

Nuova Eur Formaggi... Un'emozione di classe

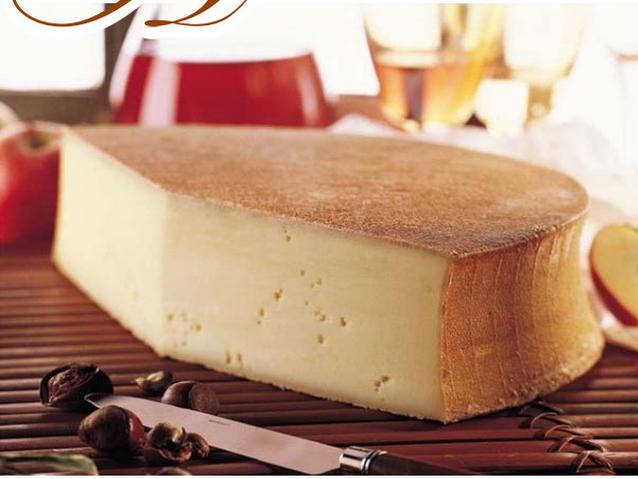


NUOVA
Eur Formaggi
specialità francesi s.r.l.

Abondance Moule



Affiné Au Chablis



Provenienza: Savoia



Provenienza: Borgogna



Caratteristiche

L'Abondance ha origini antiche, infatti furono i monaci della Valle di Chablais ad essere i primi produttori e i fornitori ufficiali del Papa nel 1382. Il suo nome deriva dall'omonima razza di vacche, il cui latte veniva utilizzato per la produzione di questo formaggio. Durante l'affinamento il formaggio produce una crosta color ambra. La pasta è color avorio, il sapore ricorda quello della nocciola e dall'odore gradevole. L'Abondance ha ottenuto l'A.O.P. nel 1990.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Circa 3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Beaujolais

Caratteristiche

Formaggio molle a latte vaccino e a crosta lavata, affinato con il vino Chablis. La maturazione di questo formaggio dura almeno 4 settimane nelle cantine della Borgogna, dove il Chablis viene lavato con acqua e successivamente con il vino Chablis. La crosta di questo formaggio si presenta rugosa e dall'odore intenso, dal colore variabile, dall'avorio, all'arancio, al rosso mattone. La pasta, presenta una consistenza fine e cremosa, non pressata, che tende a sciogliersi in bocca.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

4 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Sauvignon o Chablis

Cod. 1053100	Scadenza 60 gg circa	Materia Grassa 48%	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 7-12 Kg c.a	 Latte Intero Crudo
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---

Cod. 1428100	Scadenza 25 gg circa	Materia Grassa 22%	Q.tà per conf. 6 pz	Peso 200 gr circa	 Latte Intero
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---

Ami du Chambertin



Beaufort



Provenienza: Borgogna



Provenienza: Savoia

Caratteristiche

L'Ami du Chambertin nasce, come suggerito dal nome, come accompagnamento al vino Chambertin nel 1950. E' un formaggio dalla pasta cremosa e stuzzicante. La crosta dal colore aranciato, si ottiene durante il lavaggio con del Brandy locale. Questo passaggio gli conferisce un sapore intenso

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Circa 2 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Clementine alle spezie

Caratteristiche

Questo formaggio a pasta dura, bianco crema tendente al giallo, è quasi sprovvisto di occhi. La crosta liscia, in un primo tempo gialla, durante la stagionatura imbrunisce. Appena fatto, il formaggio prodotto in alpeggio è punteggiato di piccole macchie blu: è il colore dei pistilli di genziana, le macchioline scompaiono al contatto con l'aria. I Beaufort ha ottenuto il riconoscimento A.O.P. nel 1968.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

da 6 a 12 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1666100	30 gg circa	40%	6 pz	250 gr circa	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1065100	60 gg circa	45%	1 pz	40 Kg c.a.	Latte Intero Crudo

Bleu d'Auvergne



Provenienza: Provenza



Provenienza: Rhone Des Alpes

Bleu de Bresse



Caratteristiche

Il Bleu d'Auvergne AOC (Appellation d'Origine Controlée) è un formaggio erborinato prodotto con latte vaccino crudo e pastorizzato nella zona denominata "Massif Central", fra Puy-de-Dôme e Cantal, nel centro-sud della Francia. E' stato creato nel 1854 da un produttore di Fourme de Roquefort. Ha un gusto forte e deciso.. La stagionatura è regolata per 3 mesi in cantine fresche ed umide.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Porto

Caratteristiche

Formaggio di latte vaccino pastorizzato . Erborinato con crosta fiorita. Delizioso fine pasto ha gusto leggermente piccante e delicatamente saporito.

Lavorazione

artigianale

Affinamento

Tutto l'anno

Reperibilità

Porto

Gelée in abbinamento

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3987100	30 gg circa	26%	2 pz	2,5 kg ca	Latte intero crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1027100	25 gg circa	31%	10 pz	150 / 225 g ca	Latte Intero

Brie de Meaux Dongè



Roulè aux Herbes



Provenienza: Ile de France



Provenienza: Ile de France

Caratteristiche

Formaggio raffinato, di origini antiche, risalenti ai tempi di Carlo Magno. Per tradizione il Brie viene prodotto in una località e stagionato in un'altra: la Fromagerie Dongé si trova infatti nella regione della Lorraine mentre la stagionatura avviene, come previsto dal disciplinare nella regione dell'Ile-de-France. Presenta una crosta fiorita, bianca e vellutata, che maturando assume una tonalità marroncina. La pasta è morbida, omogenea, di colore paglierino scarico. Sapore dolce e piacevolmente acidulo con sentori di noci ed erbe.

Lavorazione

Artigianale, dal regolamento AOC del 1980

Affinamento

Circa un mese

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Bordeaux

Caratteristiche

Delizioso formaggio a latte vaccino, cremoso spalmabile, lavorato con aglio ed erba cipollina dal gusto fresco e stuzzicante consigliato come aperitivo accompagnato da un vino bianco frizzante, o come spuntino leggero e goloso

Lavorazione

Semiartrigianale

Affinamento

Circa sette giorni

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Beaujolais

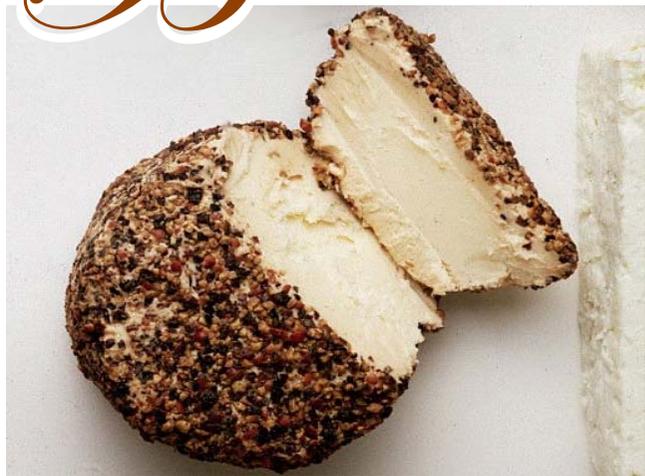
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1633000	30 gg circa	45%	1 pz	3 Kg circa	Latte intero crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1088000	30 gg circa	50%	1 pz	1,7 Kg circa	Latte intero pastorizzato

Boursin au Poivre



Brie de Meaux Truffles



Provenienza: Normandie



Provenienza: Ile de France



Caratteristiche

Delicato, cremoso, straordinariamente versatile. Prodotto interamente "a freddo", utilizzando solo latte fresco, panna fresca, erbe aromatiche e spezie, il Boursin mantiene inalterate le caratteristiche tradizionali delle fromagerie di Normandia. Ed è in questa regione che, ancora oggi, viene prodotto senza l' utilizzo di conservanti e additivi.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Tutto l'anno

Reperibilità

Chardonnay

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Specialità casearia prodotta sulla base di un Brie de Meaux AOP, che viene tagliato e farcito con una miscela di formaggio fresco (tipo Brillat Savarin) e tartufo in pezzi. Questa combinazione dà vita ad un sapore inconfondibile, con sentori di funghi, lieviti, muschio e terra umida, nocciole e burro, tipici di questo Brie con in più il gusto e i profumi inconfondibili dei più pregiati tartufi. Una vera prelibatezza, confezionata in un'elegante scatola in legno.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

1 mese

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

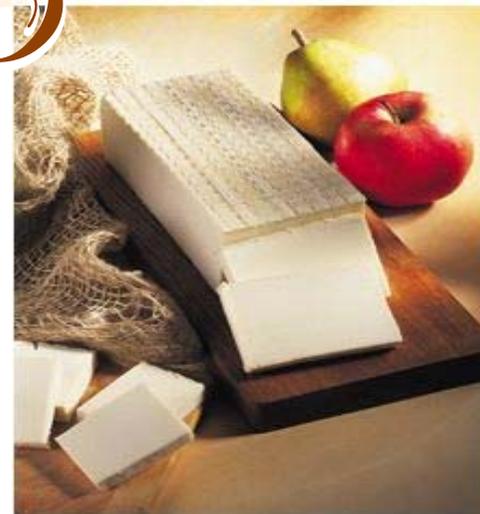
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2316100	25 gg circa	50%	12 pz	150 gr circa	Latte intero crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1015000	25 gg circa	45%	4 pz	1 Kg circa	Latte intero Pastorizzato

Brillant Savarin Cave



Buche du Pilat



Provenienza: Champagne



Provenienza:

Caratteristiche

, Prende il nome da un famoso scrittore e buongustaio del XVIII secolo, ma in realtà vien creato nell'anno 1930 da Henri Androuet, rinomato formaggiaro e affinato. Questo formaggio a tripla panna non è fatto per chi è a dieta . La pasta bianca, è morbida , cremosa ricca.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Da 2 a 4 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Champagne , Sauternes .

Caratteristiche

Formaggio di Latte Vaccino. Prodotto nei pascoli verdi lungo il fiume della Loira, è presentato in una inusuale forma rettangolare per facilitarne il taglio sul bancone da gastronomia. Maturando sviluppa la tipica crosta fiorita bianca. La pasta dal gusto cremoso è di colore giallo.

