PRODOTTI GOURMET
Italiani ed Europei
2020

IL TAGLIERE S.r.l.
PRODOTTI GOURMET
www.iltagliere.it

IL TAGLIERE S.r.l. ®

PRODOTTI GOURMET

www.iltagliere.it

La nostra storia inizia il 27 luglio 1998, quasi per scherzo e non per sbaglio, consapevoli dei limiti della nostra inesperienza ma confidenti nella nostra forte volontà che spesso, per l'educazione ricevuta, ci ricorda che …

Volere è potere!

Il tempo, inesorabilmente scandisce il suo periodo, impossibile tenerlo in pugno, impossibile fermarlo; sono passati vent'anni, qualcosa si è fatto ma …
Tanto ancora possiamo fare

Insieme!

La forza non deriva dalle capacità fisiche, ma da una volontà indomita.
(Mahatma Gandhi)

IL TAGLIERE S.r.l. ®

INDICE

Formaggi Italiani ..... pag. 3 - 31

Formaggi Francesi ..... pag. 32 - 47

Formaggi Europei ..... pag. 48 - 55

Salumi Italiani ..... pag. 56 - 72

Salumi Spagnoli ..... pag. 73 - 79

Foie Gras ..... pag. 80 - 85

Prodotti di Mare ..... pag. 86 - 97

Confetture Mostarde e Mieli..... pag. 98 - 108

Olive, Sott'oli e Sottaceti ..... pag. 109 - 117

Riso e Condimenti ..... pag. 118 - 123

Sfiziosità ..... pag. 124 - 125

Spezie ..... pag. 126 - 127

Vini e Liquori ..... pag. 128 - 134

Birre artigianali e Sidro ..... pag. 135 - 137

Accessori – Carrello ..... pag. 138 - 139

Condizioni generali di vendita..... pag. 140

IL TAGLIERE S.r.l.

Formaggi Italiani

Latte Vaccino

Alpeggio di Malga

-Veneto- cod. FITA002

Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con **latte crudo** vaccino d'alpeggio tra giugno e settembre. Viene salato a secco o in salamoia, ed ha una stagionatura che varia da un minimo di due mesi ad un massimo di dodici mesi. Ha forma cilindrica con scalzo leggermente convesso e facce quasi piane. La crosta è sottile, la pasta è di colore giallo paglierino, elastica e morbida con accentuate occhiature, dal gusto lattico e dal sapore dolce e intenso.

Peso: ca. 7 - 8 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 60 giorni

Disponibilità: da fine giugno ad esaurimento.

Anello del Bandito

-Piemonte- cod. FITA017

Ottenuto con latte crudo misto (70% vaccino, 30% ovino) è un prodotto di nicchia dalla pasta compatta di colore bianco in varie sfumature. Da giovane la crosta si presenta liscia e umida per diventare asciutta e rugosa con la stagionatura che gli conferisce intensità di sapore e consistenza sino a poter essere, dopo diversi mesi, anche grattugiato.

Peso: ca. 1,5 kg **Stagionatura**: ca. 20 giorni

Asiago Pressato DOP

-Veneto- cod. FITA261

Formaggio fresco, dal sapore dolce, morbido e delicato prodotto con latte intero. La pasta si presenta molle con piccola occhiatura, dal color bianco o leggermente paglierino e crosta sottile.

Peso: ca. 10,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 60 giorni

Asiago Vecchio DOP

-Veneto- cod. FITA172

Proviene dall'Altopiano di Asiago da cui prende il nome. Prodotto con latte vaccino intero, ha pasta compatta, di colore paglierino, con piccola e media occhiatura sparsa e sapore fragrante che si fa leggermente piccante con la stagionatura. Eccellente formaggio da tavola, da solo o in abbinamento a pere e uva fresca, miele o confetture di frutta.

Peso: ca. 6,0 - 7,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 18 - 24 mesi

Presidio Slow Food

Bagoss d'Alpeggio

-Lombardia- cod. FITA000

Il Bagoss è un formaggio prodotto da **latte crudo** vaccino, a pasta dura e semigrasso. Si presenta a forma cilindrica con un diametro di circa 40 cm., scalzo di 12 - 15 cm. La crosta è di colore bruno scuro, consistente ed abbastanza liscia. La pasta è granulosa con una leggera occhiatura, di colore giallo, che a seconda della stagionatura varia di intensità. Il sapore caratteristico, sapido ma non piccante, è intenso. Il Bagoss "estivo" al palato ricorda veramente i fiori di campo e l'erba appena sfalciata. **Peso**: ca. 14,0 kg (Porzione minima ⅓) **Stagionatura**: 36 mesi ca.

IL TAGLIERE S.r.l.

Bastardo del Grappa

-Veneto- cod. FITA071

Il formaggio "bastardo" è un formaggio la cui produzione risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete. Chiamato così perché è un ibrido di lavorazione. È un formaggio prodotto con latte vaccino semigrasso, cagliatura presamica, a pasta semicotta. La pasta è morbida, paglierina, con piccole occhiature.

Peso: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Bastardo del Grappa di Vacca Burlina

-Veneto- cod. FITA064

Il Bastardo del Grappa di Vacca Burlina, racchiude un insieme di esperienze e tecniche casearie tramandate nel tempo. Talvolta nel latte utilizzato per la produzione viene aggiunto anche del latte di capra, da qui ne deriva anche il nome. Sapore dolce e leggermente aromatico.

Peso: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: almeno 4 mesi

Bettelmatt

-Piemonte- cod. FITA137

Il Bettelmatt è un formaggio prodotto solamente negli alpeggi estivi, a **latte crudo** vaccino intero, proveniente da una sola mungitura, a pasta semidura e semicotta e pressata, a media stagionatura. La salita agli alpeggi (monticazione) avviene generalmente tra fine giugno ed inizio luglio e termina (demonticazione) tra fine agosto ed inizio settembre. Pasta: di struttura elastica e morbida e occhiatura di dimensioni medio-piccole non eccessivamente diffuse, colorazione giallo paglierino. Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

Peso: ca. 5,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 60 giorni

Bitto DOP e Bitto DOP Stagionato di Alpeggio

-Lombardia- cod. FITA005 (12 mesi), cod. FITA107 (24 mesi)

Il Bitto è, senza dubbio, uno dei simboli della produzione casearia lombarda: formaggio di grande tradizione e straordinaria attitudine all'invecchiamento. La pasta è compatta, con occhiature rade ad occhio di pernice. Al taglio il colore si presenta variabile dal giallo intenso al paglierino. Anche il sapore è più intenso e deciso a seconda della stagionatura. Il Bitto migliore si produce nei mesi estivi. La stagionatura minima prevista dal disciplinare è di 12 mesi, ma può essere protratta fino a 10 anni.

Peso: ca. 6,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 12 mesi o 24 mesi

Blu Caraibico

-Veneto- cod. FITA018

Erborinato con cioccolato, Rum e foglie di Tabacco, una vera esplosione di gusto deciso e marcato, ma equilibrato tra la cremosità della pasta e le note piccanti del tabacco che si alternano alla dolcezza del cioccolato. Un formaggio da degustare a fine pasto o in un momento di relax e meditazione, da solo o abbinato ad una gelatina di Rum o di Whisky accompagnato da un buon calice di Pedro Ximénez o di Barolo chinato. **Peso**: ca. 2,5 kg **Stagionatura**: 90 giorni

BLUTUNT

-Lombardia- cod. FITA153

Caratteristica la lavorazione a **latte crudo** di stratificazione di cagliata fredda con cagliata calda. Pasta bianca con leggere striature erborinate naturali, morbida e cremosa. Gusto avvolgente ma non particolarmente forte. Consigliato a fine pasto con confettura di frutto della passione.

Peso: ca. 5,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 60 giorni

BOMBOLONE

-Lombardia- cod. FITA101

Prodotto con **latte crudo** raccolto alle pendici del Monte Pora. Per la produzione di questo formaggio si lavora il latte appena munto che trasferisce al prodotto finale tutta la freschezza e gli aromi delle essenze dei pascoli montani. La forma caratteristica richiama l'aspetto pianeggiante del monte Pora.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni

BRA DOP -DURO-

-Piemonte- cod. FITA003

Un latte intero di eccellenti caratteristiche, lavorato e stagionato secondo le tecniche che si rifanno ad un'antica tradizione, costituisce il segreto che dà origine ad un prodotto con caratteristiche uniche: il Bra DOP. La pasta è consistente ed elastica ed ha piccolissime occhiature appena visibili e non troppo diffuse. È di colore bianco avorio. La crosta esterna si presenta di colore grigio scuro, dura e consistente.

