



*Formaggi e Salumi d'Autore*





*Formaggi e Salumi d'Autore<sup>®</sup>*

<b>CHIOMENTO: DAL 1960</b>	4
<b>FORMAGGI D'AUTORE</b>	6
• Suggestivi d'autore per acquisto, degustazione e conservazione dei formaggi	7
<b>I FRESCHI</b>	8
• Le ricotte	
• Le paste cremose	
• Le paste filate fresche artigianali	9
• La cremeria	
<b>FORMAGGI ITALIANI</b>	10
• Latte di capra	
• Tre latti	11
• Latte di pecora	12
• Latte di vacca	14
• Erborinati verdi o blu	19
<b>FORMAGGI SVIZZERI</b>	20
<b>FORMAGGI DEL REGNO UNITO</b>	20
<b>FORMAGGI SPAGNOLI</b>	22
<b>FORMAGGI FRANCESI DI ABBAZIA (latte di vacca)</b>	24
<b>FORMAGGI FRANCESI SELEZIONATI DA PHILIPPE OLIVIER</b>	26
• Latte di capra	26
• Latte di pecora	27
• Erborinati	27
• Latte di vacca	28
<b>PROSCIUTTI E SALUMI ITALIANI</b>	32
• Prosciutti crudi	
• Prosciutti affumicati	34
• Prosciutti cotti	
• Salumi di carne bovina	35
• Salumi di carne suina	
• Cinghiale	36
• Salumi di maiale di cinta senese	37
<b>SPECIALITÀ DELLA SALUMERIA SPAGNOLA</b>	38
• Prosciutti crudi di Spagna	
• Salumi di Spagna	
<b>SPECIALITÀ DELLA SALUMERIA EUROPEA</b>	39
• Prosciutti affumicati	
<b>FOIE GRAS, CARNI FRESCHE E PESCI PREGIATI</b>	40
<b>FOIE GRAS E I DERIVATI DELL'ANATRA FRESCHI</b>	
<b>FOIE GRAS DI PETROSSIAN</b>	
• Foie Gras di Oca ed Anitra, crudo e mi-cuit	
• I conservati in bocciale di vetro	
<b>PESCI PREGIATI, AFFUMICATI E IN CONSERVA</b>	41
• Salmoni selvaggi affumicati	
• Salmoni dei Mari del Nord - salati a mano, affumicati appesi, puliti	
<i>Confezioni "placche" - Confezioni "tranci" - Specialità</i>	
• Aringhe • Acciughe • Bottarga • Alici • Tonno Bonito	
• Peperone Piquillo	42
• Caviale iraniano	43
• Caviale e altri prodotti Petrossian	
<b>ABBINAMENTI CON I NOSTRI PRODOTTI</b>	44
• Bieres à fromages	
• Mieli e Mostarde	
• Confetture agli agrumi di Sorrento	
• Gelatine	
<b>ALTRI PRODOTTI</b>	46
<b>LA PASTICCERIA DELLO CHEF</b>	46
<b>ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE</b>	46

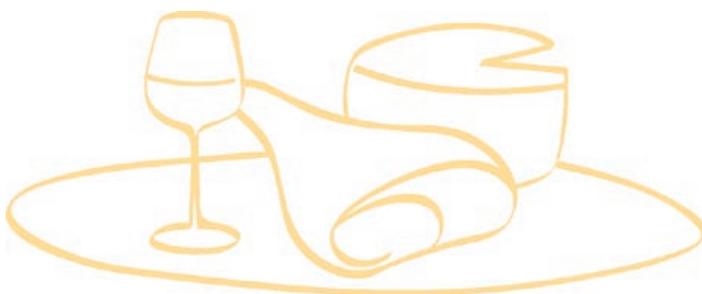




incontaminate d'Europa confluiscono tutti lì, sul tagliere, in una fetta che aspetta solo di essere apprezzata per i sapori che sa sprigionare. Ovviamente l'attesa non sarà lunga.

Le scelte Chiomento, dall'aspetto inconfondibile e dalla fragranza inebriante, sono come delle ricercate opere d'arte, attimi di un'effimera poesia che si consumano all'interno della bocca ma che rimangono impressi nel palato per sempre. Pesce affumicato, mostarde, confetture, gelatine, oli extravergini e aceti balsamici, oltre ad una piccola selezione di specialità pasticciere, chiudono un cerchio semplicemente perfetto, da cui difficilmente si potrà uscire dopo aver goduto di tali irresistibili pietanze.

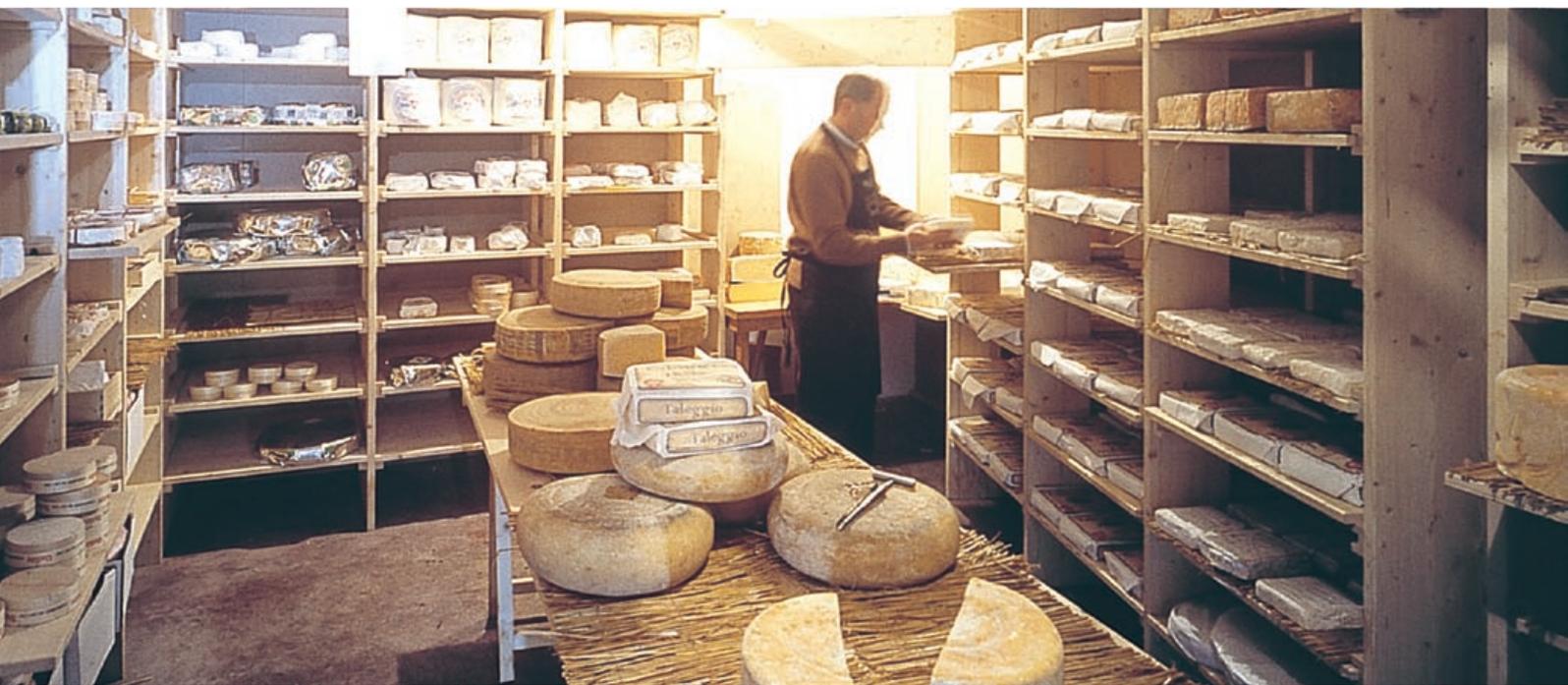
Tutta la responsabilità, o il merito, è da attribuirsi ad Adriano Chiomento. Da cinquant'anni nella commercializzazione di prodotti alimentari, investe continuamente le proprie risorse per poter offrire articoli dall'indiscussa bontà, non solamente perché sono insigniti delle più prestigiose certificazioni di provenienza e qualità, ma perché sono... Chiomento.



*Tutto il bacino del Mediterraneo ha una lunga tradizione nella pratica di stagionare prosciutti e formaggi, fin dai tempi dei romani.*

*La spiegazione sta nel facile accesso al rifornimento del sale, ottimo ingrediente per la conservazione dei cibi fin dall'antichità, unito al clima mediterraneo, combinazione ideale di arie salmastre e venti freschi, che si incuneano nei rilievi montuosi, portando verso il mare arie silvane.*

## Formaggi d'Autore



Affinare un formaggio significa per definizione renderlo più fine, così durante il tempo passato in cantina, il formaggio viene girato regolarmente, inseminato di muffe o lavato.

Secondo i casi, la pasta diviene allora fine e il gusto più sottile. Più i formaggi sono affinati, più i loro caratteri si differenziano.



## SUGGERIMENTI D'AUTORE PER L'ACQUISTO, LA DEGUSTAZIONE E LA CONSERVAZIONE DEI FORMAGGI

### DEGUSTAZIONE

Si può applicare al formaggio pressoché lo stesso metodo degustativo che si utilizza per il vino: alla cieca, per batterie omogenee, attribuendo valutazioni all'aspetto visivo, olfattivo e gustativo.

### ESAME VISIVO

Tralasciando le note sull'aspetto complessivo - la forma geometrica, lo scalzo, le facce - valuterà la crosta per aspetto (sottile, spessa, liscia, netta, a buccia d'arancia, a corteccia, rugosa, secca, umida, chiazzata, fessurata, ammuffita) e colore (bianco, bianco gesso, bianco latte, bianco panna, avorio, paglierino, giallo cera, dorato, oca, nocciola, rossiccio, grigio, nero); la pasta per colore (bianco gesso, bianco latte, bianco porcellana, bianco panna, avorio, paglierino, giallo cera, giallo arancio, oca, nocciola, erborinato con prevalenza verde/grigia/blu) e consistenza (liscia, burrosa, pastosa, gessosa, granulosa, friabile, granitica, spugnosa, secca, colante sotto crosta, con occhiatura accennata/fine/grande).

### ESAME OLFATTIVO

Valuterà l'intensità e la qualità delle sensazioni odorose, tenendo conto che non bisogna limitarsi al riconoscimento degli odori dominanti. Dopo un po' verranno fuori le note odorose complementari, che sono alla base dell'originalità (complessità) di alcuni formaggi. A questo punto si può procedere alla descrizione delle sensazioni odorose percepite, utilizzando spesso il vocabolario del vino, quando non si ricorre a termini specificamente usati solo per il formaggio.

Premesso che l'odore di ammoniacale indica che il formaggio ha superato la soglia di maturazione, mentre rancido e acetone possono ancora rientrare in un quadro di maturazione avanzata, andiamo ad elencare una scala di famiglie di odori, dal più netto al più pesante:

- panna/latticello/acetone
- burro/grasso/rancido
- fiori bianchi/erbe/fieno
- miele/nocciola/mandorla
- vaniglia/spezie
- amarognolo/ginger/amaro
- lieviti/terra
- lana/stalla/caprone
- acidulo/agro/brusco
- viticcio/legno/cantina
- cotto/fumo/bruciato
- muffe nobili/fungo/tartufo bianco
- cavolo/cipolla/aglio.

### ESAME GUSTATIVO

Dopo una descrizione delle sensazioni generali (dolce/sapido/salato, fresco/vivo/bruciante, duro/rotondo/grasso) e dell'intensità e qualità del carattere aromatico (debole, intenso, potente, elegante, netto, particolare, lattico, amaro), si procede a una definizione dei sentori gustativo-aromatici percepiti, riconoscendo ad esempio note di: burroso/butirrico in evoluzione, acidulo, latticello, agro, fermenti dolci o dolciastrati, amarognolo, castagna, nocciola, miele, cotto, tostato, fieno, aglio, cipolla, lana, piccante o pungente, muffa o fungo, rancido.

Occorrerà poi valutare se i sentori percepiti sono in equilibrio tra di loro e quale sensazione armonica il formaggio suscita.

Infine occorre considerare due caratteristiche molto importanti ai fini della valutazione qualitativa di un formaggio: la lunghezza retrogustativa e la suadenza. Per definire la lunghezza (corta, lunga, molto lunga) occorre prescindere dalle sensazioni di salato e piccante, che non esprimono la complessità di un formaggio.



Invece la suadenza si rileva verificando quanto di bocca e di lingua quel formaggio occupi. La suadenza trova il suo contrario nella pungenza, che esprime un gusto netto, forte, ma limitato, mentre la suadenza evidenzia una ricchezza aromatico-gustativa molto ampia e pervasiva.

### CONSERVAZIONE

Quando non c'è un luogo fresco e umido, come nelle vecchie cantine, si utilizzano per i formaggi freschi o semistagionati la parte più bassa del frigo (temp. 5-7°C umidità 80%). Per i formaggi stagionati o duri, un telo di canapa o di cotone umidi possono bastare per la giornata.

In ogni caso formaggi e salumi richiedono, per apprezzarne intatte le qualità migliori, un utilizzo quotidiano, che mantenga costantemente il taglio fresco prima che l'azione dell'aria modifichi in modo determinante colore, consistenza, sapore, profumo. La preparazione del piatto deve sempre essere fatta con prodotto a temperatura ambiente e pertanto i formaggi da preparare dovranno essere messi fuori frigo almeno due ore prima del servizio.

Per evitare il frigo e fruire per intero dell'opera dell'affinatore si consiglia pertanto di acquistare il quantitativo di formaggio idoneo per il consumo della settimana: l'utilizzo della carta oleata per qualche giorno potrà bastare; si riporranno i formaggi in una scatola di legno con coperchio dove l'umidità del frigo filtrerà senza che l'azione dell'aria diretta determini alterazioni (essiccamento, caduta delle qualità organolettiche...)

### TAGLIO

Il formaggio è un prodotto frutto di innumerevoli attenzioni e anche al momento del taglio esige molta cura; per poterne apprezzare al meglio gusto e consistenza è necessario dunque utilizzare strumenti idonei ed una precisa metodologia di taglio.

Le regole base per il corretto taglio dei formaggi devono tenere conto delle loro diverse forme e consistenze, avendo cura di far sì che ogni porzione possa avere una parte di crosta e una parte di cuore.

Per i formaggi a pasta molle si utilizza l'archetto con filo d'acciaio (stracchino, caprini freschi) o coltelli a lama ribassata (taleggio), mentre per quelli a pasta semidura (fontina) si utilizzano coltelli a lama rigida lunghi almeno 30cm (ma per le forme di grandi dimensioni si può utilizzare la coltella a due impugnature).

Per i formaggi stagionati e particolarmente duri (gran nero, vezzena) più che di taglio si parla di rottura, con l'uso di coltelli a goccia: le forme vanno prima aperte per spaccatura e poi scheggiate.

I formaggi erborinati vanno anch'essi tagliati con l'archetto o con il coltello a lama ribassata, quando non sia necessario raccogliarli con una spatola in quanto piuttosto cremosi.

Con la loro freschezza i formaggi esprimono tutta la loro fragranza. I formaggi freschi vanno assaporati in un arco di tempo relativamente breve, non più di una settimana, per riuscire a scoprire tutti i sapori del latte appena munto.

- conservazione +2°C/+4°C

### LE RICOTTE

#### 40.01 RICOTTA DI BUFALA FRESCA 300 g

Campania - conf. 1 Kg

Pasta di colore bianco porcellana, meno granulosa delle altre ricotte; sapore dolce e delicato.



#### 40.02 RICOTTA SCORZA NERA

Abruzzo - forma intera, peso 0,5 Kg

Ricotta prodotta nel Parco Nazionale d'Abruzzo. Nel primo mese viene massaggiata con carbone vegetale e olio extra vergine d'oliva. Il colore della buccia è nero, la pasta è bianca, il sapore delicato.

#### 40.03 RICOTTA AL FUMO DI GINEPRO

Abruzzo - forma intera, peso 200 g

Ricotta del Parco Nazionale d'Abruzzo. Viene lasciata asciugare e poi affumicare con il ginepro. Il profumo è delicato, il sapore dolce con retrogusti erbacei.



#### 40.04 RICOTTINA AFFUMICATA

Friuli - forma intera, peso 500 - 700 g

Prodotto tipico della Carnia. È una ricotta lasciata asciugare e affumicare con bacche di ginepro e legno di betulla. La crosta è bruna e il sapore delicato.



#### 40.05 RICOTTA DI PECORA E CAPRA

Veneto - forma intera, peso 300 g

La ricotta è un derivato dalla produzione del formaggio. Si ottiene riscaldando il siero a 80°C. La ricotta di capra è particolarmente delicata e si presta alla lavorazione in cucina e pasticceria.

### LE PASTE CREMOSE

#### 41.01 BURRATA IN FOGLIA

Puglia - forma intera, peso 2,1 Kg

Formaggio tipico della Puglia prodotto con siero di latte e panna. Si presenta a forma di sacchetto di fior di latte contenente panna e ritagli di pasta filata.



