



Qualità Selezionata dal 1982



C A T A L O G O P R O D O T T I

2 0 1 9



C A T A L O G O P R O D O T T I

2 0 1 9

Siamo nati nel 1982 a Torino, nel cuore del Piemonte, come distributori di salumi e formaggi di alta qualità. Da allora la gamma dei prodotti si è notevolmente ampliata, ma il rispetto per la tradizione e per la filiera della qualità sono rimasti i nostri punti di riconoscimento. Siamo un'azienda dallo spirito tradizionale che può offrire prodotti di qualità e di massima ricercatezza.

PAMA marchia col proprio nome e la propria immagine i prodotti che distribuisce, al fine di personalizzare e responsabilizzare la propria presenza nel punto vendita.

La gamma dei prodotti PAMA nasce, come già detto, da un'accurata selezione delle materie prime che spazia da quelli rappresentativi e prestigiosi come il prosciutto crudo di Parma e il Parmigiano Reggiano, ad altri di largo consumo da portare tutti i giorni sulle nostre tavole, per arrivare a prodotti di nicchia regionali, frutto di una continua ricerca tesa a riproporre sapori antichi e dimenticati.

PAMA offre la più completa delle scelte tra prodotti di salumeria e formaggi, in grado soddisfare anche il più esigente dei buongustai.



Dal 1982 distribuiamo i migliori salumi
e formaggi italiani



Mozzarella Gran Piemunt Pama®



Codice: 7109

Categoria: Formaggi - mozzarelle

Descrizione: Mozzarella prodotta con solo latte piemontese pastorizzato, raffreddato e trasferito in vasca dove viene acidificato. Aggiunto il caglio e il sale e una volta formatasi la cagliata, questa viene tagliata e passata in filatrice; la mozzarella ottenuta viene posta a raffreddare in vasca di rassodamento.

Formato: 2x250 gr.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale

Note: Il prodotto è disponibile nelle tipiche forme tonde e sferoidali, a treccia e a ciliegina. Allergeni: il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte.





Provola formaggio Pasta salata



Codice: 7219

Categoria: Formaggi filati

Formato: 1,2 Kg da vendersi a coppie.

Ingredienti: cagliata vaccina, sale.

Note: disponibile anche sottovuoto con
Codice 7191





Filone affumicato



Codice: 7221

Categoria: Formaggi filati

Formato: vendibile singolo.

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici, affumicatura.





Burro Soresina 125 g



Codice: 7374

Categoria: Burro

Formato: 0,125 Kg. - 40 pezzi per crt.





Burro Soresina 250 g



Codice: 7375

Categoria: Burro

Formato: 0,250 Kg. - 20 pezzi per crt.





Mozzarella Julienne



Codice: 7420

Categoria: Formaggi — mozzarelle

Descrizione: Ideali per usi in pizzeria e in cucina.

Formato: 2,5 Kg.





Ricotta Gran Sapore Pama (grande)



Codice: 8102

Categoria: Formaggi freschi

Formato: fucella da 2 Kg circa.

Lavorazione: il latte viene pastorizzato, raffreddato e Trasferito

in vasca dove viene caseificato. Il siero viene separato dalla cagliata e trasferito in doppio fondo dove viene riscaldato e acidificato con acido citrico. Avvenuta la coagulazione si procede alla raccolta manuale

del coagulo tramite spanarole. Il formaggio così ottenuto viene posizionato in fucelle e posto a raffreddare.

Ingredienti: siero di latte vaccino, latte, acido citrico





Ricotta Gran Sapore Pama (piccola)



Codice: 8103

Categoria: Formaggi freschi

Formato: vaschetta da cinque fucelle (3,8 Kg ca)

Lavorazione: il latte viene pastorizzato, raffreddato e Trasferito

in vasca dove viene caseificato. Il siero viene separato dalla cagliata e trasferito in doppio fondo dove viene riscaldato e acidificato con acido citrico. Avvenuta la coagulazione si procede alla raccolta manuale

del coagulo tramite spanarole. Il formaggio così ottenuto viene posizionato in fucelle e posto a raffreddare.

Ingredienti: siero di latte vaccino, latte, acido citrico





Ricotta di pecora



Codice: 81031

Categoria: Formaggi freschi

Descrizione: prodotto pastoso e cremoso, bianco, di gusto delicato non acido.

Ingredienti: siero di latte vaccino, latte, acido citrico

Formato: vaschetta da 5 (3kg ca).





Tomini a rotolo singolo o vasca da 8



Codice: 8111 (vasca) 81112 (singolo)

Categoria: Formaggi freschi

Descrizione: Pasta di colore bianco latte, morbida e cremosa. Sapore dolce, lievemente acidulo.

Ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale.

Formato: L'unità di vendita è la vaschetta singola o la vaschetta da 8 tomini. Il peso medio di ciascun pezzo è di circa 350gr.





Tomini Talucco



Codice: 81141

Categoria: Formaggi freschi

Formato: L'unità di vendita è la vaschetta da 12 tomini.

Ingredienti: latte intero pastorizzato vaccino e caprino, sale e caglio.





Primo sale tenerello mini 8 pezzi



Codice: 8115

Categoria: Formaggi freschi

Descrizione: Formaggio fresco cremoso.

Ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale.

Formato: vaschette in materiale plastico sigillate mediante termosaldatura di film plastico trasparente. L'unità di vendita è la vaschetta da 8 tomini.





Formaggio Primo sale Tenerello con rucola



Codice: 81201

Categoria: Formaggi freschi

Formato: Peso medio 1,5-2 Kg.

Ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale, rucola.

Note: Il prodotto è disponibile anche senza rucola con
Codice 8120





Formaggio Primo sale Tenerello piccolo



Codice: 81202

Categoria: Formaggi freschi

Formato: Peso medio 1,5-2 Kg.

Ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici,
caglio, sale.





Formaggio del contadino



Codice: 8123

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio a pasta morbida, pressata e bianca dall'aroma profumato e lievemente sapido

Peso medio: 5,2 Kg

Allergeni: latte

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale.

OGM: No OGM





Tometta rustica



Codice: 8124

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio a pasta morbida pressata. Al taglio presenta una pasta giallo paglierina ed una tipica occhiatura diffusa che contribuisce ad esaltare il gusto dolce, ma intenso.

Peso medio: 7 Kg

Allergeni: latte

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Latte, Sale, Caglio, Fermenti lattici selezionati

OGM: No OGM





Fior di Bosco



Codice: 8130

Categoria: Formaggi robiole

Ingredienti: latte pastorizzato, sale, caglio.





Prataiola grande



Codice: 81301

Categoria: Formaggi robiolo

Formato: vasca da 6 pezzi.





Capriolo bianco



Codice: 8135

Categoria: Formaggi robiolo

Descrizione: Formaggio a pasta molle e maturato a lungo. Dal cuore cremoso racchiuso in una piumatura bianco paglierino.

Ingredienti: Latte bovino pastorizzato, sale, caglio





Tuma del Fen



Codice: 8138

Categoria: Formaggi robiolo

Descrizione: Formaggio italiano a pasta molle a crosta naturale.

Ingredienti: latte, sale, caglio.





Tomino boscaiolo con speck



Codice: 81393

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Il perfetto equilibrio tra Speck e Formaggio, sia nella stagionatura sia nelle rispettive quantità.