Peso: ca. 6,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 6 mesi

BRANZI FRESCO

-Lombardia- cod. FITA119

Branzi è il nome di un piccolo paese dell'alta Val Brembana che in tempi remoti fu sede d'importanti mercati caseari. Il formaggio, da **latte vaccino crudo**, viene prevalentemente prodotto nelle valli bergamasche di Carona e Foppolo ed In seguito trasportato verso le casere di Branzi per la stagionatura. Solitamente viene proposto con una stagionatura abbastanza breve di circa 2 mesi ma la nostra preferenza è sul 4 mesi, lo "stravecchio". Ottimo come formaggio da tavola, è ideale anche sciolto sulla polenta.

Peso: ca. 10 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 60 giorni

BRANZI STRAVECCHIO

-Lombardia- cod. FITA121

Branzi è il nome di un piccolo paese dell'alta Val Brembana che in tempi remoti fu sede d'importanti mercati caseari. Il formaggio, da latte vaccino crudo, viene prevalentemente prodotto nelle valli bergamasche di Carona e Foppolo ed In seguito trasportato verso le casere di Branzi per la stagionatura. Solitamente viene proposto con una stagionatura abbastanza breve di circa 2 mesi ma la nostra preferenza è sul 4 mesi, lo "stravecchio". Ottimo come formaggio da tavola, è ideale anche sciolto sulla polenta. **Peso**: ca. 10 kg (Porzione minima ¼)

Stagionatura: 4 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Burlino

-Veneto- cod. FITA047

Formaggio a **latte crudo** prodotto nel piccolissimo caseificio di Altissimo che raggruppa 14 piccoli allevatori di vacche di razza Burlina e di razza Rendena. La pasta è "burrosa" ed avvolge completamente il palato regalando intense sensazioni tipiche dei formaggi ottenuti dal latte crudo di animali liberi di nutrirsi nei pascoli collinari e negli alpeggi.

Peso: ca. 8 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 12 mesi

Caciocavallo al Tartufo

-Campania- cod. FITA097

Formaggio stagionato al tartufo nero a pasta filata tipico dell'Italia meridionale di forma tondeggiante, a "sacchetto", prodotto con latte particolarmente grasso di mucche beneventane, con l'aggiunta di solo caglio, fermenti lattici, sale e tartufo nero estivo 1%.

Peso: ca. 1,5 kg. **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Caciocavallo Podolico -fresco-

-Basilicata- cod. FITA019

È prodotto esclusivamente con il **latte crudo** delle vacche podoliche, razza di origine ucraina che viene allevata nel Sud Italia dove il pascolo è povero e l'acqua scarseggia. È un formaggio nobile con profumi complessi ed una persistenza gustativa inimitabile. La pasta è di color paglierino, piuttosto compatta, elastica e con poca occhiatura.

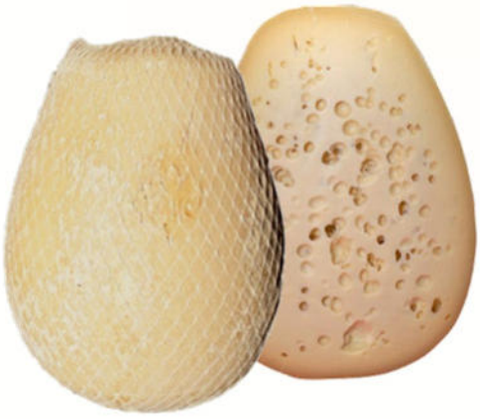
Peso: ca. 1,2 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Caciocavallo Podolico -stagionato-

-Basilicata- cod. FITA009

Formaggio a pasta filata ricavato dal **latte crudo** di sole vacche podoliche alimentate al pascolo e munte a mano solo una volta al giorno. Le forme vengono legate a coppia con una fune e con la stessa si poggiano a cavallo di una trave appesa al soffitto. Più è lunga la stagionatura e più aumenta l'intensità del sapore e la piccantezza.

Peso: ca. 1,2 kg **Stagionatura**: 12 mesi ca.



Caciocchiato Irpino

-Campania- cod. FITA032

Il Caciocchiato Irpino è un formaggio prodotto con latte pastorizzato di vacche di razza podolica allevate allo stato brado su un altopiano a 1000 m. di altitudine. La particolare vegetazione (rosa canina, ginepro etc.) con cui si nutrono i bovini influenza decisamente l'odore ed il colore di questo formaggio che ha una pasta filata, una struttura poco elastica di colore giallo paglierino e con evidente occhiatura interna. Il sapore è molto dolce, nonostante la stagionatura. Forma ovoidale con crosta liscia.

Peso: ca. 12 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 5 - 6 mesi

Caciottina Biancaneve

-Veneto- cod. FITA038

Caciottina trattata in lavorazione con il *Penicillium candidum* che conferisce alla crosta, non edibile, la tipica consistenza soffice e la colorazione biancastra.
Si degusta al naturale con pane tipo "ciabatta", con insalatina novella, condita con un filo d'olio; si può usare su crostini o tagliata a dadi per condire gnocchi di patate e polenta.

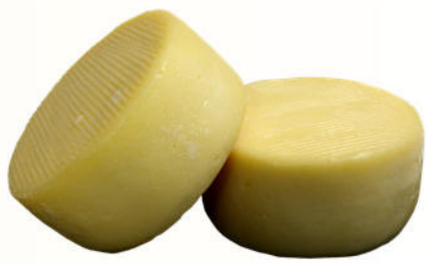
Peso: ca. 700 g **Stagionatura**: 30 giorni

Caciottina del Grappa

-Veneto- cod. FITA037

Prodotta con latte vaccino è il formaggio ideale per chi ama il formaggio puro e semplice dove incontrare il sapore incontrastato di latte fresco. Il formato ridotto consente al consumatore di avere il piacere di portare in tavola una formina intera e se ritiene di prolungarne e curarne direttamente la stagionatura in un luogo fresco con la soddisfazione di avere un formaggio "su misura", in accordo con i suoi personali gusti.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni



Caffiero

-Emilia R.- cod. FITA028

Il Cafffiero nasce dall' incontro di due grandi tradizioni: quella casearia bellunese e quella di infossatura romagnola. Questo formaggio dalle particolari caratteristiche organolettiche viene prodotto nelle Dolomiti bellunesi. Ad una stagionatura di oltre 12 mesi segue un ulteriore affinamento anaerobico di 3 mesi nelle tipiche fosse di Sogliano al Rubicone ed il prodotto ottenuto ha peculiarità olfatto-gustative uniche; gusto intenso, gradevole e persistente. Le tre Effe sottolineano l'impronta del Foraggio, della Fragranza e delle Fosse di tufo. **Peso**: ca. 5,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 15 mesi

Castelmagno DOP

-Piemonte- cod. FITA041

Formaggio semigrasso di **latte crudo** intero vaccino addizionato talvolta con latte caprino od ovino, pasta semidura, di colore bianco perlaceo o bianco avorio, che con la maturazione si screzia di venature blu-verdastre. La crosta, piuttosto fine, è giallo-brunastra, con varianti più scure a seconda della stagionatura. In cucina il Castelmagno è utilizzato per la preparazione di diversi piatti, primi fra tutti gli gnocchi di patate ed il riso con i porri.

Peso: ca. 5,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 5 mesi

Ciabatta

-Piemonte- cod. FITA085

Toma tipica delle langhe piemontesi prodotta da **latte** vaccino **crudo** proveniente da due mungiture consecutive lasciato riposare fino ad un massimo di 12 ore. La pasta ha un colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa; il sapore che ne deriva è dolce e gradevole, l'aroma delicato. Stagionato in grotte con una umidità di circa l'85% e temperatura oscillante tra i 6°C e i 10°C, durante questa fase i formaggi vengono rivoltati più volte e lavati con acqua e sale. La lavorazione a latte crudo non degrada le proteine e le vitamine ed attribuisce al prodotto finale una maggior digeribilità.