#### 41.02 BURRATINA 100 g

Puglia - conf. 10 pz (1 Kg)



#### 41.03 GIUNCATA PUGLIESE

Puglia - forma intera, peso 1,7 Kg

Prodotto di pasta morbida e consistente di colore bianco latte. Il sapore è fresco e delicato.

#### 41.04 LA CASATELLA DEL PIAVE

Veneto - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio a pasta molle tipico della provincia di Treviso. La pasta è cremosa dal colore bianco e dal sapore dolce. Non ha buccia.



#### 41.05 LA CRESCENZA DI CAPRA

Veneto - forma intera, peso 400 g

Formaggio fresco a pasta molle e cremosa dal colore bianco intenso e gusto dolce. Non ha buccia.



#### 41.06 LO SQUAQUERONE

Romagna - forma intera - peso 2,5 Kg

Formaggio a pasta molle tipico della Romagna. La pasta quasi liquida dal colore bianco porcellana non presenta buccia. Il sapore è dolce e suadente.



#### 41.07 LO SQUAQUERONE PICCOLO 300 g

Romagna - conf. 6 pz (1,8 Kg)

#### 41.08 MASCARPONE

Romagna - peso 1 Kg

Ottenuto dalla coagulazione della panna fresca e acido citrico.

#### 41.0 STRACCIATELLA

Puglia - conf. da 1 Kg

La pasta viene tagliata e filata in modo tale da ottenere delle strisce di pasta filata e panna. Si consiglia di mangiare subito accompagnata da insaccati o con contorni quali insalate, pomodorini e rucola.



### LE PASTE FILATE FRESCHE ARTIGIANALI

- 42.02 BOCCONCINI DI BUFALA 50 g**  
**Campania** - conf. 2 Kg  
*Prodotto di forma sferica di colore bianco e superficie liscia e lucente.  
 La pasta è consistente ricca di sierosità dal profumo muschiato.*
- 42.03 FIOR DI LATTE (CilieGINE, nodini o treccine)**  
**Puglia** - conf. 2 Kg  
*Il nome serve a differenziare la mozzarella prodotta con latte vaccino da quella prodotta con latte di bufala.  
 Si presenta di colore bianco e di consistenza elastica.  
 È utilizzata sia da tavola che come ingredienti per numerosi altri piatti.*
- 42.04 MOZZARELLA DI BUFALA 250 g**  
**Campania** - conf. 2 Kg  
*Formaggio a pasta filata prodotto in Campania con solo latte di bufala. Il colore è bianco porcellana.  
 Il gusto è fragrante, leggermente muschiato.*
- 42.05 SCAMORZA DI BUFALA AFFUMICATA O BIANCA 300 g**  
**Campania** - forma intera, conf. 5 Kg  
*Formaggio a pasta filata a crosta sottile di colore bianco alabastro o grigio tortora se affumicata.  
 La pasta presenta una struttura stratiforme, omogenea e compatta. Il sapore è gradevole e sapido.*
- 42.06 TRECCIONE DI BUFALA CAMPANA**  
**Campania** - forma intera, peso 2 - 5 Kg  
*Formaggio a pasta filata prodotto in Campania con solo latte di bufala. Il colore è bianco porcellana.  
 Il gusto è fragrante, leggermente muschiato.*



### LA CREMERIA

- 43.01 BURRO CROCCANTE AL SALE DELL' ATLANTICO**  
**Francia** - panetti da 250 g  
*Burro crudo lavorato a mano con aggiunta di sale marino.*
- 43.02 BURRO DOLCE DELLA REGIONE del DEUX SEVRES**  
**Francia** - toma da 5 Kg  
*Burro dolce lavorato a mano con sentori freschi e vegetali.*
- 43.03 BURRO DOLCE DELLA REGIONE del DEUX SEVRES**  
**Francia** - panetti da 250 g





Cod.

# Formaggi Italiani a tre latti



Sono ricomparsi nelle fattorie e nei piccoli caseifici, i formaggi a tre latti. Un tempo venivano prodotti in questo modo per mancanza di latte di un solo tipo di animale; oggi gli artigiani del formaggio sanno creare il giusto blended di latte ovino, bovino e caprino: il risultato è sorprendente.

- conservazione +2°C/+8°C

**45.01 GROTTA DI MONTEGALDA**

**Veneto** - forma intera, peso 400 g

Formaggio prodotto con latte di capra e possibile aggiunta di latte di vacca e pecora, lasciato affinare in cantine umide. La pasta è compatta di colore bianco avorio dal gusto delicato. La crosta è rugosa di colore grigiastro tendente al rosso. Cremifica dopo 2 mesi di affinamento.



**45.02 PAGLIETTA**

**Piemonte** - forma intera, peso 250 g

Formaggio prodotto con tre latti e lasciato stagionare e affinare su graticci di paglia donandole un profumo di terra e vegetale. La pasta è cremosa dal colore bianco avorio. Può essere ricoperto da petali di viole.



**45.03 PAGLIETTA alle VIOLE**

**Piemonte** - forma intera, peso 250 g



**45.04 RUNCHERIN**

**Piemonte** - forma intera, peso 200 g

È una robiola stagionata prodotta con tre latti. La pasta è burrosa e la crosta ricoperta da una leggera muffa bianca.



**45.05 TRIFULA**

**Piemonte** - forma intera, peso 250 g

Formaggio tipo toma prodotto a due latti. La pasta è morbida di colore bianco avorio. Vengono aggiunti scaglie di tartufo nero d'Alba.



**45.06 TUFIN CON PEZZI di TARTUFO, o erbe e fiori di montagna**

**Piemonte** - forma intera, peso 500 g

Formaggio a pasta rotta tipo Castelmagno, con aggiunti vari ingredienti. Viene stagionato in grotte di tufo. La pasta tende a sbriciolarsi, la crosta è rugosa.



**45.07A TOMINO SOTT'OLIO al TARTUFO**

**Piemonte** - vaso, peso 3,1 Kg

Prodotto aromatizzato con pezzi di tartufo, porcini, olive nere, alloro, peperoncino.



**45.07 TOMINI SOTT'OLIO al TARTUFO**

**Piemonte** - vaso, peso 314 g



**45.08 TOMINI S/OLIO (alloro, peperoncino, porcini, olive)**

**Piemonte** - vaso, peso 3,1 Kg

**45.09 TOMINI S/OLIO (alloro, peperoncino, porcini, olive)**

**Piemonte** - vaso, peso 314 g

**45.10 TUMIN DEL FEN 100g**

**Piemonte** - conf. 6 pz, peso 650 g

Tomino morbido a crosta bianca, dolce, gustoso e profumato.

Se ne esalta il gusto con la cottura alla piastra o impanato con le uova e pane grattugiato e fritto.



**45.11 TOMA DELLE LANGHE**

**Piemonte** - forma intera, peso 250 g

Formaggio a pasta morbida, affinato per breve periodo in cantina.

La crosta può essere di colore giallo paglierino, il sapore dolce, leggermente acidulo.



**45.12 TUMA DI GIARIOT**

**Piemonte** - forma intera, peso 300 g

Formaggio a pasta cremosa dal gusto dolce, ricoperto da una leggera muffa bianca.

Viene affinato in cantina umida e incartato con carta trasparente e rafia.



**45.13 VALCAVERA (Farigliano)**

**Piemonte** - forma intera, peso 5 Kg

Formaggio a pasta rotta, tipo Castelmagno, lasciato stagionare in cantina nelle valli Cuneesi.

La crosta è rugosa, la pasta compatta, friabile, un pò acidula se giovane.



- conservazione +10°C/+15°C

**46.01 CREMA DI PECORA 350 g****Piemonte***Robiola a coagulazione lattica. Crosta fiorita naturale. Stagionatura da 10 a 15 giorni. Delicata e gustosa.***46.02 CROTTINO DI PECORA 300 g****Piemonte***Formaggio dall'originale tessitura granulosa. Stagionatura da 10 a 20 giorni con tipica forma a tronchetto. Indicato come formaggio da tavola.***46.03 GRAN NURAGHE****Sardegna** - forma intera, peso 16 - 18 Kg*Un nuovo formaggio sardo che ricorda un po' le forme di grana, solo che il latte è di pecora. La forma è grande, la buccia è liscia di colore giallo chiaro. La pasta è granulosa se invecchiato, con un sentore di latte fresco quando è più giovane.***46.04 GREGORIANO****Abruzzo** - forma intera, peso 1,5 Kg*Formaggio prodotto in Abruzzo. Si presenta a forma discoidale con la buccia rugosa e umida. La pasta è cremosa e saporita con sentori floreali.***46.05 PECORINO DI RIPACANDIDA****Basilicata** - forma intera, peso 1 Kg*Prodotto con latte di pecora. La crosta è rugosa ricoperta da muffa bianca, lo scaldo è basso a forma discoidale. La pasta è leggermente occhiata di colore bianco avorio, il gusto è dolce e saporito.***46.06 PECORINO DI RONCOFREDDO****Romagna** - forma intera, peso 1 - 2 Kg*Roncofreddo è un paesino arroccato sulle colline Riminesi dove da sempre si usa affinare il pecorino nel fieno, nelle foglie di noci. La materia prima proviene dal ducato di Montefeltro. In tutte le versioni il prodotto è fine, dolce, di grande eleganza. La pasta è compatta con una fine occhiatura, al gusto si sentono note vegetali con profumo intenso di latte di pecora. Disponibile anche stagionato nelle noci, nella cenere e nel fieno.***46.07 PECORINO DI FOSSA "DELL'ABBONDANZA"****Romagna** - forma intera, peso 1,8 Kg*Il pecorino proviene dal Montefeltro e dopo due mesi di vita, nel mese di agosto viene messo nella fossa dell'Abbondanza nel paese di Roncofreddo in Romagna. Nella fossa rimane fino al 25 di novembre. La buccia è fine e unta. La pasta compatta dal sapore elegante.***46.08 PECORINO DEL VULTURE (scodellato)****Basilicata** - forma intera, peso 2 - 3 Kg*Prodotto con latte di pecora, chiamato anche scodellato dalla caratteristica forma, la buccia è rugosa, la forma tondeggiante, la pasta presenta una leggera occhiatura, il sapore è dolce, più spiccato dopo lunga stagionatura.***46.09 PECORINO DI MOLITERNO****Basilicata** - forma intera, peso 2 - 3 Kg*Prodotto con latte di pecora, il formaggio viene stagionato in cantine o fenditure della montagna della regione. La crosta è spessa di colore testa di moro. La pasta è compatta di colore bianco avorio. Il sapore è intenso e dolce, più piccante dopo 8 mesi di stagionatura.***46.10 PECORINO TOSCANO DOP.****Toscana** - forma intera, peso 1 Kg*Formaggio prodotto con latte di pecora allevate sulle colline senesi; stagionatura di circa 30 giorni, profumo molto delicato e piacevole.***46.11 PECORINO SEMISTAGIONATO DELLE COLLINE SENESI****Toscana** - forma intera, peso 1,5 Kg*Formaggio prodotto sui pascoli senesi con stagionatura di circa 60 giorni; il profumo e il sapore iniziano ad essere più accentuati e decisi.***46.12 PECORINO STAGIONATO DELLE COLLINE SENESI****Toscana** - forma intera, peso 2,0 Kg*Formaggio prodotto sulle valli senesi con latte ovino, stagionatura oltre 90 giorni, il profumo e il sapore, vista la lunga stagionatura, sono decisi e con sentore di cantina.***46.13 PIACENTINU****Sicilia** - forma intera, peso 4 Kg*Prodotto con latte di pecora nelle montagne di Enna. Nella cagliata si aggiunge zafferano selvatico caramellato che dona al formaggio un caratteristico colore giallo. Si aggiungono alla cagliata anche grani di pepe. Il sapore è caratteristico e speziato.***46.14 PRIMUSALE (pepe nero/rosso, naturale)****Sardegna** - forma intera, peso 2,5 Kg*Tipo di prodotto: latte intero di pecora. Aspetto della forma: cilindrica, di diametro e peso variabile. La pasta è compatta dal colore bianca porcellana, con dei solchi non particolarmente profondi.***46.15 SEIRASS NEL FEN DI PECORA****Piemonte** - forma intera, peso 1,5 Kg*Ricotta compatta con lieve aggiunta di latte, salata e stagionata dalla caratteristica forma globosa, ricoperta di fieno di festuche. Indicato come condimento per la pasta o per la preparazione di saporiti patè salati e dolci.***46.16 VASTEDDA****Sicilia** - forma intera, peso 500 g*Prodotto con latte di pecora del Belice. Uno dei pochi formaggi ovini a pasta filata. Al gusto presenta note vegetali.*



# Formaggi Italiani di vacca



Tutti i nostri formaggi provengono dalla lavorazione di latte del territorio di appartenenza e la mia ricerca esasperata mi porta ad affinare, quanto possibile, anche formaggi prodotti con latte di vacche autoctone.

- conservazione +10°C/+15°C

## 47.00 ASIAGO DOP. PRIMONERO

Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Formaggio a latte intero dal gusto delicato e gradevole a produzione limitata. L'odore richiama sentori riferibili in maniera netta allo yogurt, al burro. Prendendolo tra le dita si percepisce morbido, ma non adesivo, ne untuoso.



## 47.01 ASIAGO MEZZANO DOP.

Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Formaggio tipico dell'Altopiano prodotto durante i mesi estivi. Secondo la stagionatura la crosta si colora fino ad arrivare a marrone scuro. La pasta è compatta con tipica occhiatura ad occhio di pernice. Il colore è giallo paglierino con sapori di erbe e fiori di montagna. Stagionatura tra 4 e 6 mesi.



## 47.01B ASIAGO VECCHIO DOP.

Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Formaggio tipico dell'Altopiano prodotto durante i mesi estivi. Secondo la stagionatura la crosta si colora fino ad arrivare a marrone scuro. La pasta è compatta con tipica occhiatura ad occhio di pernice. Il colore è giallo intenso con sapori di erbe e fiori di montagna. Nota piccante. Stagionatura minima 12 mesi.

## 47.02 STRAVECCHIO DI MALGA D'ALPEGGIO

Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Formaggio tipico dell'Altopiano prodotto durante i mesi estivi. Secondo la stagionatura la crosta si colora fino ad arrivare a marrone scuro. La pasta è compatta con tipica occhiatura ad occhio di pernice. Il colore è giallo scuro con sapori di erbe e fiori di montagna. Piccante. Stagionatura minima 15 mesi.



## 47.47 FORMAGGIO GIOVANE DI MALGA D'ALPEGGIO

Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Grande formaggio d'alpeggio dell'Altopiano di Lavarone. La sua crosta è spessa e liscia dal colore marrone. La pasta è giallo intenso dall'occhiatura fine. Quando è stravecchio il gusto è pronunciato ed unico con sentori di pascolo estivo. La crosta può essere lavata con vino rosso.



## 47.04 MEZZANO NEL VINO

Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Formaggio tipico dell'altopiano d'Asiago prodotto durante i mesi estivi. La crosta durante la stagionatura viene lavata con il vino conferendo al prodotto un gusto delicato. La pasta è compatta con tipica occhiatura a occhio di pernice.



## 47.05 BAGOSS D'ALPEGGIO di Bagolino

Lombardia - forma intera, peso 18 - 20 Kg

Formaggio a pasta dura prodotto con latte crudo di vacca di razza Bruno Alpina. La pasta è granulosa, dall'occhiatura fine. Il suo colore è giallo intenso dovuto alla presenza di zafferano. Profuma di olio di lino e di erbe, fiori di montagna. Il sapore è intenso lungo al palato. Il suo affinamento dura fino a 4 anni. Può essere chiamato anche Grana Bresciano.



## 47.06 BASTARDO

Veneto - forma intera, peso 2 Kg

Tipico formaggio riscoperto proveniente dal massiccio del Monte Grappa. Prodotto con latte misto. Il profumo di montagna e pasta in occhiatura fine.



## 47.07 BETTELMATT

Lombardia - forma intera, peso 4 - 5 Kg

Appartiene alla famiglia delle tome della montagna ossolana, di cui rappresenta un cru particolarmente pregiato. Si dice che il gusto particolare di tutte le tome della Val d'Ossola abbia origine da un'erba particolare, la mottolina, che cresce soltanto in questa valle. Ma è il pascolo nel suo complesso che trasferisce al formaggio le sue specificità organolettiche. Il Bettelmatt viene prodotto solo nei mesi estivi.



## 47.08 BITTO Valtellina DOP.

Lombardia - forma intera, peso 7 - 8 Kg

Formaggio della Valtellina prodotto solo in alpeggio durante l'estate. La crosta è liscia tendente dal giallo all'arancione chiaro. La pasta è semidura secondo la stagionatura, di colore giallo paglierino. Il sapore è intenso con retrogusto di erbe e fiori di montagna. E' disponibile in diverse annate di stagionatura.



## 47.09 BRA DURO D'ALPEGGIO DOP.

Piemonte - forma intera, peso 4 - 5 Kg

Tipico formaggio delle Valli Cuneesi. Può essere di due tipi: tenero o duro. La crosta è scura, arancione, la pasta presenta un'occhiatura media. Il sapore è dolce, più deciso dopo 6 mesi.



