

WWW.COPELLIFORMAGGI.IT

# COPELLI

TUTTA LA BONTÀ DEI FORMAGGI ITALIANI

DAL 1900



CATALOGO PRODOTTI

Immagini, proporzioni , misure, colori ed eventuali etichette, sono puramente indicative



# LA NOSTRA STORIA



## TRE GENERAZIONI PER LA QUALITÀ

È il 1900, Luigi Copelli affronta la sua grande avventura nel mondo del commercio del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

Nell'attività Luigi viene aiutato dalla moglie Ida che prosegue poi da sola a partire dal 1935, in seguito alla prematura scomparsa del marito.

La grande forza di Ida contribuisce a ottenere ottimi risultati e comincia a selezionare altri tipi di formaggi, coinvolgendo anche il figlio Bruno, ancora adolescente.

Siamo nell'epoca del dopoguerra, la mamma Ida si ritira dall'attività e Bruno prosegue con la moglie Elda e insieme realizzano l'idea del primo spaccio di formaggi tipici, selezionati con cura, nel paese nativo.

Negli anni '80 Bruno realizza un magazzino per la stagionatura e affinatura dei formaggi e sono anche gli anni in cui il figlio Marco comincia ad appassionarsi al lavoro dei genitori e dei nonni.

E qui comincia la terza generazione:

Marco crea la CM Formaggi, selezionando prodotti particolari, ricercandoli nei piccoli caseifici artigianali.

L'idea di affinare e selezionare formaggi di nicchia porta alla nascita del marchio COPELLI, immagine che sta emergendo nel mercato nazionale e internazionale come sinonimo di qualità, la qualità già sposata da nonno Luigi nel lontano 1900.

## L'AZIENDA

L'esperienza e la passione sono i punti di forza della CM Formaggi che, nel corso degli anni, hanno permesso la scelta di prodotti unici, che valorizzano il territorio italiano, ricco di storia e tradizioni.

Il lavoro di tutti i giorni è l'eredità di quella passione che viene tramandata da generazioni.

CM Formaggi oggi, più che fornire prodotti al cliente, lo accompagna in un viaggio sensoriale che genera emozioni irripetibili.





# INDICE



FORMAGGI A LATTE DI MUCCA  
PAG. 5

FORMAGGI A LATTE DI CAPRA  
PAG. 39

FORMAGGI A LATTE DI PECORA  
PAG. 57

FORMAGGI A LATTE DI BUFALA  
PAG. 79

FORMAGGI BIOLOGICI  
PAG. 83

MOSTARDE, CONFETTURE & GOURMET  
PAG. 95





LATTE DI MUCCA



# FIOR DI LOTO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio fresco prodotto da un piccolo caseificio artigianale nel cremonese.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte vaccino, a pasta molle. Il colore è bianco e il sapore è estremamente delicato e burroso.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la raccolta del latte per la produzione del formaggio avviene giornalmente; una volta selezionato, il latte viene lavorato su consiglio del sig. Copelli.

**STAGIONATURA:** il Fior di loto è già pronto per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 13 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
102	Vaschetta termosaldata	200 gr peso fisso	8 pz x ct
1012	Scolapasta a perdere termosaldato	2,2 Kg ca.	2 pz x ct

# LA CRESCENZA CAROLINA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio prodotto nella Pianura Lombarda. Proviene da un piccolo caseificio del Cremonese dove viene utilizzato esclusivamente latte italiano selezionato.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Formaggio fresco e cremoso da tavola, ideale per farcire torte salate e focacce, si può consumare anche con insalata e verdure di stagione. Gusto dolce e delicato da abbinare con la nostra mostarda piccante.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** ha origini molto antiche, che risalgono al XIII secolo. Crescenza deriva dal lodigiano “carsenza”, ovvero focaccia, perché per questo formaggio veniva utilizzato lo stesso stampo con cui veniva fatto il pane. Appartiene alla famiglia degli Stracchini, in quanto si produceva quando le vacche tornavano stanche dagli alpeggi.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 16 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
733	Forma piccola - due incarti a mano e flow pack	120 gr ca.	8 pz x ct
730	Forma media - due incarti a mano e flow pack	250 gr ca.	6 pz x ct
728	Forma peso fisso - due incarti a mano e flow pack	200 gr peso fisso	8 pz x ct
731	Forma grande - due incarti a mano e flow pack	1,2 kg ca.	2 pz x ct



# MASCARPONE ARTIGIANALE



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio tipico di alcune zone della Lombardia, in particolare Lodi e Abbiategrasso.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** ha l'aspetto di una crema morbida, consistente, di colore bianco-giallo chiaro, con sapore molto dolce, arricchito dal gusto della panna.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il nome deriva dal termine lombardo mascherpa o mascarpia, che indica la ricotta o la panna. Secondo alcuni il nome esatto del prodotto dovrebbe piuttosto essere mascherpone, derivando da Cascina Mascherpa, una cascina non meglio individuata che si trovava al confine tra le province di Milano e Pavia.

**STAGIONATURA:** il mascarpone è già pronto per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 20 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
352	Vaschetta Piccola	250 gr peso fisso	6 pz x ct
058	Vaschetta Media	500 gr peso fisso	6 pz x ct
058	Vaschetta Grande	1 Kg peso fisso	4 pz x ct

# RICOTTA DI MUCCA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** prodotto tipicamente italiano, è presente in diverse regioni; il sig. Copelli ha scelto un piccolo caseificio della Pianura Padana, dove il siero del latte proviene dalla lavorazione di formaggi di alta qualità, prodotti esclusivamente con latte raccolto nelle stalle locali.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** la ricotta ha forma tipicamente tronco-conica; non presenta crosta, ha pasta omogenea, struttura a fiocchi più o meno compatta; è bianca, friabile, di sapore dolce e delicato. Si consuma fresca, da sola oppure accompagnata con mostarde e viene anche utilizzata come ingrediente nella preparazione di molte ricette (torte dolci, salate e pasta ripiena).

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** conosciuta e consumata già nell'antica Grecia e nell'antica Roma, la ricotta ha percorso la storia fino ai giorni nostri, assumendo nomi differenti a seconda del luogo di produzione: "puina" in Lombardia, "seiràs" in Piemonte, "re-cocta" nelle regioni del Centro-Sud. Il termine Ricotta deriva dal latino "recoctus", cioè "cotto due volte"; si ottiene infatti dal riscaldamento del siero residuo della lavorazione che ha già subito una cottura per la produzione del formaggio.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 14 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
041	Vaschetta termosaldada	250 gr peso fisso	8 pz x ct
054	Vaschetta s.v.	1,5 Kg ca.	2 pz x ct

# VELLUTATA DI STRACCHINO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio che proviene da un piccolo caseificio del Cremonese dove viene utilizzato esclusivamente latte italiano selezionato.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte intero a brevissima maturazione, simile alla crescenza, ma di pasta meno consistente per l'elevato tenore di acqua. Non ha né crosta e né pelle ed è spalmabile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** le note gustative sono tipicamente lattiche con sapore dolce-acido. La Vellutata di Stracchino si presta soprattutto all'utilizzo in cucina come ingrediente e con prodotti da forno come la piadina.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 16 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
735	Vaschetta termosaldata	150 gr peso fisso	6 pz x ct



# VELLUTATA DI STRACCHINO CON TARTUFO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio che proviene da un piccolo caseificio del Cremonese dove viene utilizzato esclusivamente latte italiano selezionato.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte intero a brevissima maturazione, simile alla crescenza, ma di pasta meno consistente per l'elevato tenore di acqua. Non ha né crosta e né pelle ed è spalmabile. Nella lavorazione viene aggiunto tartufo nero di Acqualagna.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** le note gustative sono tipicamente lattiche con sapore dolce-acido. La Vellutata di Stracchino si presta soprattutto all'utilizzo in cucina come ingrediente e con prodotti da forno come la piadina.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 16 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
749	Vaschetta termosaldata	150 gr peso fisso	6 pz x ct

# GORGONZOLA LE ROSE DEI GONZAGA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio DOP originario della provincia di Milano; Novara ne è diventata la principale produttrice nell'ultimo secolo.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** è un formaggio a latte pastorizzato, di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe dovute all'aggiunta di spore di penicillium al latte. La crosta è dura, mentre la pasta ha una consistenza dal morbido al cremoso. Il sapore è leggermente piccante ma tendente al dolce.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** prende il nome dalla omonima cittadina lombarda che gli ha dato i natali; è convinzione popolare diffusa che i "consumatori abituali" di gorgonzola, oltre a godere di buona salute, siano anche molto longevi.

