Ò » ´ x < B = X [P)

, Q J U H G LH Q WL / $ 7 7 (6 $ / (F D J O LR

3u-V? 8 -8 ? 9 V [M , ™ -ÁÄ ° ‡ ‹ -›© ¶ ¯ ‹ -‡ u @ -, › ¯ u , ™ -‡ ›Ý› ‡ ‹ -@ -° ¶ Ë Äu -Ýu @ Îu -‡ u @ -eu @ -8 u › Äu -‘ -Ó ”¶ Ä ¯ u • • ›¶ -Ë u • ›¶ ° u Î¶ -›° - Ûu -eu @ -! Äu ° u -, ¶ ° -› © • Ó¶ ° @ Î Î ‹ -‡ ‹ @ -° ¶ Ë Ä -¯ ¶ ° Îu • ° ‹ -‹ -@ -Ëu Á ‹ ° éu -u Ä › • › u ° u © ‡ -Ó -Î ‹ ¯ Á¶ -3u -ËÓu -Áu Ë u -ÁÄ È ° Îu -Ó ¶, , ™ u ÎÓÄu ¯ u Ä, u Îu -‹ -Ó -Ëu Á¶ Ä -‡ ¶ © ‹ -, u Äu Î Î ‹ Ä ééu Î¶ -‡ u -• Äu ° ‡ ‹ Á ‹ Ä È Ë ‹ ° éu -‹ -Ä Î Ä¶ • ÓË ¶ -‡ › ‹ Ä ‹ ‹ -‹ -”› ¶ Ä -‡ › ¯ ¶ ° Îu • ° u -3u Ë u • › ¶ ° u Î Óu -, ™ -È › -Á Ä ¶ Î Äu ‹ -Á ‹ Äu © ‹ ° ¶ -‡ Ó -¯ ‹ È › ° • Ä ¶ Î Î ‹ -° u Î Óu ® -È Ó -Ë u • ‹ Ä -‡ › -u • ‹ Î ‹ -, ¶ ° ”‹ Ä È , ‹ -u © ”¶ Ä ¯ u • • ›¶ -Ó u -, ¶ ¯ Á @ È È Î { -, ™ -, ¶ ° Ã Ó -Ë u -› -Áu @ Î › -Á › Ø ‹ È • ‹ ° Î › -? • ° › -”¶ Ä ¯ u -Ý ‹ ° ‹ -¯ u Ä, ™ u Îu -u -”Ó ¶, ¶ -

¶ ° È • ® -È -u • • › ° u -u -Ý ° › -Ä ¶ È È -¯ u Î Óu -‡ › -¯ ‹ ‡ ›¶ -, ¶ Ä Á ¶ -‹ • Äu ° -, @ È È ‹

' , & + , $ 5 $ = , 2 1 (1 8 7 5 , = , 2 1 $ / (Y D O R U L P H G L V X J U (Q H U J L D N - N F D O * U D W L J G L F X L D F L G L J U D W L \ D W X U L J & D U E R L G U D W J G L F X L] X F F K H U L 3 U R W H Q H J 6 D Œ H J

6 WD J LR Q D WX U D P LQ LP D J LR U Q L 3 H V R N J ' LD P H WU 2 F P 6 F D O] R F P ' LV S R Q LE LO LW WX WWR O ÍD Q Q R & R Q I H] LR Q H X Q S H]] R V H] LR Q D WR

J Ä ¶ ‡ Ó é › ¶ ° ‹ - u Ë ‹ © u • ° ¶ - ? J -‹ -”¶ Ä ¯ u • • ›-Á Ä • ›u Î ›-V ‹ @ ”¶ ° ¶ -ö ÷ý ÷-! -ÿ þ ü ø ù ù -f ‹ • -Q Î ‹ -Þ Þ Þ , ¶ ¶ Á ‹ Äu Î ›Ýu @ Á ¶ ›u ° u ›Î -! -‹ ! ¯ u ›© -› ° ”¶ Q, ¶ ¶ Á ‹ Äu Î ›Ýu @ Á ¶ ›u ° u ›Î