Robiola Alba



Codice: 8171

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Tradizionale formaggio fresco piemontese a pasta friabile e leggermente acerba.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Latte, crema di latte, sale, caglio

Allergeni: latte





Robiola Alba



Codice: 8172

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Tradizionale formaggio fresco piemontese a pasta friabile e leggermente acerba.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Latte, crema di latte, sale, caglio, peperoncino.

Allergeni: latte





Robiola Alba con erba cipollina



Codice: 8173

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Tradizionale formaggio fresco piemontese a pasta friabile e leggermente acerba.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Latte, crema di latte, sale, caglio, erba cipollina.

Allergeni: latte





Robiola Alba al tartufo



Codice: 8173

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Tradizionale formaggio fresco piemontese a pasta friabile e leggermente acerba.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Latte, crema di latte, sale, caglio, tartufo (*tuber aestivum* Vitt 3%, aroma al tartufo)

Allergeni: latte





Bianchina Alta Langa



Codice: 8176

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Formaggio fresco a pasta molle fresco e morbido.

Ingredienti: latte caprino, fermenti, sale, caglio.





Cravanzina Alta Langa



Codice: 8179

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Formaggio a pasta molle, semi-stagionato. La crosta bianca e tenera racchiude come un involucri croccante la cremosa pasta dolce e gustosa, dall'aroma di latte caldo e fieno, capace di avvolgere il palato in un caldo abbraccio.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, fermenti, sale, caglio.





Rocchetta Alta Langa



Codice: 8180

Categoria: Formaggi robiola

Descrizione: Cremosa robiola dal grande equilibrio organolettico in cui dolcezza e acidità si fondono avvolgendo il palato con aromi di burro, panna acida e di tostato leggero.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, fermenti, sale, caglio.





Bosina Alta Langa



Codice: 8181

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Con la sua inconfondibile forma quadrata e i suoi profumi decisi sa essere al palato delicata ma anche sapida e gustosa. Il suo cuore cremoso, rivela gradevoli aromi di burro e fieno, mentre la leggera fioritura della sua tenera crosta conferisce sensazioni di sottobosco.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, sale e caglio

Zona di Produzione: Provincia di Cuneo

Allergeni: il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte





La Tur Alta Langa



Codice: 8182

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Pasta soffice e leggerissima racchiusa entro una crosta morbida e cremosa, questo formaggio ottenuto attraverso la lunga maturazione dei tre lattii che dà origine a una delicata cagliata lavorata a mano, si caratterizza per la sua dolcezza con sensazioni di burro e panna, accompagnate da note di acidità e aromi di Lievito.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, latte caprino, fermenti, sale, caglio.





Caprino Alta Langa



Codice: 8183

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Formaggio fresco a pasta molle. Dal sapore delicato, dalla pasta finissima e dal caratteristico aroma di yogurt e latte fresco è ottenuto attraverso un lungo processo di acidificazione del latte dallo sgrondo della cagliata su tela. Cremoso e avvolgente con la sua gradevole acidità lascia la bocca perfettamente pulita.

Ingredienti: latte caprino, fermenti, sale, caglio.





Toma Alta Langa



Codice: 8185

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Formaggio a pasta tenera semi-stagionato, tenero e delicato dalla pasta untuosa. Viene prodotto dopo una breve maturazione del latte misto da cui si ottiene una cagliata dolce e corposa tipica del latte di pecora e ammorbidita dall'utilizzo del latte di vacca. Ultimata la breve stagionatura in ambiente ventilato, la crosta risulta morbida e asciutta, mentre la pasta sviluppa aromi di latte e burro fuso.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, latte caprino, fermenti, sale, caglio.





Brunet Alta Langa



Codice: 8187

Categoria: Formaggi robiolo

Descrizione: Formaggio semi-stagionato a pasta molle. E' una delicata robiola di latte di capra con una sottile e morbida crosta biancastra e un cremosissimo sottocrosta ottenuto dalla leggera stagionatura in ambiente umido e ventilato. In bocca si mescolano gradevoli sensazioni: freschezza, data dalla sua tipica nota di acidità, assieme alla fragranza del pane e della nocciola.

Ingredienti: latte caprino, fermenti, sale, caglio.





Castelbelbo Alta Langa



Codice: 8188

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: La delicatezza aromatica, fatta di sensazioni di latte fresco, accompagnate alla pienezza della pasta umida e compatta, fanno di questo formaggio un armonioso compagno per il palato, capace di rimanere inalterato con l'intensificarsi delle qualità aromatiche al progredire della maturazione.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, latte caprino, fermenti, sale, caglio.





Bocconcino Alta Langa



Codice: 8190

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Dal latte di capra con il suo tipico aroma leggermente pungente in felice connubio con la dolcezza della panna, nasce il Bocconcino di Langa, dalla buona complessità aromatica, con i suoi sentori lattici, erbacei, animali e di sottobosco, e dalla tenerissima pasta umida, immediatamente solubile in bocca.

Ingredienti: latte caprino, panna, sale, caglio.





Langherino Alta Langa



Codice: 8192

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Piccolo formaggio dalla bianca e morbida crosta. Tenero e delicato e dall'aroma di latte caldo e sottobosco leggero quando è fresco, diventa maturando cremoso e gustoso, gli aromi si accentuano, mentre compare una nota erbacea, che ne aumenta la complessità.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, fermenti, sale, caglio.





Blu di Langa



Codice: 8192

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: La notevole erborinatura del Blu di Langa, capace di pervadere uniformemente sia la crosta che la tenera pasta, è ottenuta praticando alcuni fori in modo da permettere lo sviluppo di muffe attraverso il passaggio di ossigeno all'interno del formaggio. Questo delicato equilibrio, reso possibile dall'abilità del casaro tra la dolcezza e la morbidezza della pasta e la decisa ruvidità dell'erborinatura, dominata da sentori di fungo e sottobosco.

Ingredienti: latte vaccino, latte ovino, latte caprino, fermenti, sale, caglio.

Peso: 1 kg. ca.





Camembert Alta Langa



Codice: 8196

Categoria: Formaggi robiole

Descrizione: Dalla pasta ne e compatta racchiusa da una crosta tenera e un sottocrosta sorprendentemente cremoso e lievemente ammoniacale, il Camembert dell'Alta Langa possiede una notevole complessità aromatica e di profumi, grazie a un'accurata miscela dei tre latti e a un sapiente processo di stagionatura. In bocca si percepiscono sensazioni di latte, fieno e paglia, accompagnati da una leggera nota animale.

Ingredienti: latte vaccino, latte caprino, latte ovino, fermenti, sale, caglio.





Robiola Osella gr. 200



Codice: 8203

Categoria: Formaggi robiole

Formato: vaschetta 0,800 Kg con 4 pezzi.

Ingredienti: latte pastorizzato, crema di latte, sale, caglio.





Burrata



Codice: 8301

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Formaggio a pasta filata. Prodotto a forma di sacco contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti s lacci e panna

Allergeni: latte

Formato: vasca da 1 Kg (3 pezzi).

Ingredienti: latte, panna uht, sale caglio

Zona di Produzione: Corato - Provincia di Bari

OGM: assenti





Burrata TakeAway gr. 250



Codice: 83012

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Burrata in vaschetta in formato Take-Away.

Ingredienti: latte, panna, sale, caglio.

Formato: vaschetta 0,250 Kg.