## 47.10 CACIOCAVALLO PODOLICO

Basilicata - forma intera, peso 2 Kg

Raro formaggio a pasta filata prodotto con latte di vacca di razza Podolica. Ha la forma di fiaschetta tipica del Sud. Il sapore è avvolgente con retrogusto di sottobosco di macchia mediterranea.



## 47.11 CACIOCAVALLO SILANO DOP.

Calabria - forma intera, peso 1,2 Kg

Formaggio calabrese a pasta filata dalla crosta chiara se giovane, e giallo intenso se è invecchiato. La pasta è compatta con piccole screziature. Il sapore tende dal dolce al piccante.



## 47.12 CARNIA

Friuli - forma intera, peso 4 - 5 Kg

Formaggio prodotto in Alta Carnia nelle poche latterie rimaste nelle montagne che confinano con Austria e Slovenia. La crosta è liscia e spessa dal colore giallo. Il sapore ricorda fieno fresco e fiori. Diventa molto intenso dopo un anno di stagionatura.



- conservazione +10°C/+15°C

**47.13 CASERA CROTTO della Valtellina DOP.****Lombardia** - forma intera, peso 4 - 5 Kg*Formaggio cugino del Bitto. Viene prodotto tutto l'anno e può essere affinato per più di dodici mesi. La crosta è liscia e la pasta è compatta con una leggera occhiatura.***47.14 CASTELMAGNO D'ALPEGGIO ESTIVO DOP.****Piemonte** - forma intera, peso 5 - 6 Kg*Formaggio prodotto in alta montagna nel paese di Castelmagno, nel Cuneese e in tutta la Val Grana. È un formaggio a pasta rotta, friabile, di colore bianco, dal sapore intenso di latte. Può diventare erborinato dopo lungo tempo di affinamento.***47.15 FONTINA DOP.****Val d'Aosta** - forma intera, peso 7 - 8 Kg*Formaggio prodotto in tutta la Valle d'Aosta con latte proveniente da vacche di razza Valdostana. La crosta viene lavata con acqua e sale tutti i giorni e dopo 3 mesi viene marchiata. Il colore è arancione e il gusto è tipicamente dolce con note floreali.***47.16 FORMAGGIO SALATO****Friuli** - forma intera, peso 5 Kg*Tipico formaggio dell'Alta Carnia. Le tome prodotte in alpeggio vengono poi portate a valle e immerse in vecchi tini di rovere ricolmi di una salamoia di latte, panna e sale, vecchia di 150 anni. Rimangono in amollo per diversi mesi acquistando un sapore deciso. La crosta è umida di colore bianco avorio, la pasta di colore giallo con spessa occhiatura. Il sapore è deciso, coinvolgente.***47.17 FORMAI DI FRANT****Friuli** - forma intera, peso 1 Kg*Formaggio dell'Alta Carnia. La tradizione vuole che le forme d'alpeggio mal riuscite, non per caseificazione ma per forme irregolari, venissero frantumate e messe in salamoia in una mastella di legno con un tappo che tiene in pressione la pasta. Poi la pasta viene tolta e rimessa in piccole forme.***47.18 GRANA NERO****Emilia** - forma intera, peso 30 Kg*È un formaggio nato più di mille anni fa nell'Appennino Bolognese. I monaci di quel tempo producevano un formaggio grana e per poterlo conservare più a lungo lo ungevano con carbone e cera d'api, dando così alla crosta un colore nero. La pasta è gialla che si scioglie in bocca, con aromi di latte fresco e burro.***47.19 MASTELLA (VECIA MASTELA)****Veneto** - forma intera, peso 3 - 4 Kg*Formaggio prodotto nella Marca Trevigiana, recuperato dopo un periodo di oblio. Una volta la cagliata veniva fatta dentro alle tinozze. La pasta è morbida, il gusto dolce, la buccia rugosa.***47.20 MOLLANA****Piemonte** - forma intera, peso 300 g*Formaggio della Val Bordera nell'Appennino Ligure Piemontese. L'aspetto è discoidale. La buccia è sottile e la pasta cremosa e dolce. Al gusto si percepiscono note intense di erba medica.***47.21 MONTASIO DOP.****Friuli** - forma intera, peso 4 - 5 Kg*Formaggio tipico del Friuli Venezia Giulia. Nasce nel massiccio del monte Montasio in Alta Carnia e viene prodotto fino alle province Venete. Dopo 2 anni di stagionatura, il Montasio esprime tutta la sua personalità. Quando è fresco si può usare per preparare il fritto.***47.22 MONTASIO NEL VINO****Friuli** - forma intera, peso 4 - 5 Kg*Stessa lavorazione del Montasio ma la crosta viene lavorata con il vino.***47.23 MONTEBORE (70% vacca - 30% pecora)****Piemonte** - forma intera, peso 600 g*Formaggio dalla caratteristica forma a torta nuziale composto da tre formine che durante l'affinamento rifondono in un unico formaggio. È un prodotto dell'Appennino Ligure. La sua crosta è rugosa e la pasta morbida dal sapore dolce.***47.24 MONTEVERONESE vecchio DOP****Veneto** - forma intera, peso 6 - 7 Kg*Formaggio semigrasso a pasta semicotta dal colore bianco al giallo paglierino secondo la stagionatura. Presenta una discreta occhiatura e al palato è dolce, tendente al piccante dopo 1 anno di stagionatura.***47.25 MORLACCO DEL GRAPPA****Veneto** - forma intera, peso 5 - 6 Kg*Formaggio antico dei Morlacchi, un antico popolo dalmata, trasferitosi poi in Veneto lungo le pendici del Grappa. Prodotto con latte di vacca. La crosta è rugosa e la pasta finemente occhiata dal colore bianco avorio. Può essere affinato sotto il fieno.***47.26 PARMIGIANO REGGIANO VECCHIO DOP.****Emilia** - spicchio da 4 Kg*È il formaggio più famoso d'Italia. Viene stagionato per 2 o 3 anni. La pasta è giallo paglierino.**La crosta liscia e spessa. Di grande qualità.**È un Parmigiano di 24 mesi, al palato la pasta si scioglie, da meditazione il 36.*

Cod.

# Formaggi Italiani di vacca

- conservazione +10°C/+15°C



**47.27 PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DOP.**

**Emilia** - spicchio da 2 Kg

Formaggio prodotto in tutta la Val Padana a latte crudo di due mungiture. La crosta si presenta liscia, spessa di colore giallo scuro o dorato. La pasta è granulosa di colore giallo paglierino. Il sapore è deciso e fragrante.



**47.28 PROVOLONE DEL MONACO di Vico Equense**

**Campania**- forma intera, peso 3 Kg

Formaggio a pasta filata originario dei Monti Lattari. Viene stagionato appeso su stanghe di legno, in cantine di tufo. La crosta è scura e assume un gusto piccante dopo 6 mesi di stagionatura.



**47.29 QUARTIROLO DOP.**

**Lombardia** - forma intera, peso 3 Kg

Può essere stagionato per lungo tempo. La crosta è rugosa e la pasta è compatta e di colore bianco senza occhiature. Il sapore è dolce con sentori di burro.



**47.30 RAGNO ROSSO**

**Piemonte** - forme da 2-2,5 Kg

Formaggio a latte vaccino non pastorizzato, adatto per gli amatori di gusti forti e decisi. Stagionatura 12 mesi, di aspetto trascurabile all'esterno, una volta aperto si rivela irresistibile. La forma perde oltre il 50% del peso e diventa decisamente compatta, ma morbida al taglio. Profumo tipico di cantina e gusto marcato, si accompagna con rossi corposi e passiti. Forma di parallelepipedo dal peso di circa 2,5 kg.



**47.31 RAGUSANO DOP.**

**Sicilia** - forma intera, peso 5 Kg

È come un ragusano DOP.

**47.33 RASCHERA DOP.**

**Piemonte** - forma intera, peso 6 - 8 Kg

Formaggio delle montagne Piemontesi. La forma è quadrata ma può essere anche rotonda, viene prodotto tutto l'anno in pianura, ottimo quello d'alpeggio. La crosta è grigio scura, la pasta è morbida ed intensamente occhiata. Il gusto è saporito.



**47.34 RICOTTA NEL FIENO 300 g**

**Piemonte**

Tipica ricotta lasciata maturare nel fieno della Val Pellice che dona al formaggio un sapore unico. La pasta è cremosa dal sapore persistente.



**47.35 ROBIOLA PASSITA IN CANTINA**

**Lombardia** - forma intera, peso 800 g

È un formaggio a crosta naturale tipico delle Valli Bergamasche e del Bresciano. La crosta è sottile, la pasta è cremosa e dolce.



**47.36 RUÈ**

**Piemonte** - forma intera, peso 300 g

Raro formaggio a pasta molle dell'entroterra Ligure, prodotto con latte vaccino e piccola percentuale di latte ovino. La crosta è sottile. Al palato si percepiscono note floreali ed erbacei.



**47.37 SALVA DOP.**

**Lombardia** - forma intera, peso 3 Kg

Può essere stagionato per lungo tempo. La crosta è rugosa e la pasta è compatta e di colore bianco senza occhiature. Il sapore è dolce con sentori di burro.



**47.38 SANTO**

**Piemonte** - forme da 2,5 kg

Formaggio a crosta liscia, marrone screziata di colori che variano dal verde al beige; la pasta, di un giallo carico, quasi ocra è punteggiata da minutissime occhiature ben distribuite; al gusto è delicato inizialmente al momento della rottura tra i denti; l'aroma ricorda la lavorazione a "grana": delicato e un po' saporito alla fine.



**47.39 SCIMUDIN DELLA VALTELLINA**

**Lombardia** - forma intera, peso 4 - 5 Kg

Formaggio della Valtellina a crosta fiorita e ricoperta di muffa bianca. La pasta è morbida, leggermente occhiata. Più saporito quello prodotto nei mesi estivi.



**47.40 SORA DI VALCASOTTO**

**Piemonte** - forma intera, peso 2 - 3 Kg

Formaggio delle valli Cuneesi. La sua forma ricorda le suole delle scarpe, zoccoli usati dai malgari della Val Casotto. La crosta è liscia, di color grigio e presenta i segni dei teli usati per la sgrondatura del siero. Il sapore è dolce, più intenso quello d'alpeggio.



Cod.

## Formaggi Italiani di vacca

- conservazione +10°C/+15°C

### 47.41 TALEGGIO CREMOSO DOP.

**Lombardia** - forma intera, peso 2 Kg

*Uno dei formaggi più famosi in Italia. Fa parte della famiglia degli stracchini.*

*E' un formaggio di vacca a crosta lavata con acqua e sale grosso.*

*La sua buccia è di colore arancione, umida ed elastica per permettere alla pasta di cremificare.*

*Il gusto è intenso con sentori di terra e di nocciole.*

### 47.42 TESTUN D'ALPEGGIO ESTIVO

**Piemonte** - forma intera, peso 6 - 7 Kg

*Formaggio d'alpeggio delle valli Piemontesi.*

*La sua crosta è di colore testa di moro con a volte impresso a fuoco il nome "Testun".*

*La pasta è pressata di colore giallo e il gusto ricorda erbe e fiori di montagna.*

*La crosta può essere lavata con vino rosso nebbiolo.*

### 47.43 TESTUN CIUC

**Piemonte** - forma intera, peso 3 - 4 Kg

*Stessa lavorazione del Testun ma la crosta viene lavorata con il vino.*

### 47.44 TORTA ALPINA DELLA VALSASSINA

**Lombardia** - forma intera, peso 4 Kg

*Formaggio della Valsassina. La sua crosta è rugosa di colore grigio.*

*Lo scalzo basso a forma di disco. La sua pasta è cremosa e il gusto dolce.*

### 47.45 VEZZENA D'ALPEGGIO ESTIVO

**Veneto** - forma intera, peso 6 - 7 Kg

*Grande formaggio d'alpeggio dell'Altopiano di Lavarone.*

*La sua crosta è spessa e liscia dal colore marrone. La pasta è giallo intenso dall'occhiatatura fine.*

*Quando è stravecchio il gusto è pronunciato ed unico con sentori di pascolo estivo.*

*La crosta può essere lavata con vino rosso.*



# Formaggi Italiani Erborinati verdi o blu

Blue vein cheeses have encountered great success in recent years, and I never tire of encouraging my producers to create new cheeses based on goat's or sheep's milk, like the Verde dei Berici and Blu di capra.

- store at +2°C/+8°C

## 48.01 BLU COZIE' DI PECORA

**Piedmont** - whole cheese, weight approx. 4 Kg

*A particularly tasty blue-veined cheese, which becomes strong at an advanced stage of maturity. A table cheese that is also suitable for flavouring numerous recipes in the kitchen.*



## 48.02 BLU DEL BIRRAIO

**Piedmont** - forme da 800 g

*Formaggio prodotto con latte vaccino erborinato con aggiunta di lievito di birra. Forma rettangolare dal peso di circa 800 g, gusto delicato se fresco, a mano a mano che inizia la maturazione, il sapore è sempre più deciso.*



## 48.03 BLU DI CAPRA

**Veneto** - forma intera, peso 1 Kg

*Prodotto a Montegalda in provincia di Vicenza.*

*La crosta si presenta liscia e forata, la pasta è blu, il gusto è elegante.*



## 48.04 BLU DI LODI

**Lombardia** - forma intera, peso 2,5 Kg

*Formaggio prodotto nel comune di Lodi. Il metodo di produzione è il medesimo del gorgonzola naturale.*

*La crosta è rugosa, la pasta è grassa e stratta di venature blu e verdi. Il sapore è intenso.*



## 48.05 GORGONZOLA CREMOSO

**Piemonte** - spicchio, peso 1,5 Kg

*Versione più moderna di quello naturale. La crosta è lavata, rugosa con fori per permettere il formarsi dell'erborinatura. La pasta è cremosa con striature verdi e blu. Il gusto è dolce.*

## 48.06 GORGONZOLA PICCANTE DOP.

**Piemonte** - spicchio, peso 1,5 Kg

*Formaggio a pasta erborinata con Penicillium Roquefortis. È un formaggio a crosta lavata, prodotto a due paste secondo l'antico modo, quindi con metodo di lavorazione naturale. La crosta è umida e rugosa, la pasta affinandosi si presenta rigata e punteggiata da colori blu e verde. Il gusto è persistente.*



## 48.07 MONTEBLÙ

forma intera, peso 2 Kg

*Erborinato di montagna, profumato di erbe, è prodotto con caglio di capretto e una piccola aggiunta di latte caprino.*

*La pasta è cremosa, a maturazione centripeta, molto venato solo a lunga maturazione. Il gusto è deciso e aromatico.*



## 48.08 MONTEMARZO

**Piemonte** - forma, peso 2 Kg

*Formaggio a latte crudo vaccino, stagionatura 60 giorni; forma cilindrica del peso di circa 2 kg, a buccia rugosa e fi orita, salata a secco. Pasta cremosa nel sottocrosta, asciutta e friabile al centro; di colore bianco con possibili venature blu. Formaggio laborioso e pregiato che si avvicina molto al sapore del Castelmagno. Sugeriamo un abbinamento con miele di castagno.*



## 48.09 STRACHITUNT

**Lombardia** - spicchio, peso 1,5 Kg

*Formaggio antico delle valli bergamasche appartenente alla famiglia degli stracchini. La crosta è ruvida, umida tendente al rossiccio. La pasta è screziata di verde blu per lo sviluppo delle muffe.*



## 48.10 VALDIVREA

**Piemonte** - forma, peso 2 Kg

*Formaggio erborinato prodotto con latte crudo di alta montagna, definito da molti estimatori un "grande erborinato di capra". Stagionatura 2 mesi, pasta bianca finissima, venata di blu e giallo, gusto aggressivo ma contemporaneamente molto aromatico e fresco. Si presenta in forme da 2 kg, avvolto in carta stagnola dorata.*

## 48.11 VERDE DEI BERICI

**Veneto** - forma intera, peso 1 Kg

*Prodotto ai piedi dei Colli Vicentini con due latti. La crosta è di colore grigio e rugosa con piccoli fori per innesto delle muffe. La pasta è bianca, morbida con venature blu e verdi. Il sapore è delicato.*



Cod.

## Formaggi Svizzeri

Grandi cru delle montagne svizzere affinati con cura nelle nostre cantine per oltre due anni.

- conservazione +10°C/+15°C



### 49.01 EMMENTALER GRAN RISERVA

**Svizzera** - spicchio 1/8, forme da 12 Kg

16 mesi: prodotto con latte di vacca a pasta cotta. La crosta si presenta liscia, dura, asciutta di colore giallo marrone. La pasta di colore avorio o giallo chiaro. È elastica con occhiature diffuse di dimensioni variabili da 1 a 3 cm. L'aroma è intenso caratteristico di noce.

Il sapore è delicato di noci caratteristico, dolce se non è particolarmente stagionato.

In bocca risulta elastica e morbida.



### 49.02 GRUYERE GRAN RISERVA

**Svizzera** - forma intera, spicchio 1/4, forme da 9 Kg

30 mesi: prodotto con latte di vacca, pasta cotta. La crosta si presenta liscia leggermente umida per la formazione di macchie di colore marrone giallastro. La pasta è di colore avorio, giallo chiaro.