**STAGIONATURA:** minimo 70 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni (per i porzionati 45 giorni)

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
002	Forma intera	12,5 Kg ca.	1 pz x ct
002	½ Forma	6,5 Kg ca.	1 pz x ct
055	¼ Forma	1,5 Kg ca.	4 pz x ct

# IL FARCITO COPELLI



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** questo formaggio è prodotto nella provincia di Novara, in Piemonte.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** la crosta, in questo formaggio, è assente. La pasta è morbida e spalmabile, di colore bianco o paglierino con presenza di venature screziate. Il gusto è dolce e cremoso con richiami aromatici, tipici del gorgonzola.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un formaggio composto, ottenuto mediante la stratificazione di gorgonzola DOP e mascarpone.

**STAGIONATURA:** il Farcito è già pronto per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 30 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
011	Pezzo singolo	1,7 Kg ca.	4 pz x ct



# VERDE CREMOSO CON TARTUFO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio originario della provincia di Novara.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** è un formaggio a latte pastorizzato, di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe dovute all'aggiunta di spore di penicillium al latte. La crosta è dura, mentre la pasta ha una consistenza dal morbido al cremoso. Il sapore è dolce con il gradevole aroma del tartufo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il prodotto ha origine dalla collaborazione del sig. Copelli con un caseificio artigianale e viene utilizzato il tartufo nero di Aqualagna, nelle Marche.

**STAGIONATURA:** minimo 80 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
014	Forma intera	12,5 Kg ca.	1 pz x ct
014	½ Forma	6,5 Kg ca.	1 pz x ct
014	⅓ Forma	1,5 Kg ca.	4 pz x ct

# BAGOSS



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** il Bagoss è il formaggio tipico di Bagolino, piccolo paese in provincia di Brescia, incastonato tra le Alpi italiane.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** è un formaggio a pasta dura con un sapore intenso e penetrante, il cui aroma colpisce per il sentore speziato che si accompagna a quello dei pascoli e del sottobosco tipici della zona.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il nome Bagoss deriva dal nome degli abitanti di Bagolino, i Bagossi. L'azienda, selezionata dal sig. Copelli, è una delle uniche 22 attività dove gli allevatori producono il Bagoss con l'aiuto delle famiglie. La lavorazione segue un'antichissima tradizione, secondo la quale il latte crudo di vacca deve essere lavorato in grandi pentoloni di rame e riscaldato a fuoco lento; inoltre, durante la rottura della cagliata, viene aggiunto un cucchiaino di zafferano.

**STAGIONATURA:** il Bagoss viene stagionato oltre i 12 mesi, per arrivare anche oltre i 24/36 mesi.

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
013	Forma intera - ½ - ¼ - ⅛	16-18 kg ca.	1 pz x ct



# BASTARDO DEL GRAPPA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio da tavola tipico del massiccio del Grappa, nelle Prealpi Venete.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino, presenta una pasta di colore chiaro tendente al paglierino, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta liscia e consistente. Il sapore è dolce, sapido, più intenso da invecchiato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il nome Bastardo deriva dal fatto che la ricetta di questo formaggio è un ibrido di esperienze tramandate e di tecniche casearie.

**STAGIONATURA:** minimo 60 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
355	Forma intera - ½ - ¼	4-5 kg ca.	1 pz x ct



# BRA DURO DOP



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio tipico Piemontese, della provincia di Cuneo.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte vaccino crudo, di forma cilindrica, trattato in crosta con olio di semi vari. La pasta è color giallo ocre con occhiatura poco diffusa.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** prende il nome dalla città di Bra, che un tempo era il maggior centro di stagionatura e commercio dei formaggi prodotti sugli alpeggi cuneesi.

**STAGIONATURA:** minimo 180 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
525	Forma intera - ½ - ¼	5-9 kg ca.	1 pz x ct

# CACIUC



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto nel territorio delle Alpi Austriache.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta dura di colore giallastro intenso con leggere venature violacee in superficie. La crosta è liscia e non edibile ma molto profumata. Il gusto è intenso e vinoso ma non piccante.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** formaggio a latte vaccino pastorizzato di malghe austriache, pascoli alpini che ospitano gli animali in estate e comprendono costruzioni rustiche adibite ad abitazioni temporanee per i pastori, stalle per il bestiame e casere per la lavorazione del latte. Una volta prodotto, il formaggio viene poi affinato nel vino Enantio, vino autoctono della Vallagarina, in Trentino.

**STAGIONATURA:** 5 mesi compreso l'affinamento.

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
137	Forma intera - ½ - ¼	7 Kg ca.	1 pz x ct



# FORMAGGELLA DI MINIERA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti della Val Trompia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio grasso a latte crudo, pasta morbida, affinato in miniera per almeno 3 mesi per rendere unico il suo gusto.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** l'abbinamento ideale per esaltare le sue qualità è la nostra mostarda di cipolle rosse.

**STAGIONATURA:** 3 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
210	Forma intera	2-4 kg ca.	1 pz x ct



# FORMAGGELLA VALSABBIA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto nel territorio della Val Sabbia, in provincia di Brescia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio grasso di breve stagionatura, a pasta morbida, di colore bianco, quasi sempre assente di occhiature. La crosta è sottile, di colore bianco o paglierino chiaro.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** Il suo gusto delicato può essere esaltato con una mostarda di pomodori o di fichi.

**STAGIONATURA:** 30-60 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
750	Forma intera	1,6 Kg ca.	4 pz x ct

# IL MALGHESE



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto nel territorio delle Alpi Austriache.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta dura di colore giallastro intenso. La crosta è liscia e non edibile. Il gusto è intenso ed aromatico con decisi sentori foraggeri.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** formaggio a latte vaccino pastorizzato di malghe austriache. Le malghe, tipiche delle Alpi Orientali, sono pascoli alpini che ospitano gli animali in estate; comprendono costruzioni rustiche, in pietra o in legno, adibite ad abitazioni temporanee per i pastori, stalle per il bestiame e casere per la lavorazione del latte.

**STAGIONATURA:** minimo 5 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
188	Forma intera - ½ - ¼	8 kg ca.	1 pz x ct



# LA BAITA DEL BALDO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è un formaggio prodotto nel Trentino Alto Adige, in particolare in una malga situata a 1800 mt.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta dura, di colore paglierino e leggermente occhiata. Il gusto è armonioso e piccante in conseguenza alla sua produzione e lavorazione. Infatti è prodotto esclusivamente con latte d'alpeggio raccolto nei 5 mesi di pascolo in altura.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un prodotto unico che nasce esclusivamente in una malga del Monte Baldo in prossimità del Lago di Garda.

**STAGIONATURA:** minimo un anno

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
007	Forma intera	7-8 kg ca.	1 pz x ct
007	½ Forma	3-4 kg ca.	2 pz x ct
007	¼ Forma	1,8-2 kg ca.	4 pz x ct



# LA MORBIDELLA DEI MONTI



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio selezionato in un caseificio artigianale in provincia di Sondrio, nella Valtellina.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio prodotto con latte intero, ha la crosta fiorita bianca edibile e non trattata. La struttura è compatta, la pasta è bianca, morbida ed elastica con possibile occhiatura fine. Ha un sapore dolce.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** viene utilizzato solo latte di alta qualità; il bestiame trae nutrimento dai campi di granturco e dai prati stabili e, in estate, dai pascoli in alpeggio.