OGM: assenti





Stracciatella



Codice: 83013

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: La stracciatella è un prodotto di latte vaccino di origine lucana pugliese a base di lamenti di mozzarella e panna fresca. Si tratta dell'interno della più conosciuta burrata ed è composto da mozzarella "stracciata" — da qui il nome — messa a macerare nella

panna. In alcune zone specifiche ne esistono anche delle varianti di bufala.

Formato: 250 Kg.





Scamorzone (Caciocavallo)



Codice: 83031

Categoria: Formaggi filati

Descrizione: Caciocavallo da 3-4 Kg.

Ingredienti: latte, sale, caglio.





Nodino vaschetta



Codice: 8304

Categoria: Formaggi mozzarelle

Formato: vasca da 3 Kg.





Formaggio pasta filata Fiore gr. 250 vaschetta



Codice: 83051

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata dal sapore dolce, leggermente acidulo per fermentazione lattica e con consistenza morbida ed elastica a forma sferoidale con testina.

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.





Fiordilatte 3 blu



Codice: 8306

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata dal sapore dolce, leggermente acidulo per fermentazione lattica e con consistenza morbida ed elastica a forma sferoidale con testina. Il fior di latte o mozzarella di latte vaccino è un formaggio fresco di latte vaccino a pasta filata, ricavato con una tecnica quasi identica a quella della mozzarella di bufala con la quale non deve essere confusa. Ha una forma sferoide e cuboide.

Ingredienti: latte, sale, caglio.





Mozzarella ciliegia



Codice: 83073

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Mozzarella dalla forma a ciliegia.
Ideale per aperitivi o insalate.

Ingredienti: latte, sale, caglio.





Mozzarella di bufala DOP



Codice: 8310

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Formaggio fresco a pasta lata - Mozzarella di Bufala Campana DOP

Zona di Produzione: Campania

Allergeni: Latte di bufala compreso Lattosio

Ingredienti: Latte bufalino proveniente da area DOP, siero innesto naturale, caglio e sale

Formato: 2 Kg (o a pezzo 250 gr).





Mozzarella di bufala DOP BIO 0,125 kg



Codice: 83102

Categoria: Formaggi mozzarelle

Descrizione: Mozzarella di Bufala DOP proveniente da agricoltura Biologica.

Zona di produzione: Campania.

Ingredienti: latte di bufala biologico, siero naturale biologico, Sale, caglio.

Formato: 0,125 Kg bicchiere.





Scamorza bianca Scamorza affumicata



Codice: 8312 (Scamorza Bianca) 8313

Codice: 8313 (Scamorza affumicata)

Categoria: Formaggi filati

Formato: vasca da 4 pezzi.

Note: disponibili anche le scamorzine affumicate in vasca
da 1 Kg. con Codice: 83151





Feta kg. l



Codice: 8361

Categoria: Latticini diversi

Descrizione: Formaggio tradizionale greco, a pasta semidura ma friabile, bianchissimo e leggermente salato.

Tradizionalmente ottenuto con latte di pecora e caglio. Può contenere una percentuale di latte di capra fino al 30%.

Formato: vasca da 1 Kg.





Panna Elena 1000 UHT



Codice: 83655

Categoria: Latticini diversi

Formato: 1 litro - 12 pezzi per crt.





Panna Elena 200 ml



Codice: 83656

Categoria: Latticini diversi

Formato: 0,200 litri - 24 pezzi per crt.





Burro Brussino



Codice: 8366

Categoria: burro

Descrizione: Burro tradizionale artigianale e completamente fatto a mano, dal colore giallo — giallino secondo le influenze stagionali.





Stracchino



Codice: 8389 - 250 gr.

Codice: 8390 - 500/1000 gr

Categoria: burro.





Ricotta Vallelata 1,5 Kg



Codice: 8495

Categoria: Formaggi freschi

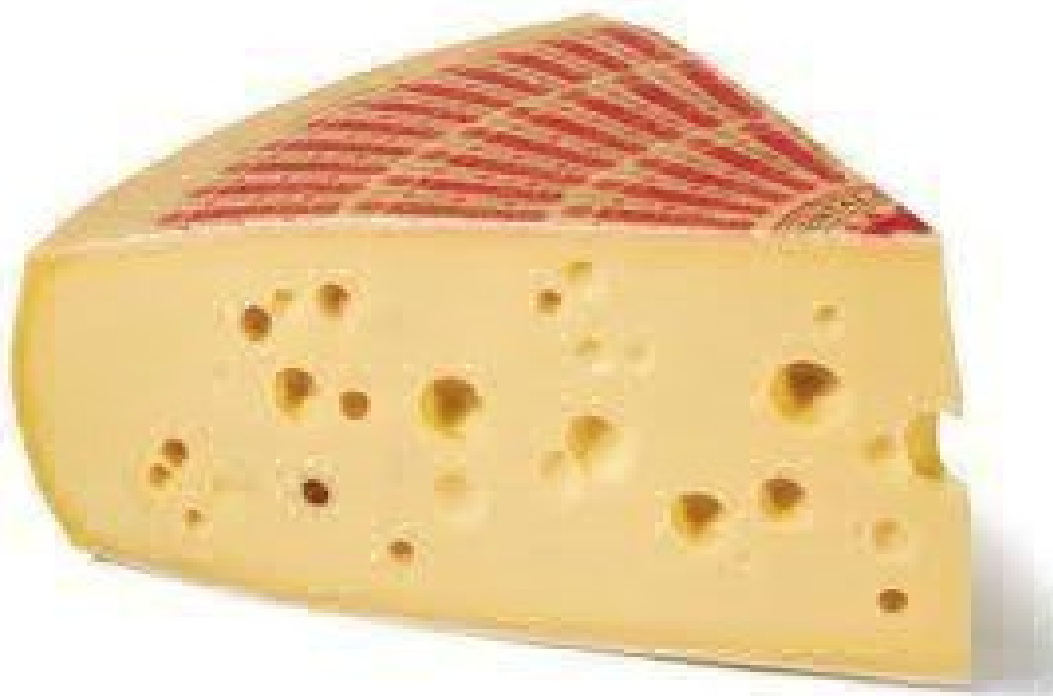
Descrizione: Ricotta ottenuta per coagulazione acido-termica di siero di latte vaccino, stabilizzata termicamente prima del confezionamento.

Ingredienti: Siero di latte vaccino, sale.
Correttore di acidità: acido citrico e acido lattico.





Emmentaler



Codice: 8510 - 5 Kg.

Codice: 8511 - 2 Kg.

Categoria: Formaggi semiduri.





Maasdam



Codice: 8513

Categoria: Formaggi semiduri.

Formato: 12 Kg.





Raclette



Codice: 8520

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Il formaggio raclette, ottenuto dal latte vaccino è salato e a pasta semidura, ad alta proprietà fondente, occhiatura scarsa di medie dimensioni, gusto delicato ma saporito. È consumato dopo 2-3 mesi di stagionatura.

Ingredienti: Latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti, enzima coagulanti, colorante E160, conservante E235.





Formaggio Fontegidia



Codice: 8535

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Formaggio fontal di latte vaccino dalle caratteristiche uniche. Il profumo è intenso, ricco e caratteristico; il sapore è dolce e Pieno, la pasta di colore bianco paglierino, ha un sapore delicato, burroso e fondente in bocca, da sempre apprezzato sia come formaggio da tavola che da cucina.