Ò » ´ x Æ x ™ ¯ x

, Q J U H G LH Q WL / $ 7 7 (F U X G R 6 $ / (F D J O LR

-3u-V? 8 - 33 -J ! 3' -‘ -Ơ-”¶Ä¯ u• • ›¶-u-©ÎÎ‹ -Ýu, , ›°¶ ÁÄ¶‡¶ÎÎ¶-, ¶°-©ÎÎ‹ -, ÄÓ‡¶ -Î›Á›, ¶-‡‹ ©-Á›Ø-uÓ‹ °Î›, u ÎÄu‡›é›¶°‹ -, uÈ uÄu-‡‹ ©-°¶ËÄ -Ýu©Î‹ - uÄuÎÎ‹ Ääéu Î¶ Ơu-ÁuËu-¯ ¶Ä ›‡u -‡›-, ¶©¶Ä -• »u©¶-Áu• ® Ä°¶-‹ -‡u Ơ¶, , ™uÎÓÄu-¯ ›° Óu-‹ -‡›””ÓÈu -u©¶©uÎÎ¶-‹ -u©Áu©Î¶-™u °‹ ÎÎ›-‹ -‡¶©›-È ° Î¶Ä-‡›-©ÎÎ‹ -”Ä È ¶-uÁÁ‹ °u-¯ Ơ Î¶ ¶° È• ®uÎ¶-›° -, Ó ›° u-Á‹ Ä›©ÄÁ›‹ °¶-‡›-Äu Ý›¶®¶ÁÁÓÄ -u ©¯ ‹ ©-ÈÓ-ÁuËÎ‹ -, u©‹

¶° È• ®-›° -• uÈ -u©u-¯ uÎÓÄué›¶°‹ -È-u• • ›° u ›‡‹ u© ‹ °Î‹ -, ¶° -Ý›° ›-• »u° , ™-ËÄÓÎÎÓÄuÎ›-‹ ‡-u-Ý›° ›-Ä¶ÈÈ-‡› ¯ ‹ ‡›¶-, ¶ÄÁ¶-‹ -‡›-u° °uÎu

', & + , $ 5 $ = , 21 (1875 , = , 21 $ / (
Y D O R U L P H G L V X J U
(QHUJLD
N- NFDO
* UDWL J
GLFXLDFLGLJUDWLVDXUL J
&DUERLGUDW J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

6 WD J LR Q D WX U D P LQ LP D
J LR U Q L
3 H V R N J
' LD P H WU 2 F P
6 F D O] R F P
' LV S R Q LE LO LW WX WWR
OÍD Q Q R
& R Q I H] LR Q H X Q S H]] R
V H] LR Q D WR

JÄ¶‡ÓÉ›¶°‹ - uË‹ © u• °¶- ? J -‹ -”¶Ä¯ u• • ›-ÁÄ‹ • ›uÎ›-V‹ @ ”¶°¶-ö÷ý÷-! -ÿþüøùù-f ‹ • -Q›Î‹ -Þ Þ Þ , ¶¶Á‹ ÄuÎ›Ýu©Á¶›u°u ›Î-! -‹ ! ¯ u›©-›° ”¶Q, ¶¶Á‹ ÄuÎ›Ýu©Á¶›u°u ›Î

t o m a p i e m o n t e s e d o p

I n g r e d i e n t i : L A T T E c r u d o , S A L E , c a g l i o

La **TOMA PIEMONTESE DOP** è un formaggio a latte vaccino, presenta una pasta di colore bianco con occhiature minute e diffuse. Aromi delicati di latte e crema, sapore dolce e gradevole, rendono questo formaggio inconfondibile.

Consigli: si abbina con vini rossi di annata oppure vini bianchi mossi.

', & + , $ 5 $ = , 2 1 (1 8 7 5 , = , 2 1 $ / (
Y D O R U L P H G L V X J U
(Q H U J L D
N - N F D O
* U D X L J
G L F X L D F L G L J U D X L \ V D X X L J
& D U E R G U D W J
G L F X L] X F F K H L L
3 U R W H L Q H J
6 D Œ H J

6 W D J L R Q D W X U D P L Q L P D
J L R U Q L
3 H V R N J
' L D P H W U 2 F P
6 F D O] R F P
' L V S R Q L E L O L W W X W W R
O Í D Q Q R
& R Q I H] L R Q H X Q S H]] R
V H] L R Q D W R

b a r o t d i c a p r a

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici

Il **BAROT** è un formaggio prodotto con puro latte di capra con una stagionatura che varia da minimo di 10 giorni ad un massimo di 90. La pasta si presenta dapprima bianca, morbida e cremosa ed avvolta da una sottile crosticina fiorita di colore bianco, con il prolungamento della stagionatura la pasta diventa più solida, la crosta più spessa e scura.

Il sapore è molto delicato, leggermente acidulo e col tipico retrogusto del formaggio di capra appena munto nella prima fase della stagionatura poi, diventa intenso e saporito per la prolungata stagionatura.

