SUPPLEMENTO N.1 - FORMAGGI&CONSUMI - ANNO 14 - NUMERO 9 - SETTEMBRE 2021

FORMAGGI & CONSUMI

ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO

GUIDA BUYER

FIOR DI MASO
Latterie Venete
1887

I FORMAGGI ITALIANI DOP
a Cubetti

Happy Cheese

Oggi con la linea **HAPPY CHEESE** FiordiMaso propone **CUBETTI** di formaggio in comode confezioni, pronti per essere utilizzati in gustosi aperitivi.

I formaggi sono un piacere della vita e quando abbiamo un momento per degustarli, scegliamoli **ITALIANI DOP.**

APRI e CHIUDI

www.fiordimaso.it

www.pasquarielloupubblicita.it

www.parcuriedipubblicita.it

FIOR DI MASO
Latterie Venete
1887

I FORMAGGI ITALIANI DOP
anche a fette!

I formaggi sono un piacere della vita e quando abbiamo un momento per degustarli, scegliamoli **ITALIANI DOP.**

Oggi già affettati, in comode confezioni, pronti per essere utilizzati in gustosi panini o in deliziose ricette.

APRI CHIUDI

PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE
PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE
ASIAGO DOP FRESCO
MONTASIO DOP
PECORINO TOSCANO DOP
a fette

Perfetti in ogni Momento

www.fiordimaso.it

CIBUS | PARMA | 31 AGOSTO - 3 SETTEMBRE 2021: VIENI A TROVARCI AL PADIGLIONE 2 STAND L 030

ANTEPRIMA AUTUNNO/INVERNO

GUIDA BUYER

Burro, formaggi freschi, affettati, affinati, aromatizzati e Dop.
Di tutti i tipi di latte e diverse stagionature. Dai formaggi della tradizione alle ultime novità. 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.

Tuttofoodservice 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 14 - numero 9 - Settembre 2021
Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 1,55 euro -
arretrati 7,55 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 30,00 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 ha verificato 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. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

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

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 17 agosto 2021

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

www.caseificiomanciano.it

CIBUS **Padiglione 2 Stand F 008**

IL MANCIANO DALLA BELLA INSEGNA

Formaggio da latte di pecora senza lattosio contenente glucosio e galattosio (zuccheri facilmente assimilabili) in conseguenza della scissione del lattosio tramite l'aggiunta al latte dell'enzima Lattasi. Lattosio < 0,1 g/100g. Pasta tenerissima dal color bianco latte, crosta fiorita e sottocrosta sottile.

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

Peso medio/pezzature
1,3 kg circa.

Confezionamento
Incartato in forma intera.

Caratteristiche
All'olfatto si percepisce una delicata fragranza di componenti lattiche fresche, mentre alla prova gustativa spiccano l'elevata solubilità, il dolce del latte di pecora combinato con piacevoli sentori aciduli. La masticazione sprigiona aromi di latte e burro fresco.

Shelf life
90 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

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.

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.

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.

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, 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.

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

Peso medio/pezzature
2,2 kg circa.

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 e lo distingue dal resto dei pecorini.

Confezionamento
Forma intera.

Shelf life
210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.

CASEIFICIO LONGO

www.caseificiolongo.it

CIBUS **Padiglione 6 Stand A12**

LUNA DI PRIMOSALE

Formaggio fresco perfetto per antipasti, primi e secondi, ma anche come ingrediente per un aperitivo veloce e gustoso.

Ingredienti
Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
200 g

Caratteristiche
La Luna di Primosale deve il suo nome alla sua forma tonda e al fatto che sia stata salata una volta sola. Un formaggio fresco, dalla consistenza morbida e dalla pasta elastica. Caratterizzato da un gusto delicatissimo, che richiama subito il sapore genuino del latte appena munto.

Confezionamento
/

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.

Ingredienti
Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
330 g

Caratteristiche
Formaggio dal gusto leggero e delicato, perfetto come base per numerose ricette, ma anche per essere mangiato da solo.

Confezionamento
/

Shelf life
15 giorni.

TOMINO DEL BOSCAIOLO

La famiglia di prodotti del Tomino del Boscaiolo rappresenta una delle eccellenze di Caseificio Longo: latte 100% piemontese, ricetta tradizionale di famiglia tramandata negli anni, stagionatura a regola d'arte.

Ingredienti
Latte, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
Da 180 a 195 g.

Caratteristiche
Formaggio stagionato dal 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.

Confezionamento
Nuovo pack eco-friendly, con le due componenti di plastica e cartone facilmente separabili: il consumo di plastica è ridotto del 50%.

Shelf life
30 giorni.

F.LLI OIOLI
www.oioli.it

GORGONZOLA DOP ARIANNA PICCANTE
Il Gorgonzola Arianna Piccante, pur essendo prodotto in minori quantità è apprezzato tra le migliori selezioni Oioli. La consistenza è compatta e il gusto rimane più saporito.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Da 1,5 kg a 13,5 kg circa.
Caratteristiche
Aspetto a forma cilindrica nella forma intera, pasta di colore bianco-paglierino con venature verdi scure, consistente, odore caratteristico, nella varietà conosciuta come 'piccante' il sapore è gustoso e intenso.
Confezionamento
Stagnola goffrata. Carta pergamin. Vaschetta termosaldata nel caso dell'ottavo di forma.
Shelf life
60 giorni dal confezionamento.

GORGONZOLA DOP PER LA VENDITA AL CUCCHIAIO
Il Gorgonzola al cucchiaio, in genere associato al marchio Dolce Cuor, è una delle più recenti tipologie di gorgonzola dell'azienda F.lli Oioli, molto apprezzato dal consumatore per le sue caratteristiche di morbidezza e cremosità. Viene in genere venduto nella pezzatura da mezza forma, già imballato con l'apposito espositore da banco con coperchio trasparente.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
6-7 kg circa.
Caratteristiche
Pasta di colore bianco-paglierino con venature blu-verdastre e/o grigio-azzurre, di consistenza morbida e cremosa, odore caratteristico, il sapore, pur essendo gustoso, è delicato e armonioso. Per la destinazione di vendita 'al cucchiaio' la consistenza è particolarmente morbida e cremosa, da renderlo facilmente spalmabile.
Confezionamento
Stagnola goffrata.
Shelf life
60 giorni dal confezionamento.

GORGONZOLA DOP DOLCE PREMIUM OIOLI
Il Gorgonzola Premium è un nuovo marchio dell'azienda F.lli Oioli, che figura nelle selezioni di prima scelta del caseificio. Per questo marchio il formaggio è a pasta prevalentemente chiara, con poche venature, la consistenza è morbida e cremosa e, rispetto ad altre varietà, il gusto dolce, delicato prevale sulla componente saporita delle muffe.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Da 1,5 kg a 13,5 kg circa.
Caratteristiche
Pasta di colore bianco-paglierino con venature blu-verdastre e/o grigio-azzurre, di consistenza morbida e cremosa, odore caratteristico, il sapore, pur essendo gustoso, è delicato e armonioso.
Confezionamento
Stagnola goffrata. Carta pergamin. Vaschetta termosaldata nel caso dell'ottavo di forma.
Shelf life
60 giorni dal confezionamento.

COOPERLAT
www.trevalli.cooperlat.it

MOZZARELLA FIORDILATTE TREVALLI BONTÀ DEL PARCO STG
Formaggio fresco a pasta filata con struttura a fibre leggermente elastiche ricavato coagulando latte vaccino selezionato con caglio di vitello e acidificandolo con batteri lattici autoctoni.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, lattoinnesto naturale, sale, caglio. Origine del latte: Italia.
Peso medio/pezzature
200 g peso netto.
Caratteristiche
La mozzarella fresca Stg, nasce ad Amandola (Fm), nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini; è un prodotto che racchiude un patrimonio di tipicità e genuinità, tramandato per anni dai contadini locali. La mozzarella fresca Stg è ottenuta secondo un processo di lavorazione tradizionale, da latte vaccino intero fresco e l'impiego di un latteinnesto naturale autoctono preparato esclusivamente con latte crudo selezionato proveniente dall'area dei Monti Sibillini.
Confezionamento
Busta ciuffo.
Shelf life
21 giorni.

VALCOLATTE
www.valcolatte.it
CIBUS Padiglione 2 Stand C 026

RICCOTTA
Ricotta gustosa della tradizione di famiglia.
Ingredienti
Siero, latte, crema di latte, sale.
Peso medio/pezzature
250 g (6 pezzi per cartone).
Caratteristiche
Morbida, cremosa, gustosa.
Confezionamento
In fuscella industriale.
Shelf life
30 giorni.

RICCOTTA GOURMET
Ricotta ricca adatta a speciali ricette in cucina.
Ingredienti
Siero, latte, crema di latte, sale.
Peso medio/pezzature
240 g (6 pezzi per cartone).
Caratteristiche
Ricca, corposa, sostenuta. Ottima come ingrediente in numerose ricette.
Confezionamento
Fuscella industriale.
Shelf life
30 giorni.

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

MILA – LATTE MONTAGNA ALTO ADIGE
www.mila.it

STELVIO DOP
Lo Stelvio Dop è il primo e unico formaggio altoatesino che può fregiarsi del marchio di denominazione di origine protetta. Il formaggio è racchiuso in una crosta compatta e asciutta con un profumo di erba secca e fieno. La pasta si caratterizza per un colore che va dal giallo chiaro al paglierino. Ha un'occhiatura regolare con buchi tondi distribuiti in modo uniforme. Al palato lo Stelvio Dop rivela una consistenza molto morbida e delicata e si scioglie sulla lingua quasi come fosse burro.
Ingredienti
Latte pastorizzato 100% dell'Alto Adige, fermenti lattici, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
9-10kg/forma, dispoinibile come forma intera, mezza forma, porzione.
Caratteristiche
Gusto aromatico, molto intenso e speziato.
Confezionamento
/
Shelf life
/

LUIGI GUFFANTI FORMAGGI 1876
www.guffantiformaggi.com
CIBUS Padiglione 2 Stand A 022

CHEESELLA DI LATTE DI BUFALA
Due spettacolari tradizioni casearie si incontrano: la mozzarella viene letteralmente conservata nella ricca pasta filata del Caciocavallo. Si sposano cioè le paste filate di latte di bufala e di latte vaccino, una fresca e una stagionata. La Cheesella è una novità Guffanti del 2020 che vanta però più di 200 anni di storia alle spalle.
Ingredienti
Latte di bufala e latte vaccino pastorizzato, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
0,600 kg
Caratteristiche
Aspetto: pasta paglierina, chiara e disomogenea per via delle diverse paste contenute, pelle giallo paglierino. Sapore: lattico, persistente e con note burrose. Abbinamenti: vini bianchi, birre chiare. Confettura di pomodori rossi. Pane di segale, grissini artigianali.
Confezionamento
Pezzo singolo e/o sottovuoto.
Shelf life
60 giorni.

TOMETTA DI CAPRA VALLÈ A LATTE CRUDO
Questa produzione a latte crudo di capra permette di identificare una tipologia di prodotti caseari caratterizzata da un colore unico: il bianco latte cosmic. Bianco latte cosmic è chiamato così perché identificato da un gruppo di astronomi come il colore dell'universo, in quanto rappresenterebbe la media del colore della luci emesse dalle stelle e dai corpi celesti.
Ingredienti
Latte caprino crudo, caglio e sale.
Peso medio/pezzature
0,4 kg
Caratteristiche
Aspetto: formaggio di piccole dimensioni dal colore bianco tendente al giallo paglierino. Sapore delicato con note aromatiche. Abbinamenti: vini bianchi leggermente aromatici, ribes e pomodoro verde.
Confezionamento
Pezzo singolo e/o sottovuoto.
Shelf life
60 giorni.

