



FORMAGGI



GELGARDA
Food Passion





FIOR DI LATTE VASCHETTA MOZZ. JULIENNE GELGARDA SELECT

--- COD. C2500 ---



Bianca e gustosa: la mozzarella alla Julienne è realizzata a partire dalla Palla di Neve. Si tratta di una delle comode varianti della nostra mozzarella fior di latte pensate appositamente per essere utilizzate in cucina. Il taglio alla Julienne della nostra mozzarella, da cui prendono il nome le comode listarelle e viene effettuato solo dopo il rassodamento del prodotto in cella frigo.



MOZZARELLA JULIENNE S/LATTOSIO BUST GELGARDASELECT

--- COD. C0027 ---



Alta digeribilità. Ottima copertura e resa. Senza conservanti. Per pizza, focacce e bruschette.



MOZZARELLA FILONE NATURAS --- COD. 81000 ---



Formaggio da taglio, forma cilindrica, pasta morbida e filante.



MOZZARELLA DI BUFALA GELGARDASELECT --- COD. C0125 ---



Si tratta di un formaggio da tavola a pasta filata prodotto con latte di bufala intero. Di colore bianco perla presenta una superficie liscia e lucente ed una crosta sottilissima.



MOZZARELLA IN BUSTA --- COD. 81006 ---



Bocconcino di formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.



MOZZARELLA CILIEGINE MORO --- COD. 81007 ---



Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino pastorizzato di forma sferoidale con struttura morbido fibrosa con sapore delicato di colore bianco latteo.



BURRATA PUGLIESE GELGARDASELECT --- COD. 39001 ---



Formaggio fresco, di latte di vaccino a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa dal sapore dolce e burroso.



STRACCIATELLA PUGLIESE IN VASCHETTA GELGARDASELECT --- COD. 64406 ---



La stracciatella è il ripieno gustoso e cremoso della burrata. Un mix di pasta filata "stracciata" e panna. Amata dai nostri consumatori, essa si presenta come un prodotto già pronto o, in alternativa, come un ingrediente versatile per arricchire altre preparazioni, crude o cotte.



RICOTTA IN VASCHETTA --- COD. 02001 ---



Formaggio fresco, dal gusto delicato e la consistenza compatta della parte esterna. La particolarità è l'aspetto cremoso che esalta il sapore del latte usato per la lavorazione.



FETA GRECA DOP ZORBAS --- COD. 73187 ---



Feta a cubetti con latte fresco pastorizzato di pecora e capra nel suo liquido di maturazione.



GORGONZOLA NOVARA EXTRA 1/8 50GG STAG. --- COD. 80127 ---



Formaggio tenero, a pasta cruda. Pasta cremosa e morbida. stagionatura media min 50 gg. origine materia prima Italia.



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO A META' --- COD. 88877 ---



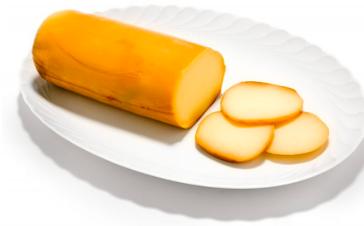
Estremamente cremoso e scioglievole, al palato ha un sapore dolce e fondente, l'erborinatura è chiaramente percepibile ma non in modo invadente. La stagionatura media di questo prodotto, va oltre i 60 giorni.



FORMAGGIO GRANA CUOR DI GRATTUGIA LINEA ORO --- COD. C2001 ---



Un ingrediente insostituibile della buona cucina, capace di valorizzare tutti i piatti e rendere ogni ricetta ricca e raffinata, esaltandone il gusto e il profumo.



SCAMORZA AFFUMICATA (PROVOLA) --- COD. 80133 ---



Formaggio fresco a pasta filata, affumicato e confezionato sottovuoto



FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE --- COD. 80187 ---



Morbido e versatile il formaggio spalmabile è adorato da tutti. Buono da solo o come ingrediente per piatti dolci e salati.



BURRO DA CUCINA LINEA ORO --- COD. 81009 ---



Burro dal colore paglierino chiaro, aspetto regolare. la consistenza e' tipicamente spalmabile.



FORMAGELLA CARLOTTA LINEA ORO --- COD. PS012 ---



Classico formaggio dal sapore delicato dovuto alla breve stagionatura. **CONSISTENZA:** morbida, compatta **SAPORE:** dolce **ODORE:** dolce, aromatico **CROSTA:** sottile, morbida **STAGIONATURA:** minimo 30 giorni



FORMAGELLA VALTENESI INTERA LINEA ORO --- COD. SR111 ---



Formaggio molle da tavola a pasta semicotta di latte vaccino intero e pastorizzato, di colore giallo paglierino. Stagionatura minimo 30 giorni.



