

## Cod. FORMAGGI SVIZZERI selezione A. MARCOMINI

FORMAGGI  
D'AUTORE



Grandi cru delle montagne svizzere affinati con cura nelle nostre cantine per oltre due anni.  
- conservazione +10°C/+15°C

### 138 EMMENTHAL GRAN RISERVA "BEELER"

**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.

### 140 GRUYERE GRAN RISERVA "BEELER"

**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.



### 139 SBRINZ "BEELER"

**Svizzera** - spicchio peso 4 Kg

Prodotto con latte vaccino, presenta una crosta giallo paglierino carico, tendente al nocciola. È dura e asciutta. La pasta è di colore avorio, giallo chiaro. È dura, asciutta senza occhiature o con occhiature scarse. L'aroma è intenso, il sapore caratteristico.

### 137 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, con 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 selezione A. MARCOMINI

FORMAGGI  
D'AUTORE



Da anni di viaggi e assaggi Alberto Marcomini 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

#### 150 STILTON

**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.



#### 1501 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.



#### 1502 SHROPSHIRE "CLOSTON 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 di alte percentuali di beta carotene.





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**

**689 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.



**692 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.

**678 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**

**683 IDIAZABAL D.O.P.**

**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.

**685 MANCHEGO D.O.P.**

**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.



**686 RONCAL D.O.P.**

**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 piccante.



**1687 ZAMORANO D.O.P.**

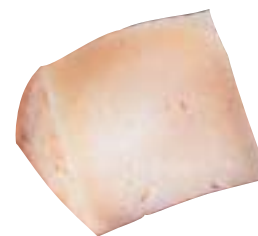
**Castilla y Leon** - forma intera, peso 3 Kg

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.

**145 TORTITAS**

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

Formaggio di pecora prodotto con caglio vegetale. La crosta è leggermente ricoperta di muffa bianca, la pasta è morbida con occhiatura fine. Il gusto è intenso con sentori vegetali.



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

**694 MAHON D.O.P.**

**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.

**696 TETILLA D.O.P.**

**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

**697 CABRALES D.O.P.**

**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.



**698 VALDEON D.O.P.**

**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.