Peso: ca. 4 kg **Stagionatura**: 4 mesi

Crescenza

-Piemonte- cod. FITA043

È un formaggio di latte vaccino intero pastorizzato, a pasta molle e fresco. Un formaggio "che cresce", ovvero che esce dalla forma dello stampo per effetto di una stagionatura di 10 - 20 giorni. La crescenza è un po' meno calorica dello stracchino, ma soprattutto è fonte di proteine di alta qualità biologica, di minerali importanti per corpo e mente come calcio, potassio, sodio, fosforo e di vitamine A, B1, B2 e PP. I grassi sono circa il 23,3% in 100 grammi, i carboidrati l'1,9%. I formaggi a pasta molle sono un marchio distintivo della Lombardia, dove se ne producono in grande quantità, la crescenza è stato il primo formaggio molle della storia. ***Su Ordinazione**

Croda Rossa

-Veneto- cod. FITA004

Formaggio prodotto nelle montagne bellunesi con il **latte crudo** delle due mungiture giornaliere della mucca pezzata rossa. Il nome ricorda sia la provenienza del latte che la montagna di Cortina che si colora di rosso al mattino ed al tramonto quando il sole si specchia sulla sua facciata. La pasta è di colore leggermente paglierino con occhiatura ad occhio di pernice. Stagionato in un ambiente che riproduce l'ecosistema di una grotta naturale favorendo la formazione di muffe naturali sulla crosta... i profumi ed i sapori di una volta.

Peso: ca. 8 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 60 giorni

Dobbiaco

-Alto Adige- cod. FITA061

***Stangenkäse*:** letteralmente stanga di formaggio, ossia un formaggio dalla forma a parallelepipedo. Tipico di Dobbiaco, comune montano in provincia di Bolzano, ma prodotto un po' in tutta la Val Pusteria. È un formaggio da taglio dal sapore dolce e delicato con una pasta color paglierino, compatta e con scarsa occhiatura. Apprezzato in cucina, tagliato a fette spesse circa 1 cm, cotto alla piastra o in padella antiaderente senza aggiunta di condimenti. Ottimo sopra la polenta e un buon compagno del classico pane nero di segale. **Peso**: ca. 5 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Erborinato al Moscato

-Alto Adige- cod. FITA011

Lo strato di vinacce di cui è ricoperto il formaggio sviluppa note fruttate ed alcoliche. In bocca, gli aromi dell'erborinatura, vengono armonicamente esaltati dalla nota alcolica. La pasta sul palato ha un'ottima duttilità, lunga la persistenza degli aromi e veramente intenso il sapore.

Peso: 2,5 kg **Stagionatura**: 3 mesi

Fienotto

-Veneto- cod. FITA062

È un formaggio veneto prodotto con latte vaccino e affinato con una materia semplice e povera come il fieno. Il risultato, in termini di profumo e aroma, sorprende il degustatore più scettico. La stagionatura nel fieno conferisce alla crosta consistenza e profumo del tutto singolari e attribuisce alla pasta un gusto aromatico e delicato molto particolare. Un prodotto che nella povertà trova la sua ricchezza.

Peso: 5 - 6 kg **Stagionatura**: 120 - 210 giorni

Fontina DOP e Fontina d'Alpeggio DOP

-Aosta- cod. FITA086, cod. FITA033 (Alpeggio)

È il formaggio valdostano per antonomasia, prodotto con **latte rigorosamente crudo** vaccino fresco e di una sola mungitura. Pasta morbida, grassa e fondente con una leggera occhiatura di colore giallo intenso. Crosta compatta, untuosa, sottile, di colore giallo scuro o bruno rossastro. La qualità è proprio negli occhi che devono essere tondi, poco importa se grandi o piccoli. Guardatela negli occhi!

Peso: ca. 8,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Formaggella Val Seriana

-Lombardia- cod. FITA109

Tipica produzione casearia della collina e della montagna della valle stessa, inserita nell'elenco dei prodotti tipici della regione Lombardia. Per la produzione di questo formaggio viene utilizzato esclusivamente latte crudo prodotto in Valseriana.

Peso: ca. 1,5 kg **Stagionatura**: 30 giorni

Formaggio affinato all'"Amarone della Valpolicella D.O.C.G."

-Veneto- cod. FITA104

Formaggio a latte vaccino dal peso di circa 2,5 kg; per l'affinamento le forme vengono immerse nel mosto di uve e lasciate riposare. Tolte dai tini vengono asciugate e avviate alla stagionatura. Il vino esalta il sapore del formaggio ammorbidendo il gusto e ne accentua la corposità attraverso un retrogusto intenso e consistente.

Peso: ca. 2,5 kg **Stagionatura**: 4 mesi

Formai de Mut DOP -alpeggio-

-Lombardia- cod. FITA027

Nel dialetto bergamasco significa formaggio di monte. "Mut" è sinonimo di alpeggio (da 1200 a 2300 metri di quota) con riferimento al monte che ospita, nei suoi pascoli, le mandrie bovine provenienti dal fondo valle o dalla pianura. È un formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente con **latte crudo** vaccino intero, proveniente da una o due mungiture giornaliere. La marchiatura ad inchiostro di colore Blu distingue la produzione d'alpeggio da quelle di latteria marchiata con il colore rosso.

Peso: ca. 8,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 3 mesi

Giallo Blu

-Veneto- cod. FITA058

Formaggio erborinato a pasta morbida prodotto con latte vaccino intero a cui vengono aggiunti fermenti lattici, *Penicillium roqueforti*, zafferano, caglio e sale. La pasta è morbida di colore giallo intenso per la presenza dello zafferano, l'occhiatura è minima con un'erborinatura blu tendente al grigio-verde. Ha un gusto delicato, con modesta nota di zafferano ed un leggero retrogusto amarognolo. Abbinamento ideale con confetture dolci e vini passiti. **Peso**: ca. 2,5 kg

Gorgonzola -cremoso-

-Piemonte- cod. FITA050, FITA050/2 (½ in vaschetta), FITA050/8 (⅛ in vaschetta), FITA050/B (in scatola di balsa)

Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, caratterizzato da venature azzurro-verdastre e da un gusto dolce-piccante. Prende il nome dal un paesino alle porte di Milano che, secoli e secoli fa, era importante centro di scambi e di raduno delle mandrie in transito. Si dice che sia stato fatto per la prima volta nell'anno 879 d.C. proprio in questa località.

Peso: 12,0 kg (**intero**) **Stagionatura**: 90 giorni

Gorgonzola DOP -naturale-

-Piemonte- cod. FITA055

Il **Gorgonzola** è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. È un alimento ricco di micronutrienti utili alla nostra salute, in particolare per quanto riguarda l'apporto di vitamine e di sali minerali, tra i quali calcio, fosforo e zinco. Si presenta con pasta dal sapore particolarmente deciso, più marcato oltre i 100 giorni di stagionatura.

Peso: ca. 12,0 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 90 giorni

Grana Padano DOP -Riserva-

-Lombardia- cod. FITA060

È uno dei formaggi più antichi d'Europa, nato nel 1135 d.C. grazie alla grande bonifica delle terre effettuata dai monaci cistercensi di Chiaravalle che permise di ottenere aree per l'allevamento del bestiame. Sono necessari oltre 950 litri di **latte crudo** intero per l'ottenimento di due forme di Grana Padano. Pasta dura, cotta, semigrassa di colore paglierino, finemente granulosa e friabile, sapore intenso e fragrante.

Peso: ca. 38 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: oltre 20 mesi

Il Grottone

-Campania- cod. FITA098

Dalla tradizione casearia del sud Italia un formaggio a pasta filata semidura, dall'inconfondibile profumo di nocciole tostate e dal sapore dolce e avvolgente, tipico della stagionatura nelle grotte tufacee.

Peso: ca. 8 - 9 kg Solo forma intera, **non porzionabile**.

Stagionatura: 4 mesi

Il Tabaccaio

-Friuli V. Giulia- cod. FITA079

Formaggio di latte vaccino stagionato ca. 24 mesi ed affinato in foglie di tabacco Kentucky proveniente da coltivazioni italiane, che è l'unica varietà di tabacco utilizzata per la preparazione del sigaro toscano. Il Kentucky è una coltura difficile per gli alti costi del processo produttivo e l'indispensabile manodopera qualificata necessaria. L'essiccazione avviene attraverso il fumo di legni speciali che, penetrando lentamente nelle foglie, ne conferiscono un particolare aroma e un colore scuro.