FORMAGELLA TREMOSINE --- COD. 16841 ---



Lievemente occhiato a pasta morbida. Il suo sapore è fragrante e il profumo ricorda le essenze dei prati di montagna. Grazie alla sua stagionatura che avviene in locali con muffe selezionate la Formagella Tremosine è un prodotto unico, squisitamente buono e dalla massima digeribilità. Formaggio semigrasso a pasta semidura.



FORMAGGIO FIOR DI CAPRA LINEA ORO --- COD. SR147 ---



Tronchetti di pasta spalmabile di solo latte caprino.



ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P. GELGARDA SELECT --- COD. PS18D ---



Formaggio a pasta morbida prodotto con latte caprino crudo intero in purezza o, in rapporto variabile, con aggiunta di latte crudo intero vaccino e/o ovino. Ha forma cilindrica leggermente deformata; la crosta è sottile, liscia o screpolata, con una fioritura naturale di muffe, a seconda della stagionatura di colore bianco crema, paglierino, o leggermente rossiccia, tenera o leggermente rigida; la pasta è di colore bianco latte o paglierino, morbida, non elastica, con il protrarsi dell'affinatura può diventare cremosa nel sottocrosta. Odore e aroma hanno intensità medio-alta, con riconoscimenti di tipo lattico e vegetale. Il sapore è armonico, lievemente salato e, a stagionatura prolungata, leggermente piccante.

300 gr



FORMAGGIO ROBIOLA BRESCIANA --- COD. 18678 ---



Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle. Il formaggio da latte vaccino per eccellenza viene così chiamato perché assume la colorazione rossastra sulla superficie esterna.



ROBIOLA DI LANGA AI 3 LATTI GELGARDA SELECT --- COD. SR103 ---

 300 GR
PESO

La tradizione del latte misto dei tre animali (vacca, pecora, capra). Robiole dal sapore più delicato di quelle di puro latte caprino.



FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO --- COD. 81599 ---

 180 GR
PESO

Si tratta di un formaggio fresco misto, a pasta cremosa, aromatizzato al tartufo e ottenuto con latte bovino e ovino 100% italiano.



FORMAGGIO TOMA DI MONTE CORNA --- COD. 81574 ---

 1 KG
PESO  GLUTEN FREE

Formaggio prodotto con latte proveniente esclusivamente da zona montana; a pasta semicotta diametro 21/23 cm stagionatura minima 45 giorni.



FORMAGGIO BASTARDO NERO DEL GRAPPA A QUARTI --- COD. 81558 ---

 1,8 KG
PESO

Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, pasta semidura stagionatura minima 4 mesi trattato in superficie con e172 (ossido di ferro), crosta non edibile.



FORMAGGIO ALPINELLA 1/4 --- COD. 81041---

 2,9 KG
PESO

Formaggio tenero da tavola stagionatura media 35 giorni
Scheda tecnica



FORMAGGIO PER GRIGLIA/PIASTRA STANGHE INTERO --- COD. 99111 ---

 3 KG
PESO

Formaggio prodotto con latte di zona di montagna; a pasta semicotta dal colore giallo avorio. origine del latte italia.



FORMAGGIO DEL GARDA STAGIONATO LINEA ORO --- COD. PS112 ---



800 GR

Formaggio semigrasso a pasta dura prodotto da latte vaccino pastorizzato. Forma cilindrica cm 32, scalzo cm 9, pasta poco friabile di colore paglierino con occhiatura quasi assente, sapore leggermente marcato e caratteristico. Si presenta con un colore giallo paglierino ed ha una stagionatura minima di 6 mesi.



**FORMAGGIO NOSTRANO VALTROMPIA A SPICCHI LINEA ORO
--- COD. SR120 ---**



500 GR

Formaggio Nostrano della Valtrompia DOP dal colore giallo paglierino grazie all'aggiunta di zafferano. La pasta è compatta con un sapore che richiama le erbe di montagna e la frutta secca. Quando la stagionatura è prolungata il colore della pasta si scurisce e regala un aroma leggermente pungente.



FORMAGGIO CIMBRO DEI LESSINI --- COD. CO123 ---



300 GR

Il formaggio Cimbro è un formaggio a pasta semicotta, senza occhiatura, di forma cilindrica e con la rara caratteristica di essere di lunga stagionatura nonostante sia fatto con latte vaccino intero. Questo formaggio ha un sapore deciso, gradevole e persistente, che con l'avanzare della stagionatura tende al piccante, lasciando al palato un continuo evolversi di sensazioni.



**PECORINO FARRO E BIRRA STAG. - GELGARDASELECT
--- COD. 80364 ---**



1,8 KG

Pecorino stagionato in cella per 30/60 giorni, affinamento in barrique per 30 giorni trattamento finale in crosta con orzo, farro e birra crosta non edibile