



CATALOGO NOSTRI FORMAGGI

.....
OUR CHEESES CATALOGUE



PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI

Latte (solo origine Italiana della zona tipica), sale, caglio.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C / +8° C

INGREDIENTS

Milk (only Italian origin from the typical area), salt, rennet

STORAGE TEMPERATURE:

+4°C / +8° C



Il più famoso formaggio al mondo a Denominazione di origine protetta. Viene prodotto esclusivamente con latte vaccino proveniente dalle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra della riva del fiume Reno), Mantova (a sud del Po'). Il suo gusto unico e inimitabile è il risultato di nove secoli di storia e tradizioni; viene infatti prodotto ancora in maniera artigianale con l'ausilio delle più moderne tecnologie nelle fasi di stagionatura.

Prodotto del tutto naturale, privo di additivi o conservanti, privo di lattosio. Durante la stagionatura (min. 12 mesi, ma che può raggiungere i 40 mesi ed oltre) il Parmigiano Reggiano acquista la sua tipica struttura granulosa, la frattura a scaglie, diventa friabile e solubile ed il gusto passa dal dolce al saporito. Facilmente digeribile, estremamente ricco dal punto di vista nutrizionale.

The most famous cheese in the world with Protected Designation of Origin. It is produced exclusively with cow's milk from the provinces of Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (to the left of the Reno river bank), Mantua (south of the Po '). Its unique and inimitable taste is the result of nine centuries of history and traditions; it is in fact still produced in an artisanal way with the help of the most modern technologies in the maturing phases. Completely natural product, free of additives or preservatives, lactose free. During maturation (min. 12 months, but which can reach 40 months or more) the Parmigiano Reggiano acquires its typical grainy structure, the flaky fracture, becomes crumbly and soluble and the taste passes from sweet to savory. Easily digestible, extremely rich from a nutritional point of view.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg		SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg				PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
FORMA INTERA	12-18-24-30-36 mesi ed oltre			365 gg.	1	Cartone	38 ca.	20	4	5
PORZIONATI	12-18-24-30-36 mesi ed oltre	Variabile	300 gr	365 gg.	30	Sottovuoto/ Vacuum	9 ca.	60	10	6
			500 gr		20		10 ca.	70	10	7
			1 kg		10		10 ca.	70	10	7
			2 kg		4		8 ca.	70	10	7
			4 kg		2		8 ca.	70	10	7
			8 kg		1		8 ca.	70	10	7
			1/2 forma		1		19 ca.	40	4	10
GRATTUGIATI	-	Fisso	200 gr	365 gg.	20	Sottovuoto - Termoformato - Termoformato in ATP	4	100	10	10
			300gr		10		3	120	12	10
			100 gr		30		3	100	20	5
SCAGLIE / BOCCONCINI	-	Fisso	1 kg	90 gg.	5	Busta	5	60	10	6
			2,5 kg		4		10	30	10	3
			100 gr		20		2	100	20	10
SCAGLIE / BOCCONCINI	-	Fisso	250 gr	90 gg.	10	Vaschetta	2,5	80	10	8
			500 gr		5		2,5	80	10	8

GRANA PADANO

INGREDIENTI

Latte vaccino di origine italiana (solo dalla zona di produzione), sale, caglio, lisozima (proteina naturale dell'uovo)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C / +8° C

INGREDIENTS

Cow's milk of Italian origin (only from the production area), salt, rennet, lysozyme (natural egg protein)

STORAGE TEMPERATURE

+4°C / +8° C



Formaggio a pasta dura, semigrasso a Denominazione di origine protetta, prodotto solo in alcune regioni del nord Italia secondo il disciplinare depositato presso L'Unione Europea, in maniera ancora artigianale pur con l'ausilio delle più moderne tecnologie. Viene stagionato da un minimo di 9 mesi ad oltre 20 mesi. Il Grana Padano è privo lattosio, facilmente digeribile grazie alla lunga stagionatura. La pasta è granulosa (come suggerisce il nome), il sapore da delicato nel formaggio più fresco diventa più aromatico e deciso con la stagionatura.