Questo formaggio è ottimo da mangiare a fine pasto, su una fetta di pane caldo, ottimo nelle insalate o con le verdure grigliate e per arricchire torte salate

',&+,5=,21(1875,=,21$/(
YDORUL PHGL VX JU
(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

Consigli: si abbina con vini bianchi fruttati

6WDJLRQDWXUD PLQLPD
JLRUQL
3HVR NJ
lunghezza 21,5 FP
larghezza FP
DOWH]]D FP
'LVSRQLELOLWj WXWWR
OÍDQQR
&RQI H]LRQH XQ SH]]R
VH]LRQDWR

b l u d i c a p r a d e l l a g o

Grinzane Cavour 2017 Festival del Formaggio - Medaglia d'oro

INFINITI BLU 12° Concorso Caseario Nazionale 2018 - Miglior formaggio erbornato

Ingredienti: LATTE di capra, caglio, sale

Il **BLU DI CAPRA** appartiene alla nobile e antica famiglia degli "erborinati". D urante la naturale stagionatura, che si protrae su assi di legno per oltre sessanta giorni, il formaggio viene opportunamente forato – secondo un antica usanza – utilizzando appositi aghi di rame che ne favoriscono l'erborinatura e la grande complessità organolettica. La crosta è sottile e la pasta è morbida e piacevolmente cremosa, segnata da delicate striature di muffe blu che ricordano il colore dell'acqua dei laghi di montagna.

',&+,5=,21(1875,=,21$/(

YDORUL PHGL VX JU

(QHUJLD

N- NFDO

* UDVL J

GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J

&DUERLGUDWL J

GLFXL]XFFKHUL

3URWHLQH J

6DOH J

Consigli: si abbina idealmente a vini rossi corposi

6 WD J LR Q D WX U D P LQ LP D P H V L

3 H V R N J

d i a m e t r o 1 8 F P

s c a l z o F P

' LV S R Q LE LO LW WX WWR

OÍD Q Q R

& R Q I H] LR Q H X Q S H]] R

V H] LR Q D WR

caprina di liretta

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio

La **CAPRINA DI LIRETTA** è un formaggio prodotto con l'antica ricetta della tradizione casearia delle nostre montagne. La pasta si presenta morbida, di colore bianco avorio, cremosa, fondente al palato con crosta fiorita e vellutata, ricoperta di muffa bianca. Indicato sia come aperitivo che a fine pasto.

Consigli: si abbina con vini bianchi frizzanti

',&+,5=,21(1875,=,21$/(
YDORUL PHGL VX JU
(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFKGLJUDVLVDVXUL J
&DUERGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

6 WD J LR Q D WX U D P LQ LP D
J LR U Q L
3 H V R N J
diametro 10-13 F P
scalzo F P
' LV S R Q LE LO LW WX WWR
OÍD Q Q R
&R Q I H] LR Q H X Q S H]] R
V H] LR Q D WR

c a p r i n i f r e s c h i

I n g r e d i e n t i : L A T T E d i c a p r a , s a l e , c a g l i o

I CAPRINI FRESCHI sono un formaggio dolce e delicato, prodotto con latte di capra puro che dona aromi intensi di nocciola, sottobosco e fungo. Privo di crosta è ottimo a fine pasto ma, indicato anche negli aperitivi bianco, come si presenta nella confezione o aromatizzato con erbette e spalmato su crostini di pane caldo.

Possibilità di aromatizzarli con Peperoncino, Pepe rosa, Pepe Nero , Erba Cipollina

Consigli: si abbina con vini bianchi vivaci

', & + , $ 5 $ = , 2 1 (1 8 7 5 , = , 2 1 $ / (

Y D O R U L P H G L V X J U

(Q H U J L D

N - N F D O

* U D W L J

G L F X L D F L G L J U D W L V D W X L J

& D U E R G U D W J

G L F X L] X F F K H L

3 U R W H Q H J

6 D Œ H J

6 W D J L R Q D W X U D P L Q L P D

J L R U Q L

3 H V R J F D G D X Q R

G L D P H W U R F P

V F D O] R F P

' L V S R Q L E L O L W W X W W R

O Í D Q Q R

& R Q I H] L R Q H X Q S H]] R

V H] L R Q D W R

c a p r i n o d ' a l p e

I n g r e d i e n t i : L A T T E d i c a p r a , s a l e , c a g l i o

Il **CAPRINO D'ALPE** è un formaggio nobile della tradizione malghese delle nostre montagne, viene prodotto con latte caprino.