Gusto forte e persistente. **Peso**: ¼ da 1,5 kg **Stagionatura**: 18 mesi

Impagliato

-Friuli V. Giulia- cod. FITA091

Stagionato, 18 mesi, come un tempo in cantine ricoperte di tufo e appoggiato su tavole di abete, lasciato a riposare su un letto di paglia fino a maturare con il ritmo delle stagioni... così nasce questo formaggio dal gusto deciso e persistente.

Peso: 6 - 7 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 18 mesi

Latteria Crudo

-Friuli V. Giulia- cod. FITA090

Per chi ama i formaggi freschi e morbidi ma non vuole rinunciare al gusto. Fresco e saporito, grazie alla trasformazione del latte vaccino crudo conserva tutti i profumi e gli aromi caratteristici della materia prima. Spugnato a mano con acqua e sale acquisisce aroma e gusto inconfondibile. Ideale da solo per godere a pieno dei suoi aromi, o fuso per arricchire piatti in cucina.

Peso: 6 - 7 kg (**intero**) **Stagionatura**: 2 mesi

Le Vinacce Bianche

-Friuli V. Giulia- cod. FITA111

È un formaggio stagionato per 18 mesi in fresche cantine friulane e successivamente messo in botte e ricoperto con vinacce bianche. Affinato, e conseguentemente inebriato di sapore e gusto, questo formaggio friulano a latte vaccino dalla forma classica ma dal gusto unico.

Peso: ca. 6,5 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 18 mesi

Le Vinacce Rosse

-Friuli V. Giulia- cod. FITA088

È un formaggio stagionato per 18 mesi in fresche cantine friulane e successivamente messo in botte e ricoperto con vinacce rosse. Il formaggio sprigiona in crosta inconfondibili profumi di frutti di bosco mentre nella pasta troviamo gli aromi tipici del vino rosso.

Peso: 6 - 7 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 18 mesi

Montasio DOP

-Friuli V.Giulia- cod. FITA065

Il Montasio è un formaggio a pasta cotta, semidura, ottenuto esclusivamente con latte vaccino prodotto nella zona di produzione. La crosta secca è di un colore bruno chiaro. La pasta granulosa e friabile, presenta un'occhiatura omogenea su tutta la sezione, con occhi di piccola grandezza. Al gusto si presenta intenso e profumato.

Peso: ca. 6,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 5 - 6 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Montebore Mini

-Piemonte- cod. FITA084

Un formaggio unico per la tipica forma a torta nuziale e per la storia che tramanda, da sempre prodotto con **latte crudo** composto per il 70% da latte vaccino, proveniente da belle vacche di razza Bruna Alpina, e da 30% di latte ovino. Il paese di Montébore, ancor oggi di matrice contadina, si trova nell'Alessandrino, sullo spartiacque tra le valli Borbera, Grue e Curone. Il suo aspetto, secondo alcuni, ha preso spunto dalla torre di un castello di epoca romana, ora completamente diroccato mentre, secondo altri, è opera dell'ingegno di Leonardo da Vinci, che fu maestro cerimoniere nella celebrazione delle nozze tra Gian Galeazzo Sforza e Isabella d'Aragona.

Monte Veronese DOP

-Veneto- cod. FITA067

Dai pascoli della Lessinia, il Monte Veronese viene prodotto con dell'ottimo latte intero ottenuto da aziende agricole ubicate nei territori della comunità montana, a cui si aggiungono rispetto della tradizione, passione ed esperienza. Presenta una crosta dura e liscia di colore giallo oro. La pasta semi-cotta di colore giallo intenso è profumata, friabile e dal gusto deciso data la stagionatura.

Peso: 7,0 - 8,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 12 - 14 mesi

Monte Veronese DOP d'Alpeggio

-Veneto- cod. FITA016

La produzione del Monte Veronese del Presidio Slow Food è legata alla salita in alpeggio delle mandrie, da fine maggio a fine settembre. Le forme di Monte Veronese d'allevo con **latte crudo** intero d'alpeggio sono distinguibili dalle altre grazie a un marchio (la "M" di malga) apposto a fuoco sullo scalzo della forma, accanto a quello della DOP.

Peso: 7,0 - 8,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 12 - 14 mesi

Morlacco del Grappa

-Veneto- cod. FITA162

Il Morlacco è il prodotto più tradizionale e rappresentativo degli alpeggi del massiccio del Grappa e la sua storia è antichissima. Prodotto con latte vaccino intero, crosta appena percepibile, rigata per l'usanza di porre la cagliata in ceste di vimini. Pasta molle, bianca con piccole occhiature, profumo caratteristico intenso. Da servire tagliato a fette sottili condito con olio extra vergine e pepe nero macinato.

Peso: 8,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 60 giorni

Nostrano Ubriaco

-Veneto- cod. FITA068

È un formaggio antico tipico della zona collinare e montana dei Lessini, situata per la maggior parte nella provincia di Verona. Prodotto con latte intero di vacca, viene immerso nel vino prima di essere stagionato e questo colora la crosta in modo irregolare di violaceo. Dal gusto pieno e pronunciato, con un intenso profumo di vino, il Nostrano ubriaco fonda le sue radici nella tradizione contadina veneta.

Peso: 8,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 12 mesi

Orobico Stagionato

-Lombardia- cod. FITA094

Il formaggio Orobico è una tipica produzione casearia delle valli bergamasche. La lavorazione avviene nel rispetto delle tradizioni con **latte crudo** intero di vacca, alimentata dai prati locali. Il latte viene coagulato ad una temperatura di 36°C e successivamente si effettua una prima rottura della cagliata, seguita dalla semi-cottura fino ad una temperatura di 45°C. Viene fatto stagionare in cantina su assi di legno per minimo 8 mesi. **Peso**: 9,5 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 8 mesi

Paglina in scatola di balsa

-Piemonte- cod. FITA070

Formaggio di latte vaccino, a crosta leggermente "fiorita" o "muffettata" per la tipica presenza di muffe nobili di colore bianco e con i tipici segni di "rigatura" derivati dalle griglie di stagionatura. La pasta è bianca o bianco-avorio, morbida, di norma senza occhiature diffuse; nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa. Sapore delicato di dolce, di latte e panna, con richiami al buon sentore di sottobosco derivato dalla presenza delle muffe nobili in superficie.

Peso: ca. 200 g **Stagionatura**: 30 giorni

Pannarello

-Veneto- cod. FITA010

Antico formaggio della tradizione veneta prodotto aggiungendo al latte una piccola quantità di panna. Pasta morbida e compatta di colore bianco crema, crosta sottilissima, profumo latteo, sapore dolce e delicato. Questo formaggio fresco si presenta in tavola come base per pietanze fresche e per palati che ricercano gusti morbidi e delicati. Quando è stagionato, il Pannarello esprime aromi più incisivi e maturi, pertanto ottimo come formaggio da pasto e conversazione accompagnato con miele e confetture. **Peso**: ca. 2,5 kg

Parmigiano Reggiano DOP

-Emilia Romagna- cod. FITA201

Prodotto con il latte di due mungiture, quello serale scremato e quello della mattina intero. La cagliata viene frantumata, posta in fascere per tre giorni, salata in salamoia per 24 giorni, per poi iniziare la stagionatura che nel nostro caso arriva a 34 - 36 mesi. La presenza di cristalli di tirosina, certamente un indice empirico, è indice di una buona stagionatura.

Peso: ca. 40 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 34 - 36 mesi

Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse

-Emilia Romagna- cod. FITA180/8 (porzione da ⅛)

Prodotto con latte di Vacche Rosse di Razza Reggiana alimentate esclusivamente con erbe che possono contenere fino a 150 essenze diverse, fieno e mangimi certificati no OGM. Non è necessario essere degli esperti per rilevare le caratteristiche più evidenti del Vacche Rosse: la pasta è di colore giallo paglierino carico e non bianco, questo è dovuto all'alimentazione.

Peso: ca. 39 kg (Porzionato ⅛ da ca. 5 kg) **Stagionatura**: 24 - 30 mesi

Piave Mezzano DOP

-Veneto- cod. FITA035

Il latte utilizzato per la produzione di Piave proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80%, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana e la Frisona italiana. La pasta è semidura ed abbastanza elastica, compatta, di colore bianco e senza occhiature.