Lavorazione

artigianale

Affinamento

2/3 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Boujolais, Bordeaux, Porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2523000	gg circa	72%	3 pz	500 g c.a	Latte Intero Pastorizzato

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1069000	25 gg circa	48 %	1 pz	1 Kg circa	Latte intero pastorizzato

Camembert



Camembert Calvados



Provenienza: normandia



Provenienza:



Caratteristiche

Tipico Formaggio della Normandia, preparato con latte vaccino, con una crosta fiorita bianca-giallina. La pasta dal colore omogeneo paglierino ha un sapore intensamente aromatico.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

1 mese

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Pesche della vigna e cannella

Caratteristiche

Formaggio molla con crosta con muffe bianche, affinato con Calvados Normand AOP (Grappa della Normandia) e passato nel pane grattugiato. Questa specialità rappresenta un valido legame fra l'autenticità di un vero Camembert Normand ed il carattere severo del Calvados

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 30 giorni

Reperibilità

Tutto L'anno

Gelée in abbinamento

Mela e cannella ; Pesche di vigna e cannella

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1000008	20 gg circa	45%	12 pz	250 g c.a	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1346100	20 gg circa	48 %	1 pz	2,2 Kg circa	Latte intero crudo

Chaource



Chaumes Veritable



Provenienza: Champagne



Provenienza: Aquitagna



Caratteristiche

Prodotto fin dal XVI secolo, il Chaource ha ottenuto la DOP nel 1977 . Il latte vaccino intero dei ricchi pascoli del Chaourçois per la materia grassa, il lievito di fermenti lattici per l'acidità, una dose di caglio, salatura con sale, 20 ore di riposo per scolare i liquidi in eccesso, dai 15 ai 21 giorni di maturazione: ecco i segreti dello Chaource. Quarantacinque per cento di materia grassa, una crosta di un bel bianco-neve, e un pasta color crema perfetto da abbinare ai funghi!

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

1 mese circa

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Sauternes

Caratteristiche

Il Villaggio di St Antoine ai piedi dei Pirenei, è la patria dello chaumes, un formaggio squisito dal sapore ricco, corposo e cremoso al palato. I tratti distintivi di questo formaggio sono la tipica crosta Ocra/Dorata , ottenuta grazie a frequenti lavaggi con fermenti, e la pasta chiara morbida e non pressata. Ottimo grigliato, accompagnato da pane casereccio.

Lavorazione

industriale

Affinamento

1 mese circa

Reperibilità

Tutto L'anno

Gelée in abbinamento

Birra

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1350100	30gg circa	50 %	6 pz	250 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1355100	30gg circa	50 %	2 pz	2Kg circa	Latte intero

Coeur Neufchatel



Comtè Reserve



Provenienza: Normandie



Provenienza: Comte



Caratteristiche

AOC dal 1969. questo formaggio deve il suo nome alla curiosa forma a cuore.
La crosta fiorita, bianca e asciutta ,vellutata e friabile con sentori di funghi. La pasta soda ma leggermente granulosa con un delicato gusto di latte ed un accenno salato.
Il gusto si sposa bene sul pane crostoso .
I locali lo sciolgono sul pane caldo e croccante e lo mangiano anche per colazione.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Dalle 8 alle 10 settimane
Tutto l'anno
Pesche di vigna alla cannella

Caratteristiche

Questo formaggio viene prodotto in alpeggio sulle Malghe. Il processo di maturazione avviene lentamente, con freddo naturale ed umidità all'interno di una fortezza di pietre naturali situata a 1000 m di altitudine.
E' un formaggio saporito, aromatico e fruttato.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
tra 10 e 16 mesi
Tutto L'anno
porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3322100	25 gg circa	45%	6 pz	200 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1155100	45 gg circa	302%	1 pz	40 Kg circa	Latte intero

Coulommiers St Jacques



Delice de bourgogne



Provenienza: Ile de France



Provenienza: Bourgogne



Caratteristiche

Il Coulommiers è il cugino meno conosciuto del brie, e come lui conserva le sue caratteristiche. Morbido a crosta fiorita. Pasta, color avorio, sapore ricco e intenso con sentori di mandorle.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
1 mese circa
Tutto l'anno
Gelée arancia amara e cointreau

Caratteristiche

Il Delice de Bourgogne è un formaggio della Borgogna ideato dal celebre gastronomo Brillat-Savarin. E' un formaggio "triple cream", ciò significa tripla aggiunta di panna. Il risultato è questo sontuoso formaggio dalla pasta avorio e con una crosta fiorita che profuma di paglia e champignon. Il gusto è molto ricco, pannoso, avvolgente. Sarà meraviglioso anche in compagnia di uno Champagne, qualche ghiriglio di noce e un paio di lamponi.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- abbinamento

Artigianale
1 mese circa
Tutto L'anno
Gelée allo champagne

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1308100	30gg circa	45%	6 pz	400 g c.a	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1467100	30gg circa	72%	1 pz	2 Kg circa	Latte intero

Delice de Pommard



Eclat de Nuit



Provenienza: bourgogne



Provenienza: Bourgogne



Caratteristiche

Questa specialità fatta con latte vaccino arricchito con crema di latte e grani di senape è stata creata da un affineur di formaggi della Borgogna. Il caglio del formaggio sgocciola in un panno, da qui deriva la sua particolare forma di fico.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno
Confettura di cipolla con miele di lavanda

Caratteristiche

Dopo un acidificazione molto lunga ed una messa in stampo con il mestolo, i formaggi vengono stagionati in cantine naturali per 3 settimane, vengono lavati con una soluzione di acqua e vino bianco di Borgogna Aligote'.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
3 settimane
Tutto L'anno
Chardonnay

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1609100	25 gg circa	33%	6 pz	200 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1868100	30 gg circa	45%	1 pz	200 g circa	Latte intero

Epoisses AOC



Fourme D'ambert



Provenienza: bourgogne



Provenienza: Auvergne



Caratteristiche

Formaggio molle a crosta lavata (affinata con Marc de Bourgogne). Il trattamento speciale che prevede il lavaggio della crosta almeno 8 volte con grappa di Borgogna conferisce al formaggio il suo sapore intenso. Maturazione: ca. 7 settimane. Va conservato nella sua scatola di legno.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
7 settimane
Tutto l'anno
Gelée al porto

Caratteristiche

Formaggio erborinato con crosta sottile dal sapore aromatico e consistenza cremosa. Lavorazione Artigianale. Perfetto, caldo, sul pane, dove sprigiona tutti i suoi aromi. Disponibile anche nella versione affinata al Sauterne (Cod 2936100)

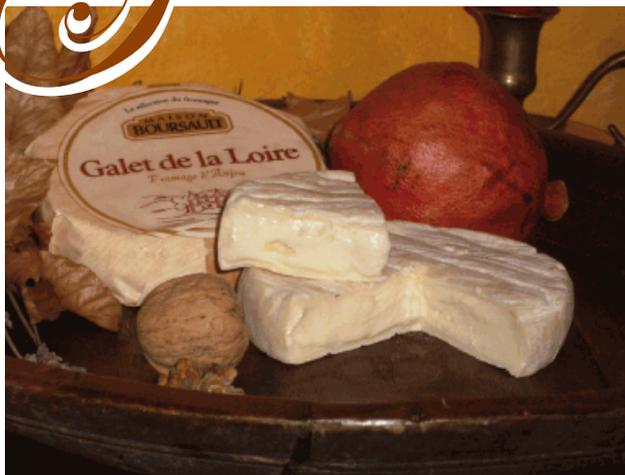
- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
2 mesi
Tutto L'anno
Porto ; Conf. di Cipolle con miele di Lavanda

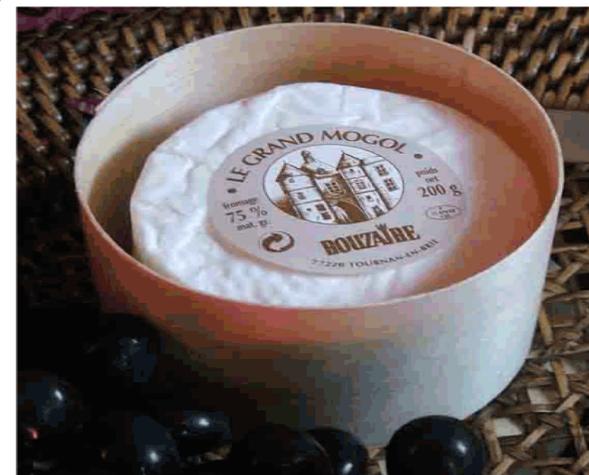
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1609100	25 gg circa	50%	8pz	250 g c.a	Latte Intero Pastorizzato

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2463100	30 gg circa	28%	4 pz	2Kg circa	Latte intero

Galet de la Loire



Gran Mogol



Provenienza: Lyonnais



Provenienza: Ile de France

Caratteristiche

Il suo nome deriva dalle "Galet", pietre di buona consistenza che si trovano in prossimità della "Loire" Formaggio dalla pasta morbida e pannosa che si scioglie in bocca sprigionando il suo gusto equilibrato e cremoso. Questo delicato formaggio si sposa perfettamente su una baguette calda.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Semiartigianale
2/3 settimane
Tutto l'anno
Boujolais, Bordeaux, Porto

Caratteristiche

Formaggio vaccino, di aspetto cilindrico e piccola dimensione e peso, prende il nome da un famoso diamante. Questo diamante scomparso oggi, apparteneva allo scià di Persia nel XVI secolo. A crosta fiorita, arricchito con doppia panna. Gusto delicato e avvolgente, ricco di sentori di latte fresco. Una coccola per il palato

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
2/3 settimane
Tutto L'anno
Sauvignon, Sauternes, Chardonnay, Champagne

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1310000	22 gg circa	28%	6 pz	260 g c.a	Latte Intero Pastorizzato

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1466100	22 gg circa	75%	6 pz	200 g circa	Latte intero

Gratte Paille



Hansi



Provenienza: Lyonnais



Provenienza: Alsazia



Caratteristiche

Il periodo di degustazione ottimale va da maggio a settembre, dopo un affinamento di quattro settimane, ma è anche eccellente da marzo a dicembre. Con un gusto ricco cremoso. Prodotto con latte vaccino a cui aggiungono tripla panna. la struttura po' burrosa, riflette una Penicillium molto attivo, che può essere coperto con il rosso durante la maturazione. Il suo gusto è il passaggio da un ombra di acidità marcata, fresco, con ricordi di burro, panna quando raggiunge la maturità.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
4 settimane
Tutto l'anno
Gelée di Clementine alle spezie

Caratteristiche

Formaggio molle con la crosta affinata con pregiata acquavite. L'abbinamento del formaggio con l'acquavite già da tempo è considerato una particolare prelibatezza.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- abbinamento

Artigianale
Tutto L'anno
Acquavite

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1556100	30 gg circa	35%	8 pz	300 g c.a	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1092000	30gg circa	50%	6 pz	200 g circa	Latte intero

Langres Chalencay AOC

NUOVA
Eur Formaggi
Specialità francesi s.r.l.