**STAGIONATURA:** 25 giorni

**SHELF-LIFE:** 50 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
020	Forma intera	700 gr ca.	6 pz x ct

# MANIVA D'ALPEGGIO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte delle vacche di razza bruna delle zone del monte Maniva (Brescia) da cui prende il nome.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semigrasso a pasta dura, di colore giallo paglierino, a volte con occhiatura medio-fine uniformemente distribuita.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** arricchito con lo zafferano, ha un gusto pieno ed intenso; ideale anche scaldato su una piastra.

**STAGIONATURA:** il Maniva viene stagionato oltre i 12 mesi, per arrivare ai 24 mesi.

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
199	Forma intera - ½ - ¼ - ⅛	8-18 Kg ca.	1 pz x ct



# MONTE VERONESE D'ALLEVO MEZZANO DOP



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio DOP, tipico della regione del Veneto, nella parte settentrionale della provincia di Verona che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio da tavola a pasta semicotta, compatta, con occhiatura minuta, di colore leggermente paglierino, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. Il sapore è fragrante e gradevole.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** proviene da una o due mungiture consecutive; è adatto per creare ricette molto saporite, per gratinare le verdure, a scaglie con la polenta.

**STAGIONATURA:** minimo 90 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
030	Forma intera - ½ - ¼	6-8 kg ca.	1 pz x ct



# MONTE VERONESE D'ALLEVO VECCHIO DOP



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio DOP, tipico della regione del Veneto, nella parte settentrionale della provincia di Verona che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio da tavola a pasta semicotta, compatta, con occhiatura minuta, di colore leggermente paglierino, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. Il sapore è intenso e leggermente piccante.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** può essere grattugiato ed usato per arricchire risotti o sulla pasta.

**STAGIONATURA:** minimo 180 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
200	Forma intera - ½ - ¼	6-8 kg ca.	1 pz x ct

# MONTE VERONESE DOP LATTE INTERO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio DOP, tipico della regione del Veneto, nella parte settentrionale della provincia di Verona che corrisponde grosso modo alla Lessinia, al monte Baldo e alla fascia collinare prealpina veronese.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio da tavola a pasta semicotta, compatta, con occhiatura irregolare, di colore bianco o leggermente paglierino, prodotto con latte vaccino intero. Il sapore è delicato e gradevole che ricorda il latte appena munto.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** adatto come secondo piatto, a cubetti nelle insalate o a fette nei panini e per le fondute. Ideale sulla pizza.

**STAGIONATURA:** minimo 50 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
032	Forma intera - ½ - ¼	6-8 kg ca.	1 pz x ct



# MORLACCO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** è il prodotto più tradizionale e rappresentativo degli alpeggi del massiccio del Grappa.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta morbida, di colore giallo paglierino, dal gusto deciso e leggermente acidulo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il Morlacco si produce in alpeggio con il latte scremato per affioramento della mungitura serale, cui si aggiunge quello intero munto del mattino.

**STAGIONATURA:** viene lasciato maturare per circa 60 gg in cella fasciato con persianelle in legno di pioppo.

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
356	Forma intera - ½ - ¼	5 kg ca.	1 pz x ct



# ROBIOLA DEL DUCA



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Lombardia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio da tavola a pasta molle con lavorazione simile al taleggio. La pasta è cremosa e fondente. Crosta morbida, non edibile, di colore marrone chiaro, trattata in superficie con sale marino tramite spazzolatura.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** Ideale accompagnato con le nostre confetture e con un ottimo vino rosso.

**STAGIONATURA:** minimo 40 giorni

**SHELF-LIFE:** 120 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
005	Forma intera	4,5 kg ca.	1 pz x ct
005	½ forma	2,5 kg ca.	2 pz x ct
005	¼ forma	1,2 kg ca.	4 pz x ct

# SALAME DI FORMAGGIO CON TARTUFO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** il formaggio al tartufo è prodotto più o meno in tutto lo Stivale. Il sig. Copelli ha selezionato un piccolo caseificio semi-artigianale, incastonato tra le montagne del Trentino.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta elastica, di colore giallo paglierino con piccole macchie scure di tartufo, ha un profumo intenso ed aromatico con sentori fungini e di sottobosco. Il sapore associa la dolcezza del latte di vacca al gusto deciso e aromatico tipico del tartufo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** “Il tartufo nacque da un fulmine di Zeus, nascosto tra radici e terra fina...”. Il sig. Copelli seleziona questo prodotto, diamante della cucina, in una delle zone più tipiche dell'Italia: Aqualagna, nelle Marche. Il latte vaccino, che dà vita al ricercato formaggio, proviene dalla raccolta giornaliera presso le malghe della Val d'Adige in Trentino.

**STAGIONATURA:** circa 20 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
241	Pezzo singolo	1,5/2,5 Kg ca.	2 pz x ct



# SALVA CREMASCO DOP



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto in particolare nel cremasco, nella bassa provincia bergamasca e nella pianura bresciana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio vaccino asciutto e friabile, a pasta cruda di colore bianco tendente al paglierino, a crosta consistente di colore nocciola. La pasta è friabile, il sapore aromatico e fragrante.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il suo nome deriva dall'uso tradizionale di salvare il latte delle abbondanti produzioni primaverili, quando iniziava la raccolta dei foraggi, impiegandolo nella produzione di un formaggio da conservare anche oltre l'estate. Il Salva ha uno stretto rapporto con la stagionale transumanza che i Bergamini intraprendevano con le loro vacche, scendendo dai paesi delle valli verso le cascine della pianura in autunno, e facendovi ritorno in primavera. Durante questi viaggi il latte in eccesso veniva convertito in strachi da salva (stracchino di salva), in modo da poter essere conservato nella stagione calda.

**STAGIONATURA:** minimo 75 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
500	Forma intera	3,5 Kg ca.	2 pz x ct



# SILTER DOP



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** il territorio di produzione è la zona prealpina tra il Lago d'Iseo e il Passo del Tonale e di Gavia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio d'alpeggio a pasta dura, di colore dal bianco al giallo intenso, consistenza uniforme e occhiatura da piccola a media. Il suo sapore è deciso e pieno.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** Il marchio del Silter sono i Pitoti Camuni, incisioni dell'arte rupestre. Per la produzione è consentito solo l'uso di attrezzi in legno. La ricetta è legata alle antiche abilità di caseificazione celtiche.

**STAGIONATURA:** minimo 100 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
101	Forma intera - ½ - ¼ - ⅛	9-16 kg ca.	1 pz x ct

# SOLA COPELLI



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio a latte vaccino, semistagionato o stagionato, a pasta semimolle, prodotto nella parte meridionale della Provincia di Cuneo, tra il Monregalese ed il Cuneese.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte pastorizzato di forma quadrangolare con lato di 15/25 cm e scalzo che può variare da 3 a 4 cm. La crosta, di colore grigio chiaro, non è edibile e presenta muffa naturale. La pasta è bianco avorio con occhiatura quasi inesistente.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un formaggio che affonda le proprie origini nella tradizione degli alpeggi. La pezzatura è molto variabile, di solito la forma non è perfettamente quadrata ma con gli angoli arrotondati perché si forma utilizzando una tela in canapa detta "Rairola" quindi senza l'uso di stampi rigidi.