Presenta una pasta di colore avorio che, con il tempo, tende a scurirsi divenendo bruna e compatta. La sua stagionatura si protrae per circa due mesi in grotte naturali e su assi di frassino. Il sapore è pieno, tipicamente caprino, con retrogusto di nocciola, fiori ed erbe. I suoi sentori con la stagionatura, si fanno più decisi senza perdere la sua nota dolce.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

Consigli: si abbina a vini rossi giovani e di buona beva

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600HG
DIAMETRO 9 CM
SCALZO 1'0 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

c i a b r o t

Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, caglio

Il **CIABROT** (il suo nome nella nostra lingua occitana significa “piccola capra) è un formaggio che ripropone una antica ricetta della tradizione, ha una crosta liscia e sottile con un colore che va dal grigio chiaro al grigio scuro a seconda del grado di stagionatura. La pasta si presenta leggermente occhiata, di colore bianco avorio, dapprima burrosa, con la stagionatura diventa più compatta. Di gusto latteo burroso nel primo mese di vita e più saporito man mano che si protrae nel tempo. La stagionatura avviene in grotte naturali su assi di ciliegio che ne armonizzano il gusto.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

Consigli: si abbina a vini rossi di buona struttura e complessità

STAGIONATURA MINIMA 60 GIORNI
PESO 0,600-0,800HG
DIAMETRO 10 CM
SCALZO 7-8 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

NEW

c a p r o t t o

Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, caglio

Il **CAPROTTO** nasce da un antica ricetta della tradizione. La pasta, compatta e consistente, al palato si rivela dolce e cedevole, caratterizzata dai sentori tipici del formaggio caprino. L'antica tecnica di lavorazione, la straordinaria manualità nei nostri casari e la stagionatura protratta per almeno due mesi su assi di frassino, rendono ogni forma unica ed irripetibile.

Consigli: si abbina con vini rossi di media struttura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 2-2,5KG
DIAMETRO 15-18 CM
SCALZO 5-7 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

NEW

c a p r e t t a d i n a r b o n a

Ingredienti: LATTE di capra, fermenti lattici - coadiuvanti tecnologici, caglio, sale

La **Capretta di "Narbona"** è un formaggio che interpreta un'antica ricetta raccontata dalla gente della Borgata Narbona di Castelmagno.

Viene prodotta con latte di capra e stagionata in cantine di pietra su assi di abete,

Consigli: si abbina con un vino rosso di annata oppure un bianco fruttato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDVXLL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL] XFFKHLL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

f i o c c o d i c a p r a

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio

Il **FIOCCO DI CAPRA** è un formaggio della tradizione contandina che esprime un ampio ventaglio sensoriale nel corso del suo affinamento: dai sentori di latte iniziali, agli aromi intensi di nocciola, sottobosco e fungo. La crosta si presenta morbida, striata, ricoperta di una “muffa bianca”. Questo formaggio viene confezionato con un fiocco, che rende questa delizia una rarità inconfondibile.

Consigli: si abbina con vini bianchi vivaci

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
S-10 GIORNI
PESO 0,200 HG
DIAMETRO 6-8 CM
SCALZO 1-2 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

NEW

gianduiotto di montagna DI CAPRA E PECORA

Ingredienti: LATTE crudo di pecora, LATTE crudo di capra, caglio, sale.

Il **GIANDUIOTTO DI CAPRA E PECORA** è una specialità artigianale come il famoso "cioccolatino Gianduiotto", entrambi interpretano antiche ricette della tradizione. La sua forma caratteristica a montagna rievoca i rilievi e le variegate sfumature di colore nei ricordi dei pastori durante i periodi estivi in alpeggio. Prodotto con latte crudo che sprigiona le sue complessità aromatiche con sentori di erbe, fiori e nocciola. La pasta si presenta occhiata tipico di una lavorazione a latte crudo. La stagionatura avviene in montagna su assi di abete.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDRGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL J
3URWHLQH J
6DOH J

Consigli: si abbina con vini rossi corposi

STAGIONATURA MINIMA 60 GIORNI
PESO 6-6,50 HG
DIAMETRO 37X17 CM
SCALZO 15 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

paglietta di capra

Ingredienti: LATTE di capra, sale, caglio

La **PAGLIETTINA** è un formaggio tipico della tradizione cuneese, caratterizzato, nelle prime settimane di vita, da una pasta morbida, bianca e senza occhiature, che si fa più compatta, lucida e giallastra con l'affinamento. Anche gli aromi mutano nel tempo: dai delicati ed equilibrati sentori di latte appena munto, con pasta fondente, si passa via via ad un gusto pieno e intenso, con sentori di nocciola e di fungo. Nel prodotto ben maturato, la pasta sotto crosta tende al cremoso, per via del naturale processo di proteolisi, che ne accresce la piacevolezza tattile. L'affinatura in grotte naturali e su graticci di paglia conferisce al prodotto le striature tipiche che nel tempo si ricoprono di benefiche muffe biancastre. Il film microforato in cui sono avvolte serve a mantenere integri la fragranza e gli aromi.