FORMAGGIO 'BUONASORTE' GUFFANTI STAGIONATO 24 MESI
Il Buonasorte Guffanti è un formaggio a crosta dura, naturale e compatta, a proteggere la pasta gialla dorata interna, di lenta maturazione, granulosa e soffice al tempo stesso, profumatissima, di sapore aromatico di forte personalità, di grande conservabilità perché capace di mantenere le sue caratteristiche inalterate per lungo tempo. Tra le abitudini rimaste inalterate c'è il gergo dei cascinai che hanno sempre denominato le loro partite di formaggio con il termine "sorte" per alludere al fatto evidente che potevano esserci partite meglio o peggio riuscite per cause anche dovute al caso. Da qui l'idea del formaggio Buonasorte per le partite dall'esito ottimo. La versione speciale studiata da Guffanti prevede rigorosamente l'impiego di latte crudo.
Ingredienti
Latte vaccino, crudo e scremato. Senza lisozima.
Peso medio/pezzature
35 kg forma. Disponibli 1/2 forma, 1/4 forma, 1/8 forma, 1/16 forma.
Caratteristiche
Aspetto: pasta dura, di consistenza granulosa e di colore paglierino più o meno scuro a seconda della durata della stagionatura. Sapore: armonico, asciutto e intenso, con note di erba se prodotto con latte di bestiame alimentato al pascolo.
Confezionamento
Forma intera, 1/2 forma, 1/4 forma, 1/8 forma, 1/16 forma. Anche sottovuoto.
Shelf life
Oltre 90 giorni.

LATTERIA SOCIALE MANTOVA
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.
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.
Caratteristiche
Pasta dal colore bianco o paglierino e aroma fragrante e delicato.
Confezionamento
Busta Pet/alluminio Doypack con zip 'salvafreschezza'.
Shelf life
90 giorni.

CA.FORM
www.fiordimaso.it

FORMAGGI A FETTE
Fior Di Maso con l'intera e vasta gamma dei Formaggi a fette propone comode vaschette con formaggi già affettati e pronti da utilizzare, ottimi per farcire gustosi panini.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
110/130 g
Caratteristiche
/
Confezionamento
Vaschetta termoformata di plastica con atmosfera protettiva.
Shelf life
60 giorni.

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.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
150 g, 200 g.
Caratteristiche
Formaggi Happy Cheese presenti nella gamma: Asiago Dop Fresco, Asiago Dop Stagionato, Montasio Dop, Grana Padano Dop, Pecorino Toscano Dop.
Confezionamento
Vaschetta di plastica con atmosfera protettiva 150 g o 200 g.
Shelf life
60 giorni.

MONTE GRAPPA DUE LUNE
Il Monte Grappa Due Lune è un prodotto globalmente ottimo, ben bilanciato e leggermente piccante. Un formaggio gustoso con un retrogusto sapido.
Ingredienti
Latte, sale, caglio. Conservanti in crosta: E202.
Peso medio/pezzature
Peso medio: 12/14 Kg. Pezzature: ¼ ,150 g, 200 g, 300 g.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Form - sottovuoto - atmosfera protettiva.
Shelf life
120 giorni.

APULIAN BUFALA
www.mobufala.it

BURRATA
Formaggio fresco a pasta filata, a forma di sacchetto con testa apicale e con ripieno di sfilacci e delicata panna.
Ingredienti
Latte di bufala, panna vaccina Uht di latte vaccino, siero innesto naturale, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
125 g
Caratteristiche
Aspetto: il prodotto si presenta a forma di sacchetto con testa apicale. Colore: bianco perlaceo. Consistenza: morbida e cremosa. Odore: fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo.
Confezionamento
Vasetto 125 g.
Shelf life
15 giorni data produzione.

LA CONTADINA SOC. COOP.

www.caseificiocooplacontadina.com

CIBUS **Padiglione 6 Stand A 012**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti

Latte di bufala, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

125 g, 250 g.

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.

Confezionamento

Bicchiere.

Tempi di scadenza

20 giorni.

BURRATA DI BUFALA AL TARTUFO

Burrata con latte di bufala e brisura di tartufo all'interno.

Ingredienti

Latte di bufala, panna vaccina Uht 40%, tartufo 2%, sale, aroma 0,1% caglio. Origine del latte: Italia.

Peso medio/pezzature

125 g

Caratteristiche

La burrata di bufala al tartufo è un formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte di bufala pastorizzato che racchiude un cuore di panna e tartufo al proprio interno. Un prodotto gustoso e saporito, ideale per piatti gourmet.

Confezionamento

Bicchiere termosaldato.

Shelf life

25 giorni.

RICOTTA DI BUFALA

Ricotta fresca di siero di bufala.

Ingredienti

Siero di latte di bufala, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Peso medio/pezzature

100 g, 100 g x 2.

Caratteristiche

/

Confezionamento

Bicchiere + cartoncino.

Shelf life

25 giorni.

LATTERIE VICENTINE

www.latterievicentine.it

ASIAGO DOP FRESCO VACCA BRUNA

Questo formaggio viene prodotto utilizzando il latte raccolto nelle aziende agricole associate, che allevano principalmente vacche di razza bruna, ubicate nella pianura vicentina. La razza bruna, molto diffusa in Italia, produce un latte particolarmente adatto alla caseificazione, dall'elevato contenuto di caseina. La materia prima e tutte le fasi della lavorazione sono sottoposte, come sempre, a rigidi controlli di filiera. La stagionatura è di oltre 40 giorni.

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici selezionati, caglio. (Trattato in crosta con coloranti caramello E150 e annato E160b).

Peso medio/pezzatura

Forma da circa 14 Kg.

Caratteristiche

Il latte di vacca bruna garantisce un formaggio di alta qualità e dalle caratteristiche organolettiche distintive. Questo formaggio, a pasta morbida e tenera, presenta un'occhiatura di misura varia ben distribuita e un sapore dolce e delicato che ricorda il latte appena munto.

Confezionamento

1 forma in cartone.

Shelf life

/

BRENTA SELEZIONE ORO

Il formaggio Brenta Selezione Oro è un prodotto esclusivo di Latterie Vicentine. È un formaggio da tavola a pasta semicotta, realizzato solo con il latte vaccino pastorizzato, raccolto nelle stalle dei soci della cooperativa. La lavorazione artigianale e la maturazione all'interno di una grotta naturale, per minimo 8 mesi, gli conferiscono un sapore unico. Stagiona nella Grotta di Schio (VI), un ex rifugio antiaereo ristrutturato dalla cooperativa vicentina per la stagionatura dei formaggi. Presenta una crosta dura ma sottile, compatta di colore bianco paglierino che tende ad acquistare una maggiore consistenza e un colore più intenso con il progredire della stagionatura, dal profumo delicato con note erbacee e dal gusto inconfondibile.

Ingredienti

Latte, sale, fermenti lattici, caglio.

Peso medio/pezzature

1 forma sfusa circa 6 kg.

Caratteristiche

Formaggio semicotto a pasta dura, prodotto con latte intero pastorizzato. La particolarità del prodotto è la sua stagionatura, minimo 8 mesi, all'intero di una grotta.

Confezionamento

Forma intera.

Shelf life

/

ORO DI MALGA

Oro di Malga è un formaggio stagionato prodotto anche con il latte raccolto nelle malghe dei soci di Latterie Vicentine che da maggio a settembre praticano l'alpeggio, principalmente sull'Altopiano di Asiago (Vi). È un formaggio che custodisce i profumi e gli aromi delle erbe e fiori di montagna, che ne conferiscono un sapore unico.

Ingredienti

Latte di malga, sale, fermenti lattici, caglio.

Peso medio/pezzature

1 forma intera da circa 5 kg.

Caratteristiche

Formaggio semicotto, a pasta dura, prodotto con latte termizzato. Il colore della pasta è di colore giallo intenso, dovuto alla presenza nel latte di beta caroteni, contenuti nelle essenze foraggere di montagna. Stagionatura: minimo 8 mesi.

Confezionamento

Forma intera.

Shelf life

/

LATTEBUSCHE

www.lattebusche.com

CIBUS **Padiglione 6 Stand A 012**

YOGURT INTERO BIOLOGICO LATTEBUSCHE

Lo Yogurt Intero Biologico Lattebusche è un prodotto fresco, caratterizzato dal sapore intenso del latte biologico di montagna dei soci allevatori di Lattebusche. È realizzato con latte raccolto nelle aree dolomitiche della provincia di Belluno e frutta da agricoltura biologica. È senza conservanti né coloranti e con solo zuccheri della frutta aggiunti.

Ingredienti

Yogurt (latte biologico fresco intero e fermenti lattici vivi), preparazione alla frutta (23% minimo). Senza glutine.

Peso medio/pezzature

È disponibile in cluster da due vasetti (125 g x 2) in quattro gusti: bianco, ai frutti rossi, ai mirtilli e alla vaniglia.

Caratteristiche

100% latte di montagna, raccolto nelle aziende agricole dei soci allevatori Lattebusche della provincia di Belluno. Con solo zuccheri della frutta aggiunti. Inoltre, la parte in cartoncino della confezione è composta al 100% da fibre riciclate.

Confezionamento

Confezione primaria: 2 vasetti in polistirolo, capsule in alluminio. Confezione secondaria: fascetta in cartoncino patinato composta al 100% da fibre riciclate.

Shelf life

55 giorni.

LATTE BIOLOGICO DI MONTAGNA

Il latte biologico di montagna Lattebusche è un latte intero proveniente esclusivamente dalle aziende agricole biologiche montane dei soci allevatori Lattebusche. Il territorio di mungitura è quello delle aree dolomitiche della provincia di Belluno.

Ingredienti

Latte vacicno biologico.

Peso medio/pezzature

Confezione da 1 l.

Caratteristiche

Latte intero di montagna, da agricoltura biologica. Proveniente da aziende agricole situate nelle aree dolomitiche della provincia di Belluno.

Confezionamento

Contenitore in Tetra Rex Plant-Based da fonti rinnovabili.

Shelf life

15 giorni.

CASEIFICIO PALAZZO
www.murgella.it

BURRATINA CLASSICA MURGELLA 120 G
Formaggio fresco a pasta filata con ripieno di stracciatella (mix di mozzarella e panna). Il prodotto si presenta come una sfera dal colore bianco e dal sapore dolce e cremoso.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, panna Uht (min. 35%), siero innesto, sale, caglio. Origine latte e panna: Italia.
Peso medio/pezzature
Burratina da 120 g per il libero servizio.
Caratteristiche
La burratina Murgella è ottenuta da latte di origine pugliese. La produzione avviene con metodo tradizionale che prevede l'utilizzo di siero innesto per la formazione della cagliata. Il prodotto è stato certificato come vegetariano dall'Associazione Vegetariana Italiana perché non si fa uso di caglio animale per la sua produzione. Sul pack è presente il logo V-Label.
Confezionamento
Nuovo packaging: bicchiere con motivo geometrico dalle linee essenziali, con il tappo impreziosito da piccoli trulli in rilievo.
Shelf life
/

BURRATINA AL TARTUFO MURGELLA 100 G
La Burratina al tartufo è una variante della tradizionale burrata ripiena di nastri di mozzarella e crema aromatizzata con tartufo tritato in olio extravergine di oliva. Il prodotto si presenta come una sfera dal colore bianco e dal sapore dolce e cremoso con note di tartufo nero estivo.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, crema Uht (min. 35%), sieroinnesto, preparato al tartufo in olio extra vergine di oliva (min. 5%) (Tuber aestivum vitt. 85%, olio extra vergine di oliva, sale, spezie), sale, coagulante microbico.
Peso medio/pezzature
Burratina da 100 g per il libero servizio.
Caratteristiche e plus marketing
La burratina Murgella è ottenuta da latte di origine pugliese. La produzione avviene con metodo tradizionale che prevede l'utilizzo di siero innesto per la formazione della cagliata. Il prodotto è stato certificato come vegetariano dall'Associazione Vegetariana Italiana.
Confezionamento
Nuovo packaging: bicchiere con motivo geometrico dalle linee essenziali, con il tappo impreziosito da piccoli trulli in rilievo.
Shelf life
/

BURRATINA AFFUMICATA MURGELLA
Formaggio a pasta filata con un cuore di stracciatella (preparazione a base di panna Uht e sfilacci di mozzarella), affumicato naturalmente con trucioli di legno certificati.
Ingredienti
Latte vaccino, panna Uht (min. 35%), siero innesto, sale, caglio microbico.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
Il prodotto si presenta come un 'tortino' di colore giallo-bruno dovuto all'affumicatura naturale, con un cuore bianco e cremoso di stracciatella. Viene proposto in un piccolo fuscello perforato confezionato in bicchiere libero servizio o in vaschetta take away. Il prodotto è stato certificato come vegetariano dall'Associazione Vegetariana Italiana perché non si fa uso di caglio animale per la sua produzione. Sul pack è presente il logo V-Label.
Confezionamento
Confezione libero servizio in bicchiere con nuovo packaging. O vaschetta take away.
Shelf life
15 giorni.