Hard cheese, semi-fat with Protected Designation of Origin, produced only in some regions of northern Italy according to the specification filed with the European Union, still in an artisanal way even with the aid of the most modern technologies. It is aged from a minimum of 9 months to over 20 months. Grana Padano is lactose-free, easily digestible thanks to the long aging. The paste is grainy (as the name suggests), the delicate flavour in the fresher cheese becomes more aromatic and decisive with aging.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
FORMA INTERA/ WHOLE FORM	10/12- 14/16 mesi, Riserva oltre 20 mesi	ca. 38-42 kg	365 gg.	1	Cartone	38 ca.	20	4	5
PORZIONATI	10/12- 14/16 mesi, Riserva oltre 20 mesi	Variabile	365 gg.	30	Sottovuoto/ Vacuum	9 ca.	60	10	6
				20		10 ca.	70	10	7
				10		10 ca.	70	10	7
				4		8 ca.	70	10	7
				2		8 ca.	70	10	7
				1		8 ca.	70	10	7
				1		19 ca.	40	4	10
	10-12-14 mesi	Fisso	200 gr 300gr	365 gg.	20 10	Sottovuoto - Termoformato -	4 3	100 120	10 12
GRATTUGIATI	-	Fisso	90 gg.	30	Busta	3	100	20	5
				5		5	60	10	6
				4		10	30	10	3

FORMAGGIO STAGIONATO A PASTA DURA

AGED HARD CHEESE

INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, caglio, lisozima
(proteina naturale dell'uovo)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C / +8° C

INGREDIENTS

Cow's milk, salt, rennet, lysozyme
(natural egg protein)

STORAGE TEMPERATURE

+4°C / +8° C



Formaggio a pasta dura a lunga stagionatura, da tavola o da grattugia, realizzato artigianalmente.

Hard cheese with long maturation, for table or grating, handcrafted.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
FORMA INTERA	8-12 mesi	ca. 36-38kg	365 gg.	1	Cartone	38	20	4	5
WHOLE FORM									
PORZIONATI	8-12 mesi	Variabile	365 gg.	30 gr	Sottovuoto/ Vacuum	9	60	10	6
				500 gr		10	70	10	7
				1 kg		10	70	10	7
				2 kg		4	70	10	7
				4 kg		2	70	10	7
				8 kg		1	70	10	7
				1/2 forma		1	19	40	4

* Disponibile anche il formaggio grattugiato in buste da 500 gr e 1 kg ottenuto tuttavia anche con l'aggiunta di Parmigiano Reggiano e Grana Padano.

Also available grated cheese in bags of 500 gr and 1 kg obtained however also with the addition of Parmigiano Reggiano and Grana Padano.

PECORINO ROMANO D.O.P.

INGREDIENTI

Latte di Pecora termizzato, sale marino, caglio di agnello, fermenti lattici naturali

Origine: Italia - Zona di produzione Pecorino Romano DOP

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C / +8° C



INGREDIENTS

Thermised sheep's milk, sea salt, lamb rennet, natural lactic ferments.

Origin: Italy - Production area Pecorino Romano DOP

STORAGE TEMPERATURE

+ 4 ° C / + 8 ° C

Formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione in Italia (Sardegna e Lazio). Presenta una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale. Pasta leggermente occhiata, il suo colore può variare dal bianco al giallo più o meno intenso. Il gusto del formaggio è aromatico, lievemente piccante.

Hard cheese, cooked, made with fresh whole sheep's milk, coming exclusively from farms in the production area in Italy (Sardinia and Lazio). It has a thin tart of light ivory or natural straw colour. Slightly peeled paste, its colour can vary from white to yellow or less intense. The taste of the cheese is aromatic, slightly spicy.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO PRODUCT SALE UNIT	STAGIONATURA SEASONING	PESO MEDIO PRODOTTO Kg AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO PACKAGING	PESO CT Kg CT WEIGHT kg	CT x PALLET	CT x STRATO CT x LAYER	NR. STRATI N. LAYER
FORMA INTERA	5 - 8 mesi	28	365 gg.	1	Sottovuoto	ca. 28	30	6	5
WHOLE FORM	5-8 months		365 days		Vacuum				
QUARTI	5- 8 mesi	7	240 gg.	4	Sottovuoto	ca. 28	30	6	5
QUARTER	5-8 months		240 days		Vacuum				
OTTAVI	5- 8 mesi	3,5	240 gg.	8	Sottovuoto	ca. 28	30	6	5
EIGHT	5-8 months		240 days		Vacuum				

PECORINO TOSCANO D.O.P.

