

CATALOGO RETAIL



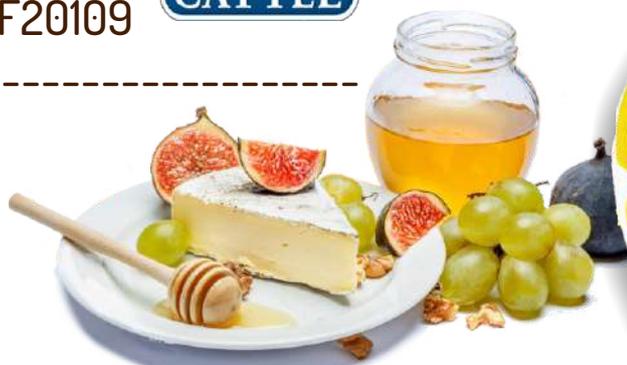
freschi



FORMAGGI

Formaggi

Brie intero rotondo
peso variabile F20109



Pecorino Pastore Crosta Nera
Sardegna - Kg. 3,6 F20104



Toma Piemontese
Kg. 2,2 - F20065



Beemster Aged +10 mesi
1/4 Kg.3,1 F6340



Formaggi per Tradizione

Questo formaggio stagionato è selezionato a mano dal mastro casaro come rappresentazione eccezionale dell'artigianato dei formaggi olandesi. Invecchiato minimo 10 mesi, è deciso e morbido con qualche cristallizzazione dolce-salata e profonde note di caramello.

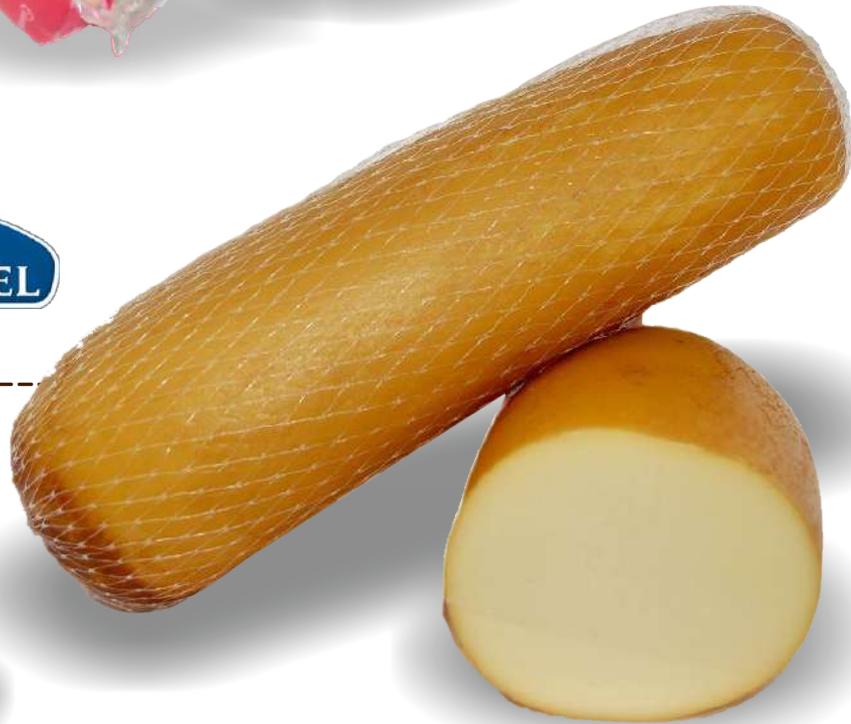
Formaggi



Edamer intero Milram
Kg.3 (40% di grasso) F20105



Scamorza Affumicata
Kg.2,6 F20108



Mozzarella di Bufala Campana DOP
gr. 125x12 - F20117





Comté AOP - 11 mesi
Kg. 2 - tagliato F6232

SUIGI GUFFANTI
1876
Formaggi per Tradizione

Uno dei più noti formaggi francesi, da un'area al confine con la Svizzera. Il latte proviene da vacche di razza "Montbéliard" o "Pie rouge de l'Est". Per le sue grandi dimensioni viene conservato in piedi in apposite rastrelliere. L'allevamento del formaggio in cantina protratto a lungo porta alla piena maturazione dei ricchi sentori della pasta, che si scioglie in bocca come una caramella.

Provenienza: Francia

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Latteria morbida
Kg. 1,6 F6238

SUIGI GUFFANTI
1876
Formaggi per Tradizione

E' un tipico formaggio Bellunese, frutto della tradizione casearia delle prime latterie turnarie, dove il latte, conferito dai piccoli allevatori del paese, veniva lavorato a turno per ricavare un particolare formaggio fresco identificato come "il latteria". Molto versatile in cucina: ottimo come piatto unico, si può abbinare a verdure cotte e crude, e fondendo molto facilmente si presta a gratinatura e farcitura.

Provenienza: Veneto (bellunese)



Erborinato Sancarlone caffè in crosta
750 gr. - 1/4 F6236

SUIGI GUFFANTI
1876
Formaggi per Tradizione

Una variante del Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona. Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. Il risultato è un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. Viene successivamente lavorato nel caffè e lasciato a maturare per almeno altri 90 giorni. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè.

Provenienza: Piemonte

PRODOTTO SU PRENOTAZIONE



Brillo di Treviso Rosso

Kg. 0,4 F6231



Formaggi per Tradizione

Appartiene alla famiglia dei formaggi "ubriachi" veneti, ma ha la particolarità di essere immerso per qualche giorno nel vino rosso invece che nelle vinacce: da questo deriva un sapore più delicato.

Provenienza: Veneto



Formaggi per Tradizione

Robiola di capra crosta fiorita

Kg. 0,4 F6239

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida prodotta con latte da capre camosciate libere al pascolo. E' una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Provenienza: Lombardia (bergamasca)

Formaggio 1/3 Birra

Kg. 0,35 F6233



Formaggi per Tradizione

Formaggio piemontese (Prealpi Biellesi) stagionato, prodotto con l'aggiunta di una birra artigianale piemontese, Margot. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

Provenienza: Piemonte