Langres Champenois Panier



Provenienza: Champagne



Provenienza: Champagne



Caratteristiche

Con la sua crosta arancione il Langres assomiglia all' Epoisse .Il suo nome deriva dall'altopiano di Langres in Champagne, dove viene prodotto L'annato utilizzato per il lavaggio dà alla crosta il suo colore tipico. La maturazione che avviene in cantine umide gli conferisce una struttura granulosa e cremosa , appiccicosa che si scioglie in bocca gusto corposo e sapore molto deciso.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
2-3 mesi
Tutto l'anno
Bordeaux, Beaujolais

Caratteristiche

Formaggio molle a crosta lavata, La particolarità di questo formaggio è costituita dalla conca al centro. Questa forma si ottiene perchè il formaggio non viene girato durante lo spurgo e la maturazione. Profumo intenso ha un bouquet penetrante e un aroma piccante quando fresco Visto che questo prodotto affina con la grappa allo champagne l' accostamento è d'obbligo.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
2/3 mesi
Tutto L'anno
Champagne

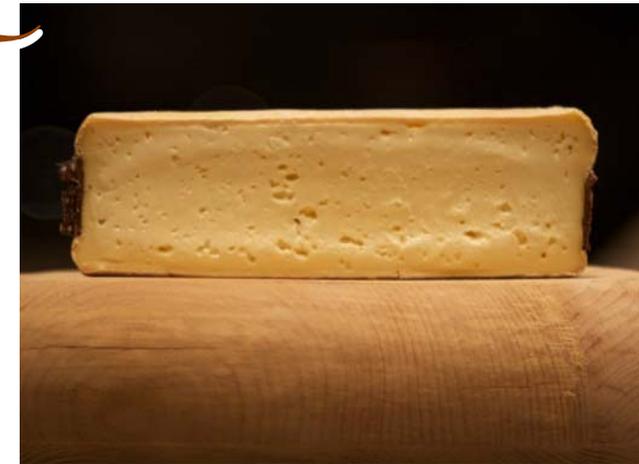
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1502000	25 gg circa	50%	6 pz	180 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1092000	25 gg circa	50%	8 pz	180 g circa	Latte intero

Le Clarins



Le Molleux de Revard



Provenienza: Champagne



Provenienza: Savoia

Caratteristiche

Fromager des Clarines è ottenuto da latte di montagna intero pastorizzato, Crosta fiorita con superficie liscia, *Pasta cremosa non cotta ne pressata. Gusto cremoso aromatico* va servito a temperatura ambiente per poter liberare i suoi sapori freschi bianchi di burro al tartufo. Servirlo con pane croccante o cracker .

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
2/3 settimane
Tutto l'anno
Sauvignon, Chardonnay

Caratteristiche

Prodotto nella regione della Savoia (Mont Revard, da cui il nome) dal 2008 (sì, questa è una produzione piuttosto giovane), questo formaggio compatto ma morbido è ottenuto da latte vaccino crudo, affinato per un periodo di almeno 5 settimane. *Maturato lentamente ha pasta con consistenza elastica gusto delicato e nocciolato.*

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
Almeno 5 settimane
Tutto L'anno
Champagne

Cod. 2148000	Scadenza 25 gg circa	Materia Grassa 50%	Q.tà per conf. 6 pz	Peso 250 g c.a	 Latte Intero Pastorizzato
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	--------------------------	---

Cod. 1008900	Scadenza 30 gg circa	Materia Grassa 30 %	Q.tà per conf. 3 pz	Peso 1,8 Kg circa	 Latte intero
------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---

Livarot



Mimolette Extra



Provenienza: Normandia



Provenienza: Nord Calais

Caratteristiche

Formaggio molle a crosta lavata. Le fasce che avvolgono il formaggio sono di cantina (typha latifolice). Viene stagionato per 8 settimane in una cantina del paese di Livarot e lavato periodicamente. Aroma intenso. Conservare il formaggio nella sua confezione di legno.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
8 settimane
Tutto l'anno
Gelée di pesche della vigna alla cannella

Caratteristiche

Questa Mimolette marura per un tempo che arriva ai 2 anni. Formaggio a latte vaccino, pasta pressata semidura di color arancio (carotene), con una leggera occhiatura con sentori di nocciola. La crosta è dura

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
Quasi 24 mesi
Tutto L'anno

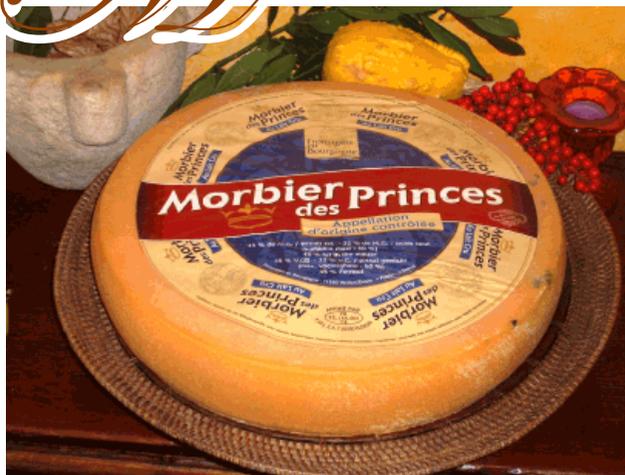
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1705000	20 gg circa	40%	6 pz	500 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2809100	30 gg circa	40%	2 pz	1,7 Kg circa	Latte intero

Morbier Lait Cru AOC



Munster AOC



Provenienza: Jura



Provenienza: Jura



Caratteristiche

Formaggio di pasta semi-dura
Sapore Morbido ed aromatico.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Minimo un mese
Tutto l'anno
Gelée allo Chardonnay

Caratteristiche

Formaggio molle a crosta lavata.
Pasta morbida a crosta lavata.
Gusto corposo

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
Minimo 5 mesi
Tutto L'anno
Sauternes

Cod. 33581000	Scadenza 30 gg circa	Materia Grassa 45%	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 7 Kg c.a	 Latte Intero Crudo
-------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	-------------------------	--

Cod. 3011100	Scadenza 30 gg circa	Materia Grassa 22%	Q.tà per conf. 6 pz	Peso 125 g circa	 Latte intero
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---

Ossau Iraty



Provenienza: Pirenei



Provenienza: Quercy

Peral de Brebis



Nuova Eur Formaggi

Caratteristiche

Formaggio di pura pecora, a latte crudo. La sua fama è dovuta essenzialmente al metodo di lavorazione e di affinamento. A 4 mesi di maturazione, la pasta bianca e liscia comincia a sviluppare dei sapori delicati e il formaggio acquista la sua inimitabile consistenza vellutata.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

4 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Formaggio molle stagionato da 6 a 8 giorni. Crosta con belle muffe bianco - gialle. Pasta cremosa, gusto delicato.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

6-8 giorni

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1018000	60 gg circa	testo	1 pz	2,5 Kg circa	Latte di Pecora

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1604810	25 gg circa	48%	10 pz	100 gr circa	Latte di Pecora

Petit Gres Champagne



Petit Livarot AOC



Provenienza: Alsazia



Provenienza: Normandia



Caratteristiche

Formaggio di pasta semi-dura
Sapore Morbido ed aromatico.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno
Gelée allo champagne

Caratteristiche

Formaggio molle a crosta lavata.
Pasta morbida a crosta lavata.
Gusto corposo

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
8 settimane
Tutto L'anno
Arancia amara e Cointeau

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1152100	25 gg circa	50%	6 pz	130 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1734100	30 gg circa	40%	6 pz	250 g circa	Latte intero

Pont l'Eveque



Raclette au Lait Cru



Provenienza: Normandia



Provenienza: Savoia

Caratteristiche

Formaggio molle a crosta naturale. Questa specialità è maturata per circa 25 giorni. Pasta elastica, aroma tipico e sapore pronunciato.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Circa 25 giorni
Tutto l'anno
Composta di cipolle al miele di lavanda

Caratteristiche

Prende il nome dallo strumento che lo affetta per poi essere consumato sulla carne o le patate lesse. Formaggio a pasta semi dura, si scioglie in bocca e lascia un gradevole sapore di latte. con 8 settimane di maturazione. La crosta è lavata 2-3 volte la settimana. Aromatico e corposo.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
8 settimane
Tutto L'anno
Porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1152100	30 gg circa	45%	6 pz	360 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3322101	45 gg circa	30%	1 pz	6 Kg circa	Latte intero Crudo

Reblochon



Provenienza: savoia



Provenienza: Savoia

Rochebaron



Caratteristiche

Questo Reblochon è prodotto ancora secondo le tradizioni antiche. Maturato per almeno 4 settimane in cantine umide e lavato 2 volte la settimana. sui prodotti maturati per 2/3 si forma un sottile strato bianco e la pastacolor avorio diventa cremosa ed elastica lascia in bocca un gusto schietto di buon latte cremoso.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Minimo 4 settimane
Tutto l'anno
Gelée al Beaujolais

Caratteristiche

Il Rochebaron ha tutte le caratteristiche tipiche del formaggio di montagna. Questo piccolo formaggio erborinato a pasta molle, untuosa, morbida e cremosa, dal gusto deciso, allo stesso tempo raffinato e intenso. E' un "fromage bleu" anomalo, perché è spiccatamente dolce e ha una crosta vellutata commestibile, color grigio cenere, grazie al carbone vegetale.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
4 settimane
Tutto L'anno
Porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1611901	30 gg circa	45%	6 pz	500 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2400100	20 gg circa	50%	4 pz	600 g circa	Latte intero

Roulè Triballat



Saint Felicien



Provenienza: Ile de France



Provenienza: Savoia

Caratteristiche

Delizioso formaggio a latte vaccino, cremoso spalmabile, lavorato con aglio ed erba cipollina dal gusto fresco e stuzzicante consigliato come aperitivo

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno
Gelée alla birra

Caratteristiche

Formaggio molle con una crosta fiorita bianca. Questa specialità è stagionata per 2 o 3 settimane in cantina. L'umidità favorisce la formazione di una crosta fiorita bianco-blu, può essere già presente alla fornitura. Naturalmente questa crosta rimane assolutamente commestibile. La pasta dal gusto delicato e cremoso lascia in bocca un sapore intenso.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Circa 3 Settimane
Tutto L'anno
Gelée alle pesche di vigna alla cannella

Cod. 1558100	Scadenza 20 gg circa	Materia Grassa 28%	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 1,5 Kg c.a	 Latte Intero
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	---------------------------	---