La pasta è morbida elastica con occhiature piccole e rotonde.

L'aroma è tipico e di nocciola. Il sapore è leggermente piccante con sottofondo di nocciola e pinoli.

### 49.03 TÊTE DE MOINE

**Svizzera** - forma intera, peso 800 g

Prodotto con latte di vacca, presenta una crosta dura di colore variabile dal bruno al bruno rossastro.

La pasta è di colore avorio e di consistenza semi dura.

Secondo i tempi di stagionatura, on occhiatura piuttosto rada da 1 a 8 mm. Presenta talvolta piccole fessure.

L'aroma è abbastanza intenso e caratteristico che diviene sempre più accentuato con la stagionatura.

Il sapore è dolce e leggermente piccante con l'invecchiamento.



Cod.

## Formaggi del Regno Unito

Da anni di viaggi e assaggi ha messo a punto l'assortimento che vi invitiamo a proporre alla clientela

italiana. Gli ingredienti sono il latte crudo di pascoli indenni da qualsiasi contaminazione, l'esperienza di un popolo dedito da secoli alla pastorizia ed all'agricoltura ed una vera passione per il cibo. Dall'Inghilterra, ai due famosi formaggi a latte crudo inglesi, aggiungiamo lo Shropshire, simile allo Stilton ma a pasta arancio.

- conservazione +10°C/+15°C

### ERBORINATI

#### 50.01 STILTON "COLSTON BASSET"

**Nottinghamshire** - forma intera, peso 8 Kg

Formaggio a base di latte vaccino a pasta erborinata.

La crosta ha un aspetto di colore grigio oca bruno, dura, ruvida, screpolata, ricoperta di muffe.

La pasta è di colore chiaro o paglierino ma può arrivare anche a un colore oca più o meno intenso, percorsa da tipiche venature verde grigio, si presenta cremosa ma anche friabile.

L'aroma è intenso, il sapore piccante a seconda della stagionatura.



#### 50.02 CHEDDAR "MONTGOMERY"

**Somerset** - forma intera, peso 26 Kg

Il formaggio Cheddar viene prodotto con latte vaccino a pasta semi cotta, pressata.

La forma è cilindrica o a parallelepipedo di dimensioni variabili. La crosta si presenta dorata, talvolta arancione e può presentare un rivestimento ceroso di colore rosso.

La pasta si presenta di colore panna e di colore giallo nelle forme più invecchiate ed elastica.

L'aroma è tenue con leggeri sentori di panna che divengono più intensi quando è stagionato.

Il sapore è dolce in quello poco stagionato, piccante con sentori di nocciola e di tostatura in quello stagionato.



#### 50.02 SHROPSHIRE "COLSTON BASSET"

**Nottinghamshire** - forma intera, peso 8 Kg

Dall'Inghilterra ai due famosi formaggi a latte crudo inglesi aggiungiamo lo Shropshire simile allo Stilton ma a pasta arancio dovuta alla presenza del colorante naturale annatto.





È proprio vero che la Spagna è la regione d'Europa dai cento formaggi. La tradizione li vuole prodotti principalmente con latte di pecora ma non dimentichiamoci dei grandi cru di capra o i vaccini delle Baleari.

### LATTE DI CAPRA - conservazione +2°C/+8°C

#### 51.01 GARROTXA

**Catalunya** - forma intera, peso 1 Kg

Formaggio artigianale catalano stagionato almeno 1 mese e prodotto con latte di capra a coagulazione mista.

Presenta una pasta morbida con crosta semidura di colore grigio intenso, di forma cilindrica con scalzo arrotondato e del peso di circa 1 Kg.



#### 51.02 MONTENEBRO (raramente disponibile e solo su ordinazione)

**Avila** - forma intera, peso 1 - 1,5 Kg

È un formaggio prodotto in Spagna nella valle del Tietar, prodotto con latte di capra crudo e pesa circa 1,5 Kg.

La sua crosta è ricoperta di carbone vegetale che un tempo serviva per proteggere la pasta del formaggio dagli insetti.

Il colore della pasta è bianco intenso ed il sapore è delicato e untuoso. Viene stagionato per 60 giorni.

Il suo abbinamento ideale è con un vino bianco di grande struttura.

#### 51.03 MURCIA AL VINO

**Murcia** - forma intera, peso 2 Kg

È un formaggio maturo lavorato con latte pastorizzato di capra. La pasta si presenta compatta, liscia di colore bianco intenso, molto grassa. La maturazione prevede il lavaggio della crosta con vino, conferendo un colore violaceo. Il sapore è dolce, cremoso e mantecoso al palato, con un leggero aroma di vino.



### LATTE DI PECORA - conservazione +10°C/+15°C

#### 52.01 IDIAZABAL DOP.

**Navarra** - forma intera, peso 1 - 2 Kg

Formaggio a pasta dura, grasso, ottenuto con latte di pecora delle razze Lacha e Carrazana, senza l'uso di conservanti e con una percentuale di grassi sulla sostanza secca del 45% minimo. La forma è cilindrica, con facce piane, altezza tra 8 e 12 cm, diam. da 10 a 30 cm e del peso di circa 2 Kg. La crosta è dura di colore arancione pallido con sfumature scure se il formaggio è sottoposto ad affumicatura. La pasta si presenta compatta, di colore paglierino tendente al giallo, con piccole e sparse occhiature.

#### 52.02 MANCHEGO DOP.

**Castilla y Leon** - forma intera, peso 2 - 3,5 Kg

Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di pecora di razza Manchega. La percentuale di grassi sulla sostanza secca è del 45% e la maturazione di 60 giorni. La crosta è dura, compatta, di colore variabile dal bianco al paglierino, può presentare piccoli occhi irregolarmente distribuiti.



#### 52.03 RONCAL DOP.

**Navarra** - forma intera, peso 2 - 3 Kg

Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di pecora delle razze Lacha e Rasa. La percentuale di grassi sulla sostanza secca è del 50% e la maturazione di almeno 120 giorni. La pasta è compatta, dura di colore variabile dal bianco paglierino con pori ma senza occhiature. In bocca il caratteristico sentore di latte si somma una sensazione lievemente



Cod.

## Formaggi Spagnoli



**52.04 ZAMORANO DOP.**

**Castilla y Leon** - forma intera, peso 3 Kg

Formaggio di latte di pecora di razza "churra" a pasta pressata non cotta, del peso di circa 3 Kg. Il sapore è intenso, leggermente piccante e persistente al palato.



**LATTE DI VACCA** - conservazione +10°C/+15°C

**53.01 MAHON DOP.**

**Baleari** - forma intera, peso 1,5 - 3 Kg

Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di vacca con eventuale aggiunta di latte di pecora. La stagionatura minima è di 60 giorni, giunto a 150 si definisce maturo. Si presenta di forma parallelepipedica con base quadrata.

**53.02 TETILLA DOP.**

**Galicia** - forma intera, peso 1 Kg

Formaggio giovane o semistagionato ottenuto con latte di vacca. La percentuale di grassi sulla sostanza secca è del 45% e la maturazione dura almeno 7 giorni. La Tetilla ha una forma particolare e molto caratteristica, peso da 0,5 a 1,5 Kg e dimensioni tali. La crosta è resistente, fine ed elastica di almeno 3 mm di spessore e di colore giallo paglierino. La pasta invece è morbida cremosa e uniforme con pochi occhi regolarmente ripartiti, di colore bianco tendente al paglierino, all'assaggio si presenta morbido leggermente acidulo e con sentori netti di latte.



**ERBORINATI** - conservazione +10°C/+15°C

**54.01 CABRALES DOP.**

**Asturias** - forma intera, peso 2 - 4 Kg

Formaggio erborinato ottenuto con latte crudo di vacca, pecora e capra senza l'uso di alcun conservante e con una percentuale di grassi sulla sostanza secca del 45% minimo.

Matura almeno 2 mesi a partire dalla coagulazione della cagliata.

La forma è cilindrica con facce piane tra 7 e 15 cm e peso variabile a seconda dell'area di produzione.

La pasta si presenta compatta senza occhiature con coesione diversa a seconda della maggiore o minore fermentazione.

Il sapore è leggermente piccante più accentuato quando il formaggio è ottenuto da latte di pecora o di capra in purezza.



**54.02 VALDEON DOP.**

**Castilla y Leon** - forma intera, peso 2 Kg

Formaggio erborinato prodotto nella regione del Leon con latte vaccino caprino e ovino stagionato, minimo 2 mesi.

Ha una crosta semidura di color grigio, pasta elastica e sapore molto deciso.



# Formaggi Francesi di abbazia (latte di vacca)



I monaci in Francia si tramandano l'arte casearia. I Paesi del Nord sono la regione più ricca di Abbazie, dove ancor oggi si lava il formaggio con le birre artigianali.

## 55.01 ABBAZIA DELLA PROVVIDENZA

**Pays du Nord** - forma intera, peso 2 Kg

*L'Abbazia della Provvidenza è un formaggio pasta pressata e non cotta, l'affinamento dura dalle tre alle sei settimane, la consistenza è morbida ed elastica. La crosta, lavata, ha un colore dalle sfumature arancioni. Il sapore è fruttato.*

## 55.02 ABBAZIA DE BEL VAL

**Pays du Nord** - forma intera, peso 1,5 - 1,8 Kg

*Prodotto con latte di vacca, viene stagionato secondo i metodi moderni presentando alla fine la caratteristica occhiatura fine. Durante la stagionatura di 2 mesi le forme vengono regolarmente lavate con salamoia tinta con l'annatto e verso la fine della stagionatura lavato con birra locale.*



## 55.03 ABBAZIA DE MONT DE CATS

**Pays du Nord** - forma intera, peso 2 Kg

*Formaggio prodotto nelle Fiandre a carattere artigianale, viene prodotto in un piccolo caseificio indipendente con il latte delle stalle vicine. La forma non ancora matura presenta la caratteristica occhiatura fine. Durante la stagionatura di almeno 1 mese le forme vengono regolarmente lavate con la salamoia tinta con l'annatto (colorante naturale), sostanza rossa estratta dai semi di orellana.*

## 55.04 ABBAZIA DE ST. PAULIN

**Pays du Nord** - forma intera, peso 2 Kg

*Formaggio pregiato e raffinato è uno dei numerosi derivati del Port du Salut, il capostipite dei formaggi di Abbazia. Durante la stagionatura che dura 6 - 8 settimane le forme vengono lavate con salamoia.*



## 55.05 ABBAZIA DE TROISVEAUX

**Pays du Nord** - forma intera, peso 1,8 - 2 Kg

*L'Abbazia de Troisveaux ha una pasta pressata non cotta ed è ricoperto da una crosta lavata. L'affinamento si potrae dalle due alle tre settimane. La crosta è sottile e umida di colore giallo arancio. La pasta è morbida e delicata dal gusto pronunciato.*



## 55.06 COEUR DIT D'ARRAS

**Pays du Nord** - forma intera, peso 150 g

*È un formaggio a pasta molle affina dalle 3 alle 4 settimane. La sua crosta lavata e umida sprigiona un odore fine e gradevole. Rispetto ad altri formaggi del Nord a crosta lavata e umida, il Coeur Dit d'Arras ha la particolarità di sciogliersi in bocca. Deve dunque essere consumato quando è morbido e non quando è asciutto.*



## 55.07 CRAQUEGNON

**Pays du Nord** - forma intera, peso 600 g

*Formaggio francese prodotto con latte vaccino a crosta lavata con le birre del nord. La pasta è semidura a latte crudo e dal sapore deciso.*

## 55.08 CRAYEUX DE RONCQ DE T. COUVREUR

**Pays du Nord** - forma intera, peso 250 g

*Formaggio a crosta lavata con pasta molle, dal centro gessoso.*

## 55.09 MAROILLE MIGNON

**Pays du Nord** - forma intera, peso 250 g

*È un formaggio a pasta molle a crosta lavata di colore arancio. Viene affinato in locali idonei dalle 5 alle 13 settimane fino ad ottenere una pasta morbida e burrosa dal bouquet intenso e dal sapore deciso.*

## 55.10 SAINT REMY

**Pays du Nord** - forma intera, peso 150 g

*Formaggio dal sapore delicato con un gusto simile al Camembert, ideale per chi voglia gustare un piccolo assaggio di formaggio a crosta lavata. Stagionatura da 2 - 3 settimane.*

## 55.11 VIEUX BOULOGNE

**Pays du Nord** - forma intera, peso 300 g

*Formaggio lavorato con latte vaccino si presenta di forma quadrata a pasta pressata e a crosta umida con un contenuto pari al 45% di materie grasse. Lavato con birra viene affinato per 7 settimane. La crosta è di colore arancione e la pasta color avorio è leggermente elastica.*







I formaggi di fattoria sono i più rari. Vengono lavorati solamente con il latte crudo prodotto dai propri animali e appena munto. La fabbricazione è assolutamente tradizionale e l'affinatura estremamente delicata.

## LATTE DI CAPRA - conservazione +2°C/+8°C

- 56.01 BANON DE CHALAIS**  
**Provenza** - forma intera, peso 100 g
- 56.02 BONDE DE GATINE de Louis Marie**  
**Deux Sevres** - forma intera, peso 250 g  
*Questo formaggio di capra si ottiene da una coagulazione lattica e ha la forma di un tappo di botte da cui prende il suo nome. Il suo affinamento dura dalle 4 alle 10 settimane. Lascia in bocca un gusto caprino privo di qualsiasi aggressività.*
- 56.03 BUCHETTE A LA SARIETTE (Santoreggia)**  
**Provenza** - forma intera, peso 250 g
- 56.04 CATHARE DALLA CROCE OCCITANA**  
**Pirenei** - forma intera, peso 75 g  
*È un formaggio di capra con una croce occitana stampata sulla faccia superiore del suo disco piatto, cosparso di cenere. Il Cathare si copre di Oidium dalla finissima peluria e la pasta lega molto rapidamente, presentando una consistenza liscia e fine e offrendo un gusto caprino ben pronunciato.*
- 56.05 CHEVRE DE L'ARRIEGE**  
**Pirenei** - forma intera, peso 250 g  
*Formaggio prodotto con latte crudo di capra lasciato affinare in scatole avvolte da una corteccia di betulla. Da servire al cucchiaino.*
- 56.06 COEUR DE CHEVRE DEL BOULONNAIS**  
**Pays du nord** - forma intera, peso 140 g  
*È un piccolo caprino a forma di cuore che presenta una crosta simile a quella del Rocamadour. La pasta è morbida.*
- 56.07 CROTTIN DE CHAVIGNOL**  
**Loira** - forma intera, peso 180 g  
*Prodotto a latte di capra della regione dello Cher. Formaggio a pasta molle e a crosta naturale. Di forma rotonda molto spessa. Viene invecchiato a secco per 2 mesi in cantine fresche. Il sapore è tipico ed accentuato. Si abbina ad un vino bianco secco.*
- 56.08 LINGOTS DEI MONACI DI SAINT NICOLAS**  
**Cevenne** - forma intera, peso 100 g  
*È un piccolo formaggio a forma di lingotto con la crosta ricoperta da uno strato sottile di Oidium Lactis e di Penicillium, che emana un marcato profumo di timo che deriva dall'alimentazione delle capre che brucano le erbe selvatiche e aromatiche della "garrigue".*
- 56.09 MOTHAIS CON LA FOGLIA**  
**Deux Sevres** - forma intera, peso 200 g  
*Questo caprino a pasta soffice non pressata e non cotta presenta una crosta naturale di un bel bianco gesso. Il Mothais viene affinato sopra una foglia di castagno che ne regola il tasso di umidità. L'affinamento dura dalle 3 alle 4 settimane in cantina asciutta e ventilata. La pasta tende al fondente, ha un gusto delicato ed è protetta da una crosta collosa.*
- 56.10 POULIGNY ST PIERRE, AOC**  
**Loira** - forma intera, peso 300 g  
*È un formaggio stagionato 4 settimane, dalla forma piramidale allungata. La crosta è asciutta con una buona muffa blu, la pasta è di un bianco lucente e di consistenza fine, umida, delicata, morbida e friabile. L'aroma è acidulo segue un sapore salato poi dolce.*
- 56.11 SAINT MAURE de TOURAINE A.O.C. (oppure cod. 161 TUNNEL de CHEVRE - peso 450 g)**  
**Francia** - conf. 15 pz, peso 200 g  
*Formaggio prodotto con il metodo tradizionale: si mette la cagliata in una lunga fasciera cilindrica, facendola sgocciolare naturalmente. Si estrae quindi il formaggio dalla fasciera e lo si fora con una cannuccia, che serve a consolidare la fragile forma oblunga e a ventilarne l'interno. Si riveste la forma con cenere di carbone e la si lascia su una tavola per terminare lo sgocciolamento. Stagionatura da 2 - 4 settimane.*
- 56.12 SELLES SUR CHER A.O.C.**  
**Loira** - forma intera, peso 180 g  
*Formaggio di capra a latte crudo prodotto in Francia nel Charente Poitou. Dopo essere stato cagliato il Selles sur Cher viene polverizzato con carbone di legna, mescolato al sale per proteggerlo dagli insetti. Il suo affinamento può durare da 10 giorni a 3 settimane. Al palato il sapore è delicato e fine con leggeri sentori di nocciole.*
- 56.13 TAUPINIERE di Charpeau**  
**Pirenei** - forma intera, peso 250 g  
*Questo formaggio a pasta tenera ha la forma dei mucchi di terra prodotti dalle talpe (da qui il suo nome), la grana è molto fine e la crosta naturale è appena spolverata con cenere di carbone di legna. Ha un sapore caprino molto delicato il quale la rende adatta ad una posizione iniziale in plateau.*
- 56.14 TOMME DE CHEVRE**  
**Bretagna** - forma intera, peso 2 Kg
- 56.15 TOMME DE CHEVRE AL VINO DI JURANCON**  
**Bretagna** - forma intera, peso 2 Kg  
*È un formaggio a pasta pressata con una crosta naturale ben fiorita e dal sapore deciso. La pasta bianca relativamente compatta e elastica è disseminata di occhi. Le Tommes de Chèvre vengono affinate per un periodo che dura da 2 mesi ad 1 anno e sono adatte a essere servite in compagnia di altri formaggi.*



Cod.