Consigli: si abbinano con i vini bianchi di qualche sapidità e con vini rossi di medio corpo e di buona beva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDVXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
6-10 GIORNI
PESO 0,250-0,300 HG
DIAMETRO 10-12 CM
SCALZO 1-1,5 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

s o l a d i c a p r a

Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, caglio

"SOLA" o "SORA" è il nome di questo formaggio, la insolita forma che, a volte, ricorda vagamente quella di una suola. La pasta è morbida, con piccole occhiature e gusto che rammenta il latte e il burro di una volta. Dopo alcuni mesi di affinamento su assi di abete, tende a screpolarsi mostrando la sua cremosità, piacevole già alla vista.

Consigli: si abbina con vini bianchi di buona struttura e persistenza

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
90 GIORNI
PESO 2-3 HG
DIAMETRO 20 CM DI LATO
SCALZO 4-6 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

t e s t u n d i c a p r a

Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, caglio

Il **TESTUN DI CAPRA** è un formaggio tipico delle montagne Cuneesi, prodotto dalla nostra cooperativa da più di tre lustri. Il nome – in dialetto “testa dura e grossa” – allude alla consistenza della pasta, dura e compatta, con un occhiatura piccola e regolare tipica dei formaggi a pasta cruda. La naturale stagionatura, protratta almeno per cinque mesi su assi di rovere, conferisce al prodotto le caratteristiche del fuoriclasse – raffinato e intenso al tempo stesso – e permette ad alcune forme di sviluppare una leggera erborinatura, apprezzata dagli intenditori in tutto il mondo.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

Consigli: si abbina con vini bianchi di buona beva

STAGIONATURA MINIMA
150 GIORNI
PESO 7-8 HG
DIAMETRO 30-35 CM
SCALZO 6-9 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

t e s t u n d e l f e n

Ingredienti: latte, LATTE di capra crudo, sale, caglio

Il **TESTUN DEL FEN** è una specialità esclusiva ed originale della nostra cooperativa, che interpreta un'antica ricetta tramandata dalla gente delle nostre montagne. Prodotto dal latte di animali liberi ed alimentati al pascolo estivo, questo formaggio viene avvolto nel fieno, che gli conferisce gli aromi dei fiori e delle erbe alpine. Affinamento minimo di due mesi su tavole di abete in grotte naturali.

Consigli: si abbina a vini rossi giovani e di medio corpo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDRGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA 60 GIORNI
PESO 2.5-3 HG
DIAMETRO FORMA SFERICA SCALZO 6-9 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

t r o n c h e t t o d i c a p r a

Ingredienti: LATTE di capra crudo, sale, fermenti -lattosio-, coagulante

Il **TRONCHETTO DI CAPRA** è un formaggio fresco prodotto con puro latte di capra e stagionato per soli 10 giorni. Il suo nome è dato dalla forma a tronchetto.

La pasta si presenta bianca, morbida e cremosa ed è avvolta da una sottile crosticina fiorita di colore bianco.

Il suo sapore è molto delicato, leggermente acidulo e col tipico retrogusto del formaggio di capra appena munto.

La consistenza della pasta è inizialmente molto gessosa e piuttosto friabile, ma con l'avanzare della maturazione diventa sempre più cremosa al centro, mentre rimane più compatta ai lati.

Questo formaggio è ottimo da mangiare a fine pasto, su una fetta di pane caldo, ottimo nelle insalate o con le verdure grigliate e per arricchire torte salate

Consigli: si abbina con vini bianchi fruttati

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXL J
& DUERGUDWL J
GL FXL] XFFKHL
3 URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
10 GIORNI
PESO 0,200 HG
DIAMETRO 4,5 CM
LUNGHEZZA 12,5 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

b e r r a

Ingredienti: LATTE di pecora, caglio , sale,

La **BERRA** (che in lingua occitana significa “pecora”) è un piccolo formaggio ovino tipico della tradizione malghese delle nostre montagne. Prodotto, oggi come un tempo, con latte ovino è caratterizzato da una pasta color avorio, compatta e fondente al palato.

Il gusto è dolce e di particolare finezza, con sentori di latte appena munto.

La sua stagionatura, per almeno due mesi su assi di abete delle nostre vallate, ne evidenzia una buona complessità e persistenza.

Consigli: si abbina a vini rossi giovani e di buona beva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 9 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

b l u d i p e c o r a d e l l a g o

INFINITI BLU 12° Concorso Caseario Nazionale 2018 – Miglior formaggio erborinato

Ingredienti: LATTE di pecora, caglio , sale,

Il **BLU DI PECORA** appartiene alla nobile e antica famiglia degli “erborinati”. Durante la naturale stagionatura, che si protrae su assi di legno per oltre sessanta giorni, il formaggio viene opportunamente forato – secondo un antica usanza – utilizzando appositi aghi di rame che ne favoriscono l’erborinatura e la grande complessità organolettica. La crosta è sottile e la pasta è morbida e piacevolmente cremosa, segnata da delicate striature di muffe blu che ricordano il colore dell’acqua dei laghi di montagna.