Brie



Codice: 8540 - 3 Kg.

Codice: 8541 - 1 Kg.

Categoria: Formaggi semiduri.





Caprella formaggio di capra



Codice: 8543

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio prodotto con latte di capra a pasta semicotta. Al taglio presenta un colore bianco paglierino e una consistenza morbida. Il gusto è dolce e delicato.

Ingredienti: Latte di capra, sale, caglio

Peso medio: 3,5 Kg.

Zona di Produzione: Piemonte

Allergeni: Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)





Tronchetto di capra



Codice: 8544

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Formaggio da taglio al latte di capra, a pasta molle e crosta saporita. Forma cilindrica e sapore caratteristico al latte di capra, che tende ad un gusto più deciso a fine stagionatura. Consistenza omogenea e abbastanza ferma.

Ingredienti: latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici.





Blu di capra Dolce Forma



Codice: 85445

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Il blu di capra è la sintesi perfetta tra un sapore delicato, frutto di un ricercato equilibrio tra il caratteristico sapore di latte caprino e la nota profumata dell'erborinatura, e caratteristiche nutrizionali importanti: alta digeribilità, basso contenuto di colesterolo, ottima fonte di proteine e calcio.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: latte di capra italiano intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale marino essiccato, caglio di origine animale, muffe selezionate appartenenti al genere *Penicillium*.

Peso medio: 4,0 Kg ca.





Caciotta pregiata formaggeria



Codice: 8545

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Formaggio a pasta semi cotta, dal gusto delicato e dalla consistenza morbida

Zona di Produzione: Piemonte

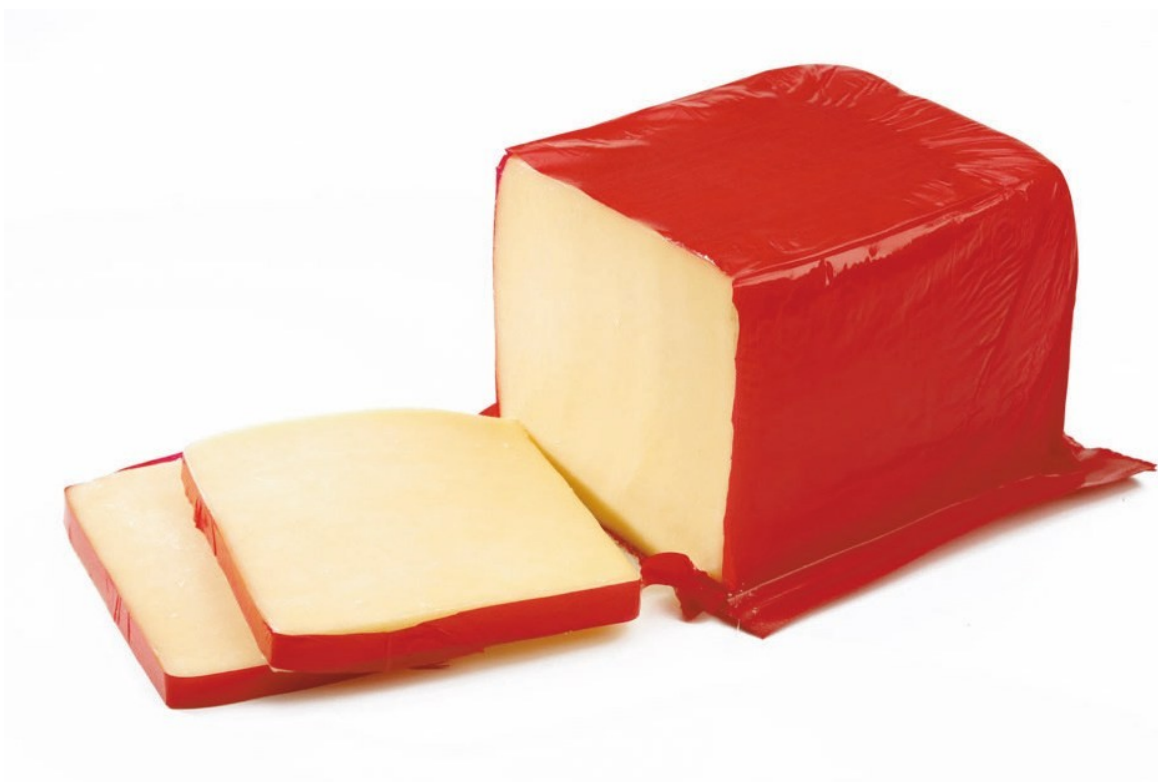
Ingredienti: Latte, sale, caglio,

Allergeni: Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)





Edamer



Codice: 8550

Categoria: Formaggi semiduri

Formato: 3 Kg.





Pecorino toscano DOP



Codice: 8570

Categoria: Formaggi pecorini

Descrizione: Formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero. La pasta è di colore giallo paglierino dal sapore fragrante e dolce. Il formaggio ha una marchiatura ad inchiostro sullo scalzo della forma.

Zona di Produzione: Toscana

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti autoctoni

Peso: 2,5-3 Kg. ca.

Allergeni: latte di pecora





Pecorino del Pastore Panetto Rosso



Codice: 85701

Categoria: Formaggi pecorini

Descrizione: Pecorino dal sapore dolce.

Ingredienti: latte di capra pastorizzato, sale di Volterra, Caglio, fermenti.





Ricotta pura pecora sv.



Codice: 85703

Categoria: Formaggi freschi

Peso medio: 1,5 Kg.

Note: Il prodotto essendo pastorizzato ha una scadenza più lunga rispetto alla precedente ricotta di pecora.

Ingredienti: Siero di latte di pecora pastorizzato, latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, regolatore di acidità..





Pecorino Etrusco Nero



Codice: 85707

Categoria: Formaggi Pecorini

Descrizione: Pecorino toscano

Ingredienti: LATTE di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti, conservante E 235, colorante E 172, E153 e E 160b trattato in superficie.





Pecorino Sardo maturo DOP



Codice: 8606

Categoria: Formaggi Pecorini

Descrizione: Formaggio stagionato semicotto prodotto con latte di pecora. Il Pecorino Sardo maturo è un formaggio a pasta bianca o tendente al paglierino, compatta o con rada e minuta occhiatura, tenera ed elastica; con il tempo, acquista una struttura più consistente, dura, con qualche granulosità.

Allergeni: assenti

Zona di Produzione: La zona di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Sardo maturo comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sardegna

Ingredienti: latte ovino pastorizzato, sale e caglio.

OGM: assenti





Pecorino Fiorsepi



Codice: 8611

Categoria: Formaggi Pecorini

Descrizione: Formaggio pecorino da tavola prodotto con latte ovino intero pastorizzato, caglio di vitello, fermenti naturali

Zona di Produzione: Sardegna

Note: Crosta: dura di colore marrone. Tipo di pasta compatta di colore bianco o giallo paglierino con rada occhiatura.

Ingredienti: latte ovino pastorizzato, sale e caglio.

OGM: assenti





Pecorino Supramonte



Codice: 8612

Categoria: Formaggi Pecorini

Descrizione: Il Supramonte deve il suo nome dalla omonima zona dell'entroterra sardo della parte centro-orientale. E' un formaggio pecorino stagionato dalla pasta compatta e bianca, tendente al giallo paglierino con la stagionatura. Il suo sapore, dolce e aromatico nei primi mesi, diventa deciso e intenso a stagionatura avanzata.

