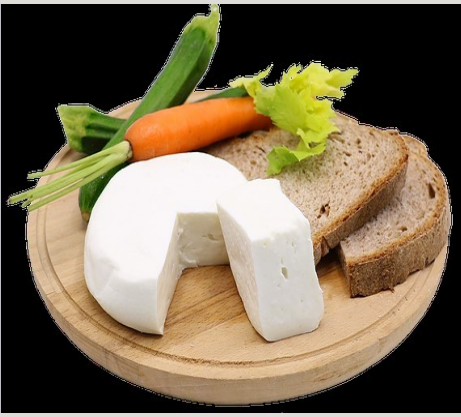


Crescenza di capra bio

Formaggio molle, tenera, leggera, la Crescenza si presta per pranzi veloci e dietetici. A breve maturazione, è un formaggio che si arricchisce di sapore dopo qualche giorno esser stato prodotto.



250gr ca. € 8,00

Burrata pugliese bio confezione monoporzione 200gr.

La Burrata è uno dei formaggi freschi e dei prodotti tipici pugliesi più conosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Questo prezioso formaggio fresco è ottenuto con latte di vaccino, pasta filata e panna. Il sapore della burrata è intenso, tipico di un latticino fresco, ma dal profumo fragrante e delicato e lo rende uno degli ingredienti che non può mancare nelle cucine dei migliori ristoranti e di tutti gli appassionati di formaggi e latticini freschi. La burrata biologica del Caseificio Querceta è realizzata artigianalmente secondo le tradizioni tramandate di generazione in generazione.

€ 5,50

Ricotta di capra bio 200 gr ca.

Ottenuta dal siero residuo della lavorazione unita a una parte di latte caprino, la Ricotta di capra è il latticino d'eccellenza per ripieni e preparazione di torte.



€ 3,00

Erbe di Berici (caprino) bio formina da 400 gr. ca.

Formaggio a pasta molle, con crosta fiorita ed edibile e ricoperto di dieci erbe aromatiche provenienti da agricoltura biologica, l'Erbe dei Berici dà al palato tutti i sentori vegetali, mischiati sapientemente.



€ 12,00



Venetico: feta di capra circa 250 gr

Tipico formaggio mediterraneo, leggermente salato, molto saporito, il Venetico è ideale abbinato a pomodori ed olive o inserito in sughi con verdure.

€ 8,50



Robiola di capra alle erbe 180 gr circa

Caprino con erbe aromatiche provenienti dall'orto de La Capreria, Il Tommasino alle Erbe si presenta in quattro gusti: al basilico; all'erba cipollina; alle erbe aromatiche (basilico, prezzemolo e origano); mediterraneo (prezzemolo, origano, basilico, aglio e capperi).

€ 5,00



Asiago Dolce bio Malga Nicolin Campo Rossignolo (prezzo all'etto)

I Fratelli Nicolin allevano le loro mucche a Campo Rossignolo nell'altopiano di Asiago per 9 mesi l'anno. Producono formaggi biologici e il loro Asiago ha ricevuto numerosi riconoscimenti.

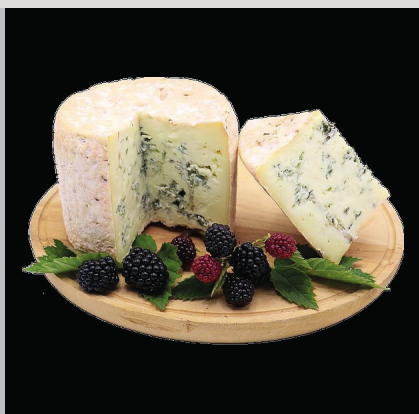
€ 2,00



Taleggio di Capra (prezzo all'etto)

Il Grotte è un formaggio di capra a crosta lavata con acqua e sale: lavorazione che conferisce al prodotto il caratteristico sapore. È stagionato in una cella semiinter-rata, dove si crea un ambiente con umidità e temperatura tipiche di una grotta.

€ 4,50



Blu Di Capra Formaggio erborinato (prezzo all'etto)

Formaggio di capra con sviluppo di muffe da penicillium roqueforti all'interno, dal sapore pronunciato, stagionato in apposite celle di maturazione per oltre 60 giorni, il Blu di Capra è il fiore all'occhiello della produzione de La Capreria.

€ 4,50



Pecorino stagionato del Mugello (prezzo all'etto)

Mentre la forma cilindrica è la stessa del pecorino fresco, con il procedere della stagionatura la pasta si presenta più friabile, solubile e granosa. La crosta a buccia di rospo è di color paglierino carico ed è oliata. Al palato leggermente acido, è comunque in equilibrio con il salato. Da questo formaggio cogliamo un odore vegetale di fieno, tipico del prodotto stagionato insieme a un leggero aroma di frutta secca. La nostra pezzatura 3.5 /4 kg.

€ 3,60



Pecorino a crosta fiorita del Mugello (formina da 300gr. ca.)

Questo formaggio si caratterizza per la sua inconfondibile forma cilindrica con scalzo diritto e spigolo acuto. La crosta e la pasta al suo interno sono di un color paglierino chiaro. L'odore e l'aroma ricordano il latte fresco e lo yogurt con un retrogusto erbaceo.

€ 8,00

