tutti in polipropilene, 100% riciclabile.
Caratteristiche
Il Gorgonzola Piccante presenta una pasta dura, con un'erborinatura blu-verdastra intensa e molto diffusa. Il gusto è intenso e decisamente piccante. La stagionatura è di almeno 80 giorni. Il Gorgonzola Igor, oltre a essere a alto contenuto di proteine e calcio, è anche il primo formaggio ad essere certificato Lfree naturalmente privo di lattosio, approvato dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti Aili. Inoltre è naturalmente privo di glutine.
Ingredienti
Latte vaccino (98.26%); fermenti lattici (1.5%); muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0.01%); sale marino essiccato (0.21%); caglio di origine animale (0.02%).
Peso medio/pezzature
Ecopack a libero servizio da 150 g e 200 g.
Confezionamento
Il nuovo ecopack da 200 g è composto da vaschetta, retro etichetta e da film tutti in polipropilene, che è 100% riciclabile.
Shelf life
40 giorni.

Inalpi

www.inalpi.it

PAD. 2 / STAND: D026

FETTINE GOURMET LATTERIE INALPI

Fettine Gourmet Latterie Inalpi è una referenza innovativa che nasce per creare un nuovo approccio a una categoria di formaggi genericamente collocati in una fascia di media o alta gamma di prezzo. Una nuova idea che dà risposta all'abitudine di consumare in casa piatti elaborati o sfiziosi panini valorizzando i formaggi Dop italiani e i localismi più apprezzati.
Caratteristiche
Le Fettine Gourmet Latterie Inalpi sono prodotto con latte 100% di filiera corta e certificata Inalpi e con materie prime accuratamente selezionate.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
Confezione da 150 g
Confezionamento
La confezione contiene 6 fette da 25 g/cad avvolte singolarmente per conservarne il sapore e la freschezza.
Shelf life
270 giorni.

SWEET MILK LATTERIE INALPI

Sweet Milk Latterie Inalpi è la novità lanciata sul mercato a fine 2021 con la quale l'azienda di Moretta fa il suo ingresso nel mondo delle creme spalmabili. Sweet Milk è latte spalmabile anche disponibile al Dulche du Leche, Cocco o Fragola.
Caratteristiche
Sweet Milk Latterie Inalpi è una referenza che nasce dalla filiera corta e certificata del latte Inalpi, basata su valori buono, giusto e sicuro.
Ingredienti
Latte 100% di filiera corta e controllata Inalpi.
Peso medio/pezzature
180 g
Confezionamento
Vasetti in vetro con tappo in alluminio.
Shelf life
9 mesi.

YOGURT BIO LATTERIE INALPI

Yogurt Bio Latterie Inalpi, referenza di alta gamma ottenut per tradizionale concentrazione evaporativa senza l'utilizzo di proteine aggiunte ed addensanti, realizzato con latte bio di filiera corta e controllata Inalpi. Lo Yogurt Bio Latterie Inalpi si presenta anche con un pack ricercato e sostenibile che ne fa l'unica referenza disponibile in vasetto 100% riciclabile in carta.
Caratteristiche
Referenza biologica di alta gamma, che si presenta al consumatore nei gusti bianco magro, bianco intero, nocciola, caffè, pera, albicocca, mirtillo, frutti di bosco, banana, agrumi, vaniglia, fragola, lampone.
Ingredienti
Latte 100% di filiera corta e controllata Inalpi proveniente da stalle bio.
Peso medio/pezzature
2 vasetti da 125 g.
Confezionamento
Vasetto 100% riciclabile in carta.
Shelf life
40 giorni.

Parmareggio

www.agriform.it - www.parmareggio.it

ASIAGO DOP FRESCO A FETTE 100 G AGRIFORM

Asiago Dop Fresco a fette in vaschetta da 100 g per mantenere inalterate le caratteristiche di morbidezza e gusto fino all'apertura. E' pratico e versatile in cucina per la preparazione di piatti freddi, toast, bruschette e come ingrediente per pietanze calde.
Caratteristiche
L'Asiago Dop Fresco è un formaggio da tavola, originario dell'omonimo altopiano delle Alpi. Semiduro, a pasta semicotta di colore bianco leggermente paglierino e con occhiatura marcata ed irregolare, è pronto in 20 giorni dalla produzione. Ha un sapore delicato e gradevole con un piacevole aroma di latte. Si scioglie in bocca liberando una nota dolce e lievemente acidula.
Ingredienti
Latte, sale, fermenti lattici, caglio.
Peso medio/pezzature
Sei fette per un peso totale di 100 g.
Confezionamento
Vassoio termoformato Atm.
Shelf life
70 giorni.