PEZZETTA
www.pezzetta.it

CACIO & PEPE
Preparato per primi piatti ottenuto dalla miscelazione di Pecorino Romano Dop, panna e pepe. Il prodotto ottenuto si presenta con pasta compatta di colore giallo scuro, senza crosta e con presenza di speziatura.
Ingredienti
Formaggio Pecorino Romano Dop (latte di pecora, sale, caglio), panna, pepe.
Peso medio/pezzature
150 g
Caratteristiche
/
Confezionamento
/
Shelf life
3 mesi.

FORMADI FRANT AL BASILICO
Il Formadi frant al basilico è un formaggio dal particolare procedimento di produzione che riprende un'antica ricetta della tradizione friulana. Vengono utilizzati formaggi friulani di diversa stagionatura, sminuzzati e aggiunti di sale, pepe, panna d'affioramento fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo che viene poi ricomposto in appositi stampi.
Ingredienti
Formaggi di diversa stagionatura (latte, sale, caglio), basilico 10%, panna, pepe.
Peso medio/pezzature
150 g
Caratteristiche
Il sapore marcato propone un curioso e gradevole contrasto tra la dolcezza del formaggio fresco e della panna e la piccantezza dei formaggi stagionati e delle spezie con la nota di basilico fresco.
Confezionamento
/
Shelf life
3 mesi.

MONTASIO DOP 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 altrettante altitudini.
Ingredienti
Latte vaccino, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
6,50 kg
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
Confezionamento
/
Shelf life
12 mesi.

CASTELLI DOP & SPECIALITÀ – GRUPPO LACTALIS ITALIA
www.castelligroup.com

GAMMA PALLA 100 G MANDARA MOZZARELLA DI BUFALA
Mandara grazie alla sua esperienza di oltre tre generazioni è lo specialista nella produzione della Mozzarella di bufala dal 1950 che valorizza la passione, la qualità e il forte legame con il territorio per assaporare tutto il gusto della tradizione e oggi presenta la nuova gamma palla 100 g per tutte le esigenze in un packaging riciclabile nella carta. Disponibile in tutte le sue varianti Dop, latte di bufala, senza lattosio e biologico.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Palla 100 g.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Brik 100 g.
Shelf life
28 giorni

GAMMA CASTELLI 'LE BONTÀ DELLA TRADIZIONE' PARMIGIANO REGGIANO
Dalla tradizione del Parmigiano Reggiano, nel pieno rispetto del disciplinare 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.
Ingredienti
Latte, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
Spicchio da 150 g in astuccio di carta Fsc.
Caratteristiche
La riscoperta delle Specialità di Parmigiano Reggiano in astuccio di carta Fsc completamente riciclabile.
Confezionamento
Astuccio in carta Fsc.
Shelf life
180 giorni.

PARMAREGGIO – DIVISIONE AGRIFORM
www.agriform.it
CIBUS Padiglione 2 Stand C 014

GRANA PADANO DOP RISERVA ORO DEL TEMPO CUBETTI 150 G
Oro del Tempo conferisce alla notorietà del Grana Padano Dop il prestigio di una stagionatura di oltre 20 mesi, che rende il sapore più intenso e fragrante.
Ingredienti
Latte, sale, caglio, lisozima da uovo.
Peso medio/pezzature
150 g peso fisso.
Caratteristiche
I cubetti di Grana Padano Dop Riserva Oro del Tempo sono il frutto di un'accurata selezione delle forme, prodotte nel rispetto delle tecniche casearie tradizionali, che al superamento del 20° mese di stagionatura presentano il miglior equilibrio organolettico.
Confezionamento
Busta in Atm stand up con zip richiudibile.
Shelf life
120 giorni.

ASIAGO FRESCO DOP RISERVA ORO DEL TEMPO
Formaggio da tavola tipico dell'omonimo altopiano, l'Asiago Fresco Dop ha una pasta semicotta di colore bianco leggermente paglierino, con occhiatura marcata ed irregolare.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
300 g peso fisso.
Caratteristiche
Solo le migliori forme di Asiago Fresco Dop Riserva, stagionate almeno 40 giorni, possono fregiarsi del marchio Oro del Tempo. Sono forme dal sapore più dolce, deliziosamente fresco, e che si riconoscono da un'occhiatura più sviluppata.
Confezionamento
Flow pack Atm.
Shelf life
63 giorni.

CASEIFICIO GIORDANO
www.caseificiogiordano.it
CIBUS Padiglione 2 Stand D 002

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA GIORDANO - LATTE 100% ITALIA
Mozzarella di latte di bufala prodotta secondo le tradizionali tecniche casearie e con il controllo dei più moderni sistemi analitici, con utilizzo di latte italiano, fermenti lattici e sale iodato protetto.
Ingredienti
Latte origine Italia, caglio microbico, sale iodato protetto, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
250 g
Caratteristiche
L'uso di sale iodato protetto contribuisce al raggiungimento della quota giornaliera di fabbisogno di iodio. Adatto a una dieta vegetariana.
Confezionamento
Busta ciuffo.
Shelf life
21 giorni.

MOZZARELLA MIA GIORDANO - LATTE 100% ITALIA
Mozzarella di latte vaccino prodotta secondo le tradizionali tecniche casearie e con utilizzo esclusivamente di latte italiano di provenienza Piemonte e Lombardia, fermenti lattici e sale iodato protetto.
Ingredienti
Latte origine Italia, caglio microbico, sale iodato protetto, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
250 g
Caratteristiche
L'uso di sale iodato protetto contribuisce al raggiungimento della quota giornaliera di fabbisogno di iodio. Adatto ad una dieta vegetariana.
Confezionamento
Busta ciuffo.
Shelf life
21 giorni.

ARMONIE ALIMENTARI
www.armoniealimentari.it

BURRO DI CENTRIFUGA CHE GUSTO!
Tutti i prodotti della linea Che Gusto! sono accuratamente selezionati sulla base della particolarità e dell'eccellenza delle materie prime con cui sono fatti. Questa linea premium vuole offrire un'esperienza culinaria superiore e racchiude nicchie di prodotto legate alla tradizione. Il burro di centrifuga Che Gusto! viene prodotto con latte fresco italiano. La tecnica di centrifugazione a basse temperature permette di ottenere un burro dal sapore dolce e fresco, ideale in cucina per ricette di pasticceria.
Ingredienti
Crema di latte di centrifuga.
Peso medio/pezzature
125 g
Caratteristiche
Il colore giallo paglierino e la spalmabilità non troppo cedevole si aggiungono alla caratteristica di cremosità intensa che rendono il Burro di centrifuga Che Gusto! un burro di alta qualità.
Confezionamento
Panetti avvolti in incarto riciclabile nella carta.
Shelf life
110 giorni.

PARMIGIANO REGGIANO DOP DEI PRATI STABILI – CHE GUSTO!
Tutti i prodotti della linea Che Gusto! sono accuratamente selezionati sulla base della particolarità e dell'eccellenza delle materie prime con cui sono fatti. Questa linea premium vuole offrire un'esperienza culinaria superiore e racchiude nicchie di prodotto legate alla tradizione. Il Parmigiano Reggiano Dop dei Prati Stabili viene prodotto con latte proveniente da campi naturali, in cui crescono 63 erbe per metro quadro. La biodiversità che caratterizza il prato stabile permette alle mucche di avere un'alimentazione più sana, equilibrata e ricca. Il latte che ne deriva ha proprietà nutritive che rendono il formaggio fresco, delicato e ricco di aromi.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
250 g
Caratteristiche
Il Parmigiano Reggiano dei Prati Stabili è stagionato minimo 24 mesi. Si contraddistigue per gli aromi e i sapori di fiori e fieno, sempre diversi a seconda della stagionalità dell'alimentazione bovina.
Confezionamento
Termoretratto.
Shelf life
270 giorni.

PARMONIE BIO
Parmigiano Reggiano biologico, olio d'oliva e farina sono la base per la preparazione di Parmonie bio. Sono sfoglie leggere e sfiziose, che rivisitano una specialità del territorio reggiano e la trasformano in un croccante momento di pausa. Uno snack cotto al forno che, grazie alla sua semplicità, leggerezza e sfiziosità diventa lo spuntino ideale in ogni momento della giroanta.
Ingredienti
*Farina di grano tenero tipo 2, *Parmigiano Reggiano Dop (latte, sale, caglio), *olio di semi di girasole alto oleico, sale. *Prodotti biologici
Peso medio/pezzature
50 g
Caratteristiche
Le Parmonie Bio sono realizzate con Parmigiano Reggiano Dop biologico. Per questo formaggio il latte utilizzato proviene solo da agricoltori dall'impatto positivo sull'ambiente, sugli uomini e sugli animali.
Confezionamento
Doypack a fondo quadro.
Shelf life
365 giorni.

BAYERNLAND
www.bayernland.it

SCAMORZA AFFUMICATA A FETTE
Delicate fette di formaggio di pasta filata in confezioni, affumicate dolcemente con legno di faggio e quercia non trattato.
Ingredienti
Latte, sale, fermenti lattici, caglio, superficie affumicata. Non contiene conservanti.
Peso medio/pezzature
140g e 1 kg.
Caratteristiche
Aspetto: da bianco a colore crema. Consistenza: rigata, filamentosa, leggermente friabile, compatta al taglio. Sapore/odore: tipico della scamorza affumicata, leggermente acidulo.
Confezionamento
Pratica confezione anche richiudibile con grafica accattivante che richiama il plus del prodotto ossia l'affumicatura naturale e la praticità e genuinità del prodotto.
Shelf life
60 giorni.

GILDO FORMAGGI DEI F.LLI CIRESA W & C

www.gildoformaggi.it

STRACCHINO 'STORICO' AUTENTICO VALSASSINA

'Storico' è l'autentico stracchino della Valsassina a latte crudo e pasta cruda. E' una produzione nostrana limitata che nasce in montagna ai piedi della Grigna, dove viene trasformato appena munto a crudo il latte delle bovine di razza alimentate da erba e fienagione proveniente dai pascoli locali. Il prodotto durante la fase di stagionatura è sottoposto a frequenti operazioni manuali di rivoltamento e di spugnatura con acqua e sale.

Ingredienti
Latte crudo vaccino intero di montagna senza insilati, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
Forma da 1,5 kg circa.

Caratteristiche
La crosta è sottile, rugosa di color rosato con leggera fioritura di microflora. La pasta è uniforme, compatta morbida e cremosa; il sapore è intenso e aromatico. E' un ottimo formaggio ricercato dai buongustai, nell'originale ricetta della Valsassina è ingrediente principale per la preparazione della polenta taragna.

Confezionamento
Incarto esterno con descrizione e presentazione prodotto.

Shelf life
Tmc: 45 giorni dalla data di confeizonamento.

DELIBLU DI CAPRA BIO

Formaggio di capra erborinato stagionato ottenuto da latte di capra di montagna da agricoltura biologica.

Ingredienti
Latte di capra bio intero pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, penicillum roqueforti.

Peso medio/pezzature
Forma da 3,5 kg circa.

Caratteristiche
100% latte di capra, biologco di montagna. La consistenza della pasta è soda, compatta, asciutta, con la presenza delle tipiche venature blu, il gusto è sapido, stuzzicante, con un pronunciato sapore tipico caprino.

Confezionamento
Incarto personalizzato protettivo. Imballo in cartone da una forma.