Cod. 3108000	Scadenza 30 gg circa	Materia Grassa 50%	Q.tà per conf. 9 pz	Peso 180 g circa	 Latte intero
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---

Saint Nectaire



Toma di Savoia



Provenienza: Aquitagna



Provenienza: Savoia



Caratteristiche

Formaggio di pasta semi dura, la crosta è lavata con salamoia, acquisendo nel corso della maturazione una bellissima crosta costituita da muffe grigie, blu, verdi, gialle. Maturato 5 settimane.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
5 settimane
Tutto l'anno
Gelée al porto

Caratteristiche

Tipico formaggio di tutta la zona dell' Alta Savoia. Crosta rugosa tendente al grigio con eventuali chiazze di colore rossastro o giallo. la pasta morbida con marcate occhiature a gusto persistente con particolari sentori di erba tipico dei prodotti d'alpeggio.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
Da 8 a 12 mesi
Tutto L'anno
Porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1824000	30 gg circa	28%	4 pz	1,8 Kg c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3810100	40 gg circa	40%	4 pz	2 Kg circa	Latte intero Crudo

Saint Felicien Gres



Saint Marcellin



Provenienza: Savoia



Provenienza: Savoia

Caratteristiche

Formaggio molle con una sottile crosta fiorita bianca. questa specialità è stagionata per 2 o 3 settimane in cantine. L'umidità favorisce la formazione della crosta fiorita bianco-blu, che può essere già presente alla fornitura. Naturalmente questa crosta rimane assolutamente commestibile. La pasta talmente cremosa da poter essere mangiata con il cucchiaino, ha gusto delicato e cremoso, dal sapore intenso.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

2 o 3 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Abbinamento

Gelée al sauternes

Caratteristiche

Formaggio molle con crosta fiorita bianca, prodotto ai piedi della catena montuosa del Vercors. Sulla crosta si formano delle macchie verdi e grigie, segno caratteristico del normale processo di maturazione, che avviene dalle 2 alle 6 settimane, quando raggiunge la perfezione acquisendo un sapore di buon latte e panna più o meno ricco di sentori di nocciola. Delizioso sui crostini caldi.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Dalle 2 alle 6 settimane

Reperibilità

Tutto L'anno

Gelée in abbinamento

Sauternes

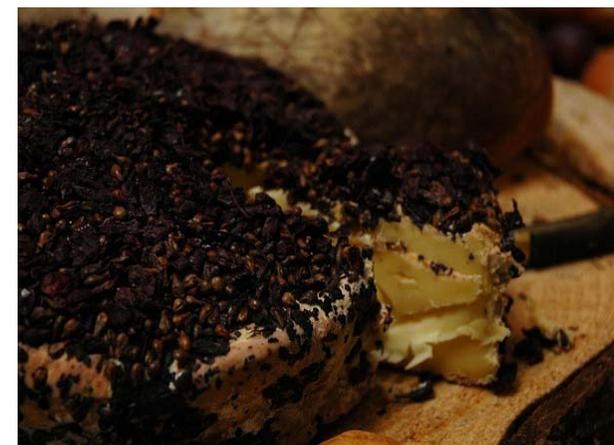
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1170000	20 gg circa	28%	6 pz	180 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3463000	20 gg circa	50%	8 pz	100 g circa	Latte intero

Tomme Thones



Tomme au Marc Raisin



Provenienza: savoia



Provenienza: Savoia

Caratteristiche

Formaggio con crosta naturale muffita, la pasta e' pressata semidura non cotta con presenza di occhiatura.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

15 giorni

Reperibilità

Tutto l'anno

Abbinamento

Gelée alle pesche di vigna e cannella

Caratteristiche

In via di estinzione, questa toma alla vinaccia è davvero molto aromatica. Prodotta con latte vaccino, a pasta pressata e non cotta, macera per un mese intero in un recipiente, ricoperta dalle vinacce di uva. La pasta molto compatta ha un gusto particolare conferitogli dai miceti della vinaccia.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

3 settimane

Reperibilità

Tutto L'anno

Gelée in abbinamento

Bojoleux

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1333100	30 gg circa	28%	6 pz	300 g c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1050100	30 gg circa	40%	1 pz	2 Kg circa	Latte intero Crudo

Brebille



Brebirousse



Provenienza: Francia



Provenienza: Perigord



Caratteristiche

Prodotto artigianale a base di latte ovino, pasta molle dalla crosta naturale, sottile e delicata. Sapore delicato, vellutato.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
10 giorni minimo
Tutto l'anno
Gelée alle pesche di vigna con cannella

Caratteristiche

Ecco una pasta molle di puro latte di pecora a crosta mista. La sua forma quadrata ed il suo colore aranciato lascia percepire un formaggio di un certo vigore dal gusto tipico.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
1 mese circa
Tutto L'anno
Gelée al Sauternes

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
6031000	20 gg circa	50%	10 pz	100 g c.a	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1146100	30 gg circa	45%	4pz	4 Kg circa	Latte intero Crudo

Roquefort Coulet AOP



Roquefort Papillon Noir



Provenienza: Quercy



Provenienza: Quercy



Caratteristiche

Formaggio erborinato dagli altopiani dei Causses. Le disposizioni AOP prevedono che la stagionatura duri almeno 3 mesi, di cui 3 settimane nelle cantine, per permettere al *Penicilium* di svilupparsi e consentire l'ulteriore maturazione di altri 3 mesi almeno. Gusto pieno, cremoso e robusto.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Porto

Caratteristiche

Formaggio erborinato dagli altopiani dei Causses. Le disposizioni AOP prevedono che la stagionatura duri almeno 3 mesi, di cui 3 settimane nelle cantine, per permettere al *Penicilium* di svilupparsi e consentire l'ulteriore maturazione di altri 3 mesi almeno. Gusto pieno, cremoso e robusto.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Porto

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2345610	40 gg circa	52%	2 pz	1,3 Kg circa	Latte di Pecora

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1077100	40 gg circa	52%	4 pz	1,35 Kg circa	Latte di Pecora

Banon

NUOVA
Eur Formaggi
Specialità francesi s.r.l.

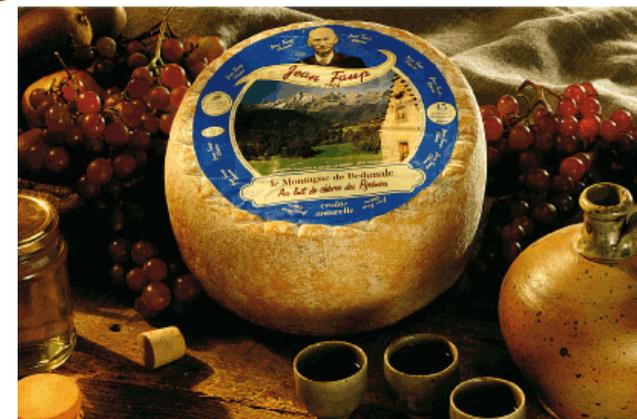
Bethmal de Chevre



Provenienza: Provenza



Provenienza:



Caratteristiche

Prodotto secondo tradizione, questo formaggio che emana sentori della sua terra viene considerato come uno degli ambasciatori del monte Lure. E' un formaggio a pasta molle, cremosa morbida. La sottile crosta, dal colore che varia dal bianco al giallo panna si scurisce leggermente al contatto con le foglie di castagno, sprigiona, quando è giovane, un dolce sapore di nocciola, quando è affinato acquisisce un gusto potente e piccante da cui emerge un leggero sentore caprino.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 15 giorni

Reperibilità

Tutto l'anno

Abbinamento

Gelée al Sauterne o Chardonnay

Caratteristiche

Questo formaggio porta il nome del villaggio di produzione. Il formaggio è stagionato per 3-4 mesi in una grotte naturali umide dove viene spazzolato regolarmente. Crosta naturale piatta, Pasta semidura e pressata leggermente morbida. Gusto pronunciato a saporito.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

3 - 4 mesi

Reperibilità

Tutto L'anno

abbinamento

Gelée alle pesche di vigna e cannella

Cod.

2983100

Scadenza

20 gg circa

Materia
Grassa

50%

Q.tà per
conf.

12 pz

Peso

100 g c.a



Latte intero
Crudo

Cod.

1090100

Scadenza

20 gg circa

Materia
Grassa

40%

Q.tà per
conf.

2 pz

Peso

6,5 Kg circa



Crudo

Bleu de Chevre Jacquin



Bouyquette du Quercy



Provenienza: Alta Savoia



Provenienza: Perigord



Caratteristiche

Delicatissimo blu di capra, erborinato, dalla forma triangolare a crosta fiorita. In bocca offre una certa rotondità, intensificata dalle muffe che gli conferiscono un gusto particolare. Si abbina con vini rossi con bouquet evoluto, fruttato e speziato, morbidi, caldi, abbastanza tannici, sapidi, di corpo e notevole persistenza aromatica intensa

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Dalle 2 alle 6 settimane
Tutto l'anno
Geleè al Souterne

Caratteristiche

Formaggio a a lavorazione artigianale con latte di capra intero e crudo. Pasta tenera non pressata non cotta, crosta naturale, decorata con foglia di felce. Prende il nome dalla località di Quercy nel Perigord. Sapore tipico dei caprini freschi, leggermente acidulo si abbina a vini rossi dal bouquet piuttosto intenso e fruttato, abbastanza morbidi e caldi, freschi, abbastanza tannici e di corpo .