Peso: ca. 6,0 - 7,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 4 - 6 mesi

Piave Selezione Oro DOP

-Veneto- cod. FITA063

Il formaggio Piave raggiunge la sua massima espressione dopo una stagionatura di almeno un anno cioè quando la struttura diventa friabile ed il gusto pieno e assolutamente unico. La sua peculiarità è quella di rimanere sempre dolce, mai piccante e di aver un gusto fruttato e molto intenso, caratteristico delle stagionature più avanzate e con una forte persistenza al palato.

Peso: ca. 6,0 - 7,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: almeno 12 mesi

Provolone del Monaco DOP

-Campania- cod. FITA012

Il Provolone del Monaco, DOP dal febbraio 2010, è un formaggio pregiato e prezioso che viene prodotto, in quantità limitata, nelle zone collinari della Penisola Sorrentina, dalle alture dei Monti Lattari e dal Comune di Agerola. Il **latte crudo** utilizzato per la preparazione di questo prodotto proviene, per almeno il 20% da vacche di razza Agerolese. La sua pasta è compatta, dura e di color bianco crema, con piccole fessurazioni lacrimanti che aumentano di quantità con la stagionatura. Sapore: intenso e deciso, piccante quando stagionato. **Peso**: ca. 3,0 kg **Stagionatura**: > 6 mesi

Puzzone di Moena DOP

-Trentino Alto Adige- cod. FITA188

È un formaggio molto caratteristico, riconoscibile per la crosta umida ed untuosa, per il particolare odore acuto e per il sapore inconfondibile. Al taglio si presenta con una pasta piena di colore bianco o paglierino con un'occhiatura sparsa. Si ottiene da latte intero e viene stagionato minimo 90 giorni fino ad un massimo di 8 - 10 mesi. Particolarmente gustoso incontra il favore di chi apprezza i sapori decisi delle cose di un tempo.

Peso: ca. 11 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: almeno 4 mesi

Quartirolo Lombardo DOP

-Lombardia- cod. FITA093

La pasta è friabile, granulosa, umida, di colore bianco e presenta occhiature meccaniche. A forma di parallelepipedo, a latte intero vaccino, ha una crosta bianca naturale edibile ed una pasta compatta con il 30% di materia grassa. Al sapore è delicato. Ottimo per insalate di verdure e di frutta.

Peso: ca. 3 kg **Stagionatura**: 30 giorni

Ragusano DOP

-Sicilia- cod. FITA102

Formaggio a pasta filata prodotto con il **latte crudo** intero vaccino delle due mungiture. Al sapore è forte e intenso. La crosta è liscia, compatta, di colore giallo paglierino, con eventuali fessure e sfogliature dovute alla stagionatura di 10 - 12 mesi.

Peso: ca. 14,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 10 - 12 mesi

Raschera DOP

-Piemonte- cod. FITA095

Eccellente formaggio di montagna che prende il nome dal Lago di Raschera, situato ai piedi del Monte Mongioie, nella provincia di Cuneo. Forma parallelepipeda con base quadrata viene prodotto con latte intero di vacca. Ha una crosta sottile, liscia e morbida, di colore grigio. Pasta compatta dal gusto dolce e fine. Ottimo abbinato a pere e frutta secca.

Peso: ca. 7,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 90 giorni

Robiolina Arcobaleno

-Piemonte- cod. FITA073

Produrre formaggio è un'arte complessa ed è il risultato di più fattori combinati quali razza e alimentazione del bestiame, abilità del casaro, stagionatura ed affinatura. In questo contesto la Robiola Arcobaleno è il risultato di una lavorazione artigianale. Forma rotonda di circa 10 cm di diametro e un profumo di latte, liquirizia e fiori di campagna. Il decoro è formato da una miscela di erbe aromatiche, essiccate delicatamente e trasformate in prodotto edibile di alta qualità.

Peso: ca. 200 g **Stagionatura**: 30 giorni

Robiola alla Menta

-Lombardia- cod. FITA022

Affinata con menta selvatica di montagna. Ogni formella, viene ricoperta ed avvolta a mano con menta essiccata poi stagionata per qualche giorno in apposite casse. Profumo fresco e pepato con ricca dominanza di menta.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni

Robiola con Bacche di Ginepro

-Lombardia- cod. FITA126

All'olfatto colpisce la freschezza aromatica, con note speziate e balsamiche, sempre molto intense ma non aggressive, caratteristiche di questa nobile pianta selvatica di alta montagna. Note di latte fresco e pasta elastica.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni

Robiola Lombarda

-Lombardia- cod. FITA115

Formaggio a crosta naturale prodotto con latte di vacca, dal peso di circa 700 g.
Ha una pasta morbida, bianco avorio, sapore dolce e delicato. Con vino bianco leggero si accompagna su crostini come aperitivo.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni

Robiola Miele e Spezie

-Lombardia- cod. FITA024

Grazie all'affinamento si presenta con un bellissimo colore giallo oro con tante spezie. All'olfatto, gli aromi che colpiscono maggiormente sono quelli del miele e delle spezie, in particolare l'anice stellato.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni

Rustico delle Dolomiti

-Veneto- cod. FITA114

Formaggio da tavola dal sapore deciso, persistente, leggermente salato ottenuto da **latte** vaccino **crudo** intero. Le vacche che pascolano nella bellissima vallata ampezzana trasferiscono i profumi e i delicati sentori del luogo. La pasta è di colore giallo paglierino, morbida ed elastica con occhiatura diffusa e irregolare. Da gustare in abbinamento a fave e cicoria accompagnato da un buon vino rosso.

Peso: ca. 8 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: > 120 giorni

Salva Cremasco DOP

-Lombardia- cod. FITA023

Il "Salva di Grotta" si produce con latte intero e viene stagionato per circa tre mesi in grotte naturali, dove le forme vengono manualmente rivoltate, spazzolate e pazientemente trattate con acqua e sale e/o olio per ottenere un prodotto dal gusto aromatico inconfondibile. Le origini sono legate all'epoca in cui i contadini avevano l'esigenza di "salvare", in alcuni periodi dell'anno, le eccedenze di latte che venivano quindi utilizzate per la produzione di questo particolare e caratteristico formaggio.

Peso: ca. 4 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 3 mesi

Scamorza

-Basilicata- cod. FITA036, FITA029 (Affumicata)

La Scamorza è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla lavorazione di **latte crudo** vaccino. La pasta è più consistente della mozzarella, ma sempre morbida e burrosa. La crosta è liscia, sottile e di color bianco avorio, mentre quella affumicata è di color giallo tendente all'ocra. È un formaggio dal sapore dolce o aromatico (affumicato) utilizzato soprattutto come prodotto da tavola. L'affumicatura avviene bruciando legno di faggio e non attraverso processo chimico.

Peso: ca. 350 g **Stagionatura**: 30 giorni

Sola artigianale

-Piemonte- cod. FITA122

Prodotta con **latte crudo**, la crosta ruvida e rugosa racchiude una pasta compatta con leggera occhiatura di colore bianco avorio, sapore gradevole. Dalla forma vagamente quadrata in quanto prodotta utilizzando una tela di canapa detta «rairola».

Peso: ca. 3,0 kg **Stagionatura**: 90 giorni

Stanga di Gromo

-Lombardia- cod. FITA105

Formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con **latte crudo** di zona montana della Val Seriana. La sua forma facilita il taglio a fette quadrate pronte per essere cucinate alla piastra, in padella, in microonde oppure per essere consumato direttamente in tavola. Inoltre, grazie alla sua forma e alla sua pasta, pur fondendosi durante la cottura mantiene la sua forma originaria.

Peso: 4,5 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Stracchino Alta Montagna

-Lombardia- cod. FITA096

Formaggio a **latte crudo** a pasta morbida, crosta fiorita, prodotto seguendo antiche tradizioni casearie. Sapore dolce, cremoso, ideale da spalmare su un crostino di pane caldo croccante.

Peso: ca. 1,5 kg **Stagionatura**: 30 giorni

Stracchino della Valsassina

-Lombardia- cod. FITA205

Il nome Stracchino deriva dal termine dialettale "Stracch" vale a dire stanco, poiché questo formaggio era prodotto a fine estate con il latte proveniente da vacche stanche al ritorno dai pascoli degli alpeggi. Produzione esclusiva e limitata, che nasce con latte crudo, di montagna della Valsassina munto da vacche di razza bruna alpina, alimentate da erba e fienagione proveniente dai pascoli locali.

