

*Speciale  
Parmigiano Reggiano  
e Pecorini*



## Parmigiano oltre 48 mesi

Una bontà per veri intenditori



Il Parmigiano Reggiano 48 mesi ha un sapore deciso, con note di spezie e frutta secca.

È ideale come formaggio da tavola e grattugiato.

Ottimo sia con vini rossi che con vini bianchi. Particolarmente indicato con delle gocce di Aceto di Modena e Reggio Emilia

€ 22,99 €/kg

## Parmigiano oltre 40 mesi

Un gusto equilibrato e aromatico



Il Parmigiano Reggiano 40 mesi ha un sapore intenso ma equilibrato con un aroma caratteristico e persistente ed una struttura granulosa e friabile.

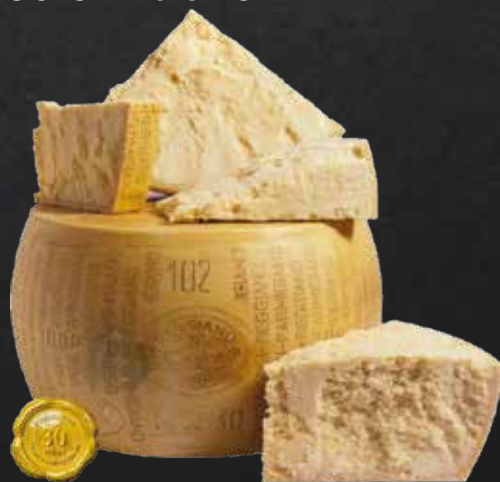
Inoltre grazie alla lunga stagionatura può addirittura definirsi privo di lattosio, senza rinunciare al gusto e alle sostanze nutritive.

Ottimo sia con i vini rossi che con i vini bianchi.

Offerta 21,99 €/kg

## Parmigiano oltre 30 mesi

Gustoso e friabile



Il Parmigiano Reggiano si presenta particolarmente asciutto, friabile e granuloso, con un aroma intenso e deciso.

Le note di spezie e frutta secca risultano predominanti

È perfetto per essere grattugiato, ma anche per essere degustato con miele o aceto balsamico.

20,99 € /kg

## Parmigiano oltre 24 mesi

Digeribile e burroso



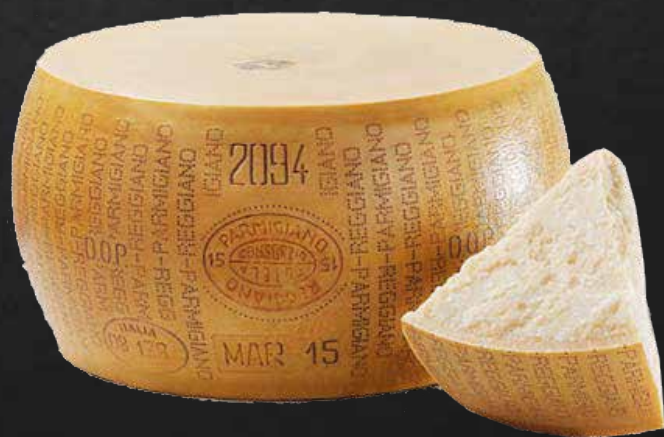
Il parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato oltre 24 mesi ha un colore paglierino e una buona granulosità e friabilità. Vi si ritrovano gusti di burro fuso, agrumi e frutta secca in perfetto equilibrio con la sapidità.

Il 24 mesi possiede un'ottima armonia fra dolce e salato ed è altamente digeribile.

17,99€ /kg

## Parmigiano oltre 14/16 mesi

**Armonico e delicato**



Con questa stagionatura il Parmigiano Reggiano si presenta di colore paglierino chiaro e ha un profumo di latte, yogurt o burro.

Il gusto è dolce, lattico, con note vegetali delicate, in generale armonico e delicato.