Ingredienti: latte ovino pastorizzato, sale e caglio.





Pecorino Fiore sardo DOP



Codice: 8620

Categoria: Formaggi Pecorini

Descrizione: E' un formaggio prodotto esclusivamente in Sardegna con latte crudo di pecora di razza sarda. Il latte viene coagulato con caglio di agnello sardo in pasta. L'affumicatura dura circa 15gg con arbusti tipici della macchia mediterranea. Il periodo minimo di maturazione è di 105 giorni.

Zona di Produzione: Sardegna

Ingredienti: latte ovino intero crudo, sale, caglio. Trattamenti in crosta: oliatura con olio di oliva

Allergeni: assenti

OGM: assenti





Ricotta salata Auricchio



Codice: 8622

Categoria: Formaggi semiduri

Formato: 2 Kg. sv





Ricotta montella bianca

Ricotta montella peperoncino



Codice: 8635 - Ricotta montella bianca

Categoria: Formaggi semiduri

Formato: 300 gr. Sv

v

Codice: 8636 - Ricotta montella peperoncino

Categoria: Formaggi semiduri

Formato: 300 gr. sv





Formaggio pecorino siciliano pepato



Codice: 8639

Categoria: Formaggi Pecorini

Descrizione: Il formaggio pecorino fresco pepato è ottenuto naturalmente con latte pastorizzato intero di pecore autoctone.

Zona di Produzione: Sicilia

Note: disponibili 86391 bianco - 86392 peperoncino

Ingredienti: latte ovino pastorizzato, sale, caglio di vitello, fermenti lattici, pepe nero in grani. Non contiene additivi.

Allergeni: latte





Butterino formaggio misto Maremma



Codice: 8650

Categoria: Formaggi semiduri

Ingredienti: latte, latte ovino, sale di Volterra, caglio, fermenti.





Pecorino toscano stagionato DOP



Codice: 8653

Categoria: Formaggi pecorini

Descrizione: Il Pecorino Toscano è un formaggio DOP, ovvero un prodotto a Denominazione di Origine Protetta. E' un formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero. Il prodotto stagionato ha una crosta di colore dal giallo al giallo carico, ma a seconda dei trattamenti subiti (pomodoro, cenere, olio) può anche presentarsi nera o rossastra. La pasta è di colore giallo paglierino, il sapore fragrante, intenso, mai piccante. Il latte, proveniente da greggi allevate sul territorio disciplinato dal disciplinare come "zona di origine", viene coagulato entro 20-25 minuti dall'inizio della lavorazione ad una temperatura compresa fra 33 e 38 °C con aggiunta di caglio di vitello. Al latte possono essere aggiunti fermenti lattici autoctoni, provenienti

esclusivamente dalla ceppoteca conservata dal Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP.

Zona di Produzione: Intero territorio della Regione Toscana, dei comuni di Alleroni e Castiglione del Lago, Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, fermenti autoctoni, sale di Volterra e caglio.
Conservante: E235 trattato in superficie.

Allergeni: assenti





Pecorino fresco siciliano peperoncino



Codice: 86392

Categoria: Formaggi pecorini

Descrizione: Formaggio a pasta dura prodotto con latte crudo ovino. Ha una forma cilindrica a facce piane o lievemente concave, la crosta rugosa dovuta ai segni lasciati dal canestrato di giungo, di colore giallo più o meno intenso a seconda della stagionatura; la pasta compatta, con occhiatura scarsa, è di colore bianco o paglierino. Il suo gusto è fresco, floreale e speziato, oltre che deciso, fruttato e piccante. Si accompagna molto bene con i vini rossi corposi tipici siciliani.

Allergeni: Latte e lattosio.

Zona di Produzione: Sicilia

Ingredienti: latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, Peperoncino. Non contiene additivi.

Formato: forma grande 4,8 kg,
forma piccola 1 kg

Note: 86392 peperoncino
86391 bianco
8639 pepato.





Birbun formaggio alla birra



Codice: 86392

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Questa tometta alla birra nasce dalla collaborazione tra Pama e il Birrificio La Piazza. La birra, artigianale, inserita direttamente nell'impasto, è la Chagally, creata dai mastri birrai della Piazza dei Mestieri di Torino. Viene aggiunta al latte intero piemontese a crudo, in misura non inferiore al 5%, forma una pasta chiara e morbida con un retrogusto di malto e sentore fruttato. Una media stagionatura permette al formaggio di esaltarne al meglio le caratteristiche.

Allergeni: latte, glutine

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: latte vaccino crudo, birra 5% (acqua, malto d'orzo, avena, luppolo, lieviti) sale, caglio.

Formato: forma grande 1,8 Kg; forma piccola 0,450 Kg.





Toma Maccagno



Codice: 8710

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: La crosta è paglierina o rossiccia ed in genere liscia ed elastica, mentre la pasta è di colore bianco o paglierino, piuttosto compatta ed è caratterizzata da una leggera occhiatura. Il sapore è dolce e gradevole, l'aroma è molto delicato e richiama il burro e la crema di latte.

Peso: 1,8 ca.





Toma Piemontese DOP



Codice: 8711

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio tipico piemontese che si può fregiare della denominazione DOP. Dal gusto pieno e dolce, dalla pasta di colore giallo paglierino con occhiatura regolare e dalla crosta scura, elastica e sottile.

Allergeni: latte

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: latte, caglio, sale

Peso: 6,5 Kg. ca.





Toma al Peperoncino



Codice: 87151

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio a pasta semi-cotta dal sapore intenso e aromatico, caratterizzato dalla presenza del peperoncino. Al taglio la pasta si presenta morbida.

Allergeni: Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: Latte, sale, caglio, peperoncino
0,5% - trattato in superficie con colorante
E 172

Peso: 5,5 — 6 Kg. ca..





Formaggio Lunatico



Codice: 87181

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio a pasta semi cotta dal gusto unico reso più caratteristico dalla stagionatura, ottimo per piatti sfiziosi o deliziosi risotti. Forma cilindrica a facce piane. Crosta rustica, non edibile e occhiatura minuta. Sapore intenso ed aromatico e consistenza morbida.

Zona di Produzione: Piemonte.





Formaggio Biellese



Codice: 8720

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio semigrasso o grasso, di breve, media o lunga stagionatura, a pasta semidura. Fra le Tome piemontesi, e anche fra i formaggi d'Alpe, Margherita di Savoia preferiva questa, che si fa in cinque valli delle montagne biellesi. Formaggio a latte crudo, a volte proveniente solo dalla Pezzata rossa d'Oropa, si può consumare già dopo 2 mesi, ma può stagionare no a 6 mesi.

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Zona di Produzione: Piemonte.





Toma di Lanzo



Codice: 8726

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio tipico ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di latte proveniente dal territorio della comunità montana Valli di Lanzo. La toma viene prodotta con latte vaccino parzialmente scremato senza aggiunta di fermenti, la sua stagionatura è superiore ai 60 giorni; la crosta è di colore grigio-rossa. Pasta paglierina con piccola occhiatura sparsa

Allergeni: latte

Zona di Produzione: Valli di Lanzo — Piemonte.

Ingredienti: latte vaccino crudo, sale, caglio

Peso: 8,2 Kg. ca.