Consigli: si abbina idealmente a vini rossi corposi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 9 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

r o b i o l a d i b o s s o l a s c o

Ingredienti: LATTE crudo, latte di pecora, caglio , sale,

La **ROBIOLA DI BOSSOLASCO** presenta una pasta elastica e cedevole, con profumi delicati e complessi di latte di pecora discretamente persistente. Il gusto delicato avvolge il palato con ottimo equilibrio tra il dolce, la mandorla e la leggera sapidità.

Consigli: si abbina con vini rossi di annata o vini bianchi vivaci.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
5-10 GIORNI
PESO 0,250-0,300 HG
DIAMETRO 10-16 CM
SCALZO 2-3 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

c r u d i p e c o r a n e r a

I n g r e d i e n t i : l a t t e d i p e c o r a , c a g l i o , s a l e ,

Il **CRU DI PECORA** è un formaggio che ripropone una antica ricetta della tradizione contadina. La crosta si presenta di colore scuro per la stagionatura su assi di legno di castagno, la pasta è di colore avorio sgranata, il sapore intenso tipico dei formaggi a latte ovino con retrogusto mandorlato.

Consigli: si abbina a vini fruttati

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDWL J
GL FXL DFLGL JUDWL VDWXUL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHUL
3 URWHLQH J
6 DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 1,20-1,60 KG
DIAMETRO 13-15 CM
SCALZO 5-7 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

g o b b o a l l e c a s t a g n E

Ingredienti: latte di pecora ,caglio, graniglia di castagne di cialancia, aroma sale,

Il **Gobbo alle Castagne** propone un'antica ricetta della tradizione casearia della borgata Cialancia.

La pasta si presenta di color avorio , con aroma latteo -burroso e gusto pieno, alla quale viene aggiunta la gramiglia di castagne che rende questo formaggio unico ed inimitabile.

Consigli: Ottimo l'abbinamento con un vino rosso corposo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

Energia
1505 kJ/395 kcal
Grassi (g) 30,3
di cui acidi grassi saturi (g) 22
Carboidrati (g) 3
di cui zuccheri 0,7
Proteine (g) 25
Sale (g) 2

STAGIONATURA MINIMA
60-90 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

g o b b o a l l e n o c i

Ingredienti: latte di pecora crudo ,,caglio , sale, graniglia di noci , aroma

Il **Gobbo alle Noci** propone un'antica ricetta della tradizione casearia della borgata Cialancia.

La pasta si presenta di color avorio , con aroma latteo - burroso e gusto pieno, alla quale viene aggiunta la graniglia di noci che rende questo formaggio unico ed inimitabile.

Consigli: Ottimo l'abbinamento con un vino rosso corposo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

Energia
1276 kJ/305 kcal
Grassi (g) 23
di cui acidi grassi saturi (g) 15,8
Carboidrati (g) 1
di cui zuccheri 1
Proteine (g) 22,5
Sale (g) 0,8

STAGIONATURA MINIMA
60-90 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

g o b b o a i f r u t t i d i b o s c o

Ingredienti: latte di pecora, frutti di bosco disidratati - 1% - caglio, sale, aroma

Il **GOBBO AI FRUTTI DI BOSCO** tramanda una ricetta casearia tradizionale di un piccolo paese della nostra alta Valle Grana: Gerbido. Si presenta con una crosta sottile di colore grigio chiara che si fa più scura e rugosa dopo i primi due mesi di vita, tendendo a volte ed un tenue bruno. Nel corso della stagionatura, su assi di abete e in grotte naturali, si ricopre di nobili muffe rosate, che ne esaltano i sentori e la complessità, rendendo ogni forma unica ed irripetibile. La pasta è di color avorio, l'aroma latteo – burroso e pieno, tipico dei formaggi ovini più autentici, ai quali vengono aggiunti i frutti di bosco.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

Energia
1398 kJ/332 kcal
Grassi (g) 26
di cui acidi grassi saturi (g) 18
Carboidrati (g) 1
di cui zuccheri 1
Proteine (g) 22
Sale (g) 1,1

Consigli:

si abbina con i vini bianchi mossi

STAGIONATURA MINIMA
60-90 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

g o b b o d i g e r b

I n g r e d i e n t i : l a t t e d i p e c o r a , c a g l i o , s a l e ,

Il **GOBBO DI GERB** tramanda una ricetta casearia tradizionale di un piccolo paese della nostra alta Valle Grana: Gerbido. Si presenta con una crosta sottile di colore grigio chiara che si fa più scura e rugosa dopo i primi due mesi di vita, tendendo a volte ed un tenue bruno. Nel corso della stagionatura, su assi di abete e in grotte naturali, si ricopre di nobili muffe rosate, che ne esaltano i sentori e la complessità, rendendo ogni forma unica ed irripetibile. Lo caratterizzano la pasta di color avorio, il gusto latteo-burroso e pieno dei formaggi ovini più autentici, oltre alla sua piacevolezza e persistenza