**STAGIONATURA:** 45 giorni

**SHELF-LIFE:** 120 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
585	Forma intera	2-4 Kg ca.	2 pz x ct

# TALEGGIO DOP COPELLI



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** il Taleggio è un formaggio a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) che prende il nome dall'omonima valle situata nell'alto bergamasco.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta morbida dalle origini antichissime, salato a mano e fatto stagionare in casse di legno.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la produzione di questo formaggio nasce dall'esigenza, degli abitanti della zona, di conservare il latte vaccino eccedente il consumo diretto.

**STAGIONATURA:** la stagionatura deve avvenire esclusivamente nel territorio previsto dal disciplinare del D.O.P. per minimo 40 gg.

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
028	Forma intera	2,2 Kg ca.	2 pz x ct
026	Forma intera a latte crudo	1,8 Kg ca.	2 pz x ct



# TOMA "LA MORBIDOSA"



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Piemonte, nelle colline del Cuneese.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio di forma cilindrica. La crosta è poco elastica, di aspetto rustico e di colore che varia dal paglierino carico al bruno rossiccio, non edibile. La pasta è di colore bianco paglierino con occhiatura minuta. Il sapore è intenso con aroma tipico che aumenta notevolmente con il prolungarsi della stagionatura.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è una toma a latte vaccino intero pastorizzato, proveniente da una singola mungitura. Il latte, prima di essere lavorato, viene fatto riposare per 12 ore. La stagionatura viene effettuata in grotte naturali o ambienti idonei con umidità di circa l'85% e temperature oscillanti tra i 6 ed i 10 gradi.

**STAGIONATURA:** circa 70 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
538	Forma intera	6-8 kg ca.	1 pz x ct
538	½ forma	3-4 kg ca.	2 pz x ct
538	¼ forma	1,5-2 kg ca.	4 pz x ct

# TOMA DI GRESSONEY



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Val D'Aosta

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta compatta di colore paglierino tenue, con occhiatura piccola e sparsa. La crosta è compatta, di colore marrone chiaro.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** Viene utilizzato il latte crudo delle bovine in alpeggio sopra i 2200 metri in estate e in valle in inverno, solo da allevamenti selezionati.

**STAGIONATURA:** 60 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
004	Forma intera	3 Kg ca.	2 pz x ct

# TOMBEA D'ALPEGGIO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** prende il nome dal monte omonimo, che domina la Valvestino, una piccola vallata tra il Lago d'Idro e il Lago di Garda.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio prodotto con latte vaccino d'alpeggio di razza bruna alpina. La pasta ha un colore giallo intenso, il profumo è speziato e il sapore è leggermente piccante sul finale.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un formaggio pregiato e raro in quanto prodotto da un ristretto numero di casari.

**STAGIONATURA:** il Tombea viene stagionato oltre i 20 mesi, per arrivare ai 24/36 mesi.

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
012	Forma intera - ½ - ¼ - ⅛	8-18 kg ca.	1 pz x ct





LATTE DI CAPRA



# CAPRINO CREMOSO NATURALE / AROMATIZZATO



CON FRUTTI DI BOSCO

CON CIOCCOLATO

CON SEMI DI  
PAPAVERO

NATURALE

CON  
PEPERONCINO

CON TARTUFO

CON ERBA  
CIPOLLINA

CON FINOCCHIETTO E ANICE

**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto da una piccola azienda a carattere familiare situata nel veronese, ai piedi dei Monti Lessini.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** formaggio a latte di capra pastorizzato con forma cilindrica. La pasta è bianco avorio, la crosta assente; la consistenza è cremosa, quasi spalmabile. Il gusto è delicato nel prodotto neutro, arricchito nelle altre tipologie.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** formaggio spalmabile a coagulazione lattica. Le varie spezie rendono questo formaggio unico nel suo genere.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 30 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
187	Cassetina da 6 pz misti	150 gr peso fisso	4 cassette x ct



# CRESCENZA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** la crescenza è prodotta in un'azienda semi-artigianale in provincia di Treviso.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** formaggio a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore fresco e dolce, con lievi sfumature acidule. La forma è parallelepipedica quadrangolare.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la raccolta del latte di capra per la produzione della crescenza avviene direttamente in zona. Dalla lavorazione del latte, intero e pastorizzato, si ottiene un formaggio a pasta molle, estremamente fresco.

**STAGIONATURA:** la crescenza è già pronta per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 15 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
122	Incarto alimentare in vaschetta termosaldata	200 gr ca.	6 pz x ct

# FRESCO DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Veneto.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** formaggio fresco spalmabile. La pasta è di colore bianco, la crosta è assente, il gusto è dolce con note acidule.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il Fresco di capra è un formaggio prodotto con latte di capra ed è ricco di fermenti lattici vivi. Può essere consumato sia spalmato sul pane, sia per la preparazione di paste ripiene, fondute, antipasti e abbinato al miele o alla nostra mostarda mantovana piccante.

**STAGIONATURA:** il Fresco di capra è già pronto per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 30 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
073	Vaschetta termosaldata	150 gr peso fisso	16 pz x ct

# PRIMIZIA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Veneto.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** formaggio da tavola fresco, con gusto dolce e delicato. La pasta ha un colore bianco con presenza di occhiature; è molle e gradevolmente fondente al palato. La forma è rettangolare.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la raccolta del latte di capra avviene direttamente nella zona. La primizia è un formaggio fresco di capra assimilabile al Primo sale, ottenuto da latte intero e pastorizzato e riceve una sola passata di sale. È ricca di calcio ed estremamente leggera, molto indicata per chi è intollerante al latte vaccino.

**STAGIONATURA:** 2 giorni

**SHELF-LIFE:** 21 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
485	Pezzo singolo s.v.	1,6 Kg ca.	2 pz x ct



# RICOTTA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** la ricotta è prodotta in un'azienda semi-artigianale in provincia di Treviso.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** latticino di colore bianco avorio, consistenza morbida e spalmabile. La crosta è assente, il gusto è delicato e leggermente dolce, con un retrogusto appena accennato di capra.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la ricotta, pur essendo un prodotto caseario, non si può definire un formaggio. È piuttosto classificato come latticino, in quanto non viene ottenuta attraverso la coagulazione della caseina ma dalla proteina del siero del latte.

**STAGIONATURA:** la ricotta è già pronta per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 14 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
123	Barattolo termosaldato	150 gr ca.	8 pz x ct

# BLU DEI GONZAGA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio a latte di capra prodotto presso un caseificio artigianale in provincia di Novara, zona tipica per la produzione di erborinati, su ricetta del sig. Copelli.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** la forma è cilindrica a scalzo alto e dritto. Il formaggio è a pasta cruda con un colore piuttosto bianco, interrotto da venature verdi e marroni date dall'erborinatura. La consistenza è morbida e cremosa, il gusto dolce al palato con forti richiami aromatici.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è una variante dei più diffusi erborinati. È consigliato per le persone intolleranti al latte vaccino per la particolare digeribilità del latte di capra.

**STAGIONATURA:** dai 55 ai 65 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
018	Forma intera	6 kg ca.	1 pz x ct
018	½ forma	3 kg ca.	2 pz x ct
018	¼ forma	1,5 kg ca.	4 pz x ct

# CACIOTTA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto da una piccola azienda a carattere familiare situata nel veronese, ai piedi dei Monti Lessini.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta morbida dal colore bianco, con piccole occhiature. Ha una crosta bianca ed un sapore leggermente aromatico.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** per la produzione di questo formaggio, la raccolta del latte avviene giornalmente, e dopo le dovute analisi qualitative, il latte è lavorato nel piccolo caseificio di proprietà. Il latte viene portato alla temperatura di coagulazione per creare la cagliata, che viene poi rotta e ridotta alle dimensioni di una nocciola; successivamente viene posta in fucelle di plastica forate, affinché venga spurgato il siero. La salatura avviene il giorno dopo per immersione dentro la salamoia.

