



FORMAGGI



GELGARDA
Food Passion





FIOR DI LATTE VASCETTA MOZZ. JULIENNE GELGARDA SELECT

--- COD. C2500 ---

 2,5 KG  4 CF



MOZZARELLA JULIENNE S/LATTOSIO BUST GELGARDASELECT

--- COD. C0027 ---

 1,5 KG  10 CF



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

 1 KG  8 PZ



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

 1 KG CA



EDAMER A FETTE --- COD. 28345 ---

 1 KG  6 PZ



EDAMER DA TAGLIO INTERO RETTANGOLARE --- COD. 80277 ---

 3 KG CA



CHEDDAR BLOCCO 50% STAG. GG 21 --- COD. 80378 ---

 3 KG



CHEDDAR 30% FETTINE --- COD. 84566 ---

 1 KG  8 PZ



MOZZARELLA DI BUFALA GELGARDASELECT --- COD. 001007 ---

 125 GR  24 PZ
PESO



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

 100 GR  10 PZ
PESO



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

 10 GR (1 KG)
PESO



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

 1 KG
PESO



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

 1 KG  8 PZ
PESO



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

 100 GR  10 PZ
PESO



RICOTTA VACCINA --- 74992 ---

 1,5 KG
PESO



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

 1 KG
PESO



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



500 GR

PESO

Formaggio grasso, fresco o di breve stagionatura, a pasta molle.



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



300 GR

PESO

La Robiola ai 3 latt (vaccino, ovino, caprino) viene prodotta nell'Alta Langa e viene stagionata almeno 20 giorni. Si caratterizza per una crosta rugosa e vellutata ("fiorita") e contrasta con la pasta morbida e cremosa interna, che ha un gusto intenso e ricco di latte.



FORMAGELLA CARLOTTA LINEA ORO --- COD. PSO12---



2 KG

PESO

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



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



300 GR

PESO

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.



FORMAGELLA TREMOSINE --- COD. 16841 ---



1,4 KG

PESO

Formaggio a pasta semidura, prodotto con latte italiano, sale, caglio e fermenti lattici. Il suo gusto è intenso e aromatico, con note di erbe di montagna e una leggera piccantezza. La sua pasta è compatta e di colore bianco-giallastro, con occhiature sparse. La crosta non è edibile e presenta una leggera muffa bianca.



FORMAGELLA VALTROMPIA TONDA --- COD. 84560 ---



2 KG

PESO

Formaggio da latte vaccino, a pasta cruda, a breve stagionatura. Crosta sottile, pasta morbida al taglio con occhiatura piccola sparsa. Gusto delicato, dolce.



Formaggi

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



1 KG



PHILADELPHIA IN VASCHETTA --- COD. 81040 ---



1,65 KG



4 PZ

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



1 KG



BRIE FORMAGGIO FRANCESE TONDO --- COD. 80129---



1,2 KG

TALEGGIO DOP IN FORMA --- COD. T80499 ---



2 KG



FORMAGGIO SAN SEVERINO QUADRO --- COD. 80147---



2 KG

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



3 KG



GORGONZOLA CREMOSO IL CICLAMINO 1/8 FRESCO LINEA ORO

--- COD. 82279 ---



1,5 KG



FORMAGGIO BLU DI CAPRA GELGARDASELECT --- COD. PSBLU ---



1,5 KG

Dall'aspetto simile a quello del gorgonzola piccante ma con la crosta più chiara, questo blu si presenta con una pasta bianchissima e ricca di venature decise e verdi. La nota caprina è vellutata.



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



180 GR

Formaggio fresco misto, a pasta cremosa, aromatizzato al tartufo e ottenuto con latte bovino e ovino 100% italiano.



GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO A METÀ --- COD. 88877 ---



1,6 KG



FORMAGGIO BLU 61 --- COD. 84928 ---



2,5 KG

Affinato al Raboso Passito e accompagnato da pregiati cranberries in crosta.



CAMEMBERT DELL'ALTA LANGA GELGARDASELECT --- COD. PS031 ---



250 GR

Pasta fine e compatta racchiusa da una crosta tenera e un sottocrosta, cremoso. Il Camembert dell'Alta Langa possiede una notevole complessità aromatica e di profumi, grazie ad un'accurata miscela dei 3 lattini e a un sapiente processo di stagionatura.



PECORINO FARRO E BIRRA STAG. - GELGARDASELECT

--- COD. 80364 ---

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



PECORINO CACIO DI PIENZA --- COD. 81092 ---



2 KG

PESO

Formaggio lavorato con solo latte di pecora dal gusto dolce e delicato e pasta morbida e compatta. crosta non edibile. stagionato per circa 15 giorni. origine del latte: italia



PECORINO IL VECCHIO PASTORE --- COD. SR923 ---



2 KG

PESO

Pecorino Vecchio Pastore, è un formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con latte intero di pecora coagulato con caglio liquido di vitello



GRANA PADANO 1/8 STAG. 16/18 MESI --- COD. 80139 ---



4 KG

PESO



FORMAGGIO DURO 1/8 FORMA LINEA ORO --- COD. C20010 ---



4 KG

PESO



PARMIGIANO REGGIANO 1/8 KG 22 MESI --- COD. 80143 ---



4 KG

PESO



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



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



FORMAGGIO CIMBRO DEI LESSINI --- COD. C0123 ---



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.



FORMAGGIO BAGOSS A SPICCHI --- COD. 19240 ---



intero e frazionabile, di consistenza dura, la pasta consistente. il colore è tipico, giallo paglierino, dovuto all'aggiunta dello zafferano, mentre la crosta ha una colorazione bruno-ocra. Sapore tipico intenso.



FORMAGGIO DEL GARDA STAGIONATO LINEA ORO INTERO O A QUARTI --- COD. PS112 ---



intero e frazionabile. Formaggio semigrasso a pasta dura prodotto da latte vaccino pastorizzato. Si presenta con un colore giallo paglierino ed ha una stagionatura minima di 6 mesi e massima di 24 mesi.



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



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.



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



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