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

Energia
1615 kJ/390 kcal
Grassi (g) 33
di cui acidi grassi saturi (g) 20
Carboidrati (g) 2
di cui zuccheri 0,6
Proteine (g) 21
Sale (g) 1,2

Consigli:

si abbina con i vini rossi giovani

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

g o b b o a l m i e l e

Ingredienti: latte di pecora, miele -1%-, caglio, sale, aroma

Il **GOBBO D'ACACIA** è un formaggio che propone una antica ricetta casearia di Gerbido, piccolo paese dell'alta Valle Grana. Si presenta con un pasta di color avorio ed un aroma latteo-burroso dal gusto pieno tipico dei formaggi ovini più autentici al quale viene aggiunto l'aroma di miele.

Consigli: si abbina con vini bianchi di pronta beva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

Energia
1398 kJ/332 kcal
Grassi (g) 26
di cui acidi grassi saturi (g) 18
Carboidrati (g) 1
di cui zuccheri 1
Proteine (g) 22
Sale (g) 1,1

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

g o b b o a l l e p e r e

2 stars premio bellavita awards londo 2016

Ingredienti: latte di pecora, caglio, sale, aroma

Il **GOBBO ALLE PERE** è un formaggio che propone una antica ricetta casearia di Gerbido, piccolo paese dell'alta Valle Grana. Si presenta con un pasta di color avorio ed un aroma latteo-burroso dal gusto pieno tipico dei formaggi ovini più autentici al quale viene aggiunto l'aroma di pere.

Consigli: si abbina con vini rossi di buona beva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

g o b b o a l t a r t u f o

Ingredienti: latte di pecora, tartufo tuber aestivum 4%, caglio , sale, aroma

Il **GOBBO AL TARTUFO** tramanda una ricetta casearia tradizionale di un piccolo paese della nostra alta Valle Grana: Gerbido. Si presenta con una pasta di color avorio macchiata da scaglie di tartufo nero, l'aroma latteo-burroso tipico del formaggio ovino è arricchito dalla ricchezza inebriante del tartufo, un connubio che appagherà i palati più esigenti.

Consigli: si abbina con i vini rossi corposi

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 0,600 HG
DIAMETRO 8-10 CM
SCALZO 4 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

m u r a z z a n o d o p

INGREDIENTI: LATTE DI PECORA CRUDO, LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO

Il **MURAZZANO DOP** è un formaggio prodotto con latte ovino, che può essere integrato con latte vaccino. E' storicamente presente della provincia di Cuneo ed il suo nome richiama il paese di Murazzano, che ne è il centro maggiore di produzione. Il prodotto ha mantenuto nel tempo le caratteristiche peculiari dovute all'ambiente pedemontano e alle sue condizioni climatiche che influenzano la qualità dei foraggi destinati alla alimentazione sia delle vacche che delle pecore.

La pasta si presenta morbida, consistente e umida, con leggera occhiatura distribuita in modo irregolare, ricoperta da un sottilissimo strato di crosta di colore bianco latte o paglierino a seconda della stagionatura.

I l Murazzano viene prodotto tutto l'anno e commercializzato in forme intere avvolte nella carta triangolare caratteristica con la denominazione, il logo del prodotto e il logo comunitario.

Consigli: si abbina con vini rossi di annata o vini bianchi vivaci.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDRGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
10 GIORNI
PESO 0,300 HG
DIAMETRO 10-14 CM
SCALZO 2-3 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

p a g n o t t a d e l p a s t o r e

INGREDIENTI: LATTE, LATTE DI PECORA, SALE, CAGLIO

La **PAGNOTTA DEL PASTORE** è un formaggio prodotto secondo l'antica ricetta della tradizione casearia delle nostre montagne. La pasta di presenta morbida, di colore bianco avorio, fondente al palato, di sapore dolce, con crosta fiorita e vellutata. Le muffe bianche e rosse che la ricoprono testimoniano l'autenticità del formaggio e la stagionatura in alpeggio nei "Crutin della Cialancia".

Consigli:

si abbina con vini bianchi frizzanti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
10 GIORNI
PESO 0,800-1,20 HG
DIAMETRO 15-17 CM
SCALZO 6 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO

p e c o r i n o d e l l e b a r m e

x v c o n c o r s o f o r m a g g i 2 0 1 8 - p r e m i o r o m a
1 ° c l a s s i f i c a t o f o r m a g g i o a f f i n a t o

INGREDIENTI: LATTE, LATTE DI PECORA, SALE, CAGLIO

Il **PECORINO DELLE BARME** è un formaggio dalle antiche origini, matura le sue qualità nelle omonime grotte delle nostre vallate, avvolto nel fieno di montagna ancora fresco, che oltre a conservarlo da eventuali sbalzi climatici, contribuisce alla sua complessità aromatica.