Shelf life
60 giorni dalla data di confeizonamento.

NOSTRALPE A LATTE CRUDO

Nostralpe, nostrano di montagna a latte crudo è un formaggio di montagna prodotto esclusivamente con latte intero crudo appena munto di bovine alimentate con fienagione locale.

Ingredienti
Latte vaccino crudo di montagna, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
Forma da 6 kg circa.

Caratteristiche
La crosta è leggermente ruvida di color paglierino, la pasta è compatta con occhiatura di fermentazione naturale sparsa e irregolare; al taglio il colore è paglierino. Il sapore delicatamente aromatico, caratteristico dolce, diventa più intenso con il procedere della maturazione.

Confezionamento
Etichetta cartacea sul piatto con descrizione prodotto. Imballo in cartone da una forma.

Shelf life
60 giorni dalla data di confeizonamento.

DELIZIOSA

www.prodottideliziosa.it

BOCCONE DELIZIOSA - MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino.

Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

Peso medio/pezzature
Boccone 300 g.

Caratteristiche
Aspetto: superficie liscia o lievemente fibrosa e lucente, di color bianco latte con eventuali sfumature di colore paglierino; consistenza elastica. Odore: lattico, acidulo con eventuali sfumature di burro. Sapore: di latte delicatamente acidulo con piacevole retrogusto di fermentato/siero acido.

Confezionamento
Singola busta termosaldata chiusa a 'ciuffo'.

Shelf life
18 giorni.

IGOR
www.igorgorgonzola.com

GRAN RISERVA LEONARDI AL CUCCHIAIO
Il Gran Riserva Leonardi è un Gorgonzola Premium, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione.
Ingredienti
Latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del Consorzio di tutela del formaggio Gorgonzola (98.26%), fermenti lattici selezionati (1.5%), muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0.01%), sale marino essiccato (0.21%), caglio di origine animale (0.02%).
Peso medio/pezzature
Forma (12 kg), mezza forma (6 kg), ottavo (1,5 kg), sedicesimo (750 g), vaschetta (150-200 g).
Confezionamento
/
Caratteristiche
Il Gran Riserva Leonardi nasce in caseifici che producono il Gorgonzola con metodi artigianali utilizzando latte fresco italiano proveniente da 10 aziende agricole selezionate nell'alta provincia di Novara, dove si è prodotto sempre e solo Gorgonzola e dove i foraggi da prati stabili garantiscono un latte di livello superiore particolarmente adatto per la produzione di questa eccellenza italiana. Tutte queste stalle sono Certificate Benessere Animale in Allevamento.
Shelf life
59 giorni.

GORGONZOLA DOLCE IGOR
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.
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
200 g
Caratteristiche
Il Gorgonzola Igor è il primo formaggio ad essere certificato Lfree naturalmente privo di lattosio, approvato dall'Associazione italiana latto-intolleranti Aili. Per questo motivo, le persone che sono intolleranti o che non digeriscono il lattosio possono trovare nel Gorgonzola Igor un alleato prezioso per non rinunciare al gusto e al piacere. Ad alto contenuto di calcio, proteine e vitamina B12.
Confezionamento
Il pack da 200 g è caratterizzato da comodità e praticità grazie alla confezione richiudibile salva freschezza, a cui è stato eliminato il coperchio per ridurre la plastica del 30%. È in fase di progettazione un nuovo eco pack riciclabile al 100% che sarà in commercio entro la fine del 2021.
Shelf life
40 giorni.

GORGONZOLA PICCANTE IGOR
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.
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
200 g
Caratteristiche
Il Gorgonzola Igor è il primo formaggio ad essere certificato Lfree naturalmente privo di lattosio, approvato dall'Associazione italiana latto-intolleranti Aili. Per questo motivo, le persone che sono intolleranti o che non digeriscono il lattosio possono trovare nel Gorgonzola Igor un alleato prezioso per non rinunciare al gusto e al piacere. Ad alto contenuto di calcio, proteine e vitamina B12.
Confezionamento
Il pack da 200 g è caratterizzato da comodità e praticità grazie alla confezione richiudibile salva freschezza, a cui è stato eliminato il coperchio per ridurre la plastica del 30%. È in fase di progettazione un nuovo eco pack riciclabile al 100% che sarà in commercio entro la fine del 2021.
Shelf life
40 giorni.

LATTERIA DI CHIURO
www.latteriachiuro.it

PANNA GHIOTTA ALLA MOU
Dessert al cucchiaio a base di panna alla mou.
Ingredienti
Latte, panna 33%, preparato alla mou 11% (latte concentrato, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: bicarbonato di sodio), preparato per pannacotta (zucchero, destrosio, amido di mais, grassi vegetali (cocco), proteine del latte, sciroppo di glucosio in polvere, addensanti: carragenina e gomma xantano, aromi), gelificante: pectina.
Peso medio/pezzature
120 g
Caratteristiche
Prodotto appagante ma non stucchevole, avvolgente senza essere invadente, delicato, ma allo stesso tempo persistente.
Confezionamento
Vasetto in Pet 100 % riciclabile tappo twist in PP.
Shelf life
35 giorni.

PALZOLA
www.palzola.it

PALFUOCO
Ottenuto con la stessa procedura impiegata nella produzione del miglior Gorgonzola, questo formaggio cremoso e delicato, con un minimo, lieve accenno piccante, si caratterizza alla ricezione di una minima spolverata di peperoncini in cagliata, riposa, matura e cremifica per 90 e più giorni e al taglio sprigiona tutti i suoi profumi. In tavola gustato con un calice di bollicine, sulle verdure crude, sul pane tostato o semplicemente a mantecare un piatto di penne
Ingredienti
Latte, caglio, sale, peperoncino.
Peso medio/pezzature
Forma intera da 12 kg, mezza forma da 6 kg, ottavo di forma da 1,5 kg, sedicesimo di forma da 0,75 kg. Porzionato da 200 g.
Caratteristiche
Latte da allevamenti delle province previste dal disciplinare.
Confezionamento
Stagnole e termoformatura.
Shelf life
60 giorni o 45 giorni per il porzionato 200 g.

PALTUFA
Paltufa è un formaggio erborinato e cremoso con l'aggiunta di tartufo nero estivo che nasce dall'esperienza casearia di Palzola, che in tanti anni di storia ha saputo coniugare la tradizione tramandata da una generazione di casari all'altra, con l'innovazione tecnologica dei sui moderni impianti.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
Forma intera da 12 kg, mezza forma da 6 kg, quarto di forma da 3 kg, ottavo di forma da 1,5 kg, sedicesimo di forma da 0,8 kg. Porzionato da 200 g.
Caratteristiche
Prodotto dalla complessità organolettica eccezionale, dove l'inconfondibile sapore e l'aroma intenso del tartufo, che ricordano il fieno e la castagna, si sposano con la cremosità e la delicata erborinatura del formaggio.
Confezionamento
/
Shelf life
/

SANTANGIOLINA LATTE FATTORIE LOMBARDE
www.santangiolina.com
CIBUS Padiglione 2 Stand H 020

GEMMA DI CAPRA
Il formaggio Gemma di Capra è una caciotta prodotta esclusivamente con latte di capra italiano. Dal sapore fresco e cremoso nella struttura, con il tipico profumo di latte caprino. Ricoperto in crosta da Penicillium Candidum. Si distingue per il suo aroma dolce e delicato per essere apprezzato da tutti.
Ingredienti
Latte di capra, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Formato intero: 270 g. Formato intero: 300 g.
Caratteristiche
Crosta sottile di colore bianco ricoperta da Penicillium C. Pasta morbida e cremosa con occhiatura fine e sparsa. Sapore fresco di latte accentuato dal tradizionale sapore di capra delicato. Maturazione minima 10 giorni.
Confezionamento
Imballo primario: incarto.
Shelf life
30 giorni.

QUARTIROLO LOMBARDO DOP
Il Quartirolo Lombardo Dop è un formaggio dalla pasta friabile e dalla leggerezza invidiata dal moderno sistema di alimentazione. Prende nome dall'erba quartirola, ricca di fiori selvatici, che spuntava a fine estate, ultimo taglio prima dell'inverno, definito anche "quarto taglio". Fresco ha il sapore di latte.
Ingredienti
Latte, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Forma intera, mezza forma, 1/6 di forma.
Caratteristiche
Crosta sottile di colore bianco. Pasta bianca e gessata. Sapore fresco e leggermente acidulo. Maturazione minima 2 giorni.
Confezionamento
Imballo primario: incarto più sacchetto sottovuoto. Imballo primario: nudo più sacchetto sottovuoto.
Shelf life
60 giorni.

PARMAREGGIO
www.parmareggio.it
CIBUS Padiglione 2 Stand C 014

L'ABC DELLA MERENDA CON DISCHETTI DI FORMAGGIO CON PARMIGIANO REGGIANO
L'ABC della merenda con dischetti di formaggio, che andrà ad arricchire la gamma L'ABC Parmareggio da settembre 2021, è composta da due dischetti al formaggio con Parmigiano Reggiano, grissini e un frullato 100% frutta al gusto pesca.
Ingredienti
Dischetti di formaggio 24 g: cagliata di latte vaccino (latte, caglio), 15% Parmigiano Reggiano Dop (latte, sale, caglio), sale.
Mix di frutta pronto da bere fonte di vitamina C 125 ml: puree di frutta (pesca 50%, banana 4%), succo da concentrato e concentrato di mela, succo di acerola da concentrato, vitamina C.
Grissini tipo 0 con olio extravergine di oliva 15 g: farina di grano tenero tipo 0, olio extra vergine di oliva (8,2%), estratto di malto d'orzo, sale, lievito, aromi naturali. Può contenere: sesamo, soia, latte e derivati, frutta a guscio.
Peso medio/pezzature
/
Caratteristiche
L'ABC della merenda con Dischetti di Formaggio, come tutti i kit della gamma, è pensata in collaborazione con l'esperto di alimentazione e nutrizione dr Giorgio Donegani, per offrire una merenda gustosa, completa ed equilibrata.
Confezionamento
Confezione esterna in cartoncino composto per il 90% da carta riciclata, da materiale che proviene da foreste certificate Fsc e da fonti controllate.
Shelf life
70 giorni.

PARMAREGGIO SNACK MAXI
Il Parmareggio Snack Maxi, con cinque barrette di Parmigiano Reggiano da 25 g confezionate singolarmente, è un nuovo formato che sarà disponibile da settembre 2021. Lo Snack Maxi offre i plus del Parmigiano Reggiano, 100% naturale e senza conservanti, naturalmente senza lattosio, ricco in calcio e proteine, in una porzione studiata per una pausa nutriente e gustosa.
Ingredienti
Latte, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
125 g (5 x 25 g).
Caratteristiche
Lo Snack Maxi è pensato per una pausa nutriente e gustosa, adatta per gli adulti per raggiungere l'equilibrio di un minipasto e per le esigenze medie dello sportivo grazie all'apporto di più energia e più proteine. Soddisfano circa il 15% del fabbisogno calorico giornaliero e apportano la giusta proporzione di carboidrati, proteine e grassi. Inquadrando il Qr code presente sulla confezione, sarà possibile accedere ad un'area dedicata sul sito parmareggio.it.
Confezionamento
L'astuccio esterno è in cartoncino composto per il 90% da carta riciclata, da materiale che proviene da foreste certificate Fsc e da fonti controllate.
Shelf life
150 giorni.