**Offerta 14,99€ /kg**

## Parmigiano Vacche Rosse oltre 24 mesi

**Una vera eccellenza**



Il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse è quello che viene riconosciuto essere il più antico e questo perchè prodotto esclusivamente con il latte delle mucche Rosse di Razza Reggiana.

Autoctone da sempre, rispetto, ad esempio alla Frisona Italiana che fu introdotta in Italia solamente a fine Ottocento.

Il risultato è un formaggio che, nonostante la lunga stagionatura, mantiene un sapore dolce, delicato e persistente.

Anche le proprietà organolettiche sono differenti. Caratteristici il colore giallo paglierino, l'elasticità della grana, e l'aroma intenso ma delicato anche oltre i trenta mesi di stagionatura.

**25,99€ /kg**

## Grana Padano DOP 16/18 mesi

Dolce e Gustoso



Presenta una pasta di colore bianco o paglierino con una struttura finemente granulosa. Per finire, il gusto è caratteristico, fragrante e delicato. Più lunga è la stagionatura e più corposo sarà il gusto.

Non è solo un formaggio povero di grassi e molto proteico ma è anche naturalmente privo di lattosio. Inoltre, grazie al suo ottimo rapporto tra valore energetico e qualità dei contenuti nutrizionali è indicato per i bambini, gli adolescenti, gli adulti, le donne in gravidanza, gli sportivi e le persone anziane.

13,99 € /kg



## Formaggio RE MERCATO

Selezionato da noi rapporto  
qualità prezzo ECCEZIONALE



La tradizione si racconta in grandi forme lasciate riposare per 18 mesi nei locali di stagionatura su assi di legno invecchiate.

Forme che racchiudono i segreti di un latte gustoso eppure delicato nei profumi. Selezione RE MERCATO viene ottenuto dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55°C e con la caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso.

Prodotto in Piemonte con latte 100% italiano da filiera controllata. Stagionato nel luogo di produzione su pregiate assi di abete.

Offerta Speciale Natale 9,69€ /kg

# Speciale pecorini

## Monnalisa Freschi

Marmorizzato  
al tartufo

24,90 €/kg



Monna Lisa  
Fiorita al tartufo

19,99 €/kg

**SALCIS**  
SIENA



## Pecorino Fiordaliso ®

### Caratteristiche Organolettiche

Colore avorio, pasta tenera e compatta, setoso in bocca, profumo delicato con venature più pronunciate date dai fiori di fiordaliso.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di pecora pastorizzato a 72°, raffreddamento a 35°C, vengono aggiunti i fermenti e sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione – rottura della cagliata, scarico negli stampi e stufatura, salatura in salamoia e asciugatura in cella a 6°-8°C per circa 30 giorni.

Viene stagionato oltre 90 giorni in casse di legno di faggio vergine con fiori di fiordaliso per fare in modo che mantenga il più a lungo possibile la morbidezza, la fragranza e l'intenso profumo.



29,90 €/kg



## Pecorino di Grotta ai 4 Pepi

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è bianco tendente al giallo paglierino,

### Caratteristiche

Prodotto con latte di pecora pastorizzato a 72°C, raffreddamento a 32°-35°C, vengono aggiunti i fermenti e i quattro tipi di pepe, sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione – rottura della cagliata, scarico negli stampi, salatura in salamoia e asciugatura in cella a 6°-8°C. Viene stagionato oltre 100 giorni in casse di legno di faggio vergine per donare il giusto aroma finale



26,90 €/kg



## Pecorino Erica ®

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta bianca liscia e grande profumo di latte di pecora.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di pecora pastorizzato a 72°C, raffreddamento a 32°-35°C – vengono aggiunti i fermenti e sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione – rottura della cagliata, scarico negli stampi e stufatura, salatura manuale e asciugatura in cella a 6°- 8°C.  
Viene stagionato oltre 60 giorni in casse di abete vergine ricoperto con fiori di erica.