INGREDIENTI

Latte di Pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. Trattato in superficie. Crosta non edibile

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+6°C / +8° C



INGREDIENTS

Pasteurized sheep's MILK, salt, rennet, native lactic ferments; surface treated and with preservative. Inedible rind.

STORAGE TEMPERATURE

+ 6 ° C / + 8 ° C

Formaggio di pecora a Denominazione di Origine Protetta fresco o stagionato. La stagionatura minima è di 20 giorni, anche se in genere viene consumato dopo 30-45 giorni; odore fragrante e sapore dolce. Il pecorino toscano stagionato ha una stagionatura minima di 120 giorni; pasta di colore leggermente paglierino e piccola occhiatura. A maturazione avvenuta si esaltano i sapori intensi ed il leggerissimo piccante che lo rendono unico nel consumo da tavola oltre che da grattugia.

Fresh or seasoned sheep's milk cheese with Protected Designation of Origin. The minimum seasoning is 20 days, although it is generally consumed after 30-45 days; fragrant smell and sweet taste. The seasoned Tuscan pecorino has a minimum seasoning of 120 days; slightly straw-colored paste with small holes. Once matured, the intense flavours and the very light spicity are enhanced, making it unique for table consumption as well as for grating.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	STAGIONATURA SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			CONFEZIONAMENTO PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
FORMA INTERA	min. 30 gg.	1,9	210 gg.	4	Sottovuoto	8	60	6	10
WHOLE FORM	min. 30 days		210 days		Vacuum				
FORMA INTERA	min. 120 gg.	2,4	365 gg.	4	Sottovuoto	9	60	6	10
WHOLE FORM	min. 120 days		365 days		Vacuum				

PROVOLONE DOLCE

INGREDIENTI

Latte di vacca (provenienza europea), sale, caglio

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C / +6°C



INGREDIENTS

Cow's milk (European origin), salt, rennet.

STORAGE TEMPERATURE

+ 4 ° C / + 6 ° C

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca. Pasta generalmente compatta che può presentare una leggera e rada occhiatura ed una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura; colore generalmente paglierino. Presenta una crosta liscia e sottile, di colore giallo chiaro dorato, talvolta giallo bruno a pelle naturale. Sapore delicato. Naturalmente privo di lattosio.

Semi-hard stretched curd cheese made from cow's milk. Generally compact paste that can obtain a slight and sparse holes and a slight flaking in the short-aged cheese; finally straw colour. It has a smooth and thin rind, light yellow in colour, sometimes brownish yellow with natural skin. Delicate flavour. Naturally lactose free.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
PANCETTINA	/	ca. 5*	180 gg.	2	Sottovuoto	10	48	6	8
			180 days		Vacuum				

*Disponibili su richiesta anche i formati da circa 10 kg e 20 kg; provoletta/salamino da circa 1,5 kg (anche affumicato)

Available on request also the formats of about 10 kg and 20 kg; provoletta / salami of about 1.5 kg (also smoked)

PROVOLONE PICCANTE

INGREDIENTI

Latte di vacca (provenienza europea), sale, caglio

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C / +6°C



INGREDIENTS

Cow's milk (European origin), salt, rennet.

STORAGE TEMPERATURE

+ 4 °C / + 6 °C

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca. Pasta generalmente compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura. Presenta una crosta liscia e sottile, di colore giallo chiaro dorato, talvolta giallo bruno a pelle naturale. Sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, più pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata.

Naturalmente privo di lattosio.