GRANA PADANO DOP RISERVA CUBETTI 150 G ORO DEL TEMPO

Sfiziosi cubetti di Grana Padano Dop Riserva stagionato oltre 20 mesi, in una busta richiudibile da 150 g. I cubetti Oro del Tempo sono ideali per arricchire le insalate, come aperitivo abbinati a frutta, verdura o salse oppure da soli, per uno snack veloce e leggero.
Caratteristiche
Oro del Tempo rappresenta il Grana Padano di maggiore qualità. Un pregio certificato dalla marchiatura 'Riserva' del Consorzio di tutela, per una stagionatura di oltre 20 mesi. E' un formaggio dal sapore ricco, intenso e fragrante, porzionato a cubetti e racchiuso in comode buste richiudibili per mantenerne più a lungo la freschezza.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature
150 g
Confezionamento
Busta doypack con zip richiudibile.
Shelf life
120 giorni.

PAD. 2 – STAND F013A

Lattebusche

www.lattebusche.com

FORMAGGIO PIAVE DOP CONFEZIONATO PER IL LIBERO SERVIZIO

Il formaggio Piave Dop viene proposto in quattro stagionature (fresco, mezzano, vecchio e vecchio 'Selezione Oro'), in formati a peso fisso per il libero servizio da 200 g sottovuoto e da 300 g in Atm. Il Piave Dop Vecchio 'Selezione Oro' viene anche proposto nel formato spicchio sottovuoto da 200 g incartato, senza crosta laterale.
Caratteristiche
Il Piave Dop è un formaggio duro a pasta cotta, prodotto solo con latte raccolto in provincia di Belluno, zona più a nord del Veneto dominata dalle maestose Dolomiti. Viene proposto nelle versioni fresco (20-60 giorni), mezzano (61-180 giorni), vecchio (6- 12 mesi) e vecchio 'Selezione Oro' (oltre 12 mesi), a seconda della stagionatura. Maggiore è la maturazione più intenso è il suo sapore, inizialmente lattico e dolce, diventa progressivamente più intenso e corposo mantenendo comunque sempre note dolci, senza mai diventare piccante, anche nelle stagionature più avanzate. Già a partire dalle stagionature più giovani è naturalmente privo di lattosio, per effetto naturale della tipica lavorazione (contiene galattosio).
Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile.
Peso medio/pezzature
300g pf Atm (4 referenze); 200 g pf sottovuoto (5 referenze).
Confezionamento
4 referenze confezionate in atmosfera modificata; 5 referenze confezionate sottovuoto.
Shelf life
300 g Atm: 90 giorni. 200 g sottovuoto: 240 giorni. 200 g sottovuoto incartato: 180 giorni.

PAD. 2 / STAND: I055

Toniolo Casearia
www.toniolo.it

SELVA VECCHIO
Il Selva vecchio richiede almeno 12 mesi per ottenere il suo sapore intenso e capace di fondere assieme dolcezza e sapidità. È la massima espressione del formaggio della Latteria di Selva, tipico della tradizione contadina. Al taglio, il Selva Vecchio rilascia note dolci, di miele e fiori gialli essicati e rivela una pasta dal colore pallido, liscia come il velluto e con una minuscola, preziosa occhiatura. Disponibile anche nella variante senza lattosio.
Caratteristiche
/
Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (da uovo).
Peso medio/pezzature
La forma pesa circa 7 kg. Disponibile in ¼ o in varie porzionature a seconda delle esigenze del cliente.
Confezionamento
Disponibile in flowpack, Atm e sottovuoto.
Shelf life
/

PAD. 2 / STAND: F043

Parmalat
www.parmalat.it

CHEF CREMA DI LATTE
Il nuovo ingrediente di Parmalat pensato per ricette salate e dolci: amalgama e lega tra loro gli ingredienti, esaltando i sapori senza coprirli grazie al gusto delicato.
Caratteristiche
Consistenza delicata che si trasforma rapidamente da fluida a cremosa.
Ingredienti
Crema di latte (97,5%), amido modificato di mais, stabilizzanti: pectina, carragenina; emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi.
Peso medio/pezzature
250 ml
Confezionamento
Bottiglia.
Shelf life
150 giorni.