Formaggio Moncenisio



Codice: 8729

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio prodotto con latte piemontese fresco pastorizzato. Al taglio presenta una pasta morbida e compatta. Al palato un gusto dolce e delicato dall'aroma profumato

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte

Zona di Produzione: Piemonte.

Ingredienti: Latte Vaccino Piemontese, Sale, Caglio, Fermenti

Peso: 2,5 Kg. ca..





Formaggio Val Susa



Codice: 8731

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio di media stagionatura ottenuto dal latte piemontese fresco pastorizzato, dal sapore dolce ma deciso. Presenta una pasta occhiata e una crosta liscia ed irregolare propria della lavorazione artigianale

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte

Zona di Produzione: Piemonte.

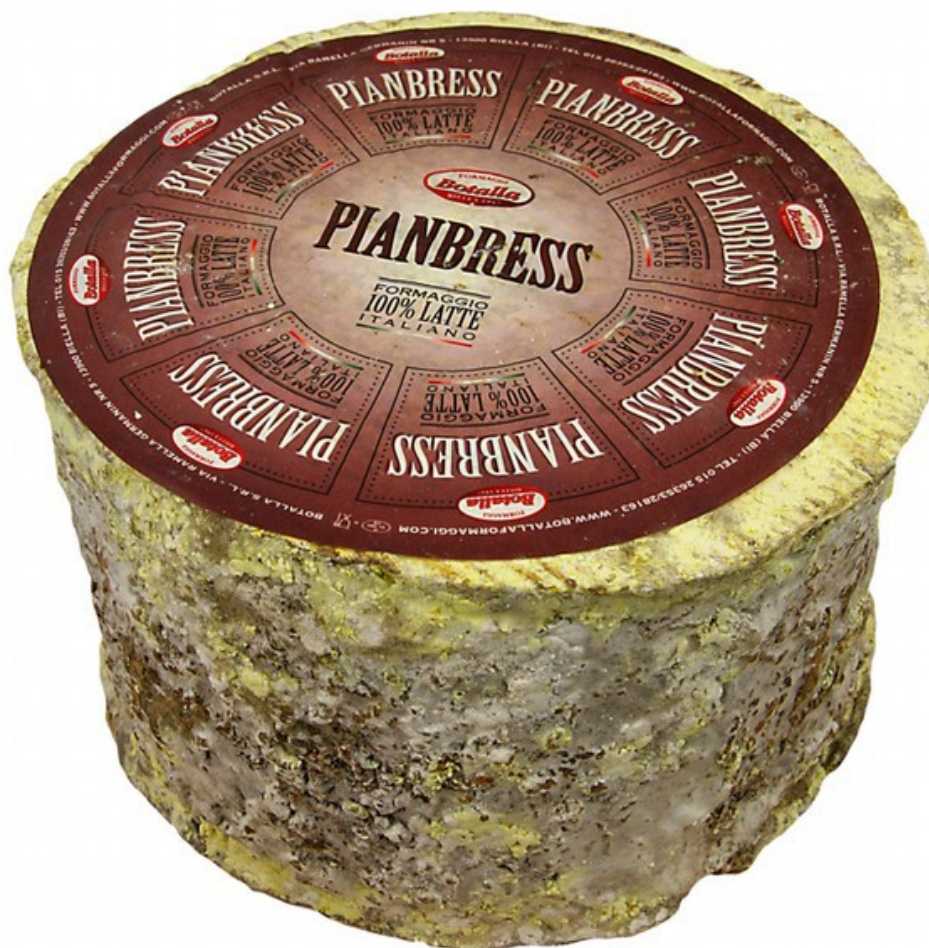
Ingredienti: Latte Vaccino Piemontese, Sale, Caglio, Fermenti

Peso: 8 Kg. ca.





Formaggio Pian Bress



Codice: 8731

Categoria: Formaggi tome

Zona di Produzione: Piemonte.

Ingredienti: latte, sale, caglio.





Toma Del Marghe'



Codice: 8734

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio prodotto con latte vaccino crudo dalla pasta semidura con piccole occhiature sparse. Il gusto è intenso, piacevole e persistente.

Allergeni: latte

Zona di Produzione: Piemonte.

Ingredienti: latte vaccino crudo, sale, caglio.

Peso: 5,5 - 6 Kg. ca.





Toma a Latte crudo Lago Nero



Codice: 87341

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio piemontese a latte crudo prodotto negli alpeggi di Cesana con piccole occhiature sparse. Il gusto è intenso, piacevole e persistente.

Allergeni: latte

Zona di Produzione: Piemonte.

Ingredienti: latte vaccino crudo, sale, caglio.

Peso: 5,5 - 6 Kg. ca.





Toma di Gressoney



Codice: 8735

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: La crosta è abbastanza tenera, liscia, oppure rugosa, di colore rosa o rossiccio aranciato. La pasta è abbastanza morbida, elastica, di colore paglierino chiaro con occhiatura abbastanza rada, di dimensione media, regolarmente distribuita.

Zona di produzione: Valle d'Aosta

Peso: 3,5 Kg.





Robiola Roccaverano DOP



Codice: 8737

Categoria: Formaggi robiolo

Descrizione: Formaggio di latte di capra crudo stagionato naturalmente.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte.

Ingredienti: latte caprino crudo, caglio e sale.

Zona di produzione: Provincia di Cuneo.

Peso: 3,5 Kg.





Robiola Coconà



Codice: 87372

Categoria: Formaggi robiolo

Descrizione: La Robiola Coconà è un formaggio molle a pasta bianca, senza crosta. L'esterno è più consistente, mentre la parte interna rimane cremosa. In passato era prodotto con latte crudo di vacca intero, mentre ora viene utilizzato latte pastorizzato ad acidità naturale, assieme a fermenti lattici, sale e caglio. Il gusto è dolce, leggermente acido. Ha forma cilindrica e piatta, con un diametro intorno ai 14 cm. Il peso varia intorno ai 350g. Per il suo gusto fresco e cremoso viene consumato per lo più al naturale, ma può essere utilizzato anche come ingrediente di numerose preparazioni e ricette.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte..





Raschera DOP



Codice: 8738

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Il Raschera è un formaggio con almeno un mese di stagionatura. E' di pasta cruda, pressata, semidura. Il suo sapore è ne e delicato, profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato. La pasta è piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse e irregolari. Il colore è bianco o bianco avorio. Il Raschera è un ottimo formaggio da taglio prodotto e stagionato senza conservanti.

Zona di Produzione: Il Raschera prende il nome da un pascolo e di un lago situati ai piedi del monte Mongioie (2.630 m s.l.m.) nel comune di Magliano Alpi, in provincia di CUNEO.

Ingredienti: latte, caglio, sale. Il latte destinato alla produzione proviene da allevamenti bovini con stalle ubicate nei comuni di Scarnafigi, Ruffia, Torre San Giorgio, Saluzzo, Cardè, Fossano (tutti in provincia di Cuneo)

Peso: 7,5 Kg. ca.

Allergeni: latte

OGM: assenti





Castelmagno DOP



Codice: 8739

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio a pasta semi — dura prodotto con latte intero crudo vaccino italiano, caglio e sale. Il prodotto è preparato rispettando il disciplinare di tutela DOP. Con il progredire della stagionatura la pasta bianca tende a diventare giallo oca con la presenza delle caratteristiche venature verdi — blu. La presenza di questo colore denota l'avvenuta erborinatura del formaggio.