FORMAGGI FRESCHI E FORMAGGI A FETTE CON PARMIGIANO REGGIANO PARMAREGGIO
La nuova gamma di prodotti Parmareggio che comprende ricotta, il robiolino e lo spalmabile e i formaggi a fette, nelle versioni classico e affumicato.
Ingredienti
L'italianità del prodotto e delle materie prime utilizzate (latte 100% italiano e senza conservanti) sono gli elementi distintivi dei nuovi prodotti Parmareggio, valorizzati dalla presenza del Parmigiano Reggiano contenuto all'interno di questi prodotti lattiero caseari.
Peso medio/pezzature
Formaggi freschi: ricotta 220 g, robiolino (60 g x 2) 120 g, spalmabile 130 g.
Formaggi a fette classico e affumicato: 120 g.
Caratteristiche
/
Confezionamento
I packaging sono stati pensati in base alle peculiarità dei prodotti e dei diversi formati, per poter conservare al meglio le caratteristiche di freschezza e di gusto fino l'apertura: la ricotta e lo spalmabile sono contenuti in confezioni con coperchio richiudibile, il robiolino in una confezione con due monoporzioni da 60 grammi e i formaggi a fette in pratiche vaschette salva-freschezza.
Shelf life
Ricotta: 35 giorni.
Robiolino: 60 giorni.
Spalmabile: 90 giorni.
Formaggi a fette: 70 giorni.

LATTERIA SOCIALE VALTELLINA - DELEBIO
www.latteriavaltellina.it

PIATTONE DI CAPRA
Prende il nome dal rinomato formaggio a pasta molle della Valtellina per via delle simili modalità produttive e delle tipica forma piatta ma prodotto nella versione con latte caprino. Oltre quarant'anni di esperienza maturata con questo tipo di lavorazioni, hanno permesso alla Latteria Sociale Valtellina di realizzare una vera e assoluta prelibatezza partendo da puro latte di capra inoculato con le medesime muffe geotricum e penicillium, utilizzate per la produzione degli altri formaggi morbidi. Prodotto casearo realizzato con 100% puro latte di capra di montagna.
Ingredienti
Latte caprino, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
1,6 kg ca.
Confezionamento
Confezionata in film poroso termoretratto.
Caratteristiche
Formaggella a crosta fiorita dal sapore dolce e delicatamente ircino. Variegate sono le note aromatiche che passano dal profumo di miele, passando per il limone, il sottobosco e l'aroma dell'erba fresca. La sua struttura, tenera e morbida, la rende solubile al palato.
Shelf life
40 giorni.

LA TRAMONTINA
www.latramontina.it

CUSARIELLI
Formaggio semifresco a pasta filata di latte di bufala e di mucca ripieno con salumi e creme di ortaggi.
Ingredienti
Latte vaccino, latte bufalino, salumi o creme di ortaggi, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
Grammi 25 cad.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Pack da 250 g in Atn.
Shelf life
21 giorni

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
Formaggio fresco a pasta filata di latte intero di bufala.
Ingredienti
Latte di bufala, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
Grammi 25, 50, 250, 500, 1000, 3000 cad.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Pack da 125, 250, 500, 1000 g.
Shelf life
15 giorni.

MOZZARELLA 'ESSENZA' DI LATTE DI BUFALA
Formaggio fresco a pasta filata di latte intero di bufala delattosato.
Ingredienti
Latte di bufala, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
200 g cad.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Pack da 200 g.
Shelf life
15 giorni.

SORÌ ITALIA
www.soritalia.com

CILIEGINE DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP IN VASETTO 125 G
Mozzarella di bufala campana Dop nel formato ciliegina disponibile in vasetto da 125 grammi. Prodotta con solo latte proveniente dall'area Dop.
Ingredienti
Latte di bufala, sieroinnesto naturale, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Ciliegine da 13 grammi circa.
Caratteristiche
Solo latte Dop, acqua di sorgente e innesto naturale. Nessun conservante aggiunto.
Confezionamento
Vasetto singolo da 125 g con apertura easy-peel.
Shelf life
25 giorni.

CASEIFICIO VAL D'AVETO
www.caseificiovaldaveto.com
CIBUS Padiglione 2 Stand E 044

MORBIDEZZA
Caciotta tenera a pasta morbida, compatta e vellutata.
Ingredienti
Latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
8 hg circa.
Caratteristiche
Caciottina fresca da latte intero pastorizzato con fermenti lattici selezionati. La sua pasta è compatta, vellutata e morbida. Si distingue per il suo gusto delicato e tenue. Si gusta principalmente come formaggio da coltello ma è un ottimo ingrediente anche fuso.
Confezionamento
Formina intera. A richiesta disponibile confezionamento sottovuoto e porzionatura a metà.
Shelf life
60 giorni dalla data di produzione.

YOGURT
Lo yogurt Caseificio Val d'Aveto subisce un vero e proprio processo di colatura che lo rende denso e cremoso. Non vi sono zuccheri aggiunti o addensanti. lo yogurt non contiene conservanti.
Ingredienti
Latte vaccino intero pastorizzato e fermenti lattici (aggiunta di semilavorati alla frutta o creme).
Peso medio/pezzature
150 g
Caratteristiche
Yogurt denso e cremoso, declinato in 15 gusti.
Confezionamento
Vasetto semitrasparente per evidenziare il gioco cromatico tra il bianco dello yogurt e il colore dei gusti.
Shelf life
30 giorni dalla data di produzione.

SAN STÈ
Formaggio a latte crudo bovino intero, prodotto in tre varianti di stagionatura: giovane (almeno 2 mesi), medio (almeno 4 mesi), extra (almeno 8 mesi).
Ingredienti
Latte vaccino intero crudo, caglio vitellino liquido, sale, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
Forme da 12 kg circa.
Caratteristiche
La crosta sottile varia dal colore paglierino al nocciola tenue. Nelle stagionature più giovani il gusto richiama i sapori del latte. La stagionatura accompagna il retrogusto dal lievemente amarognolo al leggermente piccante.
Confezionamento
Forma intera, quarti sottovuoto, pezzi da 1kg sottovuoto in scatola, fette da 3hg sottovuoto in scatola.
Shelf life
60 giorni per il sottovuoto dal confezionamento. La forma intera continua la maturazione.

VALGRANA
www.valgrana.com

PIEMONTINO GRATTUGIATO A PESO FISSO 100 G
Si tratta di un formaggio duro, caratterizzato da una pasta cotta e a lenta maturazione. Viene prodotto durante tutto l'anno e si presta a essere utilizzato sia da tavola che come grattugiato. Può essere venduto a forme intere, porzionato o grattugiato
Ingredienti
Latte, sale e caglio.
Peso medio/pezzature
100 g peso fisso grattugiato.
Caratteristiche
Questo formaggio è prodotto in Piemonte, esclusivamente con latte piemontese, senza lisozima.
Confezionamento
Confezionato in atmosfera modificata in bustine da 100 grammi.
Shelf life
120 giorni.

BOTALLA
www.botallaformaggi.com

CONFEZIONE BOTALLA&MENABREA
Confezione regalo contenente il formaggio Sbirro prodotto con una ricetta esclusiva, due lattine di Birra Menabrea Arte in lattina e due bicchieri serigrafati.
Ingredienti
Formaggio Sbirro: formaggio (latte, caglio, sale), birra Menabrea 0,5% (acqua, malto d'orzo, mais, luppolo), malto d'orzo. Birra in lattina Pils: acqua, malto d'orzo (allergene glutine), mais, luppoli.
Peso medio/pezzature
Formaggio Sbirro 500 g.
Caratteristiche
Formaggio Sbirro: prodotto solo con birra ambrata di Birra Menabrea e latte piemontese proveniente da allevamenti selezionati, lo Sbirro viene affinato nelle cantine di stagionatura Botalla dove a rendere unica ogni forma sono le assi di abete su cui riposa il formaggio, lo speciale microclima all'interno delle celle e l'attenzione e la cura che i tecnici di stagionatura gli riservano. Birra in lattina Pils: Birra di bassa fermentazione, tipo Lager Pilsner. Birra pils con schiuma compatta, dal colore biondo, fine sensazione di amaro ottenuto dai pregiati luppoli, equilibrio gustativo notevole con aroma floreale e finale secco e pulito.
Confezionamento
Ogni CT contiene 3 confezioni Botalla&Menabrea.
Shelf life
85 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE TRIS ITALIANO BOTALLA
Una confezione che racchiude tutta l'eccellenza del latte di alta qualità e della tradizione casearia di Botalla. Tre formaggi da 200 grammi dal gusto unico, nati con l'obiettivo di soddisfare anche i palati più esigenti. Il formato da 200 grammi permette al consumatore di degustare in semplicità tre sapori differenti.
Ingredienti
Formaggio biellese 200 g: latte, sale, caglio, trattato in superficie con conservanti E 282 – E235.
Formaggio alle erbe 200 g: latte, sale, caglio, erbe aromatiche 0,5%, trattato in superficie con conservanti E 282 – E235.
Formaggio al peperoncino 200 g: latte, sale, caglio, peperoncino 0,5%, trattato in superficie con conservanti E 282 – E235.
Peso medio/pezzature
La confezione è a peso fisso 200 g.
Caratteristiche
Puro latte vaccino italiano.
Confezionamento
CTx6 confezioni.
Shelf life
35 giorni dalla data di confezionamento.

FORMAGGIO IL BLU DI GROTTA
Il Blu di Grotta è un formaggio prodotto con 100% latte di capra proveniente da allevamenti selezionati che, grazie all'esperienza dei nostri mastri casari, viene impreziosito dalle caratteristiche venature blu (muffe nobili che vengono inserite al termine della produzione). Il metodo di lavorazione del latte, unito alla lenta stagionatura, permette al formaggio di acquisire un sapore intenso, ma equilibrato. Una ricetta esclusiva che si basa completamente sugli equilibri di gusto e sapore.
Ingredienti
Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici, Penicillium roqueforti.
Peso medio/pezzature
1,4 kg
Caratteristiche
Un formaggio 100% latte di capra, impreziosito dalle caratteristiche venature blu, dal sapore intenso e un aroma persistente. Si consiglia l'abbinamento con un vino rosso corposo.
Confezionamento
CTx2 forme.
Shelf life
70 giorni dalla data di confezionamento.

INALPI
www.inalpi.it
CIBUS Padiglione 2 Stand D 026

LATTE IN POLVERE LATTERIE INALPI
Il Latte in Polvere, di filiera corta e controllata, è ottenuto per semplice essicazione nelle torri di sprayatura Inalpi, è standardizzato in grasso e proteine, mantenendo le note olfattive e le tipiche caratteristiche organolettiche del latte fresco.
Ingredienti
Latte di filiera corta e certificata 100% piemontese.
Peso medio/pezzature
In confezione da 300 g e 1 kg.
Caratteristiche
Il Latte in Polvere Inalpi, prodotto nelle versioni intero e scremato, è un prodotto impiegato sia nel mercato dell'industria dolciaria, sia in quello delle piccole realtà artigianali come pasticceria, cioccolateria e gelateria e, con grande riscontro anche nel segmento retail. Il Latte in Polvere di filiera ha ricevuto favorevole riscontro in questo ultimo anno caratterizzato dalla pandemia Covid, che ha modificato le abitudini del consumatore.
Confezionamento
Flowpack.
Shelf life
18 mesi.

STUFFER
www.stuffer.it

STUFFER ACTIVE MIX – BIANCO
Lo yogurt Stuffer Active BB-12 Yogurt Mix 170 g è uno yogurt funzionale dedicato a chi pensa al proprio benessere.
Ingredienti
Yogurt (latte intero, fermenti lattici), fermento vivo: Bifidobacterium BB-12. Ingredienti contenitore superiore: preparazione di mela, mandorla e cereali 11,8% (fiocchi d'avena, mandorla, mela, zucchero, farro soffiato, cocco essiccato, olio di girasole, miele, farina di farro, estratto di malto d'orzo).
Peso medio/pezzature
170 g (150 g di yogurt + 20 g di mix).
Caratteristiche
Il BB-12 è il probiotico attualmente più conosciuto e studiato al mondo, descritto in circa 130 studi condotti sull'uomo. Il BB-12 ha dimostrato i suoi effetti postivi sulla salute gastrointestinale e sulla funzione immunitaria. A base di latte intero e senza conservanti aggiunti, è reso ancora più goloso da un mix di mele, mandorle e cereali.
Confezionamento
/
Shelf life
28 giorni.