34,90 €/kg



## Pecorino Pera

### Caratteristiche organolettiche

Colore della crosta tendente al cenere, pasta liscia e leggermente granulosa di colore bianco avorio, profumo e sapore netto sia del latte di pecora sia della pera matura appena sbucciata.

### Caratteristiche

Questo formaggio è nato da un preciso desiderio di abbinare il sapore e il profumo del latte di pecora con il delicato sapore della pera.  
Ne è nato un formaggio con caratteristiche uniche nel suo genere che ben si sposa con piatti a base di verdure fresche di stagione.  
Il Pecorino Pera, se conservato correttamente, mantiene le sue caratteristiche più tipiche fino a circa 180 giorni di stagionatura.



34,90 €/kg





## Pecorino Camomilla®

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta bianca liscia ed elastica che con il passare della maturazione tende a diventare più cremoso. L'affinamento con i fiori di camomilla gli regala una delica-

### Caratteristiche

Prodotto con latte di pecora pastorizzato a 72°C, raffreddamento a 35°C, vengono aggiunti i fermenti e sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione.

Rottura della cagliata, scarico negli stampi, salatura in salamoia e asciugatura in cella a 6° - 8°C.

Viene stagionato oltre 60 giorni in casse di legno di abete vergine con fiori di camomilla per fare in modo che mantenga il più a lungo possibile la morbidezza, la fragranza e l'intenso profumo.



29,90 €/kg



## Pecorino di Vigna®

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è giallo paglierino, compatta, in bocca è setosa e avvolgente con leggero sentore di

### Caratteristiche

Prodotto con latte di pecora pastorizzato a 72°C, raffreddamento a 32°-35°C, vengono aggiunti i fermenti e sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione - rottura della cagliata, scarico negli stampi, salatura in salamoia e asciugatura in cella a 6° - 8°C.

Viene stagionato oltre 90 giorni in casse di legno di faggio vergine con foglie di vite rossa per fare in modo che mantenga il più a lungo possibile la morbidezza, la fragranza e l'intenso profumo.



29,90 €/kg



## Pecorino Papavero ®

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è bianco tendente al giallo paglierino, gessata e scaglia leggermente al taglio.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di pecora pastorizzato a 72°C, raffreddamento a 32°-35°C, vengono aggiunti i fermenti e sosta di fermentazione; aggiunta caglio e coagulazione - rottura della cagliata, scarico negli stampi, salatura in salamoia e asciugatura in cella a 6°-8°C.

Viene stagionato oltre 100 giorni in casse di legno di faggio vergine con fiori di papavero per fare in modo che mantenga il più a lungo possibile la morbidezza, la fragranza e l'intenso profumo.



29,90 €/kg



## Pecorino Boccondilatte

### Caratteristiche organolettiche

Colore avorio, pasta bianchissima e friabile, sapore dolce e delicato con leggere venature più pronunciate.

### Caratteristiche

Pastorizzazione del latte a 72°C per 30", raffreddamento a 32°-35°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo, formatura, stufatura in ambiente caldo, salatura in salamoia, asciugatura in cella a 6°-8°C per circa 20 giorni a temperatura controllata.



26,90 €/kg



## Pecorino Foglie Noci

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta bianca granulosa e friabile, giustamente pastosa in bocca, sapore di latte di pecora, ma non piccante, retrogusto di noci.

### Caratteristiche

Dopo l'ottenimento della cagliata dalla lavorazione del latte di pecora pastorizzato e l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici, la si raccoglie in appositi stampi e la si sottopone a salatura a secco in ambienti particolari e idonei che ne permettono la sineresi secondaria, raggiungendo una prima maturazione. L'affinamento avviene prima in grosse vasche di legno dopo lo strofinamento di ogni singolo formaggio con olio extravergine di oliva e la ricopertura stratificata con foglie di noce.