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale

Tutto L'anno
Bourdoux

Cod. 3245100	Scadenza gg circa	Materia Grassa 45%	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 1,5 Kg c.a	 Latte intero Crudo
------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------------------	---------------------------	---

Cod. 2031100	Scadenza 20 gg circa	Materia Grassa 45%	Q.tà per conf. 6 pz	Peso 150 g circa	 Crudo
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------	--

Briquette saint Loup



Provenienza:



Provenienza:

Buche de Chèvre



Caratteristiche

Formaggio di capra dalla tipica forma cilindrica a tronco con crosta fiorita bianca e pasta semidura non pressata ne cotta. Classico caprino dal tipico sapore tendente al dolce. Preferisce vini bianchi o rosati giovani, con bouquet non particolarmente intenso, morbidi e abbastanza caldi, abbastanza freschi e deboli di corpo

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Circa 15 giorni
Tutto l'anno
Gelée allo Champagne o al Sauterne

Caratteristiche

Formaggio di capra dalla tipica forma cilindrica a tronco con crosta fiorita bianca e pasta semidura non pressata ne cotta. Classico caprino dal tipico sapore tendente al dolce. Preferisce vini bianchi o rosati giovani, con bouquet non particolarmente intenso, morbidi e abbastanza caldi, abbastanza freschi e deboli di corpo

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Circa 2 settimane
Tutto L'anno
allo Champagne o al Sauterne

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2275000	20 gg circa	45%	15 pz	175 g c.a	Latte intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
5640000	20 gg circa	45%	2 pz	1 Kg circa	Crudo

Tabecou Lardon



Chabichou de Poitou



Provenienza: Francia



Provenienza: Poitou

Caratteristiche

Prelibatezze di formaggio caprino. Avvolto nella pancetta affumicata, che gli regala i profumi ed i sapori. Si consuma caldo.
Ideale per stuzzicanti aperitivi.
Molto appetitoso!
Consigliamo di abbinare un vino dolce.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno
Gelée alle Pesche di Vigna alla Cannella

Caratteristiche

Formaggio molle, che presenta la forma della base di un cono, sul lato inferiore sono impresse le iniziali CDP, che contrassegnano il vero Chabichou du Poitou AOP. Nel corso della maturazione, sulla crosta si possono formare piccole muffe blu o grigie. Pasta consistente ed elastica. Sapore aromatico.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Circa 10 giorni
Tutto L'anno
Confettura di Cipolle con miele di Lavanda

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
4101000	20 gg circa	45%	6 pz	3x40 g c.a	Latte intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
5850100	20 gg circa	45%	6 pz	150 g circa	Crudo

Chevre Enrobe



Chevrefeuille 4 Feuilles



Provenienza: perigord



Provenienza: Poitou



Caratteristiche

Piccoli Crottins Frais fatti con latte fresco di capra in diverse varianti, tra le quali: Uvetta, pepe nero, pepe verde, noci, ananas, Esotico, speziato, mirtilli!
Lasciatevi stupire da queste creazioni esotiche servite durante un aperitivo!

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Tutto l'anno

Reperibilità

Gelée in Abbinamento

Chardonnay ; Clementine alle spezie

Caratteristiche

Piccolo Brie caprino del Poitou nell'originale forma a quadrifoglio. Una specialità con crosta fiorita bianca, la cui pasta acquisisce morbidezza durante la maturazione.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Circa 20 giorni

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Arancia amara e Cointreau ; Sauternes

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	 Latte intero Crudo
	20 gg circa	45 %	6 pz	60 g c.a	

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	 Crudo
3204100	30 gg circa	45%	1 pz	1,3 kg circa	

Crottin



Mini Pyramid Cendree



Provenienza: perigord



Provenienza: Lyon



Caratteristiche

Piccoli crottin di capra. Durante la maturazione si sviluppa una crosta sottile e ondulata. La pasta tenera ha un caratteristico sapore caprino.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
10 giorni
Tutto l'anno
Gelée alle clementine e spezie

Caratteristiche

E' un formaggio a pasta molle con cenere sulla crosta. Deve il suo nome alla sua tipica forma a piramide. Ha un sapore delicato e fresco, caratteristico retrogusto caprino.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
3 settimane
Tutto L'anno
Pesche di vigna e cannella

Cod. 2550100	Scadenza 20 gg circa	Materia Grassa 45%	Q.tà per conf. 12 pz	Peso 60 g c.a	 Latte intero Crudo
------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-------------------------	---

Cod. 9100000	Scadenza 30 gg circa	Materia Grassa 45%	Q.tà per conf. 12 pz	Peso 30 g circa	 Crudo
------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	---------------------------	--

Persille de Tignes



Petit Billy



Provenienza: savoia



Provenienza:



Caratteristiche

Viene prodotto da un ristretto numero di casari, con latte crudo di capra. La pasta non pressata, bianca al centro e gialla ai lati, ha un gusto sapido e deciso, persistente in bocca. La crosta dopo un affinamento di 6 mesi si ricopre di muffe bianche e blu.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
6 mesi
Tutto l'anno
Gelée al porto

Caratteristiche

Piccolo caprino fresco. Pasta di un bianco raggiate. Profumo fresco di latticello con un'elegante nota di capra. Consistenza delicata in fiocchi.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale

Tutto L'anno
Pesche di vigna e cannella

Cod. 3775100	Scadenza 45 gg circa	Materia Grassa 30 %	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 3 Kg c.a	 Latte intero Crudo
------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------	---

Cod. 4133000	Scadenza 20 gg circa	Materia Grassa 45%	Q.tà per conf. 6 pz	Peso 200 g circa	 Latte intero
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---

Petit Fiance



Picandine Pico



Provenienza: Pirenei



Provenienza: Perigord



Caratteristiche

Formaggio di pasta semi dura, stagionato per almeno 3 settimane. Dal sapore delicato.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

3 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Abbinamento

Gelée allo Chardonnay

Caratteristiche

Prodotto nel Périgord, il pico-chèvre viene lavorato in modo simile al camembert, pur essendo questo solo di latte caprino. E' merito dell'iniziativa e della passione di alcuni produttori locali se ad oggi possiamo gustare questa delizia.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Circa 3 settimane

Reperibilità

Tutto L'anno

Abbinamento

Gelée al Sauternes

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2732100	30 gg circa	45 %	8 pz	500 g c.a	Latte intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3508100	30 gg circa	45%	6 pz	125 g circa	Latte intero

Pouligny Saint Pierre



Pyramide Valencay



Provenienza: lyon



Provenienza: centre



Caratteristiche

Con la sua caratteristica forma conica, questo formaggio di capra porta il soprannome di piramide o Torre Eiffel. Ha un delicato sapore di latte di capra, appena agro, e aroma con sentore di noci.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
 Circa 3 settimane
 Tutto l'anno
 Gelée alle pesche di vigna e cannella

Caratteristiche

Formaggio stagionato a pasta molle con crosta naturale cosparsa di cenere vegetale. Gusto caprino con sentori di bosco.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
 Minimo 3 settimane
 Tutto L'anno
 Confettura di Cipolle con miele di lavanda.

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1438100	30 gg circa	45 %	6 pz	150/250 g c.a	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1038100	30 gg circa	45%	6 pz	220 g circa	Latte intero

Rouelle



Provenienza: Midi-Pirenei



Provenienza: Provenza

Rovethym Chevre



Caratteristiche

Bianca o con cenere, questa pasta molle senza cuore (ma con molto corpo) e la sua forma originale uniscono armoniosamente tutti gli aromi di questo formaggio messo in stampo con il mestolo.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Circa 3 settimane
Tutto l'anno
Gelée arancia amara e cointreau

Caratteristiche

Specialità di latte caprino crudo prodotto in una fattoria della provenza. Ricoperto con un ramoscello di timo, è un formaggio aromatico dal sapore inconfondibile. Un autentica prelibatezza della provenza.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
15 giorni
Tutto L'anno
Confettura di cipolle e miele di lavanda

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1062100	30 gg circa	45%	5 pz	250 g c.a	Latte intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
5468100	20 gg circa	%	10pz	80 g circa	Crudo

Saint Maure



Belles sur Cher



Provenienza: val de Loire



Provenienza: val de Loire

Caratteristiche

Formaggio molle maturato per almeno 2 settimane, le muffe che si formano sono segno di maturazione. Sapore pieno e intenso.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
 Minimo 2 settimane
 Tutto l'anno
 Gelée al Sauternes

Caratteristiche

Formaggio caprino molle con cenere, stagionato per 5 settimane con una crosta naturale grigia. Pasta dura e sapore forte.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
 5 settimane
 Tutto L'anno
 Gelée alle clementine alle spezie

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	 Latte intero
5534000	20 gg circa	50%	5 pz	300 g c.a	

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	 Crudo
3369000	20 gg circa	45%	6pz	150 g circa	

Soreda Cerises mix



Soreda Chabis



Provenienza: Perigord



Provenienza: Perigord



Caratteristiche

*Prelibatezze di formaggio caprino, decorate con spezie assortite.
Dal sapore fresco e stuzzicante.
Una Cerises tira l'altra
Ideale per Sfiziosi Aperitivi.*

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno
Gelée allo Champagne

Caratteristiche

Prelibatezze di formaggio caprino avvolte in gustosa erba cipollina.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Tutto L'anno
Gelée alla birra

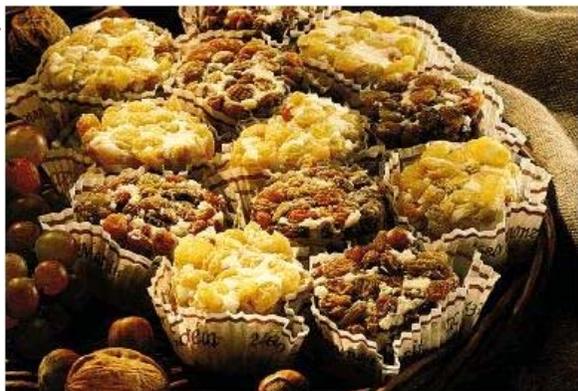
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1337000	20 gg circa	50%	20 pz	30 g c.a	Latic Mielu Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3165000	20 gg circa	45%	12pz	90 g circa	Crudo

Soreda Chabis Raisin



Vezeley Cru



Provenienza: Perigord



Provenienza: Perigord



Caratteristiche

*Formaggi molli di capra, aromatizzati con uva e con erba cipollina.
Cremoso - Aromatico.*

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno
Gelée alle clementine speziate

Caratteristiche

Il formaggio molle sulla superficie si sviluppa, innanzitutto, un bianco strato di muffa e poi dei punti blu. La pasta è fine e cremosa.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
Minimo 7 giorni
Tutto L'anno
Gelée alla birra

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3120000	20 gg circa	50%	12 pz	90 g c.a	Latte Intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1146100	20 gg circa	45%	6pz	120 g circa	Crudo

Tris de mini Brique



Provenienza: Rhone Alpes



Provenienza: borgogna

Trou du Cru



Caratteristiche

Si tratta di una selezione di formaggi a pasta molle cremosa, prodotti con latte di capra, pecora e mucca. Il sapore varia a seconda del tipo di latte usato. Vaccino: cremoso, retrogusto di nocciola. Caprino e ovino: cremoso e pronunciato.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Formaggio a pasta molle non pressata e non cotta, dalla crosta lavata e liscia, prodotto con latte intero crudo vaccino. Per un periodo di tre settimane durante la sua maturazione, viene lavato con Marc de Bourgogne, un distillato. Con questo metodo si sperimenta un aroma di grappa profumata con la paglia.

Il suo sapore forte con un retrogusto floreale delizierà gli amanti del formaggio a gusto intenso.