STUFFER ACTIVE MIX – FRAGOLA
Yogurt (latte intero, fermenti lattici), zucchero, succo di fragola da concentrato 5,3%, succo di carota nera da concentrato, amido modificato di mais, correttore di acidità: citrati di sodio, aroma, fermento vivo: Bifidobacterium BB-12.
Ingredienti
Yogurt (latte intero, fermenti lattici), fermento vivo: Bifidobacterium BB-12. Ingredienti contenitore superiore: preparazione di mela, mandorla e cereali 11,8% (fiocchi d'avena, mandorla, mela, zucchero, farro soffiato, cocco essiccato, olio di girasole, miele, farina di farro, estratto di malto d'orzo).
Peso medio/pezzature.
170 g (150 g di yogurt + 20 g di mix).
Caratteristiche
/
Confezionamento
/
Shelf life
28 giorni.

STUFFER ACTIVE MIX – FRUTTI DI BOSCO
Yogurt (latte intero, fermenti lattici), zucchero, succo di frutti di bosco da concentrato 6% (fragole 45%, more 23%, mirtilli 10%, ribes neri 8%, sambuco 7%, lamponi 7%), sciroppo di glucosiofruttosio, amido modificato, succo di barbabietola rossa da concentrato, colorante: antociano; correttore di acidità: citrati di sodio; aroma, fermento vivo: Bifidobacterium BB-12.
Ingredienti
Yogurt (latte intero, fermenti lattici), fermento vivo: Bifidobacterium BB-12. Ingredienti contenitore superiore: preparazione di mela, mandorla e cereali 11,8% (fiocchi d'avena, mandorla, mela, zucchero, farro soffiato, cocco essiccato, olio di girasole, miele, farina di farro, estratto di malto d'orzo).
Peso medio/pezzature
170 g (150 g di yogurt + 20 g di mix).
Caratteristiche
/
Confezionamento
/
Shelf life
28 giorni.

SI.FOR.
www.formaggisifor.it
CIBUS Padiglione 2 Stand F 026

BARONETTO
Baronetto nasce dall'unione di Sicilia ed Emilia Romagna. Un formaggio prodotto con latte di pecora siciliano di alta qualità, affinato con uno dei prodotti più apprezzati della cucina italiana: l'Aceto Balsamico di Modena. Il sapore delicato del latte di pecora si unisce alle note armoniche dell'Aceto Balsamico di Modena, creando un'esplosione di sapori intensi ed equilibrati.
Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, Aceto Balsamico di Modena (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante caramello E150d), sale, caglio, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
1 kg circa.
Caratteristiche
Baronetto è un formaggio fresco di pecora stagionato per 15 giorni e affinato per altrettanti giorni nell'Aceto Balsamico di Modena. Questo dona un colore marrone scuro alla sua crosta edibile, mentre all'interno mantiene una pasta morbida di colore giallo paglierino con infiltrazioni di aceto.
Confezionamento
Sottovuoto con incarto di colore scuro e fiocco di rafia.
Shelf life
140 giorni (prodotto confezionato).

DALLA TORRE VAL DI NON
www.dallatorrevaldinon.it

IL BIOLOGICO
Burro di centrifuga da latte fresco e prima panna da agricoltura biologica certificata.
Ingredienti
Burro da panna di latte fresco biologico. Materia grassa min 82%.
Peso medio/pezzature
200 g, 1000 g.
Caratteristiche
Il Biologico è un burro di centrifuga prodotto esclusivamente con ingredienti provenienti da agricoltura biologica. Il processo di lavorazione e la filiera sono sottoposti a rigidi controlli da enti certificati. Il nuovo design dell'incarto avvolge e riflette l'anima del burro Dalla Torre Val di Non, grazie all'innovativo packaging 100% compostabile.
Confezionamento
Incarto 100% compostabile certificato TÜV Austria.
Shelf life
90 giorni.

LA MONTANARA
Burro di centrifuga da latte fresco e prima panna.
Ingredienti
Burro da panna di latte fresco. Materia grassa min 82%.
Peso medio/pezzature
250 g
Caratteristiche
La Montanara è un burro di centrifuga prodotto direttamente dal latte fresco, dal quale si estrae la prima panna tramite il processo di centrifugazione. Il risultato è una crema dolce e profumata, con la quale si ottiene un burro che conserva nel tempo tutte le sue proprietà organolettiche e nutritive. Ideale a crudo, in cucina e in pasticceria.
Confezionamento
Incarto 100% compostabile certificato TÜV Austria.
Shelf life
115 giorni.

SENZA LATTOSIO
Burro Senza lattosio, senza zuccheri, 0% sale e ad alta digeribilità. Adatto a chi presenta intolleranze al lattosio, ma anche a chi vuole seguire un regime alimentare controllato senza rinunciare al piacere. Presto con un look completamente rinnovato, dal design, alla scelta di un incarto 100% compostabile certificato per proseguire il percorso di sostenibilità già intrapreso dall'azienda.
Ingredienti
Burro senza lattosio. Materia grassa min 82%.
Peso medio/pezzature
200 g
Caratteristiche
Grazie al sistema di microfiltrazione, il lattosio viene eliminato, invece di essere scomposto, privando il latte anche di glucosio e di galattosio. Ecco perché grazie a questo processo di lavorazione il Burro Senza Lattosio è senza zuccheri e senza sale, senza rinunciare a cremosità e gusto.
Confezionamento
Incarto in alluminio accoppiato. Dal 2022 con incarto 100% compostabile certificato.
Shelf life
115 giorni.

CHIODO FORMAGGI
www.chiodoformaggi.it

LINEA POP ART
Tradizione casearia, spirito creativo, formaggi unici. L'interpretazione della tradizione casearia si unisce a nuove idee e si trasforma in una linea di formaggi che si contraddistingue per gusto e originalità. La linea comprende Off (formaggio misto di latte ovino e vaccino a pasta molle e crosta fiorita, dal gusto dolce e delicato), Pop (formaggio di capra muffettato a pasta molle e dalla forma cilindrica), e Wow (formaggio di capra muffettato dalla forma quadrata, pasta bianca compatta e con leggera occhiatura).
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
Off: 400 g. Pop: 250 g. Wow: 430 g.
Caratteristiche
Formaggi dal sapore unico, confezionati con un linguaggio grafico marcatamente ispirato al movimento artistico della pop art che li differenzia dal codice convenzionale interpretando dei semplici formaggi in gustose opere d'arte dal gusto genuino, inconfondibile, unico, esclusivo.
Confezionamento
/
Shelf life
40 giorni dal confezionamento.

CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA
www.centralelatteitalia.com
CIBUS Padiglione 6 Stand B 016

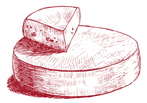
MUKKI TRAINING
Mukki Training è una bevanda a base latte senza lattosio, al gusto cacao, arricchita con 25 g di proteine, amminoacidi essenziali e ramificati e un mix di vitamine e minerali perfetti per il recupero dopo l'attività sportiva. Le proteine contribuiscono al mantenimento e alla crescita della massa muscolare mentre il magnesio, il ferro e le vitamine B6 e B12 aiutano a ridurre la stanchezza e l'affaticamento. Inoltre, è povera di grassi e calorie, l'ideale per recuperare le energie senza appesantire.
Ingredienti
Acqua, latte senza lattosio (<0,1%) parzialmente scremato (25%), proteine del siero di latte (3,8%), saccarosio, maltodestrine, inulina, minerali (sali di calcio dell'acido citrico e ortofosforico, sali di magnesio dell'acido ortofosforico, sali di potassio dell'acido ortofosforico, pirofosfato ferrico), cacao magro in povere (1%), sale, stabilizzanti: carragenina, gomma di guar; vitamine: A (acetato di retinile), D (colecalciferolo), B6 (cloridrato di piridossina), B12 (cianocobalamina). Senza glutine
Peso medio/pezzature
500 ml
Caratteristiche
25 g di proteine; amminoacidi essenziali e ramificati; calcio, potassio, magnesio e ferro; vitamine B6, B12, A e D. Senza lattosio.
Confezionamento
Tetra Prisma da 500 ml Uht.
Shelf life
6 mesi.

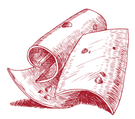
MASCARPONE SENZA LATTOSIO OPTIMUS
Il mascarpone senza lattosio Optimus è pensato per coloro che sono intolleranti o non riescono a digerire il lattosio. Quest'ultimo viene infatti scisso nei due zuccheri semplici glucosio e galattosio, più facilmente assimilabili, consentendo a tutti di non dover rinunciare al sapore dolce e delicato tipico del mascarpone Optimus.
Ingredienti
Crema di latte, correttore di acidità: acido citrico.
Peso medio/pezzature
250 g
Caratteristiche
Fresco, cremoso, dolce, delicato e senza lattosio.
Confezionamento
Vaschetta 250 g.
Shelf life
120 giorni.

LATTE UHT POLENGHI LOMBARDO
Il latte Uht Polenghi Lombardo proviene esclusivamente da allevamenti italiani selezionati. Si conserva a temperatura ambiente, fino a sei mesi, così da avere sempre a disposizione la propria riserva di latte mantenendo a lungo tutto il gusto e la qualità che da sempre contraddistinguono i prodotti di Polenghi Lombardo.
Ingredienti
Latte.
Peso medio/pezzature
1 litro
Caratteristiche
Italiano. Buono, fresco e genuino.
Confezionamento
Tetraedge da 1 litro.
Shelf life
180 giorni.

CASEARIA ARNOLDI VALTALEGGIO
www.arnoldivaltaleggio.com

CAMEMBERT DI BUFALA
Formaggio di latte di bufala da 300 g circa a crosta fiorita edibile, morbido e dal gusto fresco ed aromatico.
Ingredienti
Latte di bufala (origine Italia) pastorizzato, salva, caglio.
Peso medio/pezzature
300 g circa.
Caratteristiche
Cremoso e morbido.
Confezionamento
Cartoni da 4 pezzi.
Shelf life
/





STERILGARDA ALIMENTI
www.sterilgarda.it

RICOTTA UHT STERILGARDA
La ricotta Uht Sterilgarda è un ingrediente indispensabile per ripieni di primi piatti, di secondi farciti e di delicati dolci. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente con il loro stato di salute.
Ingredienti
Latte; siero di latte; crema; amido modificato; stabilizzanti: pectina, carragenina; correttore di acidità: acido lattico. Senza conservanti.
Peso medio/pezzature
500 g
Caratteristiche
Da conservare a una temperatura compresa tra 0 e 4°C. Una volta aperto, mantenere in frigorifero e consumare entro 2 giorni.
Confezionamento
Confezionamento in tetrabrik da 500 ml.
Shelf life
8 mesi dopo la data di produzione.

TONIOLO CASEARIA
www.toniolo.it

DOLCESELVA
Un prodotto trasversale e versatile, piace a tutti e si presta ad essere utilizzato in vari modi in cucina. È dolce e cremoso, caratteristiche che ha ben incise nel suo nome e che fanno del Dolceselva un formaggio amato da tutta la famiglia. Stagionato senza nessun trattamento, dopo circa 40 giorni viene lavorato dalle muffe nobili, confezionato e rivestito con un'etichetta speciale che sottolinea la provenienza unica del latte: le mucche felici.
Ingredienti
Latte, panna, sale, caglio, fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
È disponibile in varie pezzature: forma da 8 kg circa o formina da 3,2 kg circa. Porzionato in base alle esigenze del cliente.
Caratteristiche
Compatto e delicato, soddisfa il palato con la sua vellutata pienezza e la rotondità del gusto.
Confezionamento
È disponibile in flowpack, sottovuoto o in Atm.
Shelf life
/

PERBACCO – INBRIAGO DE SELVA
Scelto appositamente tra le migliori forme prodotte nel caseificio di Selva, riposa a lungo nel vino rosso, accuratamente selezionato per fondersi al meglio con le caratteristiche della sua pasta, secondo un procedimento esclusivo, messo a punto dalla Toniolo e gelosamente custodito.
Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (da uovo). Trattamenti in superficie: trattato in superficie con vino rosso.
Peso medio/pezzature
Disponibile in forme da 7 kg circa o in forme piccole da 3 kg circa. Porzionato in base alle esigenze del cliente.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Disponibile in sottovuoto, flowpack e Atm.
Shelf life
/

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.
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.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Disponibile in flowpack, Atm e sottovuoto.
Shelf life
/

BRAZZALE
www.brazzale.com

BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE
Burro di freschissima panna di centrifuga zangolata entro 24 ore dalla mungitura del latte.
Ingredienti
Burro di freschissime panne di centrifuga con materia grassa minima del 84%.
Peso medio/pezzature
Panetti confezionati a mano da 125 e 250 g e roll da 40 g.
Caratteristiche
Delicate note aromatiche di latte e alta spalmabilià.
Confezionamento
Carta pergamena.
Shelf life
60 giorni.