# Formaggi Francesi selezionati da Philippe Olivier



## LATTE DI CAPRA - conservazione +2°C/+8°C

**56.16 TOMME DE SAINT MAURICE**  
**Provenza** - forma intera, peso 500 g  
 Formaggio a latte crudo di capra, forma rotonda, la crosta è ricoperta di pane grattugiato, il gusto è delicato e piacevole.



**56.17 TRICORNE DE VANDEE**  
**Vandea** - forma intera, peso 150 g  
 Formaggio caprino a pasta non pressata e non cotta a forma triangolare. Burroso e grasso si pigmenta appena di blu dopo 3 o 4 settimane di affinamento. Il gusto decisamente caprino ne fa un formaggio da plateau.



**56.18 VALENCAY (Piramide)**  
**Deux Sevres** - forma intera, peso 220 g  
 Il Valencay è un formaggio di latte di capra a pasta molle a forma di piramide tronca, affinato e con crosta fiorita di colore grigio chiaro o grigio blu. Affinato per almeno sette giorni il Valencay non può essere commercializzato se non presenta una crosta ben formata fiorita di muffe superficiali e facilmente visibili a occhio nudo.

## LATTE DI PECORA - conservazione +2°C/+8°C

**57.01 BRIN D'AMOUR ALLE ERBE DELLA CORSICA**  
**Corsica** - forma intera, peso 650 g  
 Formaggio prodotto nel parco nazionale della Corsica. Dopo la caseificazione le forme vengono poste in cassette di legno ricolme di erbe di macchia mediterranea. La crosta profuma di erbe, la pasta è morbida e cremosa dal sapore suadente.



**57.02 PECORA DEI PIRENEI**  
**Pirenei** - forma intera, peso 3 Kg  
 Formaggio a pasta pressata a latte crudo di pecore. La crosta è spessa e rugosa. Il sapore è delicato con sentori di fiori e erbe di montagna.

## ERBORINATI - conservazione +2°C/+8°C

**58.01 BLEU DE BRESSE a latte intero**  
**Lionnaise** - forma intera, peso 300 g  
 È un formaggio di vacca erborinato a pasta né cotta né pressata. La pasta risulta liscia e regolare con un'erborinatura che passa dal verde scuro al blu.



**58.02 BRIE AI TRE BLU**  
**Ile de France** - forma intera, peso 4,5 Kg  
 Formaggio a latte vaccino, a crosta fi orita, materia grassa 45%; sono due Brie posti uno sopra l'altro con in mezzo una farcitura di tre Blu: Blu de Gex, Foume d'Ambert, Blu de Causses.

**58.03 FOURME D'AMBERT**  
**Auvergne** - forma intera, peso 2 Kg  
 Formaggio di latte vaccino a pasta erborinata né pressata né cotta. La pasta di colore crema contiene una percentuale minima pari al 50% di materie grasse e le muffe risultano poco pronunciate. Sprigiona un lieve odore di cantina e il sapore è dolce e fruttato.

**58.04 FOURME D'AMBERT AU SAUTERNES**  
**Auvergne** - forma intera, peso 1 Kg  
 Formaggio a latte crudo di vacca prodotto nel massiccio dell'Auvergne nel centro sud della Francia. La forma è alta e stretta, untuosa dal colore arancione, la pasta è grassa e presenta venature blu di Penicilium Roquefortis. Il gusto è dolce, elegante e suadente. Il suo affinamento dura 2 mesi dopo di che le forme tagliate a metà sono macerate con il vino Sauternes.



**58.05 PERSILLE DU MARAIS**  
**Sud Francia** - forma intera, peso 2 Kg  
 Formaggio prodotto con latte crudo di capra nel sud ovest della Francia. Dopo la salatura viene forato per permettere lo sviluppo delle muffe blu nel suo interno. La crosta è rugosa, la pasta è bianca e gessosa con venature. Il sapore è elegante con note vegetali.



**58.06 ROQUEFORT SELECTION**  
**Roergue** - forma intera, peso 2,5 Kg  
 È un formaggio prodotto con latte crudo di pecora. Si presenta con la crosta di forma cilindrica del peso di circa 2 - 3 Kg. La pasta erborinata non pressata e non cotta è uniformemente venata di blu e contiene minimo il 52% di materia grassa. In bocca il sapore è unico, particolare e i sentori tipici del latte di pecora.



**58.07 SAINT PHILIPPE AI TRE BLU**  
**Prov. De Paris** - forma intera, peso 500 g  
 È una piccola specialità di circa 500 g; è un formaggio a crosta fi orita di latte vaccino, tagliato in due, nel cuore c'è una farcitura di tre Blu: Blu de Gex, Blu de Causses, Fourme d'Ambert. Materia grassa circa 45%.




**LATTE DI VACCA** - conservazione +2°C/+8°C

**59.01 BEAUFORT 24 mesi**
**Alta Savoia** - spicchio peso 2 Kg

*Il formaggio prodotto in alpeggio presenta piccole macchie blu frutto dei pistilli di genziana. Queste scompariranno a contatto con l'aria. Prodotto con latte vaccino a pasta cotta e pressata si produce aggiungendo di caglio il latte ancora caldo di mungitura. La stagionatura dura fino a 2 anni. La crosta liscia in un primo tempo gialla diventa bruno ocra, la pasta bianco crema tende al giallo ed è quasi del tutto sprovvista di occhi. Si presenta compatta e burrosa.*


**59.02 BLUE D'AUVERGNE**
**Auvergne** - forma intera, peso 2 Kg

**59.03 BLUE DE CAUSSES**
**Jura** - forma intera, peso 2,5 Kg

**59.04 BLEU DE GEX**
**Jura** - forma intera, peso 8 Kg

*È un formaggio di latte vaccino proveniente da vacche pezzate rosse dell'est. La pasta erborinata si presenta venata o marmorizzata. La crosta sottile e asciutta vede impressa il nome del formaggio. Il profumo è delicato.*


**59.05 BRIE DE MEAUX AOC**
**Ile de France** - forma intera, peso 2,7 Kg

*È un formaggio salato a pasta molle e crosta coperta da una finissima fioritura bianca. L'affinamento dura 4 settimane la crosta è bianca disseminata di pigmenti rossastri e la pasta ha assunto un colore giallo paglierino chiaro. Il formaggio si presenta morbido e burroso. Il sapore è ricco e intenso.*


**59.06 BRIQUETTE DE LA CORRAIZE**
**Correze** - forma intera, peso 250 g

**59.07 BUTTE DE DUNE**
**Nord** - forma intera, peso 400 g

**59.08 CAMEMBERT TERROIR DU COTENTIN**
**Normandia** - forma intera, peso 250 g

*È un formaggio a latte vaccino drenato in modo naturale e ottenuto con coagulazione presamica. L'affinamento dura almeno 21 giorni e durante tale periodo il formaggio viene rivoltato ogni 48 ore. La crosta si ricopre con una leggera peluria bianca pigmentata di rosso e la superficie è segnata da striature. La pasta morbida senza essere disfatta è di un colore che va dal bianco al giallo chiaro. Il sapore è profumato.*


**59.09 CANTAL DE SALAIRE**
**Auvergne** - forma intera, peso 25 Kg

*Formaggio di latte vaccino a pasta pressata e non cotta contiene il 45% di grassi è vanta una stagionatura di almeno 6 mesi. La crosta naturale è di un colore grigio chiaro e l'odore è leggermente lattico. La pasta è fine colore avorio con un delicato gusto di nocciola.*

**59.10 CAP BLANC NEZ**
**Boulogne** - Prov Calles - forma intera, peso 300/400 g

*Formaggio a latte vaccino a crosta fi orita dal peso di circa 300/400 g a forma di cupola; materia grassa circa 45%.*


**59.11 CHAOURCE**
**Champagne** - confezione da 6 pz, peso 400 g

*La produzione avviene in determinate zone della Borgogna e della Champagne. La coagulazione deve avvenire con fermentazione lattica per almeno 12 ore. Questo formaggio si consuma molto giovane (massimo 1 mese) e si scioglie in bocca come neve leggera.*


**59.12 COEUR DE CAMEMBERT AL CALVADOS**
**Normandia** - forma intera, peso 280 g

*È un Camembert privato della crosta e immerso nel Calvados e noci tritate. Sia il formaggio che il Calvados sono tipiche specialità della Normandia. Il gusto è intenso. Leggero senso alcolico.*


**59.13 COMTÉ VECCHIO D'ALPEGGIO**
**Jura** - F.Comtee - spicchio, peso 2 Kg

*Uno dei grandi formaggi di Francia prodotto nell'est sul massiccio del Jura. È un formaggio prodotto con latte crudo di vacca a pasta cotta. Il suo affinamento può durare da 3 mesi a 2 anni. La crosta è di colore giallo oro sino a diventare bruna. La pasta si scioglie al palato, il gusto ricorda frutta secca, nocciole tostate e burro.*


**59.14 COULOMMIERS 250 g**
**Saine et Marne** - conf. 6 pz

*Il Coulommiers è un Brie di formato piccolo e piuttosto spesso. Il cuore conserva l'acidità di un formaggio fresco, è circondata da pasta di colore giallo chiaro, di sapore dolce e morbido. Stagionatura di 4 - 8 settimane.*


**59.15 CROSTA NERA DEI PIRENEI**
**Pirenei** - forma intera, peso 3 Kg

*Formaggio a pasta morbida di mucca ricoperto da fuliggine di legna. Il sapore è intenso e al palato è gustoso e persistente.*



Cod.

# Formaggi Francesi selezionati da Philippe Olivier



- LATTE DI VACCA** - conservazione +2°C/+8°C
- 59.20 DEAUVILLE**  
Normandia - forma intera, peso 300 g  
*Formaggio a latte crudo vaccino, a crosta lavata dal sapore intenso; la forma è piccola e rugosa.*
- 59.21 DELICES DE ST. CYR SUR MORIN**  
Ile de France - forma intera, peso 200 g  
*Prodotto a latte vaccino con stagionatura di 4 o 5 settimane. La buccia è fine di colore giallo tenue. La pasta è cremosa, il gusto è dolce.*
- 59.22 DOUBLE BONDE NEUFCHATEL**  
Normandia - forma intera, peso 400 g
- 59.23 EPOISSES D'EPOISSES AOC 250 g**  
Borgogna  
*Formaggio lavato con acqua, sale grosso e acquavite. Il gusto è dolce, il profumo alcolico.*
- 59.24 GARGANTUA alla foglia di salvia**  
Ile de France - forma intera, peso 300 g
- 59.25 GOUDA**  
Olanda - forma intera, peso 6 Kg  
*La crosta è liscia, la pasta compatta di colore arancio intenso. Notevole la sua persistenza al palato con un leggero sentore di arachidi e nocciole. Può essere stagionato fino a due anni.*
- 59.26 GRATTE PAILLE 300 g**  
Saine et Marne  
*Formaggio artigianale del dipartimento della Seine et Marne che richiede una stagionatura di 3 settimane. Ha una consistenza untuosa e un sapore ricco di panna.*
- 59.27 GUERBIGNY**  
Nord - forma intera, peso 400 g
- 59.28 LANGRES 280 g**  
Champagne  
*Formaggio fatto con latte vaccino intero a pasta molle e crosta lavata. È disponibile in formato piccolo e grande. La pasta bianca e remosa esprime un gusto deciso ma privo di aggressività.*
- 59.29 LIVAROT Tradizionale AOC**  
Normandia - forma intera, peso 450 g  
*È un formaggio a pasta molle e a crosta lavata. Affinato per circa un mese viene rivoltato diverse volte, lavato almeno tre volte e salato su tutta la sua superficie. La crosta si presenta liscia e brillante avvolta da filamenti di erbe acquatiche. La pasta è fine ed elastica. Corposo al palato.*
- 59.30 LUCULLUS o BRILLAT SAVARIN**  
Borgogna - forma intera, peso 400 g  
*Si elabora con latte vaccino arricchito con panna e si affina per 3 o 4 settimane durante le quali si ricopre di una bella peluria bianca. Il gusto è intenso, talvolta fresco e burroso.*
- 59.31 MIMOLETTE DEMI-VIEILLE**  
Pays du nord - forma intera, peso 3 - 4 Kg  
*È un formaggio dalla pasta pressata semidura o dura con una crosta dura e friabile. Si può gustare in 3 stadi: giovane, semimatturo o stravecchio.*
- 59.32 MUNSTER stagionato AOC**  
Alsazia - forma intera, peso 700 g  
*Lo si riconosce dalla crosta liscia, leggermente umida al tatto e dal bel colore arancione sfumato di giallo o di rosso. La pasta si presenta morbida e burrosa. Il gusto è schietto.*
- 59.33 PETIT BRIE DE TOURNAN EN BRIE**  
Ile de France - forma intera, peso 1,2 Kg  
*Formaggio a latte crudo si presenta morbido e burroso. Il sapore è ricco e intenso. La crosta è bianca e la pasta di colore giallo paglierino chiaro.*
- 59.34 PIERRE ROBERT 400 g**  
Saine et Marne - conf. 4 pz  
*Formaggio creato nella Saine et Marne dal produttore Robert Rouzaire. È un formaggio delicato a crosta fiorita e pasta molle. Il sapore è molto delicato.*
- 59.35 POIVRIDOUX**  
Provenza - forma intera, peso 250 g  
*Formaggio a latte vaccino o a latte misto secondo la stagione, è a forma di cupola, imbevuto nel cognac e avvolto nel pepe nero.*
- 59.36 PONT L'EVEQUE**  
Normandia - forma intera, peso 400 g  
*Formaggio prodotto con latte vaccino crudo nel paese di Pont L'Eveque. L'affinamento varia dalle 2 alle 3 settimane. La crosta è umida e assume un colore ocre. La pasta è cremosa, gialla, con una consistenza liscia e fine.*





**LATTE DI VACCA** - conservazione +2°C/+8°C

**59.37 RACLETTE DI MORTEAU**

**Franche Com** - forma intera, peso 6 Kg

Di forma tonda è un formaggio di latte vaccino a pasta pressata e non cotta il cui affinamento dura almeno 2 mesi. La crosta è giallo oro e il colore della pasta varia dal bianco al giallo chiaro. Pur essendo dura questa pasta si scioglie non appena scaldata e lascia in bocca un gradevole sapore di latte.



**59.38 REBLOCHON**

**Savoia** - forma intera, peso 500 g

Questo formaggio a pasta pressata si prepara con il latte crudo e intero di vacche di razza Abbondante Tarine e Montelirade. Il Reblochon si riconosce grazie a una placca di caseina verde applicata al momento della messa in stampo. La crosta di color zafferano è ricoperta da una muffa bianca finissima. La pasta è giallo avorio e lascia in bocca un gusto schietto e fresco di buon latte cremoso.



**59.39 RICEY CENDRE**

**Champagne** - forma intera, peso 550 g

**59.40 SOLEIL CON UVA DI CORINTO**

**Specialità** - forma intera, peso 300 g

Formaggio a tripla panna dal sapore delicato e cremoso. Questo formaggio si produce con aggiunta di panna fresca al latte durante la produzione. La pasta è soffice dolce e di gusto gradevole. La crosta è ricoperta di uva di Corinto.



**59.41 ST. MARCELLIN AFFINATO IN TERRACOTTA**

**Vercors** - peso 70 g

Vanta un contenuto di materie grasse pari al 40%. Prodotto con latte crudo o pastorizzato ha una pasta morbida non pressata non cotta e ricoperta da una crosta naturale. La crosta è di colore giallo, disseminata di puntini blu. Ha un buon sapore di latte e panna più o meno ricco di sentori di nocciola.



**59.42 ST. NECTAIRE FERMIER**

**Auvergne** - forma intera, peso 1,4 Kg

**59.43 ST. PHILIPPE NATURE**

**Jeine Marme** - forma intera, peso 400 g



**59.44 TOMME DELL'ALTA SAVOIA**

**Savoia** - forma intera, peso 2 Kg

Si tratta di un formaggio di latte vaccino crudo (intero o scremato) a pasta pressata non cotta. La crosta regolare e grigia si chiazza di muffe gialle o rosse. La pasta è bianca o giallo chiaro piuttosto collosa con un buon sapore di nocciola. Ha la prerogativa di avere una bassa percentuale di materie grasse.