La pasta, di color giallo paglierino, risulta compatta e morbida al tatto, mentre al palato è dolce, caratterizzato da piacevoli sentori di nocciola e da una buona persistenza.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXUL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
60 GIORNI
PESO 1-1,20 KG
DIAMETRO 20-15 CM
SCALZO 6 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

Consigli:

si abbina con vini bianchi strutturati o rossi giovani di contenuta gradazione

s e i r a s s d e l f e n

INGREDIENTI: SIERO DI LATTE DI PECORA, SALE, CAGLIO

I primi del ‘900 un commerciante, Cuneese, tal Tistot D’Franca, si imbatte in un formaggio di pregio dalla forma inadatta al trasporto, Il **SEIRASS DEL FEN**. Acquistatane una partita, la imballò nel fieno ed al suo arrivo scoprì un gusto migliore che alla partenza.

Custodi delle tradizioni locali, continuiamo ad avvolgere i SEIRASS freschi nel fieno dei nostri pascoli per poi affinarli in grotte naturali.

Questa ricotta salata viene prodotta con latte di pecora, si presenta di colore bianco, in bocca il sapore è fresco, sapido e gradevole.

Ottimo a dadini nelle insalate estive, come ripieno per le paste fatte in casa oppure servito con un filo d’olio extravergine d’oliva.

Consigli: si abbina a vini bianchi non aromatici e di buon corpo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GL FXL DFLGL JUDVL VDVXL J
& DUERLGUDWL J
GL FXL] XFFKHUL
3 URWHLQH J
6 DOH J

STAGIONATURA MINIMA 30 GIORNI
PESO 2-3 HG
DIAMETRO 15 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

TESTUN DI PECORA

franciacorta in bianco 2017 - medaglia d'argento cat.formaggio ovino stagionato

festival del formaggio grinzane cavour-onaf- 2017 medaglia d'argento

INGREDIENTI:LATTE DI PECORA, SALE, CAGLIO

Il **TESTUN DI PECORA** è un formaggio tipico delle montagne Cuneesi, prodotto dalla nostra cooperativa da più di tre lustri. Il nome – in dialetto “testa dura e grossa” – allude alla consistenza della pasta, dura e compatta, con un occhiatura piccola e regolare tipica dei formaggi a pasta cruda. La naturale stagionatura, protratta almeno per cinque mesi su assi di rovere, conferisce al prodotto le caratteristiche del fuoriclasse – raffinato e intenso al tempo stesso – e permette ad alcune forme di sviluppare una leggera erborinatura, apprezzata dagli intenditori in tutto il mondo.

Consigli: si abbina con vini bianchi di buona beva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDVL J
GLFXLDFLGLJUDVLVDWXUL J
&DUERLGUDWL J
GLFXL]XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
150 GIORNI
PESO 7-8 HG
SCALZO 6-9 CM
DIAMETRO 30-35 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO SEZIONATO

TESTUN DI PECORA
al tartufo

INGREDIENTI: LATTE DI PECORA, TARTUFO ESTIVO (TUBER AESTIVUM VITT.) 4%, CAGLIO, SALE, FERMENTI LATTICI , AROMA

Il **TESTUN DI PECORA** è un formaggio tipico delle montagne Cuneesi, prodotto dalla nostra cooperativa da più di tre lustri. Il nome – in dialetto "testa dura e grossa" – allude alla consistenza della pasta, dura e compatta, con un occhiatura piccola e regolare tipica dei formaggi a pasta cruda. La naturale stagionatura, protratta almeno per cinque mesi su assi di rovere, conferisce al prodotto le caratteristiche del fuoriclasse – raffinato e intenso al tempo stesso – e permette ad alcune forme di sviluppare una leggera erborinatura, apprezzata dagli intenditori in tutto il mondo.

Consigli: si abbina con vini bianchi di buona beva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(VALORI MEDI SU 100 GR)

(QHUJLD
N- NFDO
* UDWL J
GLFXLDRIGLJUDWLVDWXUL J
&DUERIGUDWL J
GLFXL] XFFKHUL
3URWHLQH J
6DOH J

STAGIONATURA MINIMA
150 GIORNI
PESO 7-8 HG
SCALZO 6-9 CM
DIAMETRO 30-35 CM
DISPONIBILITÀ TUTTO
L'ANNO
CONFEZIONE UN PEZZO
SEZIONATO