Ha una crosta arancione e un cuore d'avorio-giallo.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

2/3 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Chardonnay, sauvignon

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2636100	25 gg circa	52%	8 pz	3x 60 g circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3657000	25 gg circa	24%	12 pz	60 g circa	Latte intero Crudo

Cacio del Bosco

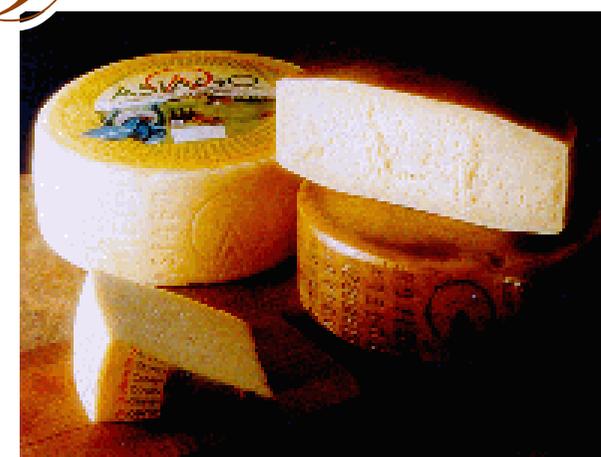


Provenienza: Nord Italia



Provenienza: Veneto

Asiago stravecchio



Caratteristiche

Inconfondibile prodotto caseario reso eccellente dal tartufo nero. Ottimo su fette di pane tostato, o finemente tagliato come condimento per pasta, riso, uova, carpaccio e bresaola.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno

Caratteristiche

La pasta è molto dura, granulosa, di colore paglierino, con occhiatura abbastanza piccola. Il sapore è intenso, avvolgente, penetrante. Questo formaggio è un'autentica e rara "perla" per i buongustai, soprattutto se l'affinamento si protrae per oltre due anni donando al formaggio un sapore unico. Straordinario abbinato alla polenta, ai funghi e a vini rossi importanti.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
abbinamento

Artigianale
Minimo 24 mesi
Tutto L'anno
Vini rossi importanti.

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1735100	20 gg circa	40 %	1 pz	1,3 Kg c.a	Latte intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1598100	40 gg circa	30 %	1 pz	9 Kg circa	Latte intero

Bitto extra alpeggio



Castelmagno DOCG



Provenienza: Lombardia



Provenienza: Piemonte

Caratteristiche

Viene prodotto esclusivamente nei mesi estivi e nei pascoli d'alta quota, infatti le caratteristiche del formaggio sono condizionate dalle qualità di erbe consumate dalle mucche sugli alpeggi. Il Bitto è un formaggio unico al mondo. Esaltato da vini rossi di grande struttura e affinamento, con bouquet intenso, morbidi, caldi, abbastanza tannici, sapidi, di corpo e buona persistenza aromatica intensa.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
 Minimo 12 mesi
 Tutto l'anno
 Geleè al Bourdoux

Caratteristiche

Si tratta di un formaggio a pasta semidura, erborinata, prodotto in forme cilindriche. La crosta, piuttosto fine, è giallo-brunstra, con varianti più scure a seconda della stagionatura, mentre la pasta è bianca o tendente al giallognolo, giallo oro se stagionata, con rare venature verdi dovute all'erbori natura. Esaltato da vini rossi di grande struttura e affinamento, con bouquet intenso, morbidi, caldi, abbastanza tannici, sapidi, di corpo e buona persistenza aromatica intensa.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
 6 mesi
 Tutto L'anno
 Geleè al Bourdoux,

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3310000	40 gg circa	30 %	1 pz	9 Kg c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3210000	40 gg circa	40 %	1 pz	4 g circa	Latte intero

Fontina valdostana



Latteria di Montagna



Provenienza: Val d'Aosta



Provenienza: Nord Italia

Caratteristiche

Formaggio grasso a pasta semicruda, ad acidità naturale di fermentazione.
L'aspetto al taglio, può variare leggermente nel colore e nella leggera occhiatura, in base al produttore nonché alla stagione in cui è stato fabbricato, anche la salatura, poco accentuata, varia leggermente a seconda del produttore.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Minimo 6 mesi
Tutto l'anno

Caratteristiche

Questo formaggio è a pasta semidura dal colore paglierino con occhiatura piccola ed uniforme. E' classificato come formaggio molle e semigrasso. Ha un sapore dolce, pulito, gradevole e fragrante. Ha sentori di fieno e fiori, più marcati dopo l'invecchiamento.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Minimo 6 mesi
Tutto L'anno

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1210000	40 gg circa	40 %	1 pz	8/12 Kg c.a	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1809000	40 gg circa	40%	1 pz	7Kg circa	Latte intero

Montagne Corte Vittoria



Provenienza: Nord Italia



Provenienza: Piemonte

Robiola della Rocca



Caratteristiche

Questo formaggio dalla caratteristica forma a montagna viene prodotto con latte vaccino. La crosta lavorata in grotta è bruna, la pasta elastica, morbida con occhiellatura diffusa. In bocca è strutturato, sapido di sale.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
6 mesi
Tutto l'anno

Caratteristiche

Prodotta con latte vaccino, ovino e caprino è il prodotto tradizionale delle Langhe Astigiane. Di aspetto muffettato, la Robiola della Rocca si caratterizza per la pasta morbida e cremosa, nonché per gli antichi sapori frutto del ritrovato equilibrio dei tre latti.

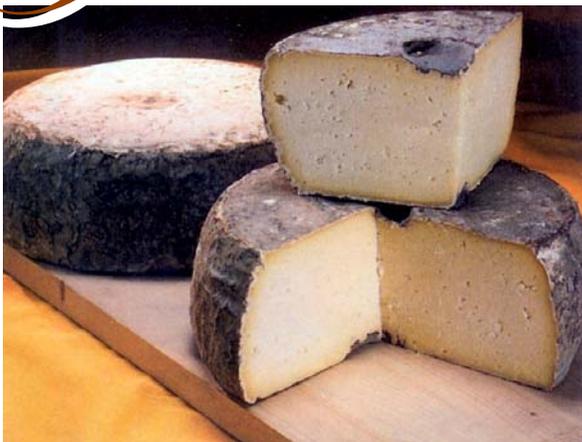
Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Tutto L'anno

Cod. 1041100	Scadenza 40 gg circa	Materia Grassa 40 %	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 7 Kg c.a	 Latte Intero
------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------	--

Cod. 1809000	Scadenza 20 gg circa	Materia Grassa 45 %	Q.tà per conf. 6 pz	Peso 300 g circa	 Latte intero Crudo
------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	----------------------------	--

Toma di Lanzo



Provenienza: Piemonte



Provenienza:

Caratteristiche

Formaggio tipico, ottenuto esclusivamente dalla lavorazione di latte proveniente dal territorio della comunità montana Valli di Lanzo. La toma viene prodotta con latte vaccino parzialmente scremato senza aggiunta di fermenti. La crosta è di colore grigio-rossa mentre la pasta di colore paglierino si presenta compatta con piccola occhiellatura sparsa.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
Minimo 60 giorni
Tutto l'anno

Caratteristiche

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Cod. 2861000	Scadenza 40 gg circa	Materia Grassa 40 %	Q.tà per conf. 1 pz	Peso 8 Kg c.a	 Latte Parzialmente Scremato	Cod. 0000000	Scadenza gg circa	Materia Grassa %	Q.tà per conf. pz	Peso g circa	 Latte
------------------------	--------------------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------	---	------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------------	------------------------	--

Blu di Capra



Cacio di Capra



Provenienza: Nord Italia



Provenienza: Nord Italia



Caratteristiche

Formaggio erborinato dalla pasta di colore bianco avorio caratterizzata da striature blu verdastre, dal gusto deciso, piccante in stagionatura, ma sempre molto armonico.
 Il casaro, dopo aver praticato la foratura sulle forme salate a mano, provvede alla cura e stagionatura del formaggio.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
 Circa 3 mesi
 Tutto l'anno
 Geleè al Porto, Vini liquorosi.

Caratteristiche

E' un formaggio a pasta semidura ottenuto dalla lavorazione del formaggio di capra.
 Il Cacio di Capra è un formaggio dal gusto molto forte, arricchito da note di vegetazione selvatica. Il retrogusto del formaggio, infatti, è molto presente e caratterizza con decisione il sapore del Cacio.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Gelée in abbinamento

Artigianale
 3 settimane
 Tutto L'anno
 bianchi dell'Etna o Nero D'Avola

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	 Latte intero
1020100	40 gg circa	30 %	1 pz	3 kg c.a	

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1815100	30 gg circa	40 %	6 pz	250 g circa	

Duro di Capra

NUOVA
Eur Formaggi
Specialità francesi s.r.l.

Gran de Cabra



Provenienza:



Provenienza: Piemonte



Caratteristiche

Da latte di animali liberi, alimentati al pascolo d'estate, è un formaggio a pasta dura e compatta, stagionato almeno 4 mesi nelle cantine e affinato su legni dei boschi della vallata. Consigliato a lamelle su paste calde insalate fredde di stagione.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Abbinamento

Artigianale
4 mesi
Tutto l'anno

Caratteristiche

Prodotto con latte di capra in purezza, caglio di capretto e sale. Il latte raccolto viene fatto riposare in vasche di affioramento per 24 ore e la parte grassa viene completamente tolta. La stagionatura minima è di 360 giorni. E' un prodotto digeribilissimo, ad alto contenuto di calcio e fermenti lattici. Ottimo per le diete e consigliato a tutte le età.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
360 giorni, minimo
Reperibile su richiesta.

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1814100	40gg circa	40%	1 pz	8 Kg c.a	Latte intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
5910000	60gg circa	40%	1 pz	4,8 Kg circa	Crudo

Robiola DOP



Talento di Capra



Provenienza: Piemonte



Provenienza: Basilicata



Caratteristiche

Formaggio DOP prodotto nella zona di Roccaverano .
Formaggio a pasta cruda tenera, compatta e finemente granulosa. Ha un gusto intenso, deciso e pieno, grazie alla maturazione.
La Robiola di Roccaverano è l'unico formaggio italiano di capra DOP.

- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
20 giorni
Tutto l'anno
Vino bianco e leggero

Caratteristiche

Prodotto nella zona vulcanica del Vulture.
Questo formaggio è un piccolo quadrato a latte crudo di capra . Questo formaggio dolce semi stagionato ha una crosta bianca e una texture morbida, con l'invecchiamento diventa più cremoso e gustoso .
Maturato in foglie di noce, di castagno, fico, vite o ciliegio.
vini bianchi o rosati giovani, con bouquet non particolarmente intenso, morbidi e abbastanza caldi, abbastanza freschi e deboli di corpo

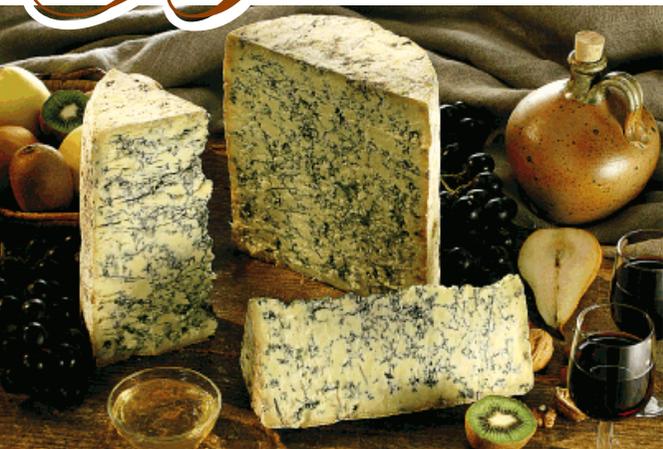
- Lavorazione
- Affinamento
- Reperibilità
- Abbinamento

Artigianale
1 mese circa
Tutto l'anno
vini bianchi con bouquet non particolarmente intenso.

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1803100	20 gg circa	45%	6 pz	300 g c.a	Latte intero Crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1807100	20 gg circa	40 %	8 pz	500 g circa	Crudo

Blue Stilton DOP



Cheshire



Provenienza: Leicestershire



Provenienza: Irlanda

Caratteristiche

Formaggio a lavorazione artigianale, originario del Leicestershire. Erborinato a pasta cremosa ma friabile di colore paglierino chiaro. La crosta è dura, ruvida, screpolata e ricoperta dalla tipica muffa. Piccante più o meno piccante a seconda della stagionatura. Affinato per almeno 6 settimane. Prende il nome dall'omonima città. Si accompagna divinamente con il vino Sauternes.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 6 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Sauternes

Caratteristiche

È un formaggio simile allo Shropshire Blue, dalla crosta giallognola, a seconda del grado di stagionatura, con venatura di muffa blu-verdognole e un contenuto di grassi del 45%. Il sapore è piccante se ben stagionato, ma si trova anche in versioni più morbide e delicate. Diede il nome al gatto della novella "Alice", di Luis Carrol, ovvero "Il Gatto del Cheshire" o semplicemente "Cheshire". Infatti, nel XIX secolo, veniva impressa sulla forma un gatto sorridente nella speranza che allontanasse "assaggiatori" indesiderati.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Da 1 mese a 1 anno

Reperibilità

Tutto l'anno

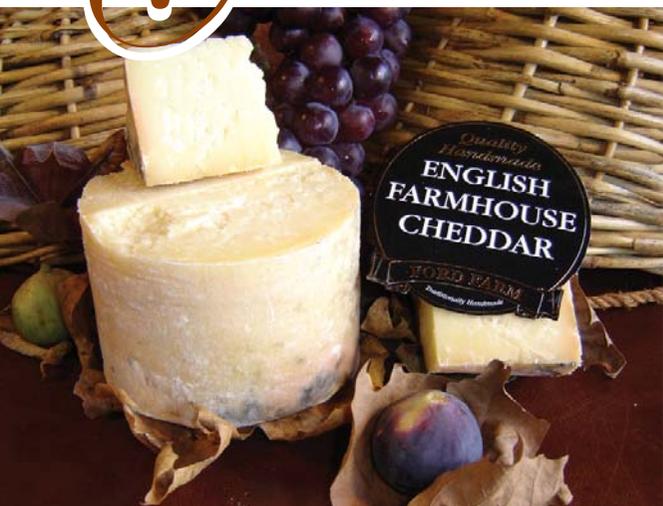
Gelée in abbinamento

Miele di lavnda

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2969001	40 gg circa	34%	1 pz	8 Kg circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
2341100	40 gg circa	45%	1 pz	8 Kg circa	Latte intero Crudo

Cheddar FarmHouse



NUOVA
Eur Formaggi
Specialità francesi s.r.l.



Provenienza: Regno Unito



Provenienza: Regno Unito

Cheddar Top Hat Cera Rossa



Caratteristiche

Formaggio a lavorazione artigianale. erborinato a pasta cremosa ma friabile di colore paglierino chiaro. Dolce se poco stagionato, piccante se stagionato. Affinato per almeno 3-5 mesi. Prende il nome dall'omonima città. Si accompagna con il Bordeaux, Sauvignon.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 3/5 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Bordeaux, Sauvignon

Caratteristiche

Formaggio a pasta compatta, soda liscia, viene prodotto con un sistema particolare chiamato "Cheddaring" che gli conferisce consistenza e compattezza. Ha sentori di noci. Vellutato fine e rotondo il suo sapore resta a lungo nel palato.

Lavorazione

industriale

Affinamento

Circa 6 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3597100	60 gg circa	30%	1 pz	2,5 Kg circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1904100	60 gg circa	48%	1 pz	8 Kg circa	Latte intero Crudo

Shropshire



www.formaggiokitchen.com

NUOVA
Eur Formaggi
specialità francesi s.r.l.



Provenienza: Regno Unito



Provenienza: Regno Unito

Stilton Ceramique



Caratteristiche

Viene prodotto nella regione di Nottinghamshire, nel cuore dell'Inghilterra. E' un formaggio a pasta semidura non pressata. Alla cagliata viene aggiunto un colorante naturale "annatto" che lo rende molto simile ad uno Stilton ma di colore arancione. La pasta dal gusto intenso ricco di venature verdi (erborinatura) ha gusto molto burroso e dolce con un sottofondo di nocciola.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Minimo 3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Miele di lavanda

Caratteristiche

Formaggio a lavorazione artigianale. erborinato a pasta cremosa ma friabile di colore paglierino chiaro. Piccante più o meno a seconda della stagionatura. Affinato per almeno 6 settimane. Viene venduto in un elegante vasetto di ceramica blu. Prende il nome dall'omonima città. Si accompagna divinamente con il vino Sauternes.

Lavorazione

artigianale

Affinamento

Minimo 6 settimane

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Sauternes

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1013200	40 gg circa	50 %	1 pz	8 Kg circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
9516000	40 gg circa	50%	10 pz	100/175 g circa	Latte Intero

Sage Derby



Provenienza: Derbyshire



Provenienza:

Caratteristiche

Il Derby alla salvia (*sage Derby*) è un formaggio a pasta dura prodotto nel Derbyshire e aromatizzato alla salvia.

Il colore verde del formaggio è dato infatti dal contenuto di salvia e altre erbe, come prezzemolo, spinaci e foglie di calendula, aggiunte in fase di lavorazione per ottenere l'effetto marmorizzato e il sapore leggermente mentato tipico del Derby alla salvia.

Le prime produzioni di Derby alla salvia risalgono al diciassettesimo secolo in Inghilterra, quando veniva preparato solo durante le festività come il Natale, prima di diventare un prodotto disponibile tutto l'anno.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Da 1 a 6 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Lavorazione

Affinamento

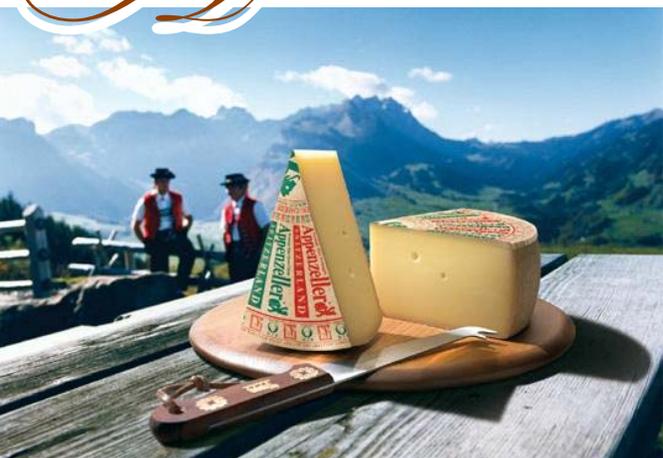
Reperibilità

Gelée in abbinamento

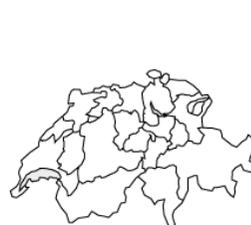
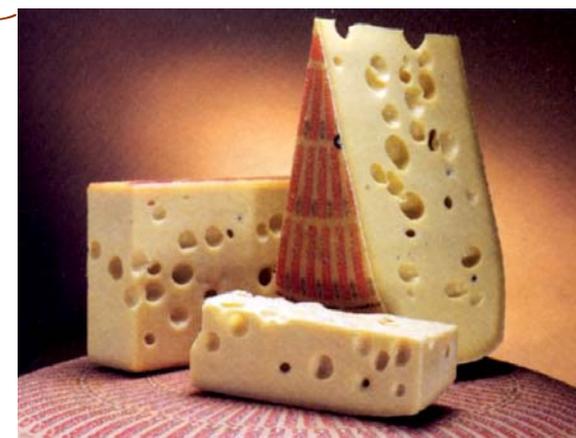
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1052000	40 gg circa	40%	1 pz	1,6 Kg circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
0000000					

Appenzeller



Emmental di grotta



Provenienza: Appenzello



Provenienza: Svizzera

Caratteristiche

Il formaggio Appenzeller è un formaggio a pasta dura di latte vaccino prodotto nel cantone e nella regione Appenzello nel nord est della Svizzera. La caratteristica è dovuta ad una salamoia di erbe, a volte incorporante vino o sidro, applicata alle forme di formaggio che serve a conservare i sapori e la pasta interna mediante la formazione di una crosta. Il formaggio ha colore paglierino con piccoli buchi e una crosta dorata. Ha un forte odore e un sapore di noci e di frutta, che varia da un sapore medio ad uno forte in base a quanto sia stagionato

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Da 3 a 7 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Il celebre formaggio deve il proprio nome alla valle in cui scorre l'Emme, un fiume del Cantone di Berna, dove la produzione di formaggio era attestata già nel XIII secolo. L'Emmental viene oggi prodotto in circa 200 latterie di paese con latte fresco e non trattato di mucche alimentate esclusivamente a erba e fieno. Per un chilo di formaggio occorrono circa 12 litri di latte. È vietata l'aggiunta di altri ingredienti o l'utilizzo di sostanze geneticamente modificate. La stagionatura gli conferisce un gusto pieno e vigoroso.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