**59.45 TOMME DE ROMAINS**

**Francia** - peso 200 g

La crosta, la pasta e il sapore di questo Fermier devono la loro morbidezza alla lavorazione che prevede l'uso di una cagliata dolce. Stagionatura 2 settimane almeno.



**59.46 VACHERIN FRANCAIS MONT D'OR**

**Haut - Doubs** - forma intera, peso 600 g

Formaggio di latte vaccino a pasta molle cerchiato da un anello di legno di abete rosso che gli conferisce un profumo particolare. La crosta naturale bianca o grigiastra si presenta leggermente screpolata e protegge una pasta molle che addirittura si scioglie. Il sapore è dolce con una punta acidula. La consistenza è cremosa.





Thiene: la cantina di stagionatura di Adriano Chiomotto

**PROSCIUTTI CRUDI****60.01 CULATELLO DI ZIBELLO DOP.****Emilia Romagna** - intero - stagionatura: 16/20 mesi

Si ricava da carni fresche di suini allevati e macellati in Lombardia ed Emilia. Si usa la parte centrale della coscia disossata e rifilata del grasso eccedente incassato in budello naturale. Il prodotto finito presenta forma a pera e un leggero strato di grasso nella parte convessa. Il gusto è caratteristico, dolce e intenso.

**60.02 CULATELLO CON COTENNA****Emilia Romagna** - intero - stagionatura: 10 mesi

Nasce da carni fresche di suini nati, allevati e macellati in Lombardia ed Emilia Romagna. Per la sua preparazione si usa la parte centrale della coscia disossata e rifilata del grasso eccedente. Il prodotto finito presenta la classica forma a pera. Il colore al taglio è rosso uniforme con presenza di grasso bianco tra i fasci muscolari.

**60.03 PROSCIUTTO DI CINTA SENESE C/O****Toscana** - intero - stagionatura: 12 mesi

La cinta senese è una razza suina pregiata. Il mantello è di colore bruno ardesia, i muscoli sono densi, asciutti e di colore rosso intenso, il grasso presenta qualità organolettiche pregiate.

**60.04 PROSCIUTTO DI PARMA DOP. CON OSSO****Emilia Romagna** - intero - stagionatura: 24 mesi

Si ricava dalle cosce fresche di suini nazionali di razza Large White, Landrace o Duroc, pesanti almeno 150 Kg, allevati e macellati dopo i 12 mesi d'età nelle regioni: Emilia Romagna, Veneto, Lombardia.

Il peso non deve essere inferiore agli 8 Kg, il colore al taglio è uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco delle parti grasse.

**60.05 PROSCIUTTO DI PARMA DOP. SENZA OSSO****Emilia Romagna** - intero - stagionatura: 24 mesi**60.06 PROSCIUTTO NORCIA C/O DOP.****Umbria** - intero - stagionatura: 15/16 mesi

Si ottiene dalle cosce di suini pesanti adulti di razze bianche incrociate e selezionate.

La fetta si presenta compatta, di colore rosato rosso, il profumo è leggermente speziato il sapore è sapido ma non salato.

**60.07 PROSCIUTTO NORCIA DOP. disossato****Umbria** - intero - stagionatura: 15/16 mesi**60.08 PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP. C/O****Friuli Venezia Giulia** - intero - stagionatura: 15 mesi

È un crudo stagionato ricavato da cosce suine fresche e prodotto esclusivamente nel comune di S. Daniele del Friuli.

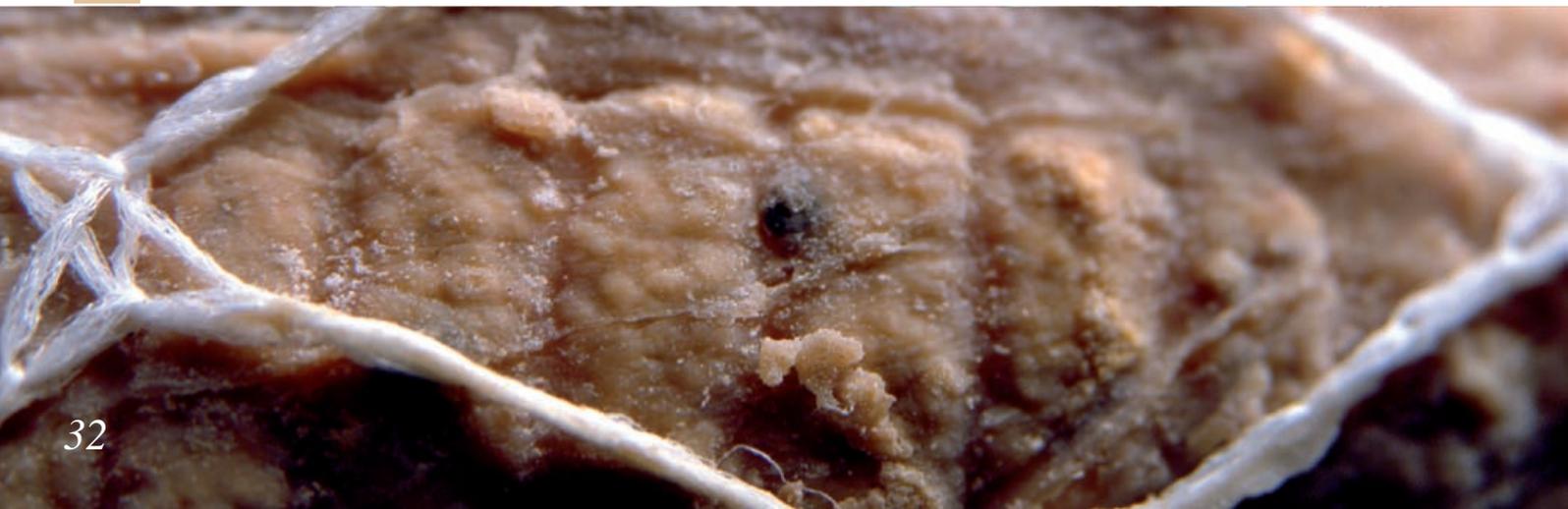
Presenta colore uniforme rosso rosato con striature di grasso bianco candido. Ha profumo intenso, gusto dolce e delicato con retrogusto più marcato, notevole morbidezza al taglio. Il peso non è inferiore ai 10 Kg.

**60.09 PROSCIUTTO TOSCANO "OVER WEIGHT"****Toscana** - intero - stagionatura: 18 mesi

Per questi prosciutti ci rivolgiamo a famiglie di allevatori che ci mettono a disposizione i 4 o 5 capi all'anno di stazza superiore ai 200 kg. Sono suini che danno una coscia fresca che arriva anche a 20 kg e che deve essere portata ad almeno 2 anni di invecchiamento per poter esprimere le sue qualità. Il grasso è delizioso.

**60.10 PROSCIUTTO TOSCANO DOP disossato****Toscana** - intero - stagionatura: 16 mesi**60.11 PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO DOP. C/O****Veneto** - intero - stagionatura: 18/20 mesi - produzione limitata

Si ricava da cosce fresche di suini adulti di razza pregiata. Il peso medio oscilla intorno ai 12,5 Kg e la stagionatura dura 10 mesi. La carne è di colore rosa tendente al rosso, con le parti grasse perfettamente bianche. L'aroma è delicato dolce e fragrante.

**60.12 PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO DOP. disossato****Veneto** - intero - stagionatura: 18/20 mesi - produzione limitata



**PROSCIUTTI AFFUMICATI****61.01 SPECK DI ASIAGO di casa Chiomento****Veneto** - peso 5 Kg

Lo Speck di Asiago è un prosciutto crudo leggermente affumicato e ben stagionato; si riconosce dal marchio, dalla lavorazione tradizionale, dalla stagionatura minima di 22 settimane e dalla salatura moderata; include un ingrediente assolutamente indispensabile: l'aria pura dei 1000 mt dell'Altopiano di Asiago.

**61.02 PROSCIUTTO DI OCA AFFUMICATO C/O****Friuli Venezia Giulia** - peso 300 - 350 g

Le cosce sono tenute per circa 6 settimane in una salamoia a secco costituita da sale, pepe e spezie varie quali noce moscata e alloro; trascorso questo periodo sono asciugate ricoperte di pepe e poste in ambienti ben arieggiati da un minimo di 2 a un massimo di 5 mesi.

**61.03 PROSCIUTTO DI OCA AL PEPE C/O****Friuli Venezia Giulia** - peso 300 - 350 g

Nel Friuli Venezia Giulia, veniva prodotto già nel 1400 dalla famiglia Gentili di San Daniele del Friuli. Ha la forma caratteristica di un prosciutto crudo ma è molto più piccolo, tant'è che il suo peso è di circa 300g. Anche la tecnologia di lavorazione è simile a quello del prosciutto di suino, con la differenza che i tempi delle fasi di preparazione, salatura, asciugatura e stagionatura, sono molto più brevi.

**61.04 PROSCIUTTO CARNIA PESANTE C/O****Friuli Venezia Giulia** - intero - peso 11/15 Kg - stagionatura: 15/16 mesi

L'affumicatura a caldo che sostituisce la fase di asciugamento che segue normalmente il lavaggio.

L'affumicatura è il segreto per ottenere un gusto equilibrato, non acre, rotondo e raffinato.

La stagionatura prosegue oltre i 12 mesi, e grazie al particolare microclima ed alla lieve affumicatura il prosciutto di Carnia acquista sapidità dolcezza e morbidezza.

**PROSCIUTTI COTTI****CULATELLO COTTO AFFUMICATO****62.01 Emilia Romagna** - intero - peso 7 Kg

Per la sua produzione vengono impiegate cosce di maiale italiane. La qualità dei prosciutti cotti è legata alla materia prima, alla composizione della salamoia, alla tecnologia di lavorazione (temperatura, tempi e modalità di cottura). Le cosce vengono disossate manualmente oppure meccanicamente.

Per prodotti di alta qualità, per i quali non è prevista l'aggiunta di polifosfati, le ossa vengono asportate mantenendo inalterata l'integrità delle masse muscolari, secondo una tecnica detta a prosciutto "chiuso".

**62.02 PROSCIUTTO COTTO RISERVA CHIOMENTO****Emilia Romagna** - intero - peso 8 Kg

Si caratterizza per la sua appetibilità derivante dall'utilizzo di cosce nazionali provenienti da suini pesanti.

Al taglio la carne deve presentarsi di colore rosa deciso, omogeneo con il grasso posto vicino alla cotenna di color bianco candido. Dolcezza e sapore inconfondibili.

**62.03 PROSCIUTTO MARCHIGIANO COTTO NATURALE A VAPORE CON OSSO****Marche** - intero - peso 12 - 15 Kg

Coscia nazionale cotta a vapore a bassa temperatura; va affettato esclusivamente a mano come si conviene ad un prosciutto di primissima scelta; il gusto risulta deciso, la carne si porge nei suoi tenui colori che sfumano dal bianco del grasso al rosa della polpa, fino a scaldarsi nel robusto marrone rossiccio della cotica; esternamente è cosparso di spezie come il pepe rosa, il prodotto ben si accompagna con cren o senape.

**62.04 SPALLA COTTA DI CINTA SENESE CON PIEDE****Toscana** - intero - peso 9 Kg

Si produce esclusivamente da cinte senesi.

Ha un peso di circa 9 Kg è di colore rosa con un profumo speziato e un sapore caratteristico.



## SALUMI DI CARNE BOVINA

- 63.01 BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA I.G.P.**  
**Lombardia** - peso 2 Kg  
*Nasce dalla lavorazione di carni di manzi nazionali. Ha una stagionatura di 3 mesi durante la quale si procede ad una leggera affumicatura per accentuare il sapore. La bresaola ha l'aspetto dei muscoli da cui si ricava ma questi possono essere affinati assumendo forme cilindriche o parallelepipede.*



- 63.02 CARNE MALENCA**  
**Lombardia** - peso 1,5 Kg  
*Carne bovina in salamoia dai sapori alpestri, leggermente affumicata. Il nome proviene dalla Val Malenca, in Valtellina.*



- 63.03 NOCE DI MANZO MARINATA AL CHIANTI**  
**Toscana** - peso 2,5 - 3 Kg  
*Proviene da carne di coscia di bovini nazionali. È del tutto priva di grassi. Viene lavorata con la tipica speziatura Toscana e bagnata dal vino della regione.*

## SALUMI DI CARNE SUINA

- 64.01 CIAUSCOLO DA NORCIA (salame da spalmare)**  
**Umbria** - Marche - peso 600 g  
*È un insaccato morbido di ristretta produzione territoriale. L'impasto tritato finemente è costituito da fegato di maiale, pancetta e carne della spalla in proporzioni pressoché uguali. Si presenta di colore rosso scuro, grana grossa e sapore deciso. Fresco si spalma sul pane.*



- 64.02 COPPA DI PARMA DOP.**  
**Emilia Romagna** - peso 1,5 Kg  
*Il taglio utilizzato si ricava dai fasci muscolari del collo che aderiscono alle vertebre cervicali e alle prime vertebre toraciche. La carne è condita solo con sale, pepe frantumato, aglio e vino. La gradualità e la durata della stagionatura determinano il sapore e la fragranza del prodotto finito.*



- 64.03 FINOCCHIONA**  
**Toscana** - peso 4 Kg  
*Per la sua preparazione si utilizza la carne di maiali allevati nella zona del Chianti fiorentino. Di gusto particolarmente sapido e speziato, quasi impossibile da abbinare al vino. La Finocchiona accompagnata dai crostini o dal classico pane senza sale è una componente fondamentale del ricco antipasto toscano.*



- 64.04 GUANCIALE**  
**Toscana** - peso 0,800 - 1 Kg  
*Al taglio il guanciale deve essere molto compatto con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per l'altra. Nel sapore intenso e leggermente piccante si deve avvertire l'affumicatura.*



- 64.05 LARDO ALLE ERBE DELLA LUCCHESIA STESO**  
**Toscana** - peso 3 - 4 Kg  
*Prodotto di antica tradizione prevede nella sua preparazione la salatura, la strofinatura, la cosparsa di abbondante sale e miscela di spezie. In cucina è ideale nei soffritti, sulla polenta, nel minestrone e semplicemente spalmato sul pane.*



- 64.06 LARDO DELLA GARFAGNANA IN ROTOLO**  
**Toscana** - peso 2,5 - 3 Kg  
*È un prodotto di salumeria ottenuto dalle spalle e dal dorso dei suini di almeno 12 - 14 mesi. È di colore bianco ed a volte è possibile trovarvi un leggero strato di carne. La particolarità di questo salume sta nel buon profumo che deriva dalla rifilatura e affinatura che ottiene dopo 6 - 8 mesi di lavorazione.*



- 64.07 LONZINO STAGIONATO DA NORCIA**  
**Umbria** - peso 2,5 Kg  
*Al taglio presenta lardo a mezzaluna intorno alla parte magra che è compatta e senza venature. Meno morbido della lonza ha la carne di color rosa, una maggiore sapidità e al gusto somiglia più a una carne secca che a un insaccato.*



- 64.08 MORTADELLA RISERVA CHIOMENTO**  
**Emilia Romagna** - peso 5 - 6 Kg  
*Si ricava da un misto di carni di seconda scelta e di grasso di gola tagliato a cubetti, scaldato, lavato in acqua e sgocciolato. Di forma ovale o cilindrica, al taglio ha una superficie vellutata di colore rosa vivo uniforme, nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% quadrettature di tessuto adiposo bianco perlacee.*



- 64.09 SALAME VARZI ANTICA RICETTA**  
**Lombardia** - peso 500/700 g  
*Salume tipico dell'oltrepò Pavese; i maiali destinati alla macellazione hanno una stazza non inferiore ai 150 kg. La stagionatura varia in funzione della pezzatura, da un minimo di 45 gg per elaborati dai cinque ai sette etti, fino a 180 gg per elaborati da 1 a 2 kg.*



## SALUMI DI CARNE SUINA

## 64.10 PANCETTA VENETA

Veneto - peso 2 - 3 Kg

Di forma cilindrica e peso fra i 5 - 8 Kg, al taglio si presenta di colore rosso vivo inframezzato del bianco delle parti grasse. La carne ha un profumo gradevole, dolce leggermente speziato, sapore sapido e caratteristico.



## 64.11 SALAME CORALLINA DA NORCIA

Umbria - peso 800 g

Di lunghezza notevole robusta e nodosa come un bastone, la corallina presenta al taglio pasta finissima e grandi occhiature. Deve essere tenuta in locali umidi e freschi.



## 64.12 SALAME FELINO DOP.

Emilia Romagna - peso 600 - 800 g

Il salame Felino è un prodotto di alta salumeria realizzato ad arte da esperti Mastri Salumai che, dopo un'attenta ed accurata selezione delle carni ed una lavorazione tradizionale, lo consegnano ad una stagionatura lenta e naturale che conferisce al Salame una fragranza straordinaria.