Peso: 1,7 kg **Stagionatura**: 2 mesi

Strachitunt DOP

-Lombardia- cod. FITA108

Lo Strachitunt è una DOP dal 2014, prodotto con **latte crudo** in Val Taleggio, a pasta molle, erborinata, realizzata con l'antica tecnica delle due cagliate; utilizzando quella fredda del giorno precedente e quella calda del giorno stesso. Gli appositi stampi vengono riempiti sovrapponendo la cagliata fredda a quella calda fino a livello. Si passa poi alla salatura a secco e al trasferimento in stagionatura per almeno 90 giorni.

Peso: ca. 4,5 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: almeno 90 giorni

Taleggio DOP

-Lombardia- cod. FITA120

La crosta lavata in acqua e sale è molle, di colore giallo-rosato ed è sovente segnata da righe irregolari di muffa grigia. La pasta presenta una doppia caratteristica: molle, leggermente filante, grassa, di un giallo pallido, sotto la crosta è compatta e bianca all'interno. Il profumo intenso e penetrante conferisce al formaggio un sapore ineguagliabile.

Peso: ca. 2,3 kg **Stagionatura**: 40 giorni

Taleggio DOP (Tradizione Bergamasca)

-Lombardia- cod. FITA006

Dall'antica tradizione bergamasca… un grande Taleggio! La trasformazione del latte in Taleggio avviene ancora rigorosamente a mano, seguendo una ricetta tramandata da quattro generazioni di casari, nel rispetto del disciplinare del Consorzio Tutela Taleggio. Crosta grinzosa e di colore aranciato con sfumature grigie. Pasta paglierina compatta, cremificata nel sotto crosta con sapore intenso ed un retrogusto leggermente tartufato. Vivace negli aromi, schietto nei profumi... sempre un po' ammoniacale. **Peso**: ca. 1,8 kg **Stagionatura**: 35 giorni

Testun alle vinacce di Barolo DOCG

-Piemonte- cod. FITA123

"Ubriacato" per oltre un mese con delle vinacce di Nebbiolo e Barolo. Di forma cilindrica con scalzo di ca. 10 cm ha la crosta di color violaceo, una pasta cotta semidura che riceve dalle vinacce un aroma particolare. L'affinamento cambia anche la struttura della pasta in quanto le vinacce tendono a chiudere tutti i pori della crosta rendendo, col tempo, la pasta più friabile e granulosa, tendenzialmente gessata. Il sapore è armonico, lievemente acidulo con vago sentore di vino. **Peso**: ca. 3,0 kg (Porzione minima ½)

Stagionatura: > 3 mesi

Testun di Grotta

-Piemonte- cod. FITA127

Il Testun ossia "testa grossa e dura" in dialetto piemontese è un formaggio prodotto nelle langhe da piccoli produttori. Ottenuto da latte intero ha un gusto armonioso ed un profumo intenso. Pasta compatta con una leggera occhiatura. Da tagliare a dadini con sedano, noci ed aceto balsamico per un antipastino salato. Con pere, uva ed abbamele come fine pasto.

Peso: ca. 7,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 4 mesi

Toma Bergamasca

-Lombardia- cod. FITA308

Con il latte avanzato dal fabbisogno giornaliero, i malgari bergamaschi producevano questo formaggio che poteva essere consumato giovane oppure stagionato anche per oltre sei mesi. Sullo scalzo della forma è impresso il marchio "TOMA BERGAMASCA". Formaggio a pasta semicotta, latte vaccino, forma cilindrica, scalzo di 5 - 6 cm. La pasta è di colore paglierino con presenza di occhiatura, dalla consistenza elastica; crosta rugosa con tonalità grigio-marrone e sottocrosta bruno. Sapore delicato se giovane, più deciso se stagionato più di 3 mesi, con delicato retrogusto di fieno.

Peso: ca. 5,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 3 mesi

Torre di Gromo

-Lombardia- cod. FITA103

Prodotto con **latte crudo** della Valle Seriana lavorato appena munto conservando così la sua freschezza e gli aromi dell'essenza dei pascoli montani che danno a questo formaggio il suo caratteristico sapore. La forma caratteristica tronco piramidale è stata ispirata dalla torre del castello presente nel paese di Gromo dove appunto viene prodotto il formaggio.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni

Torta Orobica

-Lombardia- cod. FITA307

Formaggio morbido prodotto esclusivamente con latte proveniente dal territorio della provincia di Bergamo e garantito dal marchio "Bergamo Città dei Mille…..Sapori". Lavorazione a pasta molle, latte vaccino, forma cilindrica dal diametro di cm 30 e lo scalzo di 5 - 6 cm. La pasta è cremosa di colore paglierino con rare occhiature, dalla consistenza elastica. Sapore delicato.

Peso: ca. 5,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 45 giorni

Vezzena stagionato

-Veneto- cod. FITA140

Formaggio a **latte crudo** vaccino, con crosta naturale dura, pasta di colore giallo paglierino dal sapore intenso e molto saporito. Radicchio di Treviso tagliato sottile, scaglie di Vezzena, chicchi di melograno, olio extra vergine e aceto balsamico, possono costituire un ottimo antipasto.

Peso: ca. 7,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 18 - 24 mesi

Zafferano in Blu

-Piemonte- cod. FITA158

La caratteristica che contraddistingue questo formaggio è la sua cremosità tutta naturale, ottenuta grazie a un latte ricco e denso e al tempo, che serve per maturare nel modo migliore iniziando dal sotto crosta per arrivare lentamente al cuore. Formaggio erborinato di latte vaccino con l'aggiunta di zafferano durante la produzione. Una particolare lavorazione che lo porta a cremificare esprimendo tutta la qualità e la bontà che lo contraddistinguono.

Peso: ca. 4,0 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi

Latte di Pecora

Agrumino

-Toscana- cod. FITA025

In bocca trasmette sensazioni delicate ma persistenti dell'arancia, mentre al naso si percepiscono gli aromi degli agrumi mediterranei come il cedro, il limone ed ovviamente l'arancia. Un pecorino toscano ottenuto seguendo la stessa procedura utilizzata per la preparazione del "fratello con le Pere" che consiste nell' aggiunta alla cagliata di estratti naturali di frutta. Maturazione minima di 60 giorni… un prodotto che ci differenzia tra i molti "Fans Caseus ".

Peso: ca. 1,3 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Blu di Pecora

-Piemonte- cod. FITA118

I pecorini erborinati non sono molto diffusi nella tradizione italiana ma i pochi produttori stanno elaborando delle interessanti specialità. La pasta dal colore paglierino è morbida e, con la maturazione, tende a cremificare.
Il sapore non è troppo forte e ben si abbina a del pane casereccio con della confettura di fichi e noci.

Peso: ca. 4 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Canestrato Caseus Sardo

-Sardegna- cod. FITA034

Formaggio prodotto con **latte crudo** di pecora. La pasta è di colore giallo intenso, compatta ma friabile con piccole occhiature. Il sapore è piuttosto piccante, aroma deciso e retrogusto pronunciato.

Peso: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 8 - 10 mesi

Canestrato al Tartufo

-Piemonte- cod. FITA118

Formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero al quale viene aggiunto, durante la cagliata, del Tartufo < 1% (*Tuber aestivum Vittad.*) ben noto fra i conoscitori di tartufi con l'appellativo volgare di "Scorzone" una delle specie meno pregiate nel suo genere nonostante sia un buon fungo commestibile. Aroma pieno e intenso, sapore equilibrato caratterizzato dalle note gustative decise e persistenti del tartufo. **Peso**: ca. 4 kg (Porzione minima ½)

Fiore Sardo DOP

-Sardegna- cod. FITA042

Crosta secca e dura di colore marrone intenso o quasi nero. Pasta compatta di colore paglierino, senza occhiatura più o meno dura in base alla stagionatura del formaggio. Pecorino a **latte crudo** intero di origine antichissima. Dopo la salatura a secco viene stagionato su tralicci di canne sospese sul focolare, da qui il sentore fumé che caratterizza il Fiore sardo autentico.