PAD. 2 / STAND: D044

Ca.Form
www.fiordimaso.it

HAPPY CHEESE
Fior Di Maso con la linea Happy Cheese propone cubetti di formaggio in comode confezioni apri-chiudi, pronti per essere utilizzati in gustosi aperitivi.
Caratteristiche
Formaggi Happy Cheese presenti nella gamma: Asiago Dop Fresco, Asiago Dop Stagionato, Montasio Dop, Grana Padano Dop, Pecorino Toscano Dop.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
150 g, 200 g.
Confezionamento
Vaschetta di plastica con atmosfera protettiva 150 g o 200 g.
Shelf life
60 giorni.

PAD. 2 / STAND: B060

Olympus Italia
www.olympusfoods.it

FETA DOP A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE
Formaggio Feta con il 25% di sale in meno rispetto alla versione tradizionale.
Caratteristiche
Consistenza friabile, sapore intenso e pungente, ideale per chi desidera limitare l'assunzione di sale.
Ingredienti
Latte di pecora e capra, sale, fermenti lattici e caglio.
Peso medio/pezzature
150 g
Confezionamento
Sottovuoto.
Shelf life
180 giorni dalla data di produzione.

PAD. 2 / STAND: H046

Latteria Sociale Mantova (LSM Group)
www.lsmgroup.it

GRANA PADANO GRATTUGIATO IN BUSTA DA 100 G
L'offerta dei grattugiati di Grana Padano è molto ampia e comprende pezzature che vanno dalle più piccole (bustine da 100 g, 125 g e 150 g), fino alle confezioni più grandi da retail e catering (500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg). Uno dei formati più venduti è la busta da 100 g di grana padano grattugiato fresco, in alluminio Doypack, con zip 'apri-e-chiudi', a marchio Latteria Sociale Mantova. Un packaging accattivante e allo stesso tempo funzionale, in grado di preservare la qualità e la fragranza del prodotto, facilitandone lo stoccaggio e l'utilizzo in tavola.
Caratteristiche
Pasta dal colore bianco o paglierino e aroma fragrante e delicato.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo).
Peso medio/pezzature
100 g, 125 g, 150 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg.
Confezionamento
Imballaggio esterno: busta Pet / alluminio Doypack con zip 'salva-freschezza'.
Shelf life
90 giorni.

PAD. 2 / STAND: D020

Caseificio Palazzo
www.caseificiopalazzo.com

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP FIOR DI LATTE
Di colore bianco, con sfumature stagionali di colore paglierino, ha una superficie liscia e lucente con una consistenza lievemente fibrosa; al palato, sa di latte, con un piacevole retrogusto delicatamente acidulo, più intenso nel formaggio appena prodotto.
Caratteristiche
Alla base è una ricetta tradizionale fatta di pochi ingredienti: latte vaccino pastorizzato, siero innesto, sale e caglio, senza conservanti o additivi; la zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento è compresa nella zona della Murgia barese, tarantina e parte del comune di Matera in Basilicata. Per la produzione di questa mozzarella, il disciplinare indica che il latte provenga da allevamenti che prevedano per le vacche il pascolamento obbligatorio per almeno 150 giorni all'anno e che la cagliata si ottenga aggiungendo al latte, in dosi variabili a seconda della sua acidità, il siero innesto.
Ingredienti
Latte pastorizzato, siero innesto, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
200 g
Confezionamento
In busta a 'ciuffo'.

PAD. 2 / STAND: B068

Caseificio Longo

www.caseificiolongo.it/it

PAD. 2 / STAND: E062

TOMINO DEL BOSCAIOLO

La famiglia di prodotti del Tomino del Boscaiolo è una delle eccellenze di Caseificio Longo: latte 100% piemontese, ricetta tradizionale di famiglia tramandata negli anni, stagionatura a regola d'arte. Il suo gusto dolce con una leggera vena piccante lo rende inconfondibile. Disponibile nel formato originale, mini, come spiedini allo speck, al bacon o al guanciale, e senza lattosio.
Caratteristiche
Latte 100% piemontese. Pack ecosostenibile, col 50% di plastica in meno. Ricetta tradizionale dal 1950.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Dai 180 ai 195 g
Confezionamento
Confezione da due tomini, pack ecosostenibile, con carta e plastica facilmente separabili.
Shelf life
30 giorni.