Semi-hard stretched curd cheese made from cow's milk. Generally compact paste, it may have light and sparse holes and a slight flaking in the short-aged cheese, while a more marked flaking is characteristic in the long-aged cheese. It has a smooth and thin rind, of a light golden yellow colour, sometimes brownish yellow with natural skin. Delicate flavour until matured for three months, more pronounced towards spicy with more advanced maturation. Naturally lactose free.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
PANCETTINA	min. 3 mesi min. 3 months	ca. 5*	180 gg. 180 days	2	Sottovuoto Vacuum	10	48	6	8

*Disponibili su richiesta anche i formati da circa 10 kg e 20 kg.
Available on request also the formats of about 10 kg and 20 kg

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

INGREDIENTI

Latte di bufala, sale, caglio

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C

INGREDIENTS

Buffalo milk, salt, rennet.

STORAGE TEMPERATURE

+4°C



La Mozzarella di Bufala Campana è la Denominazione di Origine Protetta di un formaggio fresco a pasta filata ottenuto esclusivamente da latte di bufala, prodotta secondo il disciplinare di produzione del Consorzio di Tutela solo in alcune aree del sud Italia e nel rispetto della normativa vigente. Il prodotto si presenta di forma sferica. Il colore della pasta è bianco perlaceo, esternamente presenta una superficie più consistente e lucida. La struttura è elastica e sfogliabile. Il sapore è sapido e caratteristico con note tipiche del latte di bufala.

The Mozzarella di Bufala Campana is the Protected Designation of Origin of a fresh stretched curd cheese obtained exclusively from buffalo milk, produced according to the production regulations of the Protection Consortium only in some areas of southern Italy and in compliance with current legislation. The product has a spherical shape. The colour of the paste is pearly white, externally it has a more consistent and shiny surface. The structure is elastic and browsable. The flavour is savory and characteristic with typical notes of buffalo milk.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	IMBALLO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	PACKAGE	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.	-	250 gr. (2 pz da 125 gr)*	28 gg dalla produzione	12	Busta annodata a mano termosaldata	Cassa di POLISTIROLO	3	45	9	5
BUFFALO MOZZARELLA CAMPANA P.D.O.	-		28 days from production		Heat-sealed hand-knotted bag	Case of POLYSTYRENE				

*Disponibile su richiesta busta singola da 125 gr e Bocconcini da 50 gr e treccia da 1 kg.

Available on request single bag of 125 gr and Bocconcini of 50 gr and braid of 1 kg

BURRATA

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, panna UHT, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico

Origine del latte: Italia

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C

INGREDIENTS

Pasteurized milk, UHT cream, salt, microbial rennet, lactic ferments, acidity regulator: lactic acid

Origin of milk: Italy.

STORAGE TEMPERATURE

+ 4 ° C



Formaggio fresco a pasta filata con un cuore di panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT ("Stracciatella") in sfoglia di pasta filata (burrata). Ha una duplice struttura: la parte esterna è costituita da un involucro di pasta filata lucido, biancastro, compatto ed elastico, farcito con "stracciatella". Quest'ultimo è costituito da pasta filata impregnata di crema sfilacciata. Il gusto è delicato con una leggera nota acidula, la struttura interna è cremosa.

Fresh stretched curd cheese with a heart of cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream ("Stracciatella") in a sheet of stretched curd (burrata). It has a double structure: the external part is made up of a shiny, whitish, compact and elastic wrapping of spun dough, stuffed with "stracciatella". The latter consists of spun paste impregnated with frayed cream. The taste is delicate with a slight sour note, the internal structure is creamy.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
BURRATA	-	125 gr	18 gg. dalla data di produzione	8 (2 x 125 gr)	Vaschetta di plastica con liquido di governo	2	60	10	6
		200 gr	18 days from production	8 (1x 200 gr)	Plastic tray with preserving liquid	1,6	60	10	6

SCAMORZA AFFUMICATA

SMOKED SCAMORZA

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Affumicata con trucioli di faggio. Confezionato in atmosfera protettiva

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C



INGREDIENTS

Pasteurized milk, salt, microbial rennet, lactic ferments, acidity regulator: lactic acid. Smoked with beech shavings. Packaged in a protective atmosphere.

STORAGE TEMPERATURE

+ 4 ° C

La scamorza affumicata è un formaggio affumicato a pasta filata. Prodotto ottenuto dalla coagulazione acido/enzimatica del latte e sottoposto ad affumicatura naturale con trucioli di legno di faggio. La parte interna è di colore bianco, compatta e senza occhiatura, la superficie esterna è di colore ambrato. Il gusto è gradevole, con un aroma di affumicato e un sapore intenso.

