

CASEIFICIO IL FIORINO
www.caseificioilfiorino.it

Nome prodotto

Cacio marzolino pura pecora.

Breve descrizione del prodotto

Discendente da una famiglia di pastori casentinesi, arrivati alle pendici del Monte Amiata per la transumanza, Duilio Fiorini, fondatore del caseificio Il Fiorino, ha recuperato e riportato in produzione il marzolino, "antico cacio che si produceva in Toscana a partire dal mese di marzo" (menzionato tra i formaggi toscani già nel 700 da Francesco Molinelli). Nel maggio 2014, il marzolino ha ricevuto la medaglia d'oro al premio San Lucio (Scuola casearia di Pandino) di Lodi.

Ingredienti

Latte ovino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Caratteristiche

Pecorino fresco di forma ovale, schiacciata verticalmente.

Peso medio/pezzature

1 Kg circa.

Shelf life

Tre mesi dalla data di spedizione.

CABRE – CASEARIA BRESCIANA
www.cabre.it
Nome prodotto

Provolone valpadana Dop piccante 'Mandarone' 20 Kg.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio 100% latte vaccino intero a pasta filata di consistenza semi-dura. Il latte crudo, dopo l'inoculo con siero-innesto, viene coagulato con caglio di capretto. La cagliata viene acidificata in maniera naturale su banco e successivamente filata e lavorata a mano in acqua bollente. La formatura avviene ancora integralmente a mano in appositi stampi 'a mandarino' grazie all'esperienza dei nostri maestri casari. Stagiona tra gli 8 e i 12 mesi prima della messa in commercio.

Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale, caglio.

Caratteristiche

Si presenta con crosta lucida e sottile, di colore paglierino chiaro, a seconda della tipologia. La pasta è compatta, semidura, non asciutta, di colore avorio o paglierino carico a seconda della stagionatura. L'occhiatura è fine e rada. All'olfatto si presenta mediamente lattico con ricordi di burro fuso e vegetale affienato, assieme alla caratteristica nota piccante/salata. Sapore pronunciato, piccante e molto persistente.

Peso medio/pezzature

20 Kg.

Shelf life

Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla messa in commercio.


AZIENDA AGRICOLA BERTINELLI
www.bertinelli.it

Nome prodotto

Parmigiano reggiano Dop Millesimato.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotto e a lenta maturazione. La stagionatura è di 24 mesi.

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio.

Caratteristiche

La particolarità del parmigiano reggiano Dop Millesimato è che viene prodotto con latte di vacca crudo proveniente da bovine che hanno partorito da non più di 100 giorni, senza nessun additivo, con l'aggiunta di solo siero, fermento naturale e caglio di vitello. Per ottenere 1 Kg di parmigiano reggiano Dop Millesimato occorrono in media 16 litri di latte.

Peso medio/pezzature

Il parmigiano reggiano Dop Millesimato stagionato a 24 mesi è disponibile sottovuoto, in confezioni da 180 e 300 gr (in questo caso il formaggio si presenta in forma di spicchi) e da 1 Kg (in questo caso, l'aspetto è quello della punta di formaggio).

Shelf life

180 giorni.

CASTAGNA
www.castagnasrl.com

Nome prodotto

Formaggella Spazzacamino.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio grasso ottenuto da latte vaccino, a pasta semicotta, dalla crosta morchiosa, naturale, di colore rossastro con lieve sviluppo di muffe color panna.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale e caglio.

Caratteristiche

Prodotto dalla crosta sottile e morchiosa, di colore rossastro a stagionatura avanzata. La pasta è di colore paglierino fino al bianco latte, varianti legate all'alimentazione pascolo fieno. La consistenza della pasta è morbida, al palato fondente. L'occhiatura è diffusa e tondeggianti. Il sapore è dolce, nettamente più deciso e pronunciato nei formaggi con stagionatura superiore ai 60 gg di stagionatura. Ideale come formaggio da tavola o per realizzare piatti tipici.