**STAGIONATURA:** minimo 20 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
524	Forma intera	1,8-2,2 Kg ca.	2 pz x ct



# CAPRINO IL MIRTO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto nel sud della Sardegna.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio prodotto con latte di capra intero, a forma cilindrica con crosta marrone intenso e liscia; la pasta è di un colore bianco tendente al giallo chiaro, morbida con leggera occhiatura.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il latte proviene esclusivamente dagli allevamenti del Gerrei, caratterizzati da pascolo brado, ricco di erbe spontanee che danno al formaggio quel sapore delicato e gradevole che si abbina facilmente a qualsiasi occasione.

**STAGIONATURA:** 60 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
321	Forma intera	2,5 - 2,8 Kg ca.	6 pz x ct

# CAPROTTO DELLA MAREMMA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio prodotto con il latte delle capre dal manto bianco, dalla pasta bianchissima e gessata, affinato nel fieno e nelle erbe di campo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il gusto è intenso e delicato e diventa ottimo al palato se consumato dopo 6 mesi di stagionatura.

**STAGIONATURA:** minimo 180 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
145	Forma intera	9 kg ca.	1 pz x ct
145	½ forma	4,5 kg ca.	2 pz x ct
145	¼ forma	2,2 kg ca.	4 pz x ct



# GRAN DUCATO DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto in una piccolo caseificio sardo, nella provincia di Cagliari.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** formaggio semistagionato, a pasta semidura dal colore bianco avorio. Il gusto è leggermente saporito.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è prodotto con latte accuratamente selezionato di capre allevate nei pascoli naturali.

**STAGIONATURA:** 90 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
242	Forma intera	5 kg ca.	2 pz x ct
242	½ forma	2,5 kg ca.	4 pz x ct
242	¼ forma	1,2 kg ca.	8 pz x ct



# IL CAPREGGIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio a latte caprino, prodotto nella provincia di Bergamo, in Lombardia.

**DESCRIZIONE PRODOTTO:** il formaggio si presenta con un interessante e insolita forma rettangolare. Esteriormente la crosta, sottile, è rosata e asciutta. Interiormente, a fronte di una stagionatura prolungata, la pasta, bianca, è cremosa ma compatta. La crosta è sottile, di colore giallo bruno. Il sapore è dolce, poco pronunciato, fondente in bocca.

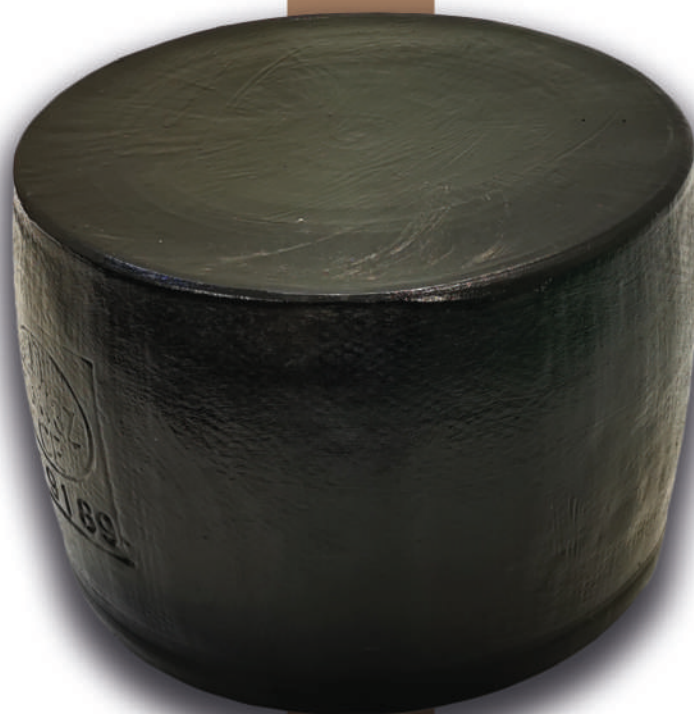
**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il Capreggio è irresistibile se utilizzato in un delicato risotto con il radicchio o con erbe aromatiche.

**STAGIONATURA:** 60 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
142	Forma intera	1 Kg ca.	2 pz x ct

# IL GRAN RE DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** questo formaggio nasce sulle montagne del Trentino, da latte di capre d'alpeggio.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a forma cilindrica, con scalzo leggermente convesso. La crosta è dura e liscia, spessa dai 4 agli 8 mm, di colore nero. La pasta interna è tipicamente granulosa. Il sapore è dolce, gradevole, non piccante.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un prodotto digeribilissimo, ad alto contenuto di calcio e fermenti lattici, che piace anche a chi non ama i formaggi di capra perché è molto leggero. La lavorazione è analoga a quella del Parmigiano, e sotto la pressione del coltello si rompe in scaglie.

**STAGIONATURA:** almeno 9 mesi

**SHELF-LIFE:** 48 mesi

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
967	Forma intera	12-15 kg ca.	1 pz x ct
967	½ forma	6-8 kg ca.	2 pz x ct
967	¼ forma	3-4 kg ca.	4 pz x ct

# IL GRAN RE DI CAPRA CON TARTUFO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** questo formaggio nasce sulle montagne del Trentino, da latte di capre d'alpeggio.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a forma cilindrica, con scalzo leggermente convesso. La crosta è dura e liscia, spessa dai 4 agli 8 mm, di colore rosso. La pasta interna è tipicamente granulosa. Il sapore è dolce, gradevole, non piccante, con il gusto deciso e aromatico tipico del tartufo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un formaggio che deriva dall'idea del sig. Copelli di unire la fragranza del latte di capra con il tartufo di Acqualagna.

**STAGIONATURA:** almeno 9 mesi

**SHELF-LIFE:** 48 mesi

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
930	Forma intera	12-15 kg ca.	1 pz x ct
930	½ forma	6-8 kg ca.	2 pz x ct
930	¼ forma	3-4 kg ca.	4 pz x ct



# ROBIOLETTA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto da una piccola azienda a carattere familiare situata nel veronese, ai piedi dei Monti Lessini.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio ottenuto da latte intero a pasta cruda con breve stagionatura. La crosta fiorita, di colore bianco, è elastica. La pasta è compatta, di colore bianco avorio. Il gusto è dolce, leggermente aromatico.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il gusto dolce permette l'abbinamento con un ottimo aceto balsamico.

**STAGIONATURA:** 20 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
039	Forma intera	350 gr ca.	16 pz x ct

# TOMA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Francia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta semidura, prodotto con latte di capra pastorizzato. Si distingue per la sua crosta lavata di colore rosso- arancione. Gusto intenso e aroma dolce e delicato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la Toma di capra si abbina perfettamente con le nostre mostarde piccanti.

**STAGIONATURA:** 45 giorni

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
519	Forma intera	6 kg ca.	1 pz x ct
519	½ forma	3 kg ca.	2 pz x ct
519	¼ forma	1,5 kg ca.	4 pz x ct

# TOMETTA DI CAPRA



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Lombardia.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio di capra a crosta fiorita, di forma tonda. La pasta è di colore bianco avorio, la consistenza è morbida e compatta. Ha un gusto caprino dolce.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il miglior modo per degustare la tometta è in purezza, con una cottura semplice come quella alla griglia o in padella, che consente di scioglierne il cuore.

**STAGIONATURA:** 20 giorni

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
723	Forma intera	250 gr ca.	4 pz x ct





LATTE DI PECORA



# PRIMOSALE DI PECORA



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto nella regione Sicilia, da un caseificio artigianale che segue la tradizione casearia siciliana da oltre trent'anni.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta morbida compatta che, grazie alla lavorazione artigianale, preserva le caratteristiche organolettiche e mantiene un gusto pieno e dolce. Non è presente la crosta. Può essere bianco oppure variegato (olive, pepe, peperoncino, pistacchio, fantasia, rucola, noci, pomodoro secco).

