

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**

- 569 ASIAGO VECCHIO DI ALPEGGIO D.O.P.**
Veneto - forma intera, peso 6 - 7 Kg
Formaggio tipico dell'altopiano di Asiago 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 a occhio di pernice. Il colore è giallo intenso con sapori di erbe e fiori di montagna.
- 5692 ASIAGO 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.
- 542 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.
- 5951 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.
- 5992 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.
- 547 BITTO Valtellina D.O.P.**
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.
- 571 BRA DURO D'ALPEGGIO D.O.P.**
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.
- 550 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.
- 5881 CACIOCAVALLO SILANO D.O.P.**
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.
- 552 CARNIA D'ALPEGGIO ESTIVO**
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.
- 525 CASERA CROTTO della Valtellina D.O.P.**
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.



FORMAGGI
D'AUTORE



Manicomini



Cod. FORMAGGI ITALIANI DI VACCA

- conservazione +10°C/+15°C



Marcomini

553 CASTELMAGNO D'ALPEGGIO ESTIVO D.O.P.

Piemonte - forma intera, peso 5 - 6 Kg

Formaggio prodotto in alta montagna nel paese di Castelmagno, nel Cuneese e in tutta la Val Grana. E' un formaggio a pasta rotta, friabile, di colore bianco, dal sapore intenso di latte. Può diventare erborinato dopo lungo tempo di affinamento.



599 CONTURINES

Alto Adige - forma intera, peso 6 - 7 Kg

Formaggio prodotto in alta Val Badia durante l'estate. La crosta viene lavata dando un sapore intenso alla pasta.

546 FONTINA D'ALPEGGIO ESTIVO D.O.P.

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.



505 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 anollo 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.

503 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.



546A FROMADZO D.O.P.

Valle d'Aosta - forma intera, peso 4/5 Kg

Formaggio cugino della più famosa Fontina. Viene prodotto con latte di vacca Valdostana con una piccola percentuale di latte caprino. A volte viene insaporito con erbe aromatiche.

La pasta è compatta con una leggera occhiatura dal sapore dolce.



506 GRANA NERO

Emilia - forma intera, peso 30 Kg

E' 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.



5102 MARSET

Piemonte - forma intera, peso 3 Kg

Formaggio tipico del Monviso. Una volta veniva forato con un punteruolo per farlo rifermentare.

Il formaggio è elegante con retrogusto di erbe e fiori di montagna.



5964 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.



5958 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.



559 MONTASIO D'ALPEGGIO ESTIVO D.O.P.

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.



5591 MONTASIO NEL VINO

Friuli - forma intera, peso 4 - 5 Kg

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

5952 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. E' un prodotto dell'Appennino Ligure. La sua crosta è rugosa e la pasta morbida dal sapore dolce.



5966 MONTEFOSCA

Friuli - forma intera, peso 4 Kg

Formaggio prodotto al confine tra il Friuli e la Slovenia. Il paese è Montefosca e sono rimasti oramai pochi allevatori di bestiame. Viene prodotto dall'unica latteria rimasta. E' un formaggio dalla crosta di colore giallo, la pasta presenta una piccola occhiatura, il gusto è erbaceo.



5482 MONTEVERONESE vecchio D.O.P

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.



595 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.



5811 PARMIGIANO REGGIANO RISERVA D.O.P.

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. E' un Parmigiano di 24 mesi, al palato la pasta si scioglie, da meditazione il 36 mesi.



581 PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO D.O.P.

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.

560 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.



570A QUARTIROLO SALVA D.O.P.

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.



597 RAGUSANO RAZZA MODICANA o CACETTO.

Sicilia - forma intera, peso 5 Kg

È come un ragusano D.O.P.

5971 RAGUSANO RAZZA MODICANA D.O.P.

Sicilia - solo forme da 10 a 15 Kg

Il ragusano si ottiene da latte vaccino intero e crudo di mucche in genere di razza modicana allevate prevalentemente allo stato brado sui pascoli dei Monti Iblei. La crosta è compatta, sottile, di colore variabile dal biondo al giallo paglierino. La pasta è cotta, filata, elastica o dura di colore giallo paglierino o giallo dorato.

561 RASCHERA D'ALPEGGIO ESTIVO D.O.P.

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.



590 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.



565 ROBIOLA PASSITA IN CANTINA

Lombardia - forma intera, peso 800 g

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



5959 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.

598 SAN CASSIANO

Alto Adige - forma intera, peso 1 Kg

Formaggio dell'Alta Val Badia prodotto durante la primavera ed estate. La crosta si presenta liscia tendente al rugoso quando viene lavata con birra o vino. Il colore tende al rosastro. La pasta è bianca e compatta con sentori di pascolo.

5981 SAN CASSIANO NEL VINO

Alto Adige - forma intera, peso 1 Kg

Formaggio dell'Alta Val Badia prodotto durante la primavera ed estate. La crosta si presenta liscia tendente al rugoso quando viene lavata con birra o vino. Il colore tende al rosato. La pasta è bianca e compatta con sentori di pascolo.

525A 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.

5991 SET SASS

Alto Adige - forma intera, peso 5 - 6 Kg

Formaggio della Val Badia prodotto durante i mesi estivi da vacche Frisone. La crosta di color grigio è rugosa, la pasta è giallo paglierino con larga occhiatura, e il sapore ricorda erbe e fiori di montagna.

564 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.

566 TALEGGIO MARCOMINI D.O.P.

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.

511A 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 impressa 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.

5111 TESTUN CIUC

Piemonte - forma intera, peso 3 - 4 Kg

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

541 TOMA D'ALPEGGIO ESTIVO

Piemonte - forma intera, peso 3 - 4 Kg

La crosta è liscia, elastica, di colore variabile dal paglierino al bruno rossastro. Pasta compatta, con una leggera occhiatura.

567 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.

5671 VAL DI FASSA

Trentino - forma intera, peso 10 Kg

Fratello del più famoso Puzzone di Moena, il Val di Fassa è un formaggio a crosta lavata dai profumi intensi. La pasta è di colore giallo paglierino dal gusto intenso e grasso.

548 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'occhiatura fine. Quando è stravecchio il gusto è pronunciato ed unico con sentori di pascolo estivo. La crosta può essere lavata con vino rosso.

5481 VEZZENA NEL VINO

Trentino - forma intera, peso 6 - 7 Kg

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



I formaggi erborinati negli ultimi anni hanno riscontrato un grande successo e non mi stanco mai di suggerire ai miei produttori nuovi caci a base di latte di capra o di pecora come il verde dei berici o il blu di capra.

- *conservazione +2°C/+8°C*

665A BLU DI CAPITELLI

Veneto - forma intera, peso 1 - 1,4 Kg

Formaggio erborinato tipo Gorgonzola con aggiunta di vino passito "Capitelli".

La crosta è umida e rugosa, la pasta è erborinata, cremosa con profumi di uva passita.

5791 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.

554 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.

555 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.

556 GORGONZOLA NATURALE D.O.P.

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.

5661 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.

578 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.