Peso medio/pezzature

2.5 -3.5 Kg.

Shelf life

Tmc 60 gg.

CENTRO LATTE BRESSANONE
www.brimi.it

Nome prodotto

Brimi mozzarella palla 2x100 grammi.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio fresco a pasta filata di forma sferica, ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato.

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.

Caratteristiche

Aspetto esterno: superficie liscia di colore bianco, tipico del formaggio filato fresco; consistenza morbida ed elastica; sapore fresco, piacevole, di latte e panna.

Peso medio/pezzature

2 x 100 grammi.

Shelf life

21 giorni.

STELLA BIANCA
www.stellabianca.it

Nome prodotto

Stracchino cremoso Stella Bianca.

Breve descrizione del prodotto

Stracchino morbido e cremoso, selezionato per veri intenditori.

Ingredienti

Latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio.

Caratteristiche

La selezione degli stracchini cremosi Stella Bianca propone la massima qualità di prodotti realizzati solo con latte italiano.

Peso medio/pezzature

250 grammi a peso fisso.

CASEIFICIO BUSTI
www.caseificiobusti.it

Nome prodotto

Boccon di cacio.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio da tavola a pasta semi dura, Crosta edibile.

Ingredienti

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici.

Peso medio/pezzature

180 grammi sottovuoto.

Shelf life

90 gg dalla data di confezionamento.

CASEIFICIO TADDEI
www.caseificiotaddei.it

Nome prodotto

Blunt.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio a pasta cruda ottenuto da latte vaccino pastorizzato con lavorazione di una cagliata calda e una cagliata fredda e la foratura delle forme dopo circa 35 giorni di stagionatura. Le muffe non sono inoculate ma si sviluppano naturalmente grazie alla foratura delle forme, effettuata con aghi in acciaio, che permette l'infiltrazione di aria e dei ceppi di particolari muffe presenti nei locali di stagionatura.

Ingredienti

Latte, sale, caglio.

Caratteristiche

Erborinature naturali, gusto deciso e aromatico.

Peso medio/pezzature

Circa 5 Kg.

Shelf life

90 gg.

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO
www.caseificiosocialmanciano.it
Nome prodotto

Pecorino toscano Dop amico del cuore.

Breve descrizione del prodotto

Formaggio con contenuto di Omega 3 pari a 300 mg per 100 grammi di prodotto e di Cla pari a 500 mg per 100 gr di prodotto. Gli acidi grassi Omega 3 sono una categoria di acidi grassi definiti essenziali, in quanto l'organismo umano non è in grado di sintetizzarli, ma devono essere assunti con la dieta. Nel latte e nei formaggi è presente un particolare acido grasso del gruppo degli Omega 3: l'acido alfa-linolenico. Tale acido grasso, oltre a svolgere il ruolo di precursore per gli altri acidi grassi dello stesso gruppo, possiede alcune proprietà riconosciute anche dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). In particolare, l'acido alfa-linolenico, se assunto nelle quantità giornaliere raccomandate dall'Efsa (2 g/d), è in grado di abbassare la colesterolemia. L'acido alfa-linolenico è presente naturalmente nel latte e nei formaggi di pecora in quanto viene assunto con la dieta dagli animali e trasferito al latte. Nella dieta dell'uomo, pertanto, si trova in



quantità apprezzabili solo se tali alimenti sono assunti regolarmente.

Ingredienti

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni.

Caratteristiche

A pasta morbida di colore bianco paglierino, con piccole occhiate e dal sapore dolce e delicato, i sapori e i profumi vengono esaltati dal processo di maturazione. In ogni caso, il sapore "gentile", mai troppo aggressivo, caratterizza il pecorino toscano e lo distingue dal resto dei pecorini.

Peso medio/pezzature

Kg 2 circa, disponibile anche confezionato sottovuoto a spicchi di un quarto di forma.

Shelf life

210 giorni dalla data di spedizione del prodotto.