## 64.13 SALAME ROSA

Emilia Romagna - peso 6 Kg

Il salame rosa è un tipico e antico salume della tradizione bolognese. Le carni suine selezionate da cui si parte per realizzarlo vengono lavorate interamente a mano, tagliate e sminuzzate "in punta di coltello" per mantenere intatto il sapore. Alla parte magra si aggiunge grasso suino tagliato a cubetti ricavato esclusivamente dal guanciale e all'impasto si aggiungono sale, pepe, aglio e conservanti. Insaccato sotto vuoto, il salame viene cotto in una stufa a secco per circa 24 ore ad alta temperatura.

## 64.14 SALAME MARIOLA

Emilia Romagna - peso 700/800 g

La Mariola è un salume tipico della Bassa Parmense, che prende il nome dal budello nel quale viene insaccato; è composto da una miscela di carni magre, preferibilmente stinco e spalla ed una piccola quantità di cotenna tenera tritata finemente.



## 64.16 SALAME VENETO DI CASA CHIOMENTO

Veneto - peso 400 - 600 g

Tradizionalmente lavorato da norcini che macinavano la carne per poi preparare l'impasto con la "dosa" (il condimento: sale, pepe, ecc.) da insaccare nel budello. Nel Veneto è ancora viva la tradizione di "far su il maiale" per ricavarne salami, sopresse, pancette, coppe e poi mette il tutto appeso a pertiche ad asciugare di fronte al focolare. Rimane sempre un alimento tipico della gastronomia contadina ad alto valore nutritivo, gustosissimo, digeribile perché le carni per effetto della stagionatura hanno subito trasformazioni che le rendono facilmente assimilabili.



## 64.17 SOPRESSA VENETA DI CASA CHIOMENTO

Veneto - peso 2 - 3 Kg

## 64.18 SOPRESSA VICENTINA DOP.

Veneto - peso 2 - 3 Kg

La più celebre è quella del Pasubio. I maiali destinati alla macellazione sono di origine locale e con una stazza di non meno di 130 Kg. La sopressa si presenta esternamente completamente ricoperta da una patina chiara che si sviluppa naturalmente durante la stagionatura di almeno 6 mesi al taglio il colore è leggermente opaco rosato tendente al rosso. Il profumo è speziato, il gusto leggermente dolce e pepato.



## 64.19 STROLGHINO

Emilia Romagna - peso 300 g

Tipico della provincia di Parma e prodotto in quantità abbastanza limitate è facilmente riconoscibile dalla forma allungata e dal diametro particolarmente sottile. Tenero e dolce va mangiato quando è ancora fresco con 15 giorni di vita al massimo.



## CINGHIALE

## 65.01 SALSICCIA DI CINGHIALE

Toscana - peso 1 Kg (12 pz)

Prodotto che si differenzia in ciascuna regione per speziatura e diversità di aromi. Dopo aver scelto le carni grasse e magre si procede alla speziatura e alla macinatura. Infine vengono insaccate in visceri naturali e subito dopo è possibile consumarla.



## SALUMI DI MAIALE DI CINTA SENESE

## 66.01 CAPOCOLLO DI CINTA SENESE

Toscana - peso 1,5 Kg

All'aspetto risulta di colore vivace, con profumi pronunciati e gusto ricco, molto persistente. Ne esistono differenti versioni. Si usa dapprima ricoprirla di sale, dove resta per circa 2 settimane, poi lavato con una mistura di vino cotto e spezie. Insaccato nel budello di maiale, dopo un po' di riposo subisce una lieve affumicatura, prima di iniziare la stagionatura che arriva ai 3 mesi. In Umbria lo si aromatizza con pepe, aglio, coriandolo e semi di finocchio; quindi, dopo l'insaccamento, inizia una stagionatura che può variare dai 4 mesi a un anno; la stagionatura in passato avveniva avvolgendo la carne con tela grezza.

## 66.02 FINOCCHIONA DI CINTA SENESE

Toscana - peso 2 - 2,5 Kg

È un insaccato tipicamente toscano, così chiamato per i semi di finocchio aggiunti all'impasto di puro suino che ne risulta piacevolmente insaporito. La carne grassa, costituita dal guanciale, viene tritata finemente insieme a quella magra, quindi miscelata con vino rosso, sale, pepe ed erbe aromatiche, infine insaccata in budello cieco di manzo, spesso di notevoli dimensioni. Durante la stagionatura, che dura pochi mesi, sul budello si sviluppano muffe, facilmente asportabili. Nella zona dell'Impruneta, nei pressi di Firenze, la finocchiona viene anche chiamata "sbriciolona" poiché deve risultare estremamente morbida, tanto da sbriciolarsi al taglio, che deve essere eseguito rigorosamente a mano. In cucina non ha grandi impieghi, eccetto l'abbinamento a verdure. Può essere scaldata leggermente e quindi consumata su fette di polenta grigliata. Ne esistono oggi versioni più piccole, che si presentano più compatte al taglio, dal gusto ricco ma meno profumate.



## 66.03 GUANCIALE DI CINTA SENESE

Toscana - peso 0,800 - 1 Kg

Detto anche gota stagionata, si ricava dalla guancia (gota, in toscano) e dalla gola del maiale.

Viene salato e conciato come la pancetta, quindi viene stagionato per due mesi.

A seconda delle regioni, cambia il tipo di concia utilizzato: nel Lazio si preferiscono aromi come aglio, salvia e rosmarino, mentre in Emilia Romagna si tende ad impiegare unicamente sale.

Risulta di aspetto simile alla pancetta stesa, anche se fornito di minore materia grassa.

Può essere gustato al naturale, affettato sottilmente o scaldato appena e poi posto su fette di pane insipido.

La sua vera vocazione è però quella di finire nei sughi, soprattutto all'amatriciana e alla carbonara.



## 66.04 LARDO DI COLONNATA DI CINTA SENESE

Toscana - peso 1 - 1,5 Kg

Questo famoso lardo viene prodotto nell'omonimo paese toscano sulle Alpi Apuane (regione Toscana).

Una volta ottenuto il lardo localizzato nella parte del dorso del maiale, lo si divide in pezzi regolari, massaggiandolo poi a lungo con un composto di sale, spezie ed erbe aromatiche. Viene poi messo, un pezzo sopra l'altro, in vasche di marmo, dove si forma una sorta di salamoia che aiuta il processo di ammorbidimento delle carni e l'insaporimento delle stesse. Il lardo deve riposare per un periodo non inferiore ai tre mesi. L'ideale è consumarlo al naturale, tagliato a fette sottili, per apprezzarne la tenerezza, che consente di scioglierlo in bocca quasi senza masticarlo. Questo prodotto, considerato in passato un semplice condimento per i piatti locali, con il tempo è stato rivalutato, al punto di essere ormai considerato un protagonista in cucina, valido come piatto a sé, o capace di sostenere abbinamenti anche inusuali, come quello divenuto recentemente di moda, con i crostacei.



## 66.05 SALAME DI CINTA SENESE

Toscana - peso 400 g

Salame prodotto con una pregiata razza suina di collina. Di mantello bruno ardesia deve il suo nome alla fascia bianca che le cinge il torace, il garrese, le spalle e gli arti anteriori. Il gusto testimonia l'adattamento dell'animale a uno stile di vita non domestico.



## 66.06 SOPRESSATA DI CINTA SENESE

Toscana - peso 0,800 - 1 Kg

Gli ingredienti della sopressata sono le parti meno nobili del maiale, quali coda, lingua e parti cartilaginose, tenute insieme grazie ad una sapiente cottura. L'impasto viene aromatizzato, oltre che con spezie varie, anche con scorza di limone o arancio. Diffusa in tutto il territorio italiano, è conosciuta anche con nomi diversi, ad esempio "coppa di testa" e costituisce uno degli ingredienti classici dell'antipasto toscano. Apprezzata quale ripieno di schiacciate e panini, in cucina ha un impiego vario.

Nel periodo primaverile è senz'altro da provare l'insalata di sopressata dove verdure crude, quali finocchi, carote o sedano, formano un gradevole accompagnamento a fette sottili di questo salume.



Il prosciutto iberico è uno dei miti gastronomici della Spagna. Il maiale Iberico è piuttosto rustico ed ha caratteristiche morfologiche simili al cinghiale. La base dei prosciutti iberici di qualità risiede in questa particolare razza e nella possibilità di utilizzare grandissimi pascoli di querce, dell'interno della Spagna nella zona tra l'Extremadura e l'Andalusia in particolare nelle province di Salamanca, Extremadura, Cordoba, Huelva e Sevilla, dove si estende la più grande superficie al mondo di querceti. I maiali patanegra vengono allevati per circa due anni e da settembre a febbraio del loro ultimo periodo di vita vengono fatti pascolare sotto i querceti dove si alimentano di sole ghiande: così facendo i loro grassi assumono una composizione che raggiunge il 65% di presenza di acido OLEICO che assomiglia più ad un olio extravergine di oliva che ad un vero grasso animale. Il maiale e la ghianda sono gli ingredienti che fanno grande il prosciutto patanegra di bellota. Il top dei prosciutti iberici PATA NEGRA sono quelli chiamati "DI BELLOTA", che derivano dai maiali che hanno potuto pascolare e cibarsi negli ultimi mesi della loro vita, di sole ghiande. Si distinguono inoltre altre due qualità: prosciutti iberici "RECEBO" provenienti da animali che pur appartenendo alla medesima razza, PATA NEGRA sono stati alimentati in parte con ghiande ed in parte con cereali o prosciutti SERRANO che invece provengono da suini bianchi e non iberici.

### PROSCIUTTI CRUDI DI SPAGNA

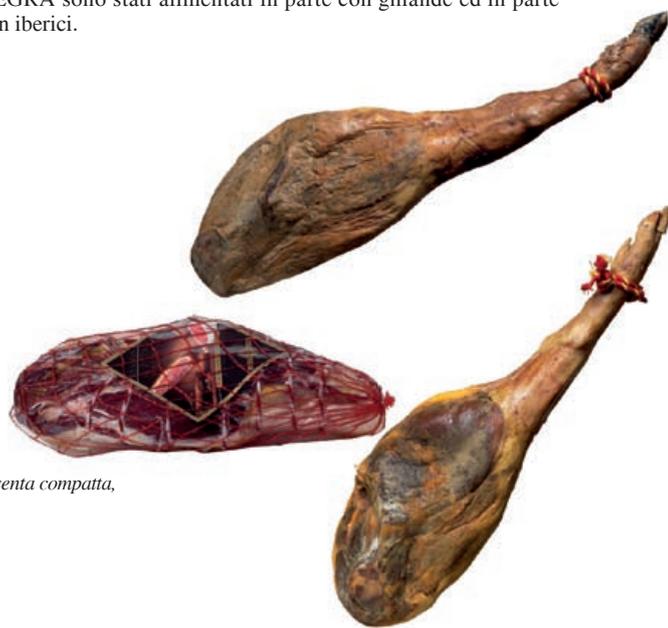
- 67.01 JAMON IBERICO BELLOTA C/O**  
Spagna - peso 6 - 8 Kg - stagionatura minima 24 mesi, massima 40 mesi
- 67.02 JAMON IBERICO BELLOTA S/O**  
Spagna - peso 4 - 5 Kg - stagionatura minima 24 mesi, massima 40 mesi
- 67.03 JAMON IBERICO CEBO C/O**  
Spagna - peso 6 - 7 Kg - stagionatura minima 18 mesi, massima 24 mesi
- 67.04 JAMON IBERICO CEBO S/O**  
Spagna - peso 4 - 5 Kg - stagionatura minima 18 mesi, massima 24 mesi
- 67.05 PROSCIUTTO SERRANO DE TERUEL DOP.**  
Spagna - peso 6 - 7 Kg - stagionatura minima 16 mesi  
*Si ottiene dalle cosce di suini pesanti di razze bianche incrociate e selezionate. La fetta si presenta compatta, di colore rosato rosso. Il profumo è leggermente speziato, il sapore è sapido ma non salato.*
- 67.06 PROSCIUTTO SERRANO DE TERUEL S/O**  
Spagna - peso 4 - 5 Kg

**A04031 PALETA DE IBERICO BELLOTA**  
*Spalla cruda di maiale Iberico Bellota*

**A03348 PALETA DE IBERICO CEBO**  
*Spalla cruda di maiale Iberico Cebo*

### SALUMI SPAGNA

- 68.01 CECINA DE LEON**  
Spagna - peso 4 - 5 Kg  
*Carne bovina seccata e affumicata proveniente dalla parte posteriore dell'animale. La "Cecina" presenta esteriormente un colore tostato-abbrustolito, leggermente scuro, dovuto al processo della elaborazione. Al taglio presenta un colore che varia dal ciliegia al granata, e che tende ad accentuarsi ai bordi verso la fine del processo di maturazione. Presenta anche delle leggere venature di grasso, che le apportano la sua caratteristica succosità.*
- 68.02 CHORIZO IBERICO DI BELLOTA in budello naturale**  
Spagna - peso 1 Kg  
*Salame tipico insaporito con paprika, aglio, origano e spezie. Marcatamente piccante.*
- 68.03 LARDO DI BELLOTA**  
Spagna - peso 3 - 4 Kg  
*Il lardo di suino iberico (Pata Negra) viene salato ed aromatizzato in conche di marmo a Camaiole (Toscana)*
- 68.04 PALETA de IBERICO DI BELLOTA COTTO CON PIEDE SENZA OSSO**  
Spagna - peso 4 - 6 Kg  
*Elaborato a partire da spalle di suini iberici macellati subito dopo la fase di ingrasso in cui si sono nutriti esclusivamente di ghiande e piante aromatiche. L'aroma, il sapore e la consistenza squisiti, risultato di un'alimentazione a base di ghiande e altri prodotti naturali rinvenuti dal suino nelle "dehesas" ne fanno il migliore prosciutto di spalla.*
- 68.05 PROSCIUTTO IBERICO DI BELLOTA COTTO CON PIEDE SENZA OSSO**  
Spagna - peso 8 - 10 Kg  
*Prosciutto di suino Iberico cotto al forno a vapore e affumicato con segatura di quercia; per esaltarne il sapore si consiglia di tenerlo a temperatura ambiente almeno 1 ora prima di servirlo; il prodotto si presta anche ad essere consumato caldo con un sugo la porto.*
- 68.06 SALSICHON IBERICO DI BELLOTA in budello naturale**  
Spagna - peso 1 Kg  
*Salame tipico insaporito con noce moscata, pepe e coriandolo.*



**PROSCIUTTI AFFUMICATI****69.01 PETTO ANATRA STESO AFFUMICATO (MAGRET)**

Francia - peso 400 g

*I petti d'anatra vengono separati puliti e disossati: vanno lasciati distaccati dalla parte della pelle in modo da poterli lavorare creando un unico pezzo. I petti una volta salati a secco vengono affumicati a freddo utilizzando legno di faggio, di quercia, bacche di ginepro e foglie d'alloro.*

**69.02 PETTO OCA IN ROTOLO AFFUMICATO**

Olanda - peso 600 - 800 g

*I petti d'oca vengono separati puliti e disossati: vanno lasciati uniti dalla parte della pelle in modo da poterli poi arrotolare creando un unico pezzo. I petti una volta salati a secco vengono arrotolati e insaccati. L'affumicatura avviene a freddo.*



## Foie Gras e i derivati dell'anatra freschi

Le prime testimonianze di produzione di Foie gras risalgono a circa 4500 anni fa. I romani ne furono grandi estimatori mentre le più importanti e antiche comunità ebraiche della storia vennero identificate come le più abili produttrici di Foie gras. Infine fu proprio Caterina de Medici a diffondere in Italia come in Francia non solo l'uso della forchetta ma anche l'apprezzamento di questo prodotto.

Oggi si vuole far rivivere la cultura del Foie gras offrendo un prodotto di altissima qualità ad un prezzo molto conveniente. Queste anatre vengono allevate nella terra delle Lande Francesi per il clima ideale, e nutrite con mais di altissima qualità adatto a questo particolare volatile. È la stessa azienda che macella, seziona e lavora l'anatra nel laboratorio a norma CEE sotto l'osservanza di severi controlli per garantire un prodotto di altissima qualità.