Peso: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 18 mesi

Formaggio di Fossa DOP

-Emilia R.- cod. FITA080

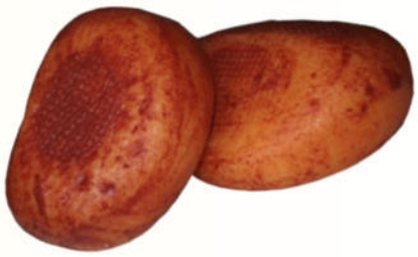
I pecorini freschi a latte misto vengono chiusi in sacchi di juta e messi nelle fosse a fine agosto dove, secondo tradizione, si lasciano fino al 25 novembre. Un gusto inebriante, unico, carico di umidità e di profumo di sottobosco. Crosta naturale liscia dal colore bruno-rossiccio, pasta dura e friabile con forma irregolare. Ottimo l'abbinamento con miele di corbezzolo amaro.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Marzolino al Pomodoro

-Toscana- cod. FITA204

Il Marzolino è un formaggio ottenuto da latte di pecora esclusivamente nella zona del Chianti. Chiamato così perché un tempo la sua produzione iniziava nel mese di marzo. La pasta è compatta di colore bianco con una leggera occhiatura, crosta sottile, rossastra perché trattato con il pomodoro, il sapore è fresco, deciso ed intenso. **Peso**: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 giorni -Prodotto stagionale-



Moliterno al Tartufo

-Sardegna- cod. FITA092

Questo pecorino alla crema di tartufo è un formaggio prodotto in Sardegna che nulla ha in comune con il mitico ed incomparabile canestrato di Moliterno IGP. La crema di tartufo viene inoculata dopo che il formaggio è maturato ed ha sviluppato la propria personalità donando la piacevole espressione marmorea che presenta la fetta tagliata. La crosta, durante la maturazione, viene cosparsa di olio e aceto al fine di contenere la perdita di peso.

Peso: ca. 5 kg (Porzione minima ½)

Stagionatura: 5 - 6 mesi

Pecorino al Pepe

-Sardegna- cod. FITA059

Formaggio di antichissima tradizione, prodotto con latte intero di pecora. Il pepe nero in grani interi all'interno del formaggio gli conferisce un sapore piccante e intenso, mentre la stagionatura prolungata attribuisce un profumo ed un gusto deciso. La sua personalità è unica e ricca di caratteri distintivi rispetto a qualunque altro pecorino italiano. Crosta di colore bianco avorio, rugosa, segnata dai giunchi dei canestri. **Peso**: 12 - 14,0 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 8 mesi

Pecorino al Tartufo

-Toscana- cod. FITA072

Dalla pasta bianca e odorosa ottenuto secondo una speciale ricetta che mescola ai consueti ingredienti il tartufo nero estivo creando aroma e sapori sorprendenti. La crosta è dura e di colore giallo-marrone, la pasta compatta e friabile con pezzettini di tartufo nero, stagionato mediamente dagli 8 ai 10 mesi. Il profumo inconfondibile del tartufo presente per lo 0,2% minimo, rende questo formaggio unico nel gusto e nel sapore. **Peso**: ca. 1,3 kg **Stagionatura**: 60 - 90 giorni

Pecorino con le Pere

-Toscana- cod. FITA057

Il proverbio "al contadino non far sapere quant'è buono il formaggio con le pere" nasce nel più raffinato dei secoli, il Cinquecento. Questo formaggio è l'espressione dell'arte casearia Toscana che utilizza antiche e segrete tecniche artigianali mescolando latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e succo di pera liofilizzato. La stagionatura minima è di 60 giorni ed il risultato è un formaggio dalla pasta leggermente compatta e con sapore e aroma lievemente fruttati, ma non dolci... degno di un pranzo nobiliare! **Peso**: ca. 1,3 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi

Pecorino con Semi di Finocchio

-Toscana- cod. FITA116

Pecorino toscano arricchito con semi di finocchio... un prodottino di nicchia!
Ottimo per aperitivi ed antipasti. Dal sapore fresco e piacevole, facilmente digeribile, in perfetta armonia gusto e aroma…

Peso: ca. 1 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi

Pecorino Crete Senesi

-Toscana- cod. FITA051

Prodotto a latte intero di pecora con un sistema di lavorazione interamente manuale. Il latte proviene da un unico gregge che pascola le erbe particolarmente aromatiche delle CRETE senesi. Pasta compatta, crosta nera, odore aromatico, sapore fresco da giovane, piccante dopo la stagionatura. La produzione non ha mai un gusto piatto ed uniforme. **Peso**: ca. 1,2 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi ca.

Pecorino di Filiano

-Basilicata- cod. FITA039

Prodotto esclusivamente con latte intero di pecora di due mungiture, la serale e la successiva giornaliera. La crosta è dura, di colore giallo screziato di marrone e rosso. La pasta è morbida e grassa, di colore paglierino con presenza di occhiature fini ed irregolari, tipiche delle lavorazioni a latte crudo. Il sapore è più o meno piccante in base alla stagionatura.

Peso: ca. 3 kg **Stagionatura**: 12 mesi

Pecorino Granino

-Toscana- cod. FITA052

La particolarità di questo pecorino è di avere all'esterno della pasta dei germi di grano e di essere fatto stagionare immerso in questo cereale. Crosta marrone chiaro, pasta paglierina delicatamente aromatica.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Pecorino in Foglia di Fico

-Umbria- cod. FITA078

Forme di ca. 1,5 kg con stagionatura media di 6 mesi, presenta una crosta dura di colore bruno-verdastro avvolto in foglie di fico. Pasta dura, friabile, saporita. Gusto e profumo intenso.

Peso: ca. 1,5 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Pecorino in Foglie di Noci

-Toscana- cod. FITA053

Pecorino che stagiona lentamente su assi di legno, dove le forme sono ricoperte da foglie di noce; il formaggio acquista nella sua lenta maturazione un sapore gradevolissimo in particolare dato dagli aromi delle foglie e del legno.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Pecorino Latte Crudo

-Toscana- cod. FITA040

Un formaggio fatto con un metodo antico, nel rispetto delle moderne regole di produzione. Il **latte crudo** utilizzato proviene solo e soltanto da animali del produttore, che vivono liberi e si alimentano naturalmente nei pascoli dell'azienda o, se la stagione non lo permette, con granello e fieno. Il latte ottenuto dalle greggi viene lavorato fresco a una temperatura non superiore ai 40° C, così da conservare i profumi e sapori del pascolo. **Peso**: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi

Pecorino nella Cenere

-Toscana- cod. FITA087

Stagionato per un lungo periodo sotto la cenere in Barriques poste in ambiente naturale per asciugarne l'umidità superflua che come nelle antiche ricette conservava il formaggio proteggendolo e donandogli una lunga conservazione. Questo formaggio acquista nella sua lenta maturazione, un sapore maturo e asciutto. Da inserire in un plateau di degustazione.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi ca.

Pecorino nelle Vinacce

-Toscana- cod. FITA054

Prodotto con latte intero ovino, stagionato oltre 40 giorni in Barriques a temperatura naturale, crosta marrone ricoperta di vinacce di Sangiovese, pasta compatta senza occhiature, aroma molto persistente di uva che non copre ma esalta quello più deciso e armonioso del formaggio.

Peso: ca. 1,3 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi ca.

Pecorino Romano DOP

-Sardegna- cod. FITA021

Nonostante il nome, il Pecorino Romano viene prodotto quasi per il 90% in Sardegna mentre nella regione Lazio e nella provincia di Grosseto si produce il restante 10%. Le forme sono cilindriche e hanno un peso compreso tra i 20 e i 35 kg. Raggiunti i 5 mesi di stagionatura il Pecorino Romano può essere immesso al consumo come formaggio da tavola, mentre dopo 8 mesi può essere commercializzato come formaggio da grattugia.

Peso: ca. 30,0 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 6 - 7 mesi

Pecorino Rosmarino

-Toscana- cod. FITA106

Formaggio da lette di pecora stagionato circa 60 giorni e successivamente avvolto completamente sulla superficie con rosmarino fresco per almeno 30 giorni. Pasta dolce e compatta di colore giallo paglierino, dal gusto fondente, gradevole ed equilibrato, leggermente aromatizzato dal rosmarino.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Pecorino Sardo -senza lattosio-

-Sardegna- cod. FITA176

Prodotto con latte di pecora proveniente solo da allevamenti sardi con contenuto di lattosio inferiore a 0,01 g / 100 g di prodotto. Pasta semicotta, color paglierino, compatta con rada occhiatura e friabile. Sapore unico e prolungato. Forma con scalzo a schiena di mulo di 10 - 11 cm.