BRIMI
www.brimi.it

BRIMI MOZZARELLA ARMONIA
Brimi Mozzarella Armonia, con il 40 % di grasso e di sale in meno, è un'alternativa valida per chi vuole restare in forma senza rinunciare a un gusto naturale.
Ingredienti
Latte 100% Alto Adige senza Ogm, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Brimi Mozzarella Armonia Palla 100 g. Brimi Mozzarella Armonia Palla 3x100 g.
Caratteristiche
Realizzata con il purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza Ogm proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna altoatesini, dove i soci-contadini di Brimi allevano il bestiame con cura e attenzione in poche unità.
Confezionamento
/
Shelf life
/

GAMMA LATTE FIENO
Un latte, purissimo, lavorato secondo l'antica ricetta casearia e riconosciuto dal marchio europeo Stg (specialità tradizionale garantita). Grazie alle caratteristiche di questo prezioso latte, la mozzarella Latte Fieno di Brimi ha un gusto fresco e delicato e una consistenza morbida, elastica e succosa. È perfetta se gustata da sola o come ingrediente pregiato per realizzare tante sfiziose ricette.
Ingredienti
Latte fieno Stg vaccino pastorizzato, sale, caglio.
Peso medio/pezzature
Brimi Mozzarella Latte Fieno Fior di Latte Palla 100 g. Brimi Mozzarella Latte Fieno Fior di Latte Palla 3 x 100 g. Brimi Mozzarelline Latte Fieno. Grammatura da 7,5g .
Caratteristiche
Prodotto con il Latte Fieno dei masi di alta montagna dell'Alto Adige. Il Latte Fieno è un particolare tipo di latte prodotto da mucche foraggiate in modo tradizionale, con erba fresca, fieno e cereali, escludendo ogni mangime insilato e geneticamente modificato. L'alimentazione delle bovine si riflette sulla qualità del latte, che conserva i profumi e i sapori dei pascoli, per questo motivo il Latte Fieno è considerato un latte di altissima qualità, come denota il marchio europeo Stg (Specialità tradizionale garantita). Contiene un ricco profilo nutrizionale, tra cui anche gli acidi Omega-3.
Confezionamento
Doypack 135 g.
Shelf life
/

GAMMA SENZA LATTOSIO
Mozzarella, panetto e ricotta: un tris di prodotti buoni e genuini compone la linea senza lattosio di Brimi.
Ingredienti
Latte 100% Alto Adige senza Ogm.
Peso medio/pezzature
Brimi Mozzarella senza lattosio palla 125 g. Brimi Mozzarella senza lattosio panetto 250 g. Brimi Ricotta senza lattosio 200 g.
Caratteristiche
Realizzata con il purissimo latte 100% dell'Alto Adige senza Ogm proveniente dai piccoli e incontaminati masi di montagna altoatesini, dove i soci-contadini di Brimi allevano il bestiame con cura e attenzione in poche unità.
Confezionamento
/

Shelf life
/

LA MARCHESA
www.la-marchesa.it

BURRATA DI BUFALA CON PANNA
Formaggio fresco a pasta filata di latte di bufala ripieno di panna di latte vaccino. Un sottile strato di mozzarella di latte di bufala avvolge un ripieno morbido creato con panna di latte vaccino fresca e straccetti di mozzarella di latte di bufala.
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, panna di latte siero innesto naturale (latte), sale e caglio.
Peso medio/pezzature
125-200 g
Caratteristiche
Colore bianco perla come la porcellana fine, indice di freschezza e qualità di una burrata di bufala con panna è la resistanza e la croccantezza, nel corso del tempo tende ad ammorbidirsi perdendo la tenacità e diventando morbida e rilassata. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità lattea, diffusa e persistente, alla quale deve seguire la persistenza appagante della grassezza che amplifica i sapori.
Confezionamento
Vaschetta, bicchiere, secchiello PP – PS.
Shelf life
20 giorni

CASEIFICIO BUSTI
www.caseificiobusti.it

FETTEDÌ CACIOTTA TOSCANA
Classica ricetta della tradizione toscana, prodotta con latte vaccino e ovino 100% italiano.
Ingredienti
Latte vaccino e ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
Dolcezza e la sua morbidezza. Ottima in panini e focacce per merende sfiziose, in cucina diventa un prezioso alleato grazie alla sua grande versatilità. Fonde facilmente ed è quindi nelle ricette calde che trova il suo migliore utilizzo. Le Fettedì Caciotta Toscana sono perfette per donare cremosità e arricchire gustosi primi piatti come le classiche lasagne al forno.
Confezionamento
Il packaging, 100 % riciclabile è innovativo ed ecologico: le vaschette sono prodotte in carta certificata Fsc, derivante da una gestione forestale rispettosa dell'ambiente e sono unite ad un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto senza compromettere il riciclo dell'intero vassoio nel contenitore della carta. PaperSeal è il nome di questo packaging sostenibile, brevettato e certificato Aticelca livello B.
Shelf life
50 giorni.

FETTEDÌ PECORINO CON TARTUFO
Caciotta di latte ovino contraddistinta dall'aroma intenso del tartufo a testimoniare il forte legame di Caseificio Busti con il territorio in cui sorge.
Ingredienti
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, tartufo 1% (Tuber aestivum V.I.T.T.), caglio, fermenti lattici e aroma.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
Il tartufo dona carattere ed eleganza anche ai sandwich più rustici, per un pasto veloce e sfizioso al tempo stesso. Sicuramente da provare le Fettedì Pecorino con Tartufo fuse sopra il classico uovo al tegamino o sciolte per un saporito risotto.
Confezionamento
Il packaging, 100 % riciclabile è innovativo ed ecologico: le vaschette sono prodotte in carta certificata Fsc, derivante da una gestione forestale rispettosa dell'ambiente e sono unite ad un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto senza compromettere il riciclo dell'intero vassoio nel contenitore della carta. PaperSeal è il nome di questo packaging sostenibile, brevettato e certificato Aticelca livello B.
Shelf life
50 giorni.

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.
Ingredienti
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti autoctoni.
Peso medio/pezzature
100 g
Caratteristiche
Saporito ma allo stesso tempo dal gusto molto delicato, è ideale per le più classiche preparazioni in cucina. Le Fettedi Pecorino Toscano Dop si sposano benissimo con semplici portate di carne come involtini, filetti e hamburger, così come con piatti più elaborati e contorni a base di verdure.
Confezionamento
Il packaging, 100 % riciclabile è innovativo ed ecologico: le vaschette sono prodotte in carta certificata Fsc, derivante da una gestione forestale rispettosa dell'ambiente e sono unite ad un rivestimento in film trasparente che mantiene inalterato il sapore del prodotto senza compromettere il riciclo dell'intero vassoio nel contenitore della carta. PaperSeal è il nome di questo packaging sostenibile, brevettato e certificato Aticelca livello B.
Shelf life
50 giorni.

CASEIFICIO IL FIORINO
www.caseificioilfiorino.it
CIBUS **Padiglione 2 Stand B 019**

CACIO DI CATERINA
Realizzato con il miglior latte dei pascoli vicini al caseificio, stagiona in cella refrigerata per almeno 180 giorni, poi segue la stagionatura e l'affinamento nella grotta naturale della famiglia Fiorini.
Ingredienti
Latte ovino di maremma selezionato.
Peso medio/pezzature
5 kg circa.
Caratteristiche
Forma cilindrica alta 19 cm circa e larga 21. L'odore è di media intensità con note di frutta fresca, il sapore intenso e prolungato, la struttura della pasta compatta, rigida e tendente al friabile
Confezionamento
Formaggio pecorino a peso variabile, può essere porzionato in mezza forma, quarti di forma o in spicchi più piccoli e confezionato sottovuoto termoretraibile.
Shelf life
12 mesi dalla data di spedizione.

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 in un'armonia di sapori delicati e bilanciati. Il risultato è un gusto rotondo, intenso e bilanciato dove i sapori del formaggio si fondono armoniosamente con i profumi e l'aroma del tartufo. A livello visivo, 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.

FIORIN BLU
Formaggio di pecora erborinato realizzato con il miglior latte dei pascoli della maremma e con il Penicillium roqueforti.
Ingredienti
/
Peso medio/pezzature
Forma intera circa 3,5 kg.
Caratteristiche
La crosta è naturale senza utilizzo di conservanti ed ornata con tracce di muffe bianche e grigie. La struttura della pasta è morbida con un erborinatura ben distribuita, piacevolmente solubile e tenera. Un gusto intenso e ben bilanciato ed un odore intenso vegetale. Colpisce l'equilibrio dei sapori e il tocco piccante dato dall'erborinatura.
Confezionamento
Questo prodotto viene confezionato in fogli di alluminio.
Shelf life
30 giorni dalla data di spedizione.

GRA-COM
www.gra-com.co

BURRO ZANASI 125 G
La ricetta preferita del burro a marchio ora disponibile con incarto compostabile. Il sapore ricco e vellutato della tradizione Zanasi rimane inviarato, ciò che cambia è il metodo di smaltimento del suo incarto protettivo, che con la rimozione dei sigilli di chiusura, potrà essere gettato nel cestino dell'umido come un prodotto organico. Un prodotto di eccellenza italiana in tutto e per tutto: burro, incarto, e così anche i sigilli.
Ingredienti
Solo latte di panne 100% Italiane, da filiera corta e controllata, con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati.
Peso medio/pezzature
125 g
Caratteristiche
Disponibile anche nella versione a ridotto contenuto di lattosio, creato in collaborazione con Associazione italiana lattosio intolleranti (Aili) e l'ente ELLEFree, con lattosio inferiore a 0,01 g per 100 g di prodotto.
Confezionamento
Incarto pergamena compostabile certificato per prodotti alimentari sigillato con sigilli di garanzia in ottone.
Shelf life
120 giorni.

CASEIFICIO PREZIOSA
www.mozzarelladiseriate.it

MOZZARELLA DI SERIATE - TRANCIO PIZZA 400 G. SENZA LATTOSIO
Mozzarella fresca, ideale per pizza.
Ingredienti
Latte delattosato, caglio, sale.
Peso medio/pezzature
Trancio 400 g.
Caratteristiche
/
Confezionamento
Flow pack.
Shelf life
20 giorni.

ARRIGONI BATTISTA

www.arrigoniformaggi.it

CIBUS Padiglione 2 Stand A 044

LINEA TAKE AWAY

La nuova linea take away di Arrigoni Battista nasce per soddisfare le esigenze della distribuzione perché fornisce prodotti pronti per l'esposizione sui banchi senza ulteriori lavorazioni. Si tratta di una soluzione utile sia per le catene distributive sia per il consumatore finale e include i principali formaggi tradizionali e freschi di Arrigoni Battista già porzionati e confezionati in vaschetta.

Ingredienti

/

Peso medio/pezzature

Il peso medio delle confezioni è di 200 g.

Caratteristiche

La nuova linea take away vanta innumerevoli punti di forza, tra cui l'elevata garanzia di sicurezza alimentare, shelf life più lunghe rispetto ai prodotti lavorati sul punto vendita e un ampio assortimento, che comprende Taleggio Dop, Gorgonzola Dop Dolce, Gorgonzola Dop Dolce da servire al cucchiaio, l'erborinato al peperoncino Lucifero, Stracchino, Primosale, Quartirolo Lombardo Dop Fresco e il formaggio spalmabile Capriccio.