14 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

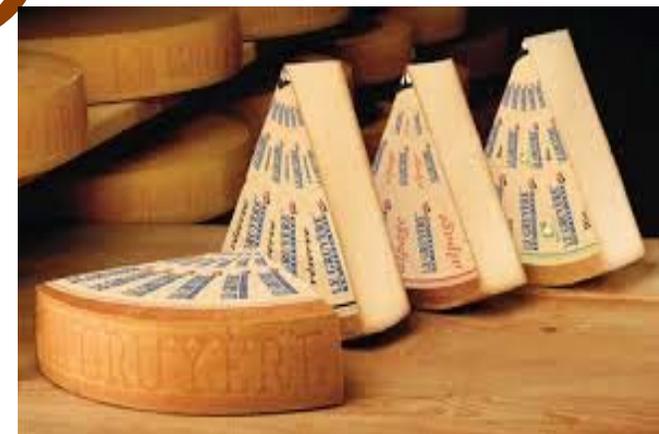
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1612210	30 gg circa	48%	1 pz	7 Kg circa	Latte Intero crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
6410000	40 gg circa	Minore del 45%	4 pz	6/8 Kg circa	Latte intero crudo

Etivaz d'alpage



Gruyere Reserve



Provenienza: Svizzera



Provenienza: Svizzera

Caratteristiche

L'Etivaz DOP è un formaggio a pasta dura, prodotto artigianalmente in poco più di un centinaio di caseifici di montagna nelle Alpi vodesi da maggio ad ottobre. La fabbricazione è assolutamente artigianale e si contraddistingue per la cottura del latte crudo direttamente sul fuoco, come vuole la ricetta tradizionale. L'Etivaz DOP un sapore pronunciato, fruttato e speziato, con una leggera nota di noce, che dipende in tutto e per tutto dall'erba dei pascoli brucata dalle mucche.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

tra i 5 e i 13 mesi

Reperibilità

Su richiesta

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Il Gruyère AOC è un formaggio a pasta dura, derivato dal latte crudo delle mucche alimentate da foraggio naturale : erba in estate, fieno in inverno. Nessun additivo viene aggiunto durante la sua produzione.

Le forme rotonde, di almeno 35kg, sono affinate secondo la stagionatura che ne caratterizza il gusto: da 5 a 8 mesi per il Gruyère dolce, da 9 a 12 mesi per il Gruyère mezzo salato e oltre i 12 mesi per il Gruyère salato.

Il Gruyère d'alpeggio AOC è prodotto su una ventina di alpeggi, da maggio a settembre e si distingue per un sapore tipico che deriva dai ricchi pascoli d'alta montagna.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

24 mesi

Reperibilità

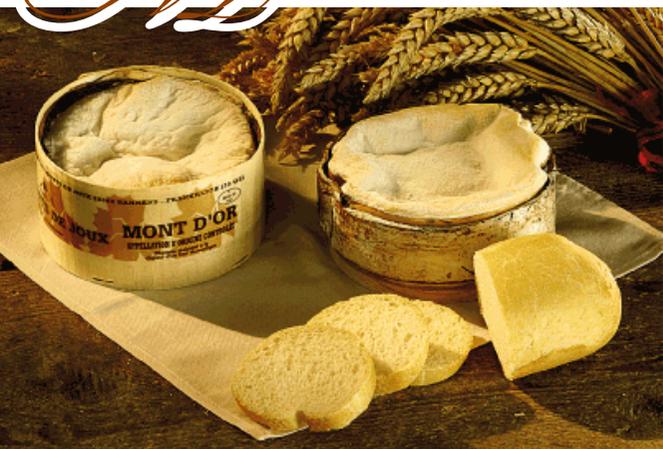
Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

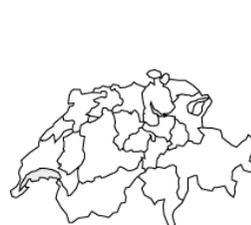
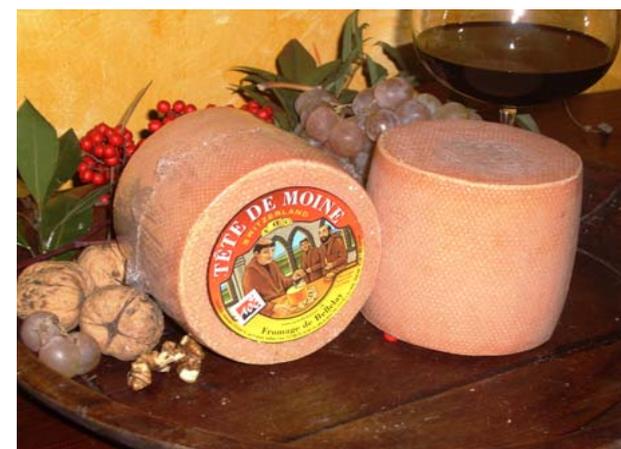
Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
8210000	30 gg circa	45%	1 pz	Kg circa	Latte Intero crudo

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
6410000	40 gg circa	Minore del 45%	1 pz	3,9 Kg circa	Latte intero crudo

Mont d'or



Tête de Moine



Provenienza: Jura Svizzero



Provenienza: Jura Svizzero

Caratteristiche

Il "Vacherin Mont d'Or" si distingue per la pasta, di color bianco avorio, che risulta molle e leggermente liquida, e la crosta è fine, leggermente ondulata di un colore tra l'ocra e il marrone rossastro, e può essere inoltre ricoperta da una peluria biancastra. la storia ci dice che la denominazione "Vacherin Mont d'Or" fece la sua prima comparsa nel corso del XIX secolo. Nel 1865 venne fondata la Société de Laiterie des Charbonnières, e già all'epoca furono premiati alle esposizioni di Yverdon nel 1876, di Ginevra nel 1880 e di Zurigo nel 1883.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno

Caratteristiche

è un formaggio svizzero unico al mondo per le modalità con cui si consuma: delicati "petali di formaggio" ottenuti con uno strumento a coltello orizzontale, la tipica *girole*. Il formaggio deve infatti essere raschiato, così da sprigionare i suoi aromi estremamente complessi. La tête de moine viene prodotta nello Giura e nello Giura bernese, regione francofona del Canton Berna. Più precisamente è originario dell'abbazia di Bellelay, situata nel comune di Saicourt, nel distretto di Moutier.

Lavorazione
Affinamento
Reperibilità
Gelée in abbinamento

Artigianale
Tutto l'anno

Cod. 3911100	Scadenza 30 gg circa	Materia Grassa 22%	Q.tà per conf. 12 pz	Peso 500 g circa	 Latte Intero crudo
------------------------	--------------------------------	------------------------------	--------------------------------	----------------------------	--

Cod. 1096100	Scadenza 40 gg circa	Materia Grassa 60%	Q.tà per conf. 4 pz	Peso 800 g circa	 Latte intero crudo
------------------------	--------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---

Cabrales



Provenienza: Spagna

Manchego



Provenienza: Spagna

Caratteristiche

È un formaggio artigianale, erbornato, con latte ovino, caprino e vaccino. Stagionato in grotte calcaree. Profumo penetrante, è una vera delizia con il suo gusto piccante robusto e la sua pasta liscia, così cremoso che può essere spalmato sul pane Verrà certamente apprezzato da conoscitori e amanti dei sapori corposi e stagionati.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Circa 8/12 mesi in grotta

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Tradizionale formaggio lavorato con latte di pecora di razza manchega. Ha un sapore ben definito e personale, mantecoso e leggermente piccante con un retrogusto persistente. Ha la caratteristica forma cilindrica avente gli scalzi laterali marchiat a spiga, con un peso di 3 chili e una stagionatura da 8 a 12 mesi .

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Circa 8/12 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
6818100	40 gg circa	45%	2 pz	4 Kg circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
1701100	40 gg circa	45%	2 pz	3 Kg circa	Latte Intero

Feta DOP



Provenienza: Grecia

Fiocco di Latte



Provenienza: Grecia

Caratteristiche

DOP dal 2002, è il formaggio tradizionale greco, comune anche in Turchia e altri paesi mediorientali, a pasta compatta ma friabile, bianchissimo e piacevolmente salato (rimane a maturare in salamoia per un periodo che varia dai due ai tre mesi). Ha un gusto fresco che accenna alle erbe selvatiche, con un lieve tono caprino.

Secondo la mitologia, gli dei inviarono Apollo a insegnare ai greci l'arte di fare il formaggio. La lavorazione di questo prodotto è però citata per la prima volta nella non meno fantastica Odissea di Omero, composta nell' VIII secolo, dove il gigantesco Ciclope è descritto mentre produce formaggio di pecora nella sua grotta, secondo una semplice ricetta dalla quale sarebbe nato il Feta.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

2 mesi minimo

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

È il prodotto ideale per chi apprezza le virtù di una dieta sana. Ricco di proteine, è un prodotto molto appetitoso dalla fragranza inconfondibile, consumato in qualsiasi modo. È l'unico formaggio di questo tipo prodotto in Grecia e anche l'unico con una durata di conservazione di 35 giorni. È l'ideale per deliziosi spuntini all'insegna della leggerezza, in ogni momento della giornata. Dona, inoltre, un sapore inconfondibile a insalate, pasta e dolci a base di formaggio.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Tutto l'anno

Reperibilità

Gelée in abbinamento

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3194100	90 gg circa	45 %	2 pz	2 Kg circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
4091000	35 gg circa	30 %	1 pz	3 Kg circa	Latte Intero

Brin D'Amour



Provenienza: Corsica



Provenienza:

Caratteristiche

Prodotto con latte crudo di pecora aromatizzato con erbe selvatiche della Corsica. Il sapore è fine e leggermente acidulo, con qualche nota di nocciola. L'affinamento dura da 2 a 3 mesi. Sulla superficie del formaggio si possono formare muffe blu-grigie. Crosta commestibile.

Lavorazione

Artigianale

Affinamento

Da 2 a 3 mesi

Reperibilità

Tutto l'anno

Gelée in abbinamento

Caratteristiche

Lavorazione

Affinamento

Reperibilità

Gelée in abbinamento

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
3691000	30 gg circa	30%	6 pz	600 gr circa	Latte Intero

Cod.	Scadenza	Materia Grassa	Q.tà per conf.	Peso	
00000000	00 gg circa	testo	00 pz	000 gr circa	Testo



Nuova Eur Formaggi srl

Via Stazione, 105 - 27020 Carbonara al Ticino (PV)

Tel. 0382.405006 - Fax. 0382.406133

email: info@nuovaeurformaggi.com