- 70.01 FOIE GRAS D'ANATRA CRUDO EXTRA S/V**  
Landes - Francia - confezione singola, peso 600 g  
*Si presenta di colore beige/avorio e si conserva ad una temperatura tra i 0°C e +4°C per sette giorni.*
- 70.02 FEGATO GRASSO D'OCA CRUDO EXTRA**  
Ungheria - confezione singola - peso 700/800 g
- 70.03 PETTO D'ANATRA fresco (magret)**  
Landes - Francia - confezione singola, peso 250 - 300 g  
*Il magret è il petto d'anatra venduto crudo, confezionato sotto vuoto.*
- 70.04 TERRINA DI FOIE GRAS D'ANATRA S/V**  
Perigord - Francia - confezione singola, peso 210 g (cod. F10) 450 g (cod. F11)  
*Il Foie gras intero: generalmente venduto in forma di terrina o in "torcione", è nient'altro che del Foie gras svenato cotto a bagnomaria con l'aggiunta di sale, pepe e porto. Questo prodotto si conserva per 21 giorni ad una temperatura tra 0°C e +4°C.*



## Foie Gras di Petrossian

### FOIE GRAS DI OCA E ANATRA, CRUDO E MI-CUIT

- 71.01 FEGATO GRASSO D'ANATRA INTERO TORCHON**  
Francia - peso 500 g - 1 Kg - DLC 60gg
- 71.02 FEGATO GRASSO D'OCA INTERO TORCHON**  
Francia - peso 500 g - 1 Kg - DLC 60gg
- 71.03 BLOC DI FEGATO GRASSO D'ANATRA CON PEZZI**  
Francia - peso 250 - 400 g - DLC 90gg
- 71.04 BLOC DI FEGATO GRASSO D'OCA CON PEZZI**  
Francia - peso 250 - 400 g - DLC 90gg

### I CONSERVATI IN BOCCALE DI VETRO A SCELTA: AL PORTO - ALL'ARMAGNAC

- 72.01 FEGATO GRASSO D'ANATRA INTERO in bocciale**  
Francia - peso 180 g - DLC 1 anno
- 72.02 FEGATO GRASSO D'OCA INTERO in bocciale**  
Francia - peso 180 g - DLC 1 anno
- 72.03 FEGATO GRASSO D'ANATRA in lattina**  
Francia - peso 200 g - DLC 2 anni
- 72.04 FEGATO GRASSO D'OCA in lattina**  
Francia - peso 200 g - DLC 2 anni





### 73.01 SALMONI SELVAGGI AFFUMICATI

#### SALMONE SELVAGGIO ALASKA

**Canada** - confezione singola, peso 3,5 - 4 Kg

*Le cinque specie del Salmone dell'Alaska fanno parte della grande famiglia dei salmonidi che popolano in grande quantità le regioni temperate dai due emisferi. Sono predatori attivi ed aggressivi e vivono nelle acque ricche di ossigeno dei corsi d'acqua rapidi e freddi, negli estuari dei fiumi e nelle acque superficiali degli oceani. Il salmone del Pacifico si trova in un'ampia zona della costa del Pacifico che va dal nord della California fino al Mare di Bering e all'Oceano Artico. La nostra selezione si concentra sulla specie "king" o salmone reale, che risale per prima più a monte i fiumi per depositare le uova alla sorgente. Durabilità: 30 giorni.*

### SALMONI DEI MARI DEL NORD - SALATI A MANO, AFFUMICATI APPESI, PULITI

Il salmone è un pesce che nasce nei fiumi, scende fino al mare per poi risalire nuovamente in un lungo e faticoso viaggio controcorrente per andare a deporre le uova in acque fredde e ben ossigenate. Può arrivare fino a 1,5 m di lunghezza, ha il corpo affusolato e la pelle verde-grigio sul dorso con macchioline nere, blu e argentate sui fianchi e quasi del tutto bianco sul ventre. La nostra selezione si rivolge agli esemplari pescati nei mari del Nord della Norvegia, della Scozia e dell'Irlanda.

### 74.01 SALMONE INTERO PETROSSIAN

**Norvegia / Scozia** - confezione singola, peso 2,1 - 2,5 Kg

### 74.02 SALMONE INTERO PETROSSIAN

**Norvegia / Scozia** - confezione singola, peso 1,7 Kg

### 74.03 SALMONE INTERO

**Norvegia / Scozia** - confezione singola, peso 2,1 - 2,5 Kg

### 74.04 SALMONE PREFATTATO

**Norvegia / Scozia** - confezione singola, peso 0,6 - 0,9 Kg

### 74.05 CUORE DI SALMONE PETROSSIAN

**Norvegia / Scozia** - peso 800 g

### 74.06 UOVA DI SALMONE

**Mari del Nord** - confezione singola, peso 100 g, 200 g, 500 g.



### Confezioni "placche"

### 74.07 PLACCA DI SALMONE 4 fette

**Norvegia / Scozia** - confezione singola, peso 200 g

### 74.08 CARTONETTE GIFT-SALMON Petrossian

**Norvegia / Scozia** - confezione singola, peso 200 g

*Tranci di cuore di salmone Naturale (cod. 210), o Jamaïquenne (cod. 209).*



### Confezioni "tranci"

### 74.09 SPADA AFFUMICATO TRANCIO

**Mediterraneo** - confezione singola, peso 2 Kg

*Carni bianche-rasate, molto delicate, particolarmente apprezzate quelle degli esemplari più giovani. Il pesce spada è venduto solo a tranci per cui, per riconoscere la freschezza, si deve verificare la compattezza delle loro carni ed il loro colore.*

### 74.10 TONNO AFFUMICATO TRANCIO

**Oceano Indiano** - confezione singola, peso 2 Kg

*Il tonno è un pesce piuttosto grande, caratterizzato da dorso bluastro, fianchi argentei e ventre gri giasro. Vive in grossi banchi dove il mare è più azzurro e viene denominato pesce azzurro. Nel Mediterraneo si trova invece il tonno rosso quello più pregiato per la particolare qualità della sua carne.*

### 74.11 ANGUILLA AFFUMICATA in filetti peso fisso

**Mari del Nord** - confezione singola, peso 120 g

*L'anguilla affumicata è una specialità tipica dell'area Mediterranea.*

*Le nostre anguille vengono affumicate utilizzando arbusti della macchia Mediterranea, legno di pioppo ed alloro.*



**ARINGHE**

- 76.01 ARINGHE AFFUMICATE TRADIZIONALI**  
(olio, cipolle, carote)  
Mar Baltico - secchiello, peso 4,2 Kg

**SPECIALITÀ**

- 76.01 ACCIUGHE SALATE LATTA**

**Mediterraneo** - confezione singola, peso 5 Kg

Le acciughe chiamate anche alici, sono pesci ossei di piccola taglia. La loro lunghezza varia dagli 8 ai 20 cm. Il colore del dorso è nero-azzurro mentre i fianchi e il ventre sono bianco-argentati.

- 76.02 BOTTARGA DI MUGGINE di Cabras**

**Sardegna** - confezione singola, peso 110 - 140 g

È dalle uova prodotte da ogni femmina di muggine che nasce la bottarga, una delle più prelibate leccornie gastronomiche della Sardegna.

Sono uova salate, compresse ed essiccate. Questa preziosissima ghiottoneria viene prodotta in Europa come in Giappone o nelle coste del Mediterraneo, dell'Atlantico e del Pacifico. Solo quella sarda si contraddistingue per reputazione e qualità. Ha il colore dell'oro vecchio, ambrato; al tatto è soda e compatta ed il gusto fino e delicato.

- 76.03 BOTTARGA DI TONNO BAFFA**

**Mediterraneo** - tranci da 500 g / 1 Kg

La mattanza dei tonni è una cerimonia che avviene nel mare compreso tra la Sardegna e la Sicilia nei mesi di maggio e giugno. A bordo dei pescherecci le ovaie dei grandi tonni issati a bordo ed aperti, vengono subito salate per essere portate a terra ed essiccate all'aria salmastra.

Tutti questi prodotti sono lavorati dal fresco sul luogo di pesca nel Golfo di Biscaglia, Paesi Baschi.

- 76.04 FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO - lattina Easy-open**

**Spagna** - confezione singola, peso 48 g - da fine giugno

Se volete gustare uno dei pesci più appetitosi e ricchi di preziosi elementi nutritivi, le alici sott'olio si rivelano una vera leccornia di alta qualità. Pescate sulle coste del Golfo di Biscaglia tra maggio e giugno e lavorate dal fresco, vengono messe in fusti di legno contenenti acqua e sale e dopo 3 mesi sfilettate e spinare a mano una per una e messe in scatole sott'olio. La carne è consistente e la sapidità è equilibrata.

- 76.05 FILETTI DI ALICI SOTT'OLIO - latta**

**Spagna** - confezione singola, peso 550 g

- 76.06 TONNO BONITO IN OLIO D'OLIVA - Tamburello**

**Spagna** - confezione singola, peso 1,8 Kg - da fine giugno

È il Tonno pescato e lavorato nelle coste spagnole affacciate al mar Cantabrico. Tutte le fasi di lavorazione, dalla pesca in tonnara alla lavorazione, avvengono presso una delle Tonnare storiche di Spagna, l'ultima rimasta a conservare al proprio interno tutto il ciclo di lavorazione. Il risultato è un Tonno dal sapore fuori dal tempo.

- 76.07 TONNO BONITO OLIO D'OLIVA - latta**

**Spagna** - confezione singola, peso 112 g

- 76.08 VENTRESCA di TONNO BONITO - latta Easy-open**

**Spagna** - confezione singola, peso 1 Kg

La Ventresca è una delle parti più pregiate del tonno.

Una lavorazione ormai rarissima.

Sono le parti del pesce che ricoprono i fianchi e la cavità addominale.

Poiché questa parte, più pregiata e grassa, si tende a sgrassarla quanto più è possibile, mantenendo però inalterato il gusto, caratteristico.

consigliamo l'abbinamento alle alici del Cantabrico con i peperoni arrostiti

- 76.09 PEPPERONE "PIQUILLO" EXTRA COTTI AL FORNO**

**Navarra** - confezione singola, peso 390 g

"Pimiento del Piquillo de Lodosa" è una Denominazione di Origine Protetta di una varietà di peperoni che crescono nella regione di Navarra in Spagna. Dolcissimi rossi e dalla forma triangolare a punta, vengono arrostiti pelati e confezionati in olio di oliva.



**CAVIALE (prodotti su ordinazione)****76.10 SEVRUGA**

**Iran** - confezione singola, peso 50 - 100 - 200 - 500 g

Vive nel Mar Nero e nell'area Caspica. Con una lunghezza massima di 1,5 m non supera i 25 kg di peso ed è quindi lo storione più piccolo. Il colore delle uova va dal grigio chiaro al grigio antracite. Le uova sono piccole (1 mm di diametro al massimo) e sono circondate da una membrana sottilissima. Il sapore è fine robusto con un gusto pieno, penetrante ed aromatico. Durabilità: 30 giorni.

**76.11 ASETRA**

**Iran** - confezione singola, peso 50 - 100 - 200 - 500 g

Lo storione dal quale viene ricavato, vive vicino alle coste iraniate e nel sud dell'area Caspica.

Lungo sino a 2 metri, può pesare fino a 200 kg. Mediamente misura 1,2 m e pesa tra i 20 e gli 80 kg.

Il colore delle uova è sul marrone scuro. Le uova possono arrivare a misurare fino a quasi 2 mm di diametro. Il sapore è raffinato, un gusto rifinito ed un vago aroma di nocciola che gli conferisce un profumo inconfondibile.

Durabilità: 30 giorni.

**76.12 BELUGA**

**Iran** - confezione singola, peso 50 - 100 - 200 - 500 g

Il Beluga vive nell'area Caspica - Danubiana ed è lo storione più raro, perché non si riesce a pescarne più di 100 esemplari

all'anno. Può arrivare ad una lunghezza di 4 metri ed oltre e ad un peso superiore ai 1000 kg. Normalmente vengono pescati esemplari del peso di 40 fino a 300 kg dai quali si ricava circa il 15% di caviale. Il colore delle uova va da un grigio perla ad un grigio scuro. La grandezza dei suoi grani e la delicatezza della pelle, lo rendono inimitabile e visivamente molto diverso dagli altri caviali. Le uova possono arrivare a misurare fino a 2,5/3 mm di diametro. Ha un sapore eccellente, morbido, cremoso e deciso. Durabilità: 30 giorni.

**CAVIALE E ALTRI PRODOTTI PETROSSIAN (vedere catalogo Petrossian)**

La leggendaria Petrossian di Parigi ha selezionato la nostra azienda per la distribuzione dei suoi prodotti in Italia.

Questa linea di prodotti LUXURY viene gestita su ordinazione.



*Abbinate i nostri prodotti con...*



Cod.

# Abbinare i nostri prodotti con

## BIERES À FROMAGES

- 77.01 BIRRA FROMENTON - Pas de Calais - Francia - 75 cl, conf. 6 pz
- 77.02 BIRRA DI MARZO - Pas de Calais - Francia - 75 cl, conf. 6 pz



## MIELI E MOSTARDE

- 78.01 AMBROSIA DI ZIBIBBO DI PANTELLERIA peso 140 g
- 78.02 MELATA peso 130 g
- 78.03 MIELE DI CORBEZZOLO AMARO peso 250 g
- 78.04 MOSTARDA CREMONESE DI MELE E PERE peso 220 g



## CONFETTURE AGLI AGRUMI DI SORRENTO

- 79.01 MARMELLATA DI LIMONI DI SORRENTO IGP peso 220 g
- 79.02 MARMELLATA DI ARANCE DI SORRENTO peso 220 g
- 79.03 MARMELLATA DI MANDARINI DI SORRENTO peso 220 g
- 79.04 MARMELLATA DI AGRUMI DI SORRENTO peso 220 g



## GELATINE

- A03029 Gelatina di PICOLIT peso 105 g ADRIANO CHIOMENTO
- A03030 Gelatina di VERDUZZO peso 105 g ADRIANO CHIOMENTO
- A03031 Gelatina di VIN BRULE' peso 105 g ADRIANO CHIOMENTO
- A03034 Gelatina di ACETO BALSAMICO DI MODENA peso 105 g ADRIANO CHIOMENTO
- A03169 Gelatina di BIRRA RPSSA peso 105 g ADRIANO CHIOMENTO



## I SALI SPECIALI

- 82.01 SALE GUERANDE - Bretagna peso 1 Kg
- 82.02 SALE ROSA DELL'HIMALAYA GROSSO peso 500 g
- 82.03 MACINA SALE CON HIMALAYA GROSSO peso 90 g



## OLII E ACETI

- 83.01 ACETO BALSAMICO di Modena 250 ml
- 83.02 ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di Reggio Emilia 100 ml  
*Bollino Argento, 20 anni di invecchiamento.*
- 83.03 CONDIMENTO REGGIANO 250 ml  
*Condimento ottenuto unicamente dal mosto di vino cotto come per l'Aceto Tradizionale ma con minor invecchiamento.*



## Cod. Altri prodotti

### OLIO DI SORRENTO

dalla penisola sorrentina un extravergine e dei condimenti a base di extravergine

85.01	Olio Extravergine d'Oliva in latta	5 l
85.02	Olio Extravergine d'Oliva in bott. vetro	25 cl
85.03	Condimento a base di Olio Extravergine d'Oliva e Limone di Sorrento in bott. vetro	25 cl
85.04	Condimento a base di Olio Extravergine di oliva a Arancio di Sorrento in bott. vetro	25 cl

### SOTT'OLI E COLATURA DI ALICI

86.01	POMODORI SECCHI	12 x 270 g
86.02	POMODORINI DI CORBARA presidio Slow Food	400 g
86.03	CAPPERI DI PANTELLERIA 9/10	500 g
86.04	COLATURA DI ALICI DI CETARA	12 x 100 ml

### JAPANESE INGREDIENTS

87.01	ACETO DI RISO	500 ml
87.02	ALGHE NORI	10 fogli
87.03	LATTE DI COCCO	500 ml
87.04	SALSA DI SOYA	1 lt
87.05	SAKÈ	500 ml
87.06	WASABI IN PASTA	43 g
87.07	ZENZERO MARINATO	1 Kg



## Cod. La pasticceria dello chef

### CIOCCOLATO CALLEBAUT

88.01	COPERTURA GRENADE FONDENTE 60%	peso 2,5 Kg
88.02	COPERTURA SAO THOMÉ FONDENTE 70%	peso 2,5 Kg
88.03	PERLE CIOCCOLATO VODKA E CILIEGIA	peso 350 g
88.04	PERLE DI CIOCCOLATO VODKA	peso 350 g
88.05	PERLE DI CIOCCOLATO COGNAC	peso 350 g



## Cod. Attrezzature

91.01	Cupola rotante per formaggi (vedi foto 1)
91.02	Flutvodka Petrossian
91.03	La cantina in tavola (piccola 29x36:12h)
91.04	La cantina in tavola (grande 50x36:20h)
91.05	Ghigliottina
91.06	Morsa per prosciutto italiano ferro battuto
91.07	Morsa inox per prosciutto italiano legno massiccio
91.08	Morsa per prosciutto spagnolo (vedi foto 2)
91.09	Morsa Jamones professionale legno acciaio
91.10	Giroille (vedi foto 3)
91.11	Coltello per Foie Gras, in corno d'osso (vedi foto 4)
91.12	Ciotola caviale con posate, in corno d'osso (vedi foto 4)





The photographs are merely indicative and Ca.Form srl will not be liable for printing errors, omissions or inaccuracies regarding weights and packing, which may also be changed without prior notice.

© 2007 Adriano Chiomento  
 All the images and text in the present publication are covered by copyright and may not be used, even partially, without written authorisation from Ca.Form srl.

Photo  
 Paolo Castiglioni



CA.FORM SRL  
Via Brigata Mazzini, 14  
36016 Thiene (Vicenza) - Italia  
Tel. +39 0445 386277, Fax +39 0445 372081  
info@caform.com

**[www.adrianochimento.com](http://www.adrianochimento.com)**  
**[info@adrianochimento.com](mailto:info@adrianochimento.com)**