Poi l'ultimo passaggio viene effettuato in anfore di terra cotta in particolare ambientazione naturale.



29,90 €/kg



## Pecorino Ginepro<sup>®</sup>

### Caratteristiche organolettiche

Colore della crosta tendente al vinaccia scuro, pasta granulosa leggermente gessata e bianchissima, profumo e sapore che ricordano i prodotti trattati in crosta.

### Caratteristiche

Dopo l'ottenimento della cagliata dalla lavorazione del latte di pecora pastorizzato e l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici, la si raccoglie in appositi stampi e la si sottopone a salatura a secco in ambienti particolari che ne permettono la sineresi secondaria raggiungendo una prima maturazione. L'affinamento avviene in contenitori di legno e trattato in superficie con bacche di ginepro ed aceto balsamico di Modena per portarlo a giusta stagionatura.



34,90 €/kg

## Caprozzo alla Carruba™

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta liscia, morbida ed elastica, lavorato con metodi tradizionali con l'aggiunta di fermenti selezionati.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di capra pastorizzato a 72°C, con aggiunta di fermenti selezionati e sosta di fermentazione, aggiunta di caglio e coagulazione – rottura della cagliata e scarico negli appositi stampi, asciugatura e salatura e posto in cella a 8°C. Dopo 30 giorni viene lavato a mano ed asciugato prima di essere posto in affinamento con polvere di carruba per rallentare la stagionatura e mantenere il più a lungo i profumi e la delicatezza del formaggio.



36,90 €/kg



## Pecorino Gran Riserva del Passatore – 5.0

### Caratteristiche organolettiche

Colore della crosta tendente alla terra bruciata, pasta bianca, liscia e setosa, in bocca si

### Caratteristiche

Questo straordinario pecorino è il nostro fiore all'occhiello, per qualità profumo e sapore. Ottenuto secondo le più antiche e segrete tecniche di produzione casearia, tramandate da generazione in generazione, nasce il "Pecorino Gran Riserva del Passatore". Viene salato a secco e massaggiato ogni giorno con olio grezzo di lino per mantenere la crosta morbida e fare in modo che possa stagionare in modo uniforme.



29,90 €/kg



## Re di Bufala erborinato al Tè Rosso™

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è avorio con una buona venatura di muffe irregolari che al palato trasmettono un gusto elegante, persistente e aromatico con note piccanti.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di bufala pastorizzato a 72°C, vengono aggiunti i fermenti selezionati, il Penicillium e il caglio di vitello. Il formaggio viene prima asciugato in celle a temperature costanti e poi messo in casse ermetiche con tè rosso in polvere. In seguito vengono effettuati cicli di temperatura e umidità variabili fino a otto volte al giorno per far sì che la stagionatura rallenti e il formaggio si mantenga morbido anche per alcuni mesi, ma acquistando gli aromi e i profumi di un formaggio a lunga stagionatura.



39,90 €/kg



## Caprozzo Re di Capra erborinato al Tè Nero™

### Caratteristiche organolettiche

Formaggio a pasta compatta di colore bianco latte giustamente erborinato. L'affinamento al tè nero gli rende un

### Caratteristiche

Dopo l'ottenimento della cagliata della lavorazione del latte pastorizzato e l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici, la si raccoglie in appositi stampi e la si sottopone a salatura a secco in ambienti particolari e idonei che ne permettono la sineresi secondaria, raggiungendo una prima maturazione. Appena iniziano ad attivarsi le muffe, il formaggio viene messo in casse di legno di faggio vergine ricoperto a strati di tè nero.



39,90 €/kg



## Lamucca di Castagno

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è bianco con sfumature pagliere con leggere occhiature e al gusto riserva delle note dolci e persistenti con sapore intenso e armonico.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di mucca pastorizzato a 72°C, vengono aggiunti i fermenti selezionati e caglio di vitello. Il formaggio viene prima asciugato in celle a temperature costanti e poi messo in casse ermetiche con foglie di castagno.