LUNA DI PRIMOSALE

Un formaggio che deve il suo nome alla sua forma (tonda e bianca come la luna) e alla caratteristica della singola salatura. È fresco, dalla consistenza morbida e pasta elastica, con un gusto che richiama quello del latte appena munto.
Caratteristiche
Latte 100% piemontese. Disponibile anche nel formato 'mattonella'.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
200 g
Confezionamento
Vaschetta in plastica ricicabile.
Shelf life
15 giorni.

TOMINO A ROTOLO

Formaggio tipico della tradizione piemontese, il tomino fresco a rotolo è senza crosta, con una pasta morbida, molto umida e dall'inconfondibile nota acidula. Ha un gusto leggero e delicato, perfetto come base per numerose ricette, ma anche per essere mangiato da solo.
Caratteristiche
Bronzo al World Cheese Awards 2015/2016. Ricetta tradizionale.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
330 g
Shelf life
15 giorni.

Zanetti

www.zanetti-spa.it

GRANA PADANO ZANETTI BIO

Dal 2018 Zanetti propone anche una linea di formaggi biologici. Il logo e l'etichettatura Ue per i prodotti biologici rappresentano una garanzia per il consumatore e permettono l'immediata identificazione dei prodotti.
Caratteristiche
L'alimentazione delle bovine è da agricoltura biologica, a partire dalle sementi che non utilizzano Ogm. Viene posta una maggiore attenzione al benessere dell'animale in allevamento. E viene garantita la massima tracciabilità di filiera per il consumatore. Il biologico è rispetto per la natura, per gli animali e per la società: si rispetta e incentiva la biodiversità, il buon uso dei trattamenti sanitari e quindi una possibilità di una società più sicura e sana. Zanetti condivide questi valori esaltandoli mettendo in primo piano la salute del consumatore, il rispetto dell'ambiente e la salute degli animali.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
Grana Padano grattugiato busta 100 g.
Grana Padano porzione 250 g e peso fisso.
Confezionamento
/
Shelf life
Grana Padano grattugiato busta: 120 giorni.
Grana Padano porzione 250 g: 180 giorni.

PAD. 2 / STAND: E026

Latteria Soresina

www.latteriasoresina.it

PAD. 2 / STAND: B026

BURRO SORESINA LATTEPANNA

Burro Soresina LattePanna è un burro cremoso, dolce e vellutato, pronto da spalmare e versatile. Il segreto della sua cremosità sta nella materia prima, la panna fresca di latte, e in un processo produttivo nuovo che sfrutta la maturazione naturale e una speciale combinazione di fermenti lattici.
Caratteristiche
Gusto delicato e avvolgente.
Ingredienti
Panna di latte, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
250 g
Confezionamento
Incarto realizzato con carta Fsc.
Shelf life
120 giorni.

GRANA PADANO BDF

Il Grana Padano Latteria Soresina BDF è un prodotto da banco taglio, fresco e fragrante, come se fosse confezionato direttamente sul punto vendita grazie all'apposita tecnologia con film barrierato, più sottile e completamente neutro, permettendo così di venire incontro alle esigenze di clienti e consumatori.
Caratteristiche
L'inconfondibile sapore del Grana Padano, disponibile in diverse stagionature, dal fresco all'oltre 16 mesi fino alla versione Riserva oltre 20 mesi, si combina con le caratteristiche di Latteria Soresina, la sua qualità è garantita e certificata da controlli lungo tutta la filiera, dalla terra alla tavola, nel pieno rispetto di ambiente e benessere animale. Inoltre è naturalmente privo di lattosio.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature
350 g / 500 g / 1,1 kg.
Confezionamento
Film barrierato Pe/ Evoh/ Pa da 21µ.
Shelf life
50 giorni.