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** viene utilizzato solo latte siciliano di animali al pascolo nella Valle del Belice; è munto e lavorato ogni giorno e quindi sempre freschissimo.

**STAGIONATURA:** 15 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
166	Sottovuoto	500 gr ca.	12 pz x ct



# RICOTTA DI PECORA



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** latticino di colore bianco perlato, consistenza morbida cremosa e sapore dolce.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** viene utilizzata anche come ingrediente base per torte dolci, torte salate e per pasta ripiena.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 15 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
146	Vaschetta termosaldata	2 kg ca.	2 pz x ct
159	Vaschetta termosaldata	200 gr peso fisso	5 pz x ct

# DOLCE DI PECORA



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta compatta, di colore paglierino chiaro, omogeneo. Il sapore è dolce, fresco, persistente al palato. Ha la tipica forma a scalzo tondo. La crosta non è edibile. E' un formaggio da tavola che si abbina a salumi e a vini bianchi anche fruttati.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il Dolce di Pecora fa parte della famiglia dei «canestrati», così denominati per i rilievi impressi sulla crosta dal canestro dove viene deposta la cagliata. Ha origini già dal 1400.

**STAGIONATURA:** minimo 50 giorni

**SHELF-LIFE:** 120 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
033	Forma intera	1,5-1,8 kg ca.	6 pz x ct

# GRAN PECORA



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Sardegna, nella zona del cagliaritano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta gialla chiara, compatta e leggermente occhiata. La crosta è di color marrone, rigata e non edibile. Il sapore è deciso, leggermente piccante.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è ottimo sia come formaggio da tavola che da grattugia.

**STAGIONATURA:** minimo 6 mesi

**SHELF-LIFE:** 720 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
959	Forma intera	19 kg ca.	1 pz x ct
959	½ forma	6,5 kg ca.	2 pz x ct
959	¼ forma	4,5 kg ca.	4 pz x ct



# GRAN PECORA CON TARTUFO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** pecorino a pasta bianca compatta con scaglie di tartufo. Il sapore è dolce; il tartufo rende il gusto deciso ma non salato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** questo formaggio dal profumo del latte di pecora e dal sapore del tartufo nero, è stato creato per essere abbinato alla nostra giardiniera.

**STAGIONATURA:** minimo 90 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
968	Forma intera	9 kg ca.	1 pz x ct
968	½ forma	4,5 kg ca.	2 pz x ct
968	¼ forma	2,2 kg ca.	4 pz x ct

# MARZOLINO SENESE



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** tipico marzolino dalla forma a trapezio trattato in superficie con pomodoro concentrato e olio extra vergine di oliva. La pasta è bianca e compatta.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** sapore tradizionale grazie al latte proveniente da pascoli alimentati con erbe tipiche della Toscana.

**STAGIONATURA:** minimo 15 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
129	Forma intera	1 kg ca.	5 pz x ct

# PECORA E NOCE



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato dalla pasta leggermente paglierina ed elastica.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** le note aromatiche delle noci conferiscono un sapore unico a questo formaggio.

**STAGIONATURA:** minimo 30 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
144	Forma intera	1,5 kg ca.	2 pz x ct



# PECORA E PISTACCHIO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato dalla pasta leggermente paglierina ed elastica.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** le note aromatiche del pistacchio conferiscono un sapore unico a questo formaggio.

**STAGIONATURA:** minimo 30 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
143	Forma intera	2 kg ca.	2 pz x ct

# PECORA E TARTUFO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato dalla pasta leggermente paglierina ed elastica.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** le note aromatiche del tartufo conferiscono un sapore unico a questo formaggio.

**STAGIONATURA:** minimo 30 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
130	Forma intera	2 kg ca.	2 pz x ct

# PECORINO AFFINATO NEL FIENO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta semidura di colore rosso in crosta, dal gusto delicato e saporito, odore fragrante. Crosta non edibile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il termine pecorino è un'invenzione recente perché fino al secondo dopoguerra ogni zona della Regione Toscana presentava un proprio cacio, con nomi spesso differenti da paese a paese, anche se poi le procedure erano decisamente simili.

**STAGIONATURA:** minimo 80 giorni

**SHELF-LIFE:** 360 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
043	Forma intera	1,3 Kg ca.	6 pz x ct



# PECORINO CLASSICO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato, trattato in superficie con pomodoro concentrato e olio extra vergine di oliva. La pasta è bianca, compatta e friabile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** caratteristico pecorino della produzione casearia toscana con un gusto deciso e allo stesso tempo delicato.

**STAGIONATURA:** minimo 30 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
090	Forma intera	1,8 kg ca.	2 pz x ct

# PECORINO DELLO ZIO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Sardegna, nella zona del cagliaritano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato con la pasta di media consistenza tendente al color paglierino. La crosta è tendente al marrone con la maturazione.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il gusto è un equilibrio tra dolce e salato; acquisisce un sapore piccante con il protrarsi della stagionatura. E' perfetto abbinato ad un vino Custoza fresco.

**STAGIONATURA:** minimo 60 giorni fino a un anno.

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
325	Forma intera	2,8 kg ca.	6 pz x ct

# PECORINO DI GROTTA



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta dura di colore bruno in crosta, dal gusto deciso e fragrante. Viene stagionato in grotta. Crosta non edibile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il termine pecorino è un'invenzione recente perchè fino al secondo dopoguerra ogni zona della Regione Toscana presentava un proprio cacio, con nomi spesso differenti da paese a paese, anche se poi le procedure erano decisamente simili.

**STAGIONATURA:** minimo 80 giorni

**SHELF-LIFE:** 360 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
040	Forma intera	2,7 Kg ca.	6 pz x ct



# PECORINO DI PIENZA



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nel comune di Pienza.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato, a pasta semidura, dal gusto dolce e dal sapore persistente.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** prodotto con latte proveniente da pecore che vivono e pascolano nel comune di Pienza.

**STAGIONATURA:** minimo 50 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
118	Forma intera	2,7 kg ca.	2 pz x ct

# PECORINO DOLCE



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco, a pasta bianca morbida e crosta bianca.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** si distingue per il gusto dolce che ricorda il latte di primavera; è perfetto abbinato alla nostra mostarda mantovana piccante di mele cotogne.

**STAGIONATURA:** minimo 15 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
048	Forma intera	2,2 kg ca.	2 pz x ct

# PECORINO IL MORO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta semidura, colore nero in crosta che evoca la stagionatura di una volta nella cenere. Odore fragrante. Crosta non edibile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il termine pecorino è un'invenzione recente perché fino al secondo dopoguerra ogni zona della Regione Toscana presentava un proprio cacio, con nomi spesso differenti da paese a paese, anche se poi le procedure erano decisamente simili.

**STAGIONATURA:** minimo 45 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
027	Forma intera	2 Kg ca.	6 pz x ct



# PECORINO IL NONNO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta dura di colore bruno in crosta, dal gusto deciso e fragrante. Crosta non edibile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il termine pecorino è un'invenzione recente perchè fino al secondo dopoguerra ogni zona della Regione Toscana presentava un proprio cacio, con nomi spesso differenti da paese a paese, anche se poi le procedure erano decisamente simili.

**STAGIONATURA:** minimo 80 giorni

**SHELF-LIFE:** 360 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
044	Forma intera	1,3 Kg ca.	6 pz x ct

# PECORINO IL SUPERBO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta semidura, colore rosso in crosta, dal gusto deciso ma con note di dolcezza. Odore fragrante. Crosta non edibile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il termine pecorino è un'invenzione recente perchè fino al secondo dopoguerra ogni zona della Regione Toscana presentava un proprio cacio, con nomi spesso differenti da paese a paese, anche se poi le procedure erano decisamente simili.