Ingredienti: latte crudo, caglio, sale.

Peso: 5 Kg. ca.

Allergeni: contiene latte

Zona di Produzione: Provincia di Cuneo





Bra tenero DOP



Codice: 8740

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio tipico della provincia di Cuneo che prende il nome dalla città di Bra. Al taglio presenta una pasta compatta e lievemente elastica con piccole occhiature diffuse dal tipico colore giallo paglierino. Si presenta in due tipologie di stagionature: Bra Tenero e Bra duro entrambe DOP

Zona di Produzione: Provincia di Cuneo

Allergeni: latte

Ingredienti: latte, caglio, sale.

Peso: 6 Kg. ca.

Allergeni: latte

OGM: Tutte le materie prime ed i prodotti niti non contengono, non derivano da OGM e non sono coltivati a partire da substrati OGM

Note: disponibile anche Bra duro DOP
cod. 8745





Formaggio Vetta del Montoso



Codice: 8747

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Toma dalla forma particolare "a Gianduiotto".

Ingredienti: latte, sale, caglio.





Latteria Casereccia



Codice: 8791

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio prodotto con latte pastorizzato dalla pasta bianca e morbida e dal gusto dolce ma intenso

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte vaccino crudo, fermenti lattici, caglio e sale.

Zona di produzione: Provincia di Cuneo.

Peso: 6 Kg.





Tuma del Monviso



Codice: 8792

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio stagionato prodotto con il latte delle vallate del Monviso. Crosta grigio-marrone, pasta morbida ed elastica di colore bianco-giallo, sapore e aroma dolce ma intenso. Tipico formaggio di montagna che fa sentire al palato tutto il buono della tradizione casearia italiana.

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte vaccino crudo, fermenti lattici, caglio e sale.

Zona di produzione: Zona del Monviso.

Peso: 6 Kg.





Latteria Val Pellice



Codice: 87951

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio di latte vaccino a pasta morbida e grassa a media stagionatura

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte vaccino crudo, fermenti lattici, caglio e sale.

Zona di produzione: Piemonte.

Peso: 4,75 Kg. ca.





Fontal nazionale



Codice: 8800

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Formaggio pressato a pasta semicotta compatta e fondente con occhiatura piccola tondeggiante e uniformemente distribuita

Note: Prodotto disponibile a forma intera (codice 8802) da 10 Kg. o a quarti sottovuoto (codice 8800) da 2,5 Kg.

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale marino. Senza utilizzo di conservanti. Il prodotto viene trattato in superficie con resina polivinilica di colore arancio (colorante annatto E160b)

Zona di produzione: Lombardia.

Peso: 4,75 Kg. ca.





Fontina DOP



Codice: 8810

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: La Fontina è un formaggio DOP: a Denominazione d'Origine Protetta, grasso a pasta semicotta a base di latte Vaccino. Il periodo di maturazione medio è di minimo 3 mesi. I veri "artefici" della Fontina sono i pascoli montani della Regione e le bovine di razza autoctona: la pezzata rossa, la pezzata nera e la castana che assumono un ruolo insostituibile, grazie alla loro capacità di valorizzare l'erba dei pascoli alpini e dei prati naturali.

Note: Prodotto disponibile a forma intera (cod. 8810) da 8-10 Kg. o a quarti (cod. 8806) da 2 Kg.

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte intero di vacche di razza valdostana, caglio e sale.

Zona di produzione: Il territorio di produzione della Fontina è quello della Valle d'Aosta, la Regione Autonoma nelle Alpi occidentali, aperta su Piemonte, Vallese, Savoia e Alta Savoia. Vertici e lati sono le montagne più famose d'Europa: Monte Bianco, Monte Rosa, Cervino e Gran Paradiso.

Peso: 4,75 Kg. ca.

OGM: no ogm





Quartirolo DOP



Codice: 8840

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Formaggio DOP lombardo prodotto con latte vaccino intero fresco, la cui produzione è tutelata dell'omonimo Consorzio. Si riconosce per la classica pasta friabile e bianca ed il suo sapore inconfondibile richiama il gusto del latte appena munto.

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte, caglio, sale

Zona di produzione: Lombardia

Peso: 2 Kg.





Taleggio DOP



Codice: 8841

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Tipico formaggio DOP lombardo, stagionato da tavola a pasta morbida, prodotto con solo latte vaccino fresco, intero, pastorizzato. Formaggio tipico tutelato dal Consorzio omonimo, possiede le seguenti caratteristiche: crosta rosata, aspetto vellutato, pasta morbida bianca con leggera proteolisi traslucida al taglio. Su una delle super ci deve essere impresso il marchio del Consorzio di Tutela identificativo del Caseificio.

Ingredienti: latte, caglio, sale

Zona di produzione: Lombardia

Peso: 2 Kg.

Allergeni: latte.





Formaggio Bastardo



Codice: 8861

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Tipico formaggio DOP lombardo, stagionato da tavola a pasta morbida, prodotto con solo latte vaccino fresco, intero, pastorizzato. Formaggio tipico tutelato dal Consorzio omonimo, possiede le seguenti caratteristiche: crosta rosata, aspetto vellutato, pasta morbida bianca con leggera proteolisi traslucida al taglio. Su una delle super ci deve essere impresso il marchio del Consorzio di Tutela identificativo del Caseificio.





Formaggio Ubriaco



Codice: 8862

Categoria: Formaggi tome

Descrizione: Formaggio semigrasso o grasso, di media o lunga stagionatura, a pasta semidura o dura. Durante la Grande Guerra venne scoperto che nascondendo il formaggio nelle vinacce ne usciva un prodotto diverso da tutti gli altri. Da allora questo affinamento ha continuato a dare risultati d'eccellenza, tanto da diventare produzione tradizionale veneta.





Asiago fresco DOP a quarti



Codice: 8863

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Il formaggio Asiago Fresco DOP si ottiene dalla trasformazione casearia del latte vaccino intero. Il latte posto in caldaia coagula grazie a un enzima di origine bovina, il caglio, ad una temperatura compresa tra 35 e 40°C, dando corpo alla cagliata. La stagionatura del formaggio Asiago Fresco deve essere di almeno 20 giorni ad una temperatura di circa 10 - 15°C e un'umidità dell'80 -85% e deve avvenire all'interno della zona d'origine.

Formato: 2 Kg. a quarti

Allergeni: latte.

Ingredienti: latte, sale, caglio; fermenti lattici selezionati; trattato in superficie con conservante E235

Zona di produzione: La zona che va dalla pianura padana agli alpeggi dell'Altopiano di Asiago e del Trentino. La zona di raccolta del latte e di produzione del formaggio Asiago DOP comprende quattro province: Vicenza, Trento e una parte di Padova e Treviso.





Formaggio Asiago crosta nera



Codice: 8864

Categoria: Formaggi semiduri

Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti lattici.





Piave DOP



Codice: 8866

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Formaggio a pasta cotta, duro e disponibile in varie stagionature e prodotto con latte che proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno. E' un formaggio facilmente digeribile e ad elevata tollerabilità alle allergie perché il lattosio è presente in bassissime concentrazioni.