Smoked scamorza is a smoked spun curd cheese. Product obtained from the acid / enzymatic coagulation of milk and subjected to natural smoking with beech wood shavings. The internal part is white, compact and without holes, the external surface is amber in colour. The taste is pleasant, with a smoky aroma and an intense flavour.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT Kg		CT x LAYER	N. LAYER
SCAMORZA AFFUMICATA*	-	300 gr	45 gg./days	8	Flow pack	2,4	70	10	7

*Disponibile su richiesta anche il formato naturale
Natural size available on request

GORGONZOLA D.O.P. DOLCE E PICCANTE

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio (fermenti lattici e muffe non sono ingredienti)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C circa



INGREDIENTS

Milk, salt, rennet (lactic ferments and molds are not ingredients)

STORAGE TEMPERATURE

about + 4 ° C

Il formaggio Gorgonzola dolce DOP è prodotto secondo il Disciplinare di Produzione esclusivamente con latte vaccino intero, pastorizzato, aggiunto di starters e spore fungine. E' un formaggio molle, grasso a pasta cruda, di media stagionatura, a crosta non edibile. Il prodotto è naturalmente privo di lattosio come conseguenza naturale del tipico processo di produzione

The sweet Gorgonzola PDO cheese is produced according to the Production Regulations exclusively with whole, pasteurized cow's milk, with the addition of starters and fungal spores. It is a soft, fatty raw cheese, medium-aged, with an inedible rind. The product is naturally lactose-free as a natural consequence of the typical manufacturing process.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg	SHELF LIFE	PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg			PACKAGING	CT WEIGHT		CT X LAYER	N. LAYER
*FORMA INTERA	min. 65-75 gg.	12 ca.	45 gg.	1	carta alluminio	12 ca.	30	6	5
OTTAVINO IN VASCHETTA		6 ca.		4	In vaschetta termosaldata	6 ca.			60
WHOLE FORM	min. 65-75 days	12 approx	45 days	1	aluminum paper	12 approx	30	6	5
OTTAVINO IN TRAY		6 approx		4	In heat-sealed tray	6 approx			60

* Disponibile su richiesta anche in mezze forme, quarti di forma e peso fisso 200 gr.
Available on request also in half shapes, quarter shapes and fixed weight 200 gr.

TALEGGIO D.O.P.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio

Origine del latte: Italia

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+1°C / +6°C



INGREDIENTS

Milk, salt, rennet

Origin of milk: Italy

STORAGE TEMPERATURE

+1°C / +6°C

Formaggio a pasta morbida dalle origini antiche, prodotto in Lombardia e nelle province di Novara e Treviso, secondo le indicazioni del disciplinare del DOP. Presenta una crosta sottile e morbida, di colore rosato, con presenza di muffe naturali. L'occhiatura è generalmente assente o fine. Il sapore è dolce e intenso.

Soft cheese with ancient origins, produced in Lombardy and in the provinces of Novara and Treviso, according to the indications of the DOP specification. It has a thin and soft rind, pink in colour, with the presence of natural molds. The holes are definitely absent or fine. The flavour is sweet and intense.

UNITA' DI VENDITA PRODOTTO	STAGIONATURA	PESO MEDIO PRODOTTO Kg		PZ x CT	CONFEZIONAMENTO	PESO CT Kg	CT x PALLET	CT x STRATO	NR. STRATI
PRODUCT SALE UNIT	SEASONING	AVERAGE PRODUCT WEIGHT Kg	SHELF LIFE		PACKAGING	CT WEIGHT		CT x LAYER	N. LAYER
*FORMA INTERA	min 35 gg	CA. 2,2	60 gg	2	carta alimentare	4,4 ca	72	12	6
WHOLE FORM	min. 35 days	2,2 approx	60 days		food paper	4,4 approx			

*Disponibile su richiesta la pezzatura da circa 500 gr o 300 gr peso fisso.

Available on request the size of about 500 gr or 300 gr fixed weight.