**STAGIONATURA:** minimo 45 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
031	Forma intera	2 Kg ca.	6 pz x ct

# PECORINO NEL FIENO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Toscana nella zona del grossetano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato, a pasta bianca gessata compatta, pastosa, dal gusto persistente.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la lenta stagionatura in grotte su letto di paglia lo rende unico nel suo genere.

**STAGIONATURA:** minimo 75 giorni

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
128	Forma intera	2,2 kg ca.	2 pz x ct



# PECORINO SCODELLATO



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio selezionato dal sig. Copelli in un caseificio artigianale e storico situato nella Maremma Toscana.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Formaggio a latte ovino pastorizzato, a pasta semidura di colore rosso in crosta, dal gusto delicato e saporito, odore fragrante. Crosta non edibile.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il termine pecorino è un'invenzione recente perchè fino al secondo dopoguerra ogni zona della Regione Toscana presentava un proprio cacio, con nomi spesso differenti da paese a paese, anche se poi le procedure erano decisamente simili.

**STAGIONATURA:** minimo 80 giorni

**SHELF-LIFE:** 360 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
047	Forma intera	1,4 Kg ca.	6 pz x ct

# PECORINO SU ENTU



**TIPOLOGIA:** latte di pecora

**ORIGINE:** formaggio prodotto in Sardegna, nella zona del cagliaritano.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semistagionato a pasta color paglierino, con la crosta marrone e rigata.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un formaggio dal gusto deciso, fortemente aromatico con note piccanti.

**STAGIONATURA:** minimo 6 mesi fino a un anno.

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
320	Forma intera	4,5 kg ca.	2 pz x ct

LATTE DI BUFALA





# LA MUFFETTA DI BUFALA



**TIPOLOGIA:** latte di bufala

**ORIGINE:** formaggio prodotto nella bassa pianura bergamasca.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco a latte di bufala, di forma rotonda e colore bianco. È caratterizzata da una consistenza morbida e cremosa e dalla crosta edibile. Il gusto è dolce.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il nome del prodotto deriva dalla peluria che si presenta sulla crosta, dovuta al *Penicillium Candidum*, che viene immesso durante la lavorazione del latte e che, durante la maturazione, crea la muffa bianca in superficie che è edibile.

**STAGIONATURA:** 10-15 giorni

**SHELF-LIFE:** 30 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
493	Forma intera	300 gr ca.	4 pz x ct

# MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA



**TIPOLOGIA:** latte di bufala

**ORIGINE:** formaggio prodotto nella regione Campania, nel salernitano, da una piccola azienda che opera a carattere artigianale.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio da tavola a pasta filata molle derivato da latte intero di bufala; la crosta è sottilissima con superficie liscia, di colore porcellanato. Il sapore è di latte fresco. Ideale se consumata dopo averla immersa, dentro alla sua busta, in acqua calda per 5 minuti.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è prodotta solo con latte di bufala di razza mediterranea italiana. Gli animali sono allevati secondo gli usi locali a stabulazione semilibera, al pascolo aperto. Il latte deve essere consegnato al caseificio entro 16 ore dalla mungitura. La coagulazione è ottenuta aggiungendo al latte riscaldato fermenti naturali derivanti da precedenti lavorazioni di latte di bufala. La cagliata, rotta fino a ottenere grani della dimensione di una noce, è fatta maturare in siero e successivamente ridotta in strisce filate in acqua e "mozzate" per ottenere la pezzatura desiderata.

**STAGIONATURA:** la mozzarella è già pronta per il consumo, non occorre alcuna stagionatura.

**SHELF-LIFE:** 21 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
902	Bocconcino in busta	5 x 50 gr cad. peso fisso	12 pz x ct
903	Bocconcino in busta	125 gr peso fisso	12 pz x ct
902	Boccone in busta	250 gr peso fisso	12 pz x ct





# FORMAGGI BIOLOGICI



# PRIMOSALE DI CAPRA BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco di colore bianco, senza crosta. Il gusto è molto fresco e delicato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** può essere consumato con frutta e verdura di stagione, tagliato a fette e scottato in pentola antiaderente, accompagnato con la nostra salsa di cipolle di Tropea.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 21 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2007	Forma intera	150 gr ca.	12 pz x ct

# RICOTTA DI CAPRA BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco prodotto con il siero di latte, senza crosta. Il gusto è dolce, intenso ed equilibrato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** una pasta soffice e cremosa è il risultato di una produzione artigianale.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 21 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2008	Forma intera	150 gr ca.	12 pz x ct



# ROBIOLA DI CAPRA BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco con pasta bianca soffice, cremosa e spalmabile. Il gusto è dolce, leggermente sapido e acidulo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** può essere servita in ogni momento del giorno e può essere usata per ricette salate o dolci.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 60 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2009	Forma intera	170 gr ca.	12 pz x ct

# IL DELICATO BIO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta semimorbida e cremosa, di colore giallo chiaro. La crosta giallo paglierino è sottile. Il gusto è deciso, dolce e latteo.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il latte crudo accentua le note vegetali e floreali.

**STAGIONATURA:** 2-6 mesi

**SHELF-LIFE:** 120 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2005	Forma intera	5,3 kg ca.	1 pz x ct

# IL RAFFINATO IN CERA D'API BIO



**TIPOLOGIA:** latte di mucca

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio dalla pasta giallo paglierino, compatta e friabile. La crosta è gialla, consistente e liscia, ricoperta di cera d'api. Il gusto è elegante, pieno e persistente.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** la cera d'api in crosta mantiene l'umidità interna e trasferisce i suoi aromi nella pasta.

**STAGIONATURA:** 6-12 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2010	Forma intera	2,5 kg ca.	1 pz x ct



# CACIOTTINA DI CAPRA BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco dolce e delicato. La pasta bianca è elastica e morbida, la crosta è inesistente.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** formaggio con un basso contenuto di grassi.

**STAGIONATURA:** assente

**SHELF-LIFE:** 90 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2000	Forma intera	350 gr ca.	10 pz x ct

# CAPRICIUC BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta color avorio, dura e burrosa. La crosta è sottile e ricoperta con vinaccia da uva Traminer. Il gusto è dolce, pieno e fruttato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** è un ubriacato prodotto con latte proveniente principalmente dal Veneto e affinato con uva Traminer del Trentino Alto Adige.

**STAGIONATURA:** 7-12 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2004	Forma intera	2,5 kg ca.	2 pz x ct

# CUOR DI NOCE BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta semidura, compatta ed elastica. La crosta è rugosa e ricoperta con foglie di noce verdi. Il sapore è dolce e armonico.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** avvolgere il formaggio nelle foglie di noce è un'antica usanza per proteggerlo durante la stagionatura.

**STAGIONATURA:** 3-7 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2001	Forma intera	2,5 kg ca.	4 pz x ct



# CUOR DI TIMO BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta color avorio, semidura, compatta e fondente. Il sapore è dolce, sapido, con leggero sentore caprino e con la nota aromatica del timo di Sicilia essiccato al sole.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** questo formaggio unisce il sapore del latte biologico degli allevatori delle Alpi con il timo coltivato nel cuore della Sicilia.

**STAGIONATURA:** 3-7 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2003	Forma intera	2,5 kg ca.	2 pz x ct

# IL CAPROTTO PEPATO BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a pasta color avorio, semidura, compatta e fondente. La crosta è sottile, ricoperta da pepe in grani tritati e da olio extravergine d'oliva italiano. Il sapore è deciso e caratteristico.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** il formaggio viene massaggiato con olio extravergine d'oliva e aromatizzato con pepe nero Tellicherry proveniente dal Vietnam.

**STAGIONATURA:** 3-7 mesi

**SHELF-LIFE:** 180 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2002	Forma intera	2,5 kg ca.	4 pz x ct



# L'ARMONIOSO DI CAPRA BIO



**TIPOLOGIA:** latte di capra

**ORIGINE:** formaggio prodotto con latte 100% italiano delle Dolomiti e delle Alpi e Prealpi.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio a crosta fiorita, a pasta bianco avorio, morbida e cremosa. Il gusto è dolce e vellutato.