Allergeni: latte e derivati dell'uovo

Ingredienti: Latte, sale, caglio - conservante: lisozima (proteina dell'uovo); trattato in superficie con conservante E203; conservante E235; Allergeni: latte, uovo

Zona di produzione: Veneto

Formato: 5-6 Kg.





Montasio DOP



Codice: 8867

Categoria: Formaggi duri

Descrizione: E' un formaggio a pasta cotta, semidura ottenuto esclusivamente con latte bovino prodotto nella zona di produzione. A seconda della stagionatura la pasta è i sapori si differenziano. Il prodotto si identifica dalla ripetizione della scritta "Montasio" in senso obliquo, dalla data di produzione e dal codice del casello del produttore

Ingredienti: latte, sale, caglio

Zona di produzione: Veneto

Formato: 5-6 Kg.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte



Pama

Monte 27



Codice: 8868

Categoria: Formaggi semiduri

Descrizione: Il formaggio Monte 27 è un prodotto caseario molto apprezzato. E' un alimento ottimo sia da consumare così, sia da grattugiare su pastasciutta e risotto. Ha un sapore tendente al grana, ma più rotondo, più dolce, più morbido.

Formato: 5-6 Kg.





Provolone Fiaschetto Il Priore



Codice: 8890

Categoria: Formaggi filati

Descrizione: Formaggio semiduro a pasta lata, prodotto con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione e caglio in pasta di Capretto. Crosta non edibile.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte

Zona di Produzione: Lombardia

Ingredienti: latte, sale, caglio. Senza Conservanti

Formato: 2 Kg da vendersi a coppie.





Gorgonzola dolce



Codice: 8901 - mezza forma 6 Kg

Codice: 8902 - 1/8 1,5 Kg. ca.

Categoria: Formaggi filati

Descrizione: Formaggio erborinato, a pasta cruda, unita, bianca-paglierina, screziata per sviluppo muffe, morbido prodotto con latte di vacca intero pastorizzato. Crosta ruvida, grigio rossiccia, non edibile. Sapore dolce.

Ingredienti: latte, sale, caglio (di vitello).





Gorgonzola DOP



Codice: 8906

Categoria: Formaggi molli

Descrizione: Il gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante. Per godere al massimo della cremosità del gorgonzola dolce, è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo. Prodotto con latte pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate che conferiscono le caratteristiche venature. La stagionatura si protrae per almeno 50 giorni per il tipo dolce ed oltre 80 giorni per il tipo piccante.

Formato: mezza forma 6 Kg codice 8906

Formato: 1/8 1,5 Kg codice 89061

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte

Ingredienti: Latte, sale, caglio (di vitello)

Zona di produzione: Solo due regioni italiane, per legge e tradizione, prevedono la produzione del formaggio gorgonzola e solamente queste province: Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano Cusio Ossola e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia

Note: Prodotto disponibile in mezza forma o a ottavi sottovuoto





Gorgonzola con mascarpone



Codice: 8910

Categoria: Formaggi molli

Descrizione: Prodotto ben conosciuto ed apprezzato dai buongustai, può a tutti gli effetti considerarsi acquisito al patrimonio della tradizione gastronomica novarese. Si ottiene strati cando gorgonzola e mascarpone.





Gorgonzola piccante



Codice: 8920

Categoria: Formaggi molli

Descrizione: Formaggio erborinato, molle, a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero, il cui nome è quello di una cittadina lombarda nei dintorni di Milano dove si dice sia nato nel XII secolo per recuperare una cagliata dimenticata il giorno precedente. La versione Piccante presenta venature blu/verdi più accentuate, una pasta più friabile e asciutta con un sapore più deciso dovuto sia alla tipologia di muffe che alla stagionatura prolungata.





Bergader



Codice: 8921

Categoria: Formaggi molli

Descrizione: Bergader Edelpilz è il formaggio erborinato storico di Bergader, nato nel 1927 con quel nome di "Roquefort bavarese di montagna" che fece perdere a Basil Weixler — fondatore dell'azienda — la causa con i francesi, ma che portò l'Edelpilz finalmente "sulla bocca di tutti". Da allora questa specialità cremosa e piccante dalle venature blu non manca mai nelle più raffinate selezioni di formaggi in tutto il mondo.

Formato: 1,5 Kg.





Provolone Piccante



Codice: 8953

Categoria: Formaggi filati

Descrizione: Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione e caglio in pasta di Capretto. Crosta non edibile.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte

OGM: assenti

Zona di Produzione: Lombardia

Ingredienti: latte, sale, caglio. Nessun conservante.





Pecorino Romano AOP



Codice: 9402

Categoria: Formaggi duri

Descrizione: E' un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte di pecora fresco proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione. La pasta è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco paglierino. Il gusto è aromatico, lievemente piccante e intenso.

Allergeni: assenti

Zona di Produzione: Sardegna, Lazio e provincia di Grosseto

Ingredienti: Latte ovino intero, Sale, Caglio





Grana Padano DOP



Codice: 9573

Categoria: Formaggi duri

Descrizione: Formaggio Denominazione di Origine Protetta a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulazione per azione del caglio, da latte crudo di vacca la cui alimentazione base è costituita di foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento naturale della panna. Si produce durante tutto l'anno. La maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente naturale con temperatura da 15 a 22°C. Resistenza alla maturazione: da uno a due anni.

Note: Prodotto disponibile a forma intera o a ottavi sottovuoto cod. 9550 peso 5 Kg. ca.
o formato da 350 gr. sv codice 9551

Zona di Produzione: trentadue province del Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige ed Emilia Romagna, come da disciplinare di produzione del Grana Padano DOP.

Ingredienti: latte, sale, caglio. Conservante: E1105 lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo).

Allergeni: latte e derivati dell'uovo





Gran Piemunt PAMA® Stravecchio



Codice: 9574

Categoria: Formaggi duri

Descrizione: Formaggio a pasta dura, con una stagionatura minima di 16 mesi, dai profumi intensi con note di fieno e dai sapori moderatamente Sapidì. Gran Piemunt PAMA® Stravecchio nasce dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55°C, per ottenere, dopo una lunga stagionatura, un formaggio fragrante dalla Caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso. È perfetto per mantecare risotti, creare cialde o spume, o aromatizzare pania lievito madre.

Zona di Produzione: Piemonte

Ingredienti: latte crudo parzialmente scremato, sale, caglio. Conservante: E1105 lisozima (da uovo).

Allergeni: Latte e derivati dall' uovo.





Parmigiano Reggiano



Codice: 9620

Categoria: Formaggi duri

Descrizione: Il Parmigiano Reggiano è un formaggio semigrasso, stagionato a pasta dura, cotta, non pressata. Viene utilizzato il latte delle mungiture della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 12 mesi. Non è ammesso l'uso di additivi. Le qualità organolettiche e nutrizionali del Parmigiano Reggiano sono direttamente correlate alla qualità del suo territorio. E' questo che fornisce una alimentazione naturale alle mucche che possono produrre latte di alta qualità.

Note: Prodotto disponibile a forma intera o a ottavi sottovuoto cod. 9605 peso 5 Kg. ca. o formatoda 350 gr. sv codice 9601

Zona di Produzione: Il Parmigiano Reggiano è prodotto esclusivamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte delle province di Mantova e Bologna, tra pianure, colline e montagne racchiuse tra il Po e il Reno.

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Allergeni: Latte.