In seguito vengono effettuati cicli di temperatura e umidità variabili fino a otto volte al giorno per far sì che la stagionatura rallenti e il formaggio si mantenga morbido anche per alcuni mesi, ma acquistando gli aromi e i profumi di un formaggio a lunga stagionatura



29,90 €/kg



## Lamucca Gran Riserva

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è avorio.

Il profumo ricorda la crosta di pane e il latte appena munto e in bocca rilascia delle note delicate di frutta secca e anche dopo molti mesi di affinamento in bocca rimane setoso e pastoso.

### Caratteristiche

Lamucca Gran Riserva viene prodotto solo con latte di mucche allevate all'aperto.

Questo straordinario formaggio è il frutto di lunghi mesi di stagionatura naturale dove ogni settimana il formaggio viene massaggiato e spazzolato per verificare con gli occhi e con le mani l'evolversi della sua maturazione.

Il formaggio ottenuto viene salato a secco e affinato con foglie di noce in polvere per lunghi mesi a temperatura e umidità costanti nel tempo.



29,90 €/kg



## Lamucca di Luppolo™

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è bianco con sfumature paglierine, con leggere occhiature e al gusto riserva delle note dolci e delicate che diventano più persistenti con il passare della stagionatura.

### Caratteristiche

Prodotto con latte di mucca pastorizzato a 72°C, vengono aggiunti la birra artigianale, i fermenti selezionati e caglio di vitello. Il formaggio viene prima asciugato in celle a temperature costanti e poi messo in casse ermetiche con fiori di luppolo in polvere. In seguito vengono effettuati cicli di temperatura e umidità variabili fino a otto volte al giorno per far sì che la stagionatura rallenti e il formaggio si mantenga morbido anche per alcuni mesi, ma acquistando gli aromi e i profumi di un formaggio a lunga stagionatura.



29,90 €/kg



## Lamucca di Bosco

### Caratteristiche organolettiche

Il colore della pasta è bianco paglierino e al gusto riserva delle note delicate ma persistenti di latte con un leggero

### Caratteristiche

Prodotto con latte di mucca pastorizzato a 72°C, vengono aggiunti i fermenti selezionati e caglio di vitello. Il formaggio viene prima asciugato in celle a temperature costanti e poi messo in casse ermetiche con mirtillo nero in polvere. In seguito vengono effettuati cicli di temperatura e umidità variabili fino a otto volte al giorno per far sì che la stagionatura rallenti e il formaggio si mantenga morbido anche per alcuni mesi, ma acquistando gli aromi e i profumi di un formaggio a lunga stagionatura.



29,90 €/kg



*Siamo un luogo magico dove materie prime di qualità si trasformano in vere opere d'arte. I nostri formaggi sono custoditi per lungo tempo in casse di legno di faggio vergine, dove profumatissimi fiori e spezie mantengono morbide le croste e donano fragranze uniche ai formaggi.*

*Le nostre opere d'arte sono frutto della manualità e della sapienza dell'uomo, per questo non usiamo macchine nel processo di lavoro, ma solo mani talentuose di persone esperte.*

*I prodotti di qualità non necessitano di conservanti, coloranti e antimuffa, quindi queste sostanze sono bandite nelle nostre lavorazioni.*

*Il segreto?*

*Arte, anima e cuore ci guidano ogni giorno e rendono il nostro lavoro una "grande passione".*



## Stagionato di Pecora e di Capra Juncu Mannu

### Caratteristiche

Formaggio a pasta semicotta la cui forma caratteristica è dovuta all'utilizzo di stampi di giunco realizzati a mano secondo antiche tradizioni sarde. L'equilibrato rapporto dei componenti utili alla nutrizione umana fanno di questo formaggio un prodotto indicato sotto l'aspetto dieto-terapeutico.  
**PROVENIENZA SARDEGNA**



21,99 €/kg