Pezzetta

www.pezzetta.it

PAD. 2 / STAND: I056

BLU RAMANDOLO

Una piccola forma di formaggio dall'erborinatura blu accesa e della vinaccia di uno dei più nobili vini da meditazione friulani. E' così che nasce il formaggio Blu al Ramandolo, l'ultimo affinamento nato in casa dei fratelli Pezzetta. Maturato in cantine dalla temperatura di 15° C, il formaggio blu viene poi immerso in tini, ricoperto da vinacce di Ramandolo. Li viene lasciato per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni.
Caratteristiche
Le note decise dell'erborinatura, assieme a quelle mielose e fruttate del Ramandolo creano un bouquet di profumi ma soprattutto di gusto indescrivibile, degno di un formaggio che può esser considerato 'da meditazione'.
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale, vinacce di ramandolo.
Peso medio/pezzature
2 kg
Confezionamento
Forma intera sottovuoto.
Shelf life
6 mesi.

CACIOTTA CUR DI MONT

La si riconosce subito per la sua forma a cuore e per la pasta dal colore bianco come la panna. Morbidissima, crosta edibile, profuma di latte appena munto e di burro.
Caratteristiche
Lavorata manualmente dai casari e confezionata una a una sottovuoto.
Ingredienti
Latte, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
350 g
Confezionamento
Sottovuoto.
Shelf life
2 mesi.

MONTASIO PRODOTTO DELLA MONTAGNA

Il Montasio prodotto nel caseificio di Ovaro è l'unico Montasio prodotto in Friuli che, secondo le direttive del consorzio, può fregiarsi della denominazione Pdm (Prodotto della Montagna), in quanto ha la peculiarità di essere prodotto e stagionato in un caseificio ad oltre 500 metri di altitudine, con latte proveniente da zone oltre i 500 metri.
Caratteristiche
Il sapore, morbido e delicato quando è fresco si fa via via più deciso e aromatico. La pasta, da bianca compatta con una caratteristica occhiatura omogenea e una crosta liscia ed elastica, con il passare dei mesi diventa granulosa e friabile con una crosta secca e più scura. Forma cilindrica, altezza 6-10 cm, larghezza 30-40 cm
Ingredienti
Latte, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
6,50 kg
Confezionamento
Forma intera, ¼ sottovuoto, 1/8 sottovuoto, 1/16 sottovuoto.
Shelf life
12 mesi.

Sorì Italia

www.soritalia.com

PAD. 2 / STAND: H074

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA BIO

Mozzarella di latte di bufala biologico 100% italiano.
Caratteristiche
Dal colore bianco perlaceo, il sapore è acidulo e aromatico. Al naso sprigiona un profumo lattico.
Ingredienti
Latte di bufala biologico pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
125 g
Confezionamento
Vasetto. Contenitore termoformato.
Shelf life
25 giorni.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP – MULTIPACK

Mozzarella di bufala campana Dop in confezione da 3x100 g.
Caratteristiche
Dal colore bianco perlaceo, il sapore è acidulo e aromatico. Al naso sprigiona un profumo lattico.
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
100 g x 3.
Confezionamento
Busta. Film in Pet-Pe.
Shelf life
25 giorni.

BURRATA DI BUFALA

Solo latte di bufala italiano: una soffice e sottile sfoglia di mozzarella lavorata manualmente, che racchiude un cuore di sfilacci di mozzarella e panna: tutto 100% latte di bufala. Nessun conservante, solo tanta passione racchiusa nel comodo vasetto easy-peel.
Caratteristiche
Dal colore bianco perlaceo, il sapore è acidulo e aromatico. Al naso sprigiona un profumo lattico.
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, panna di latte di bufala, siero innesto naturale, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
125 g
Confezionamento
Vasetto. Contenitore termoformato.
Shelf life
19 giorni.

ViaBaguttaComunicazione

BURRO DI FILIERA LATTERIE INALPI
LA STRADA GIUSTA

INALPI LAVORA OGNI GIORNO PER DARE IL PROPRIO CONTRIBUTO AL RAGGIUNGIMENTO DEI 17 OBIETTIVI INDICATI DAL SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS DELL'ONU, A FAVORE DI UNA SOSTENIBILITÀ SOCIALE, ECONOMICA, AMBIENTALE.

Dalle valli del Monviso alla tavola delle famiglie italiane, il latte della filiera Inalpi si muove secondo un protocollo unico condiviso con gli allevatori. Una grande filiera italiana dove conferitori e industria lavorano fianco a fianco nel rispetto dell'ambiente, degli animali e delle persone.
Dal buon latte e dalla buona volontà.

www.inalpi.it