Confezionamento

Vaschette che, nella maggior parte dei casi, sono al 100% riciclabili e realizzate in parte con materiale riciclato.

Shelf life

20 giorni (18 giorni per il gorgonzola al cucchiaio).

GORGONZOLA DOLCE DOP AL CUCCHIAIO SOLO POLPA PER IL BANCO TAGLIO

Arrigoni Battista introduce un nuovo formato di Gorgonzola Dop al cucchiaio dedicato al banco taglio della Gdo: una confezione con una mezza forma di sola polpa. La crosta viene infatti rimossa prima del confezionamento, in modo che tutto il formaggio nella vaschetta possa essere utilizzato.

Per comunicare agli addetti come gestire al meglio il prodotto, sulla confezione è stato inserito un Qr code da scansionare per vedere il video tutorial. La vaschetta è realizzata in materiali riciclabili, è dotata di coperchio che preserva la freschezza del contenuto e garantisce 30 giorni di shelf life e qualità organolettica ai massimi livelli.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

½ forma – 4,5 kg ca.

Caratteristiche

Il Gorgonzola Dop Dolce al cucchiaio di Arrigoni Battista particolarmente cremoso, dal caratteristico sapore dolce, poco deciso, adatto a tutti i palati. La sua consistenza lo rende facilmente spalmabile e adatto a molteplici utilizzi.

Confezionamento

Vaschetta brandizzata in plastica con coperchio e carta goffrata stampata con le indicazioni di utilizzo e conservazione.

Shelf life

30 giorni dal confezionamento.

STRACCHINO BIO

Formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero proveniente da agricoltura biologica. Compatto e fondente in bocca, ha sapore delicato e dolce e profumo caratteristico di latte.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

Confezione da 100 g per il libero servizio.

Caratteristiche

L'utilizzo di latte italiano da agricoltura biologica proveniente da aziende agricole certificate particolarmente affidabili permette di associare l'elevata qualità del prodotto alla filosofia del vivere sano.

Confezionamento

Vaschetta + flow pack.

Shelf life

21 giorni.

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO - LINEA TRENTINGRANA

www.formaggideltrentino.it

CIBUS Padiglione 2 Stand D 043

TRENTINGRANA PREMIUM QUALITY

Trentingrana è un formaggio 100% naturale, fatto solo con latte di montagna, sale e caglio. Viene prodotto esclusivamente con materia prima dagli allevamenti locali, ubicati nelle vallate alpine e prealpine del Trentino. Il regolamento di filiera prevede una alimentazione per le bovine a base di erba fresca, fieno e alimenti zootecnici rigidamente no Ogm, e vieta l'utilizzo di insilati.

Ingredienti

Latte, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

250 g, 350 g, 1 kg, 2 kg.

Caratteristiche

La particolare dolcezza di Trentingrana e il suo gusto equilibrato lo rendono un formaggio unico, ottimo come formaggio da pasto oltre che particolarmente versatile in cucina.

Confezionamento

Sottovuoto.

Shelf life

120 giorni.

BEPPINO OCCELLI

www.occelli.it

CIBUS Padiglione 2 Stand D 049

BURRO OCCELLI

Il burro Beppino Occelli è fatto con panna dolce di centrifuga scremata da latte rigorosamente italiano. Con la centrifuga il burro viene prodotto direttamente dal latte che prima viene sottoposto ad alcuni processi di filtrazione, poi a una centrifugazione a basse temperature e a una velocità di centrifuga molto alta, che permette alla materia grassa di separarsi dal latte magro. A differenza del procedimento per affioramento, con la centrifuga si ottiene una crema di latte 'dolce', ovvero non acida, in quanto non soggetta a fermentazione. La lavorazione dei panetti è eseguita a mano con calchi in legno.

Peso medio/pezzature

Panetto da 100 e 200 g con il Calco delle Stelle Alpine. Panetto da 125, 250 e 500 g con il Calco della Mucca. Blocco di Burro da 3 kg per la ristorazione. Novità: mini vaschetta da 10 grammi per le colazioni.

Caratteristiche

Il Burro può essere leggermente paglierino in primavera ed estate, diventa più bianco in inverno: cambiamenti di colore dovuti alla diversa alimentazione degli animali nelle varie stagioni.

Confezionamento

/

Shelf life

60 giorni per i panetti 100, 125, 200, 250, 500 g. 90 giorni mini vaschetta da 10 g. 100 giorni blocco di Burro da 3 kg.

OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNO

Formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo su assi di legno di albero da frutta nelle antiche cantine naturali del Borgo dei Formaggi di Valcasotto. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno dei boschi incontaminati della Valle Casotto che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale. Si accompagna bene con grandi vini di Langa, ma anche con una grande birra scura artigianale.

Ingredienti

Latte italiano di vacca, latte italiano di pecora sale e caglio, ricoperto in superficie da foglie di castagno.

Peso medio/pezzature

½ forma: 3,5 kg; ¼ di forma: 1,7 kg; 1/8 di forma: 0,8 kg. Fette: 140 e 80 g.

Caratteristiche

/

Confezionamento

/

Shelf life

120 giorni.

OCCELLI AL BAROLO

Da latte di vacca e pecora l'Occelli al Barolo, stagiona per alcuni mesi su assi di legno, curato da mani esperte dei mastri stagionatori, nelle antiche grotte naturali di stagionatura a Valcasotto e viene affinato in vinacce arricchite da vino Barolo Docg. Il suo gusto di sicura personalità ben si abbina a grandi vini rossi d'annata.

Ingredienti

Latte italiano di vacca, latte italiano di pecora, vino Barolo Docg, sale e caglio.

Peso medio/pezzature

Forma intera: 7 kg; ½ forma: 3,5 kg; ¼ di forma: 1,7 kg; 1/8 di forma: 0,8 kg. Fette: 140 e 80 .

Caratteristiche

Formaggio da degustazione e meditazione.

Shelf life

120 giorni.

ZANETTI

www.zanetti-spa.it

GRANA PADANO A CUBETTI

Grana padano Dop tagliato a cubetti di piccole dimensioni in sacchetto.

Ingredienti

Latte, sale, caglio, lisozima proteina dell'uovo.

Peso medio/pezzature

Busta a peso fisso da 300 g e da 500 g.

Confezionamento

In sacchetto con fondo piatto in Atm.

Caratteristiche

Le dimensioni dei cubetti permettono l'utilizzo in svariati modi: come snack, negli aperitivi o nei buffet, da grattugiare.

Shelf life

120 giorni dal confezionamento.

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.

Ingredienti

/

Peso medio/pezzature

Grana Padano grattugiato busta 100 g.
Grana Padano porzione 250 g e peso fisso.

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 ed 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.

Confezionamento

/

Shelf life

Grana Padano grattugiato busta: 120 giorni.
Grana Padano porzione 250 g: 180 giorni.

MARIO COSTA

www.mariocostagorgonzola.it

BRUNO COSTA – FORMAGGIO ERBORINATO AL TARTUFO

Si tratta di un formaggio erborinato, realizzato da latte di vacca pastorizzato, con l'aggiunta di tartufo nero estivo in scaglie nel momento della caseificazione. Si presenta cremoso, dolce con il caratteristico aroma di tartufo.

Ingredienti

Latte, caglio, sale, tartufo estivo (Tuber aestivum Vitt.).

Peso medio/pezzature

Forme da 12 kg.

Caratteristiche

Formaggio erborinato dolce e cremoso, arricchito dall'aggiunta di tartufo nero in scaglie che conferisce al prodotto il consueto aroma e che si combina ottimamaente con il carattere tipico degli erborinati.

Confezionamento

Forme intere (12 kg), mezze (6 kg), quarti (3 kg) ed ottavi (1,5 kg).

Tempi di scadenza

30 giorni.

COSTA AL CUCCHIAIO TAKE AWAY - GORGONZOLA DOLCE DOP

Si tratta di un gorgonzola dolce Dop estremamente cremoso, privato della crosta e confezionato in porzioni da 200 grammi. Peso fisso da collocare nel comparto take away.

Ingredienti

Latte, caglio, sale.

Peso medio/pezzature

200 g. P.F.

Caratteristiche

Il formato 'al cucchiaio' consente di gustare il prodotto in tutta la sua freschezza e dolcezza in una pratica confezione da 200 g salvafreschezza.

Confezionamento

Porzioni da 200 g a peso fisso in vaschetta con coperchio.

Tempi di scadenza

21 giorni.

CILENTO

www.cilentospa.it

CIBUS Padiglione 2 Stand F 002

BURRATA DI BUFALA 125 G

La Burrata di Bufala è un prodotto Italiano autentico, fatto a mano da esperti artigiani. Cuore cremoso, dal gusto delizioso e fresco di latte e panna di bufala, per ricette esclusive.

Ingredienti

Latte di bufala pastorizzato, panna di bufala (40%), siero innesto naturale, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

125 g

Caratteristiche

100% latte italiano di bufala.

Confezionamento

Vasetto.

Shelf life

24 giorni.

CASEIFICIO FIANDINO

www.fattoriefiandino.it

BURRO 1889

Burro da panne riposate 72 ore 100% piemontesi.

Ingredienti

Panne da latte 100% piemotesi centrifugate, fermenti lattici.

Peso medio/pezzature

100, 200, 500 g.

Caratteristiche

Sapore delicato dai gradevoli sentori di frutta secca, adatto a essere degustato crudo o utilizzato per le migliori preparazioni di cucina e pasticceria.

Confezionamento

/

Shelf life

120 giorni.

CASEIFICIO PUPETTA

www.caseificiopupetta.it

BURRATA IN FOGLIA

La Burrata in foglia è un formaggio fresco a pasta filata a forma di sacchetto, racchiude al suo interno panna e pasta di mozzarella sfilacciata come da tradizione pugliese, con la chiusura apicale a laccio e infine viene creato l'involucro con le foglie.

Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale, caglio e panna.

Peso medio/pezzature

500 g

Caratteristiche

La Burrata in foglia rispetto alla normale burrata ha questa caratteristica foglia che fa da involucro e ricorda la tradizione dei casari pugliesi di Andria patria del mastro casaro di Caseificio Pupetta.

Confezionamento

Busta HD e vaschetta.

Shelf life

5 giorni.

BURRATINA

La burratina è un formaggio fresco fatto a mano a forma di sacchetto che contiene, nella forma tradizionale, straccetti di mozzarella e panna, con chiusura a laccio. Il latte utilizzato proviene da sole stalle italiane con certificazione di Allevamenti del benessere.

Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale, caglio, panna.

Peso medio/pezzature

125 g, 200 g, 500 g.

Caratteristiche

Gli elementi che caratterizzano la Burratina di Caseificio Pupetta sono la lavorazione tradizionale pugliese rigorosamente a mano e la particolare cura nella selezione dei prodotti utilizzati tutti di Alta Qualità.

Confezionamento

Vaschetta.

Shelf life

5 giorni.

PRIMO SALE

Il Primo Sale è un formaggio fresco e cremoso dal gusto molto delicato e leggero, il latte utilizzato proviene da sole stalle italiane con certificazione di Allevamenti del benessere.

Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale, caglio.

Peso medio/pezzature

300 g

Caratteristiche

Il Primo Sale di Caseificio Pupetta si presenta in forma cilindrica e si caratterizza per compattezza e sapidità.

Confezionamento

Fuscella e vaschetta.

Shelf life

4 giorni.

aodmilano.it

FATTORIE LOMBARDE

santangiolina®

A QUALCUNO PIACE FRESCO

100% DI BONTÀ ITALIANA

È un piacere restare in forma dopo l'estate con i freschi Santangiolina. Un mare di leggerezza e gusto declinati in tantissimi piatti sani e creativi. Provali tutti e lasciati stupire dalla morbidissima Gemma di latte, dal tradizionale Pitalòu, fino al Quartirolo fresco e il Pandilatte o la Fumetta dal caratteristico aroma affumicato.

Ogni giorno la tradizione ha una nuova storia.
E prende il nome di Santangiolina.

www.santangiolina.com