**PARTICOLARITÀ/CURIOSITÀ:** al palato prevale il fresco ed elegante equilibrio tra il profumo caprino e la leggera muffa della crosta.

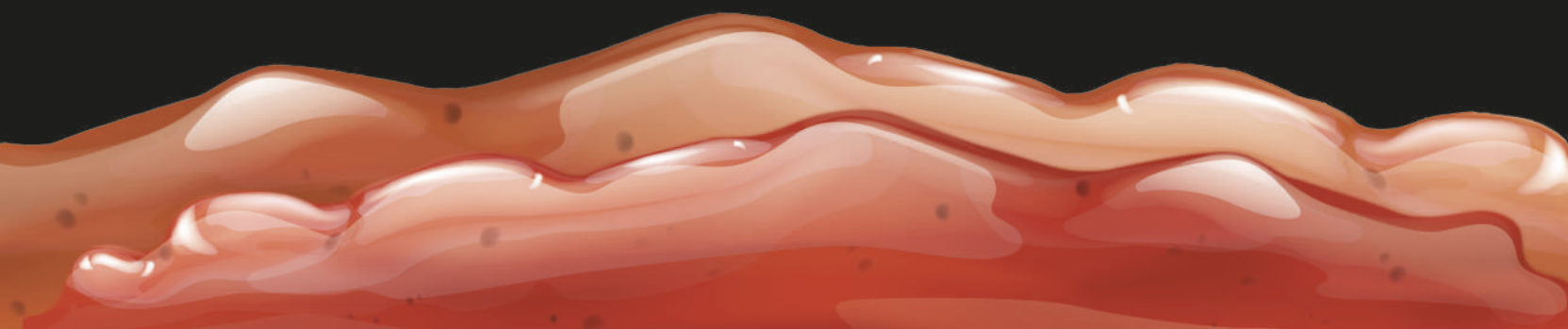
**STAGIONATURA:** 15 giorni

**SHELF-LIFE:** 40 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
2006	Forma intera	150 gr ca.	18 pz x ct



# MOSTARDE, CONFETTURE & GOURMET



# MOSTARDE MANTOVANE



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** mostarda proviene dal latino «mustum ardens», mosto piccante perché il mosto di vino era l'ingrediente basilare. Risale al 1300, inizialmente come prodotto di lusso e poi, verso il 1600, diviene un piatto anche popolare.

Le mostarde vengono prodotte con frutta e verdura principalmente del nostro territorio, raccolta al giusto grado di maturazione. Viene utilizzata solo senape naturale per dare il giusto grado di piccantezza.

Questi prodotti nascono in un'azienda agricola del Mantovano, dove il sig. Copelli, dopo un'accurata scelta, ha potuto creare un connubio di prelibatezza tra i suoi vari formaggi e queste mostarde artigianali.

**GUSTI:** albicocca, anguria bianca, arance, cipolla rossa, fichi, fragola, kiwi, mela, mela cotogna, mela e zucca, melone, pera, pera al caffè, pesca, prugna, zucca

**SHELF-LIFE:** 2 anni

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	PESO	IMBALLO
462	Mostarda Copelli	170 gr	6 pz x ct
464	Mostarda Copelli	2,5 Kg	1 pz x ct

# CONFETTURE MANTOVANE



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** Le origini della confettura sono antichissime e addirittura risalgono agli antichi greci che erano soliti cuocere lentamente le mele cotogne con il miele al fine di poterle conservare.

Le confetture vengono realizzate con il metodo tradizionale della lunga bollitura e con l'utilizzo di ingredienti naturali, senza coloranti e conservanti.

Questi prodotti nascono in un'azienda agricola del Mantovano, dove il sig. Copelli, dopo un'accurata scelta, ha potuto creare un connubio di prelibatezza tra i suoi vari formaggi e queste confetture artigianali.

**GUSTI:** albicocca al brandy, arancia e melone, fichi con amaretti, mela cotogna, mela con cioccolato fondente, pera al lambrusco mantovano doc.

**SHELF-LIFE:** 2 anni

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	PESO	IMBALLO
461	Confettura Copelli	170 gr	6 pz x ct



# SALSE GOURMET



## DESCRIZIONE DEI PRODOTTI:

**SALSA DI POMODORO DATTERINO:** è una passata di succosi pomodorini dalla forma allungata ed ha un gusto dolce.

**SALSA DI POMODORO S. MARZANO CON BASILICO:** utilizza il pomodoro coltivato nel cuore dell'agro nocerino sarnese.

**SALSA ALL'ARRABBIATA:** è a base di pomodoro San Marzano DOP.

**SALSA AMATRICIANA:** è a base di pomodoro San Marzano DOP con pancetta.

**RAGÙ DI CARNE:** è il classico ragù a base di carne bovina e suina selezionata con aggiunta di pomodoro San Marzano DOP.

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	PEZZATURA E PESO	IMBALLO
190	Salsa pomodoro Datterino - S. Marzano con basilico	Vaso di vetro sterile 230 gr	6 pz x ct
190	Salsa all'Arrabbiata - Salsa Amatriciana	Vaso di vetro sterile 230 gr	6 pz x ct
202	Ragù di carne	Vaso di vetro sterile 230 gr	6 pz x ct

# CIPOLLE GOURMET



## DESCRIZIONE DEI PRODOTTI:

**CIPOLLINE BORETTANE CAMELLATE:** la cipolla borettana ha la tipica forma schiacciata, gusto acidulo, intenso e allo stesso tempo dolce. Il pepe rosso Kampot, mescolato alla nota acida e dolciastra dell'aceto, dello zucchero di canna biologico grezzo e della cipollina, crea un perfetto equilibrio.

**CIPOLLA DI TROPEA AL VINO ROSSO:** la cipolla rossa di Tropea è dolce e, con la sua croccantezza inimitabile, rappresenta un ortaggio molto versatile. Vengono utilizzati lo zucchero di canna grezzo biologico, l'aceto di vino rosso e il vino rosso selezionati nella zona del Lugana.

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PRODOTTO	PEZZATURA E PESO	IMBALLO
205	Cipolline Borettane caramellate	Vaso di vetro sterile 250 gr	6 pz x ct
204	Cipolle di Tropea al vino rosso	Vaso di vetro sterile 250 gr	6 pz x ct

# GIARDINIERA AGRODOLCE



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

La nostra giardiniera è composta da un mix di 9 diverse tipologie di verdure lavorate artigianalmente (cavolfiore, carote, zucchine, cipolline borettane, scalogno, peperone rosso, peperone giallo, finocchi, sedano). Il sapore deciso e acetico ma non pungente è dato dall'Aceto di Lugana invecchiato in barrique e reso più amabile dalla conservazione in olio (olio di semi di girasole alto oleico e olio extravergine d'oliva).

**SHELF-LIFE:** 365 giorni

COD. ARTICOLO	PEZZATURA	PESO	IMBALLO
203	Vaso di vetro sterile	550 gr - 350 gr sgocciolato	6 pz x ct



# NOTE

A large white rounded rectangle with a thin black border, containing 30 horizontal black lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.

# NOTE

A large white rounded rectangle with a thin black border, containing 30 horizontal black lines for writing. The lines are evenly spaced and extend across the width of the rectangle.

# NOTE

A white sheet of paper with rounded corners, featuring horizontal lines for writing. The paper is centered on a dark background with brown borders at the top and bottom.





# COPELLI

DAL 1900

STRADA FRANCESCA EST, 137/139

RIVALTA SUL MINCIO (MN)

0376 653139

[WWW.COPELLIFORMAGGI.IT](http://WWW.COPELLIFORMAGGI.IT)