Peso: 3,5 - 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 8 mesi

Pecorino Sardo della Barbagia

-Sardegna- cod. FITA190

Prodotto dai pastori e dai caseifici in forme con una curvatura particolare che in Sardegna è detta "a schiena di mulo". Molto consumato ed utilizzato nella cucina sarda come formaggio da grattugiare. Il latte di pecora intero conserva gli aromi di erbe selvatiche. La pasta è bianca, compatta, dal sapore aromatico e leggermente affumicato. La crosta è liscia, consistente e di colore bruno.

Peso: 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 18 mesi

Pecorino Sotto Fieno affinato in Barrique

-Toscana- cod. FITA089

Pecorino a pasta compatta, sapore gradevole, posto sotto fieno che ne conferisce l'aroma, a volte il colore da giallo paglierino può diventare ambrato con la stagionatura.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 3 mesi

Pecorino Zafferano e Pepe

-Sicilia- cod. FITA083

Formaggio a latte di pecora, pasta dura, cruda, di colore giallo intenso per la presenza di zafferano. Il sapore è accentuato dai grani di pepe nero dentro al formaggio. Ottimo in scaglie per insaporire verdure cotte o sopra a una polenta fumante.

Peso: 3,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 5 mesi

Primo Sale

-Sicilia- cod. FITA074

Formaggio fresco a pasta tenera. Il gusto è intenso, di buona sapidità poiché, dopo la pressatura manuale in fuscelle, viene posto in salamoia per 5 giorni per poi essere stagionato per almeno altri 10 - 15 giorni. La crosta è rugosa, derivante dai segni lasciati dal canestro. Colore paglierino più o meno intenso a seconda della stagionatura mentre la pasta è compatta, con scarsissima occhiatura.

Peso: ca. 3 kg **Stagionatura**: 20 giorni ca.

Primo Sale ai Pistacchi di Bronte

-Sicilia- cod. FITA069

A Bronte, paesino ai piedi dell'Etna, non c'è negozio, bar, pasticceria che non proponga dolcetti, torroni e torroncini, paste e torte a base di pistacchio. Questa varietà di pistacchio cresce sui terreni tra l'Etna ed i Nebrodi, solo qui ha un colore verde smeraldo brillante e un profumo intenso. Bronte vive di pistacchi: c'è chi li coltiva, chi li commercia, chi li trasforma in dolci, creme, salse e chi li usa per arricchire il formaggio tipicamente siciliano, il primo sale. **Peso**: ca. 14 kg (Porzione minima ⅓)

Stagionatura: 15 - 20 giorni

Primo Sale con Pomodorini

-Sicilia- cod. FITA138

Formaggio fresco a pasta tenera, dal gusto inteso e inconfondibile gradevolmente arricchito dall'aggiunta di pomodorini secchi asciugati dal caldo sole di Sicilia. Dopo circa 3 giorni dalla produzione viene messo in salamoia per 72 ore e lasciato stagionare per circa 20 giorni prima di essere commercializzato. Prodotto senza conservanti e solamente con latte da allevamenti siciliani. **Peso**: 3,0 - 3,5 kg

Ricotta di Pecora Affumicata

-Sardegna- cod. FITA143

È una ricotta leggermente affumicata dalla pasta morbida e delicata. Non ha crosta e presenta una pasta piuttosto compatta di colore bianco avorio. Ha forma cilindrica, altezza 12 - 15 cm, diametro 15 - 20 cm, peso di circa 1,5 kg.

Peso: ca. 1,5 - 2,0 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Ricotta Salata

-Sicilia- cod. FITA099

La ricotta stagionata e salata viene usata prevalentemente grattugiata sulla pasta e su altre preparazioni culinarie, raramente viene mangiata da sola. Meno calorica di un formaggio da grattugiare è un valido sostituto di quest'ultimo, soprattutto in alcune preparazioni particolari come la pasta alla Norma.

Peso: circa 1,0 kg **Stagionatura**: 120 giorni

Latte di Capra

Blu di Capra ai Frutti di Bosco

-Lombardia- cod. FITA007

Formaggio erborinato dal gusto delicato ed equilibrato "stravolto" nel profumo ma soprattutto nel sapore dei frutti di bosco e petali di rosa macerati che lo ricoprono. L'insieme dei frutti di bosco, more, mirtilli, lamponi e fragoline macerati con petali di rosa cambiano completamente ciò che uno si aspetta di trovare nel gusto (donano una piacevole sorpresa al palato).

Peso: ca. 12 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 60 giorni

Blu di Capra ai Mirtilli rossi

-Piemonte- cod. FITA152

Formaggio erborinato di capra a pasta cruda. La consistenza della pasta è soda e compatta leggermente asciutta, tendente al morbido. Il gusto è sapido ma non piccante; il sapore, tipico del latte di capra, si combina con quello dei mirtilli rossi originando un profumo delicato ed invitante. **Peso**: ca. 4 kg **Stagionatura**: 4 mesi

Blu di Capra -naturale-

-Lombardia- cod. FITA031

Stesso procedimento di preparazione del Blu di capra ai frutti di bosco.
Forme con diametro ca. 30 centimetri. Scalzo dritto di 15 - 16 centimetri di altezza.
Sapore delicato, non piccante Crosta leggermente rugosa, a fioritura spontanea.

Peso: ca. 12 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 4 mesi

Caprino con Vinacce di Moscato Rosa

-Alto Adige- cod. FITA134

Formaggio a forma cilindrica, stagionato circa 4 mesi.
Affinato per 30 giorni in casse di abete e ricoperto da vinacce di moscato rosa, che trasferiscono alla pasta del formaggio il gusto e il profumo del vino. Aromatico e profumato, diventa ottimo se accompagnato da un moscato rosa.

Peso: ca. 1,2 kg (Porzione ½) **Stagionatura**: 4 mesi

Caprino Sardo -fresco-

-Sardegna- cod. FITA150

Dalle colline sarde, alle spalle di Orosei, proviene questo raro caprino preparato con latte crudo fatto coagulare mediante caglio di capretto che gli dà un sapore gradevolmente dolce. Un formaggio dal gusto saporito, equilibrato, non aggressivo né piccante.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 60 giorni

Caprino Sardo -stagionato-

-Sardegna- cod. FITA013

Formaggio fatto coagulare mediante caglio di capretto che gli conferisce un sapore gradevolmente dolce. La crosta è di colore giallo intenso, compatta e abbastanza dura. La pasta è molto profumata, di colore bianco avorio. Ottimo come fine pasto con mieli o confetture o come ingrediente per la preparazione di primi piatti.

Peso: ca. 2,0 - 3,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 5 mesi

CAPRINI 7 CIELI

Dante, nel paradiso della Divina Commedia descrive i **7 cieli** corrispondenti ciascuno ad un pianeta del sistema solare. Va ricordato che all'epoca i pianeti conosciuti erano cinque più il sole e la luna. Questa linea di formaggi che utilizza una robiola di capra piemontese a latte crudo è dedicata, con diverse aromatizzazioni e colori, ai sette cieli dell'antichità.

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/O

Mercurio - pepe nero, verde e rosso.

Mercurio è l'astro che governa il mercoledì e rappresenta intelligenza, logica e creatività.

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/M

Marte - Banana e Uvetta.

Marte è l'astro che governa il martedì e rappresenta passionalità, forza ed audacia.

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/V

Venere - semi di papavero e bacche rosa.

Venere è l'astro che governa il venerdì e rappresenta l'amore, la bellezza ed il piacere.

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/L

Luna - frutti di bosco e petali di rosa.

La luna è l'astro che governa il lunedì e rappresenta emotività, sensibilità ed intuizione.

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/G

Giove - lavanda e erbe mediterranee.

Giove è l'astro che governa il giovedì e rappresenta la fusione di istinto e ragione di passione e riflessione

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/S

Sole - petali di fiori colorati.

Il Sole è l'astro che governa la domenica e rappresenta la potenza, la forza e l'energia.

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprini 7 Cieli

-Piemonte- cod. FITA066/T

Saturno - bacche di ginepro e rosmarino.

Saturno è l'astro che governa il sabato e rappresenta la razionalità, concentrazione e la tenacia.

Peso: 270 - 370 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Caprottina

-Lombardia- cod. FITA112

Formaggio da tavola con crosta rugosa e struttura compatta, dal sapore dolce, persistente ed aromatico. Ottimo da degustare con verdure fresche di stagione o grigliate.

Peso: 1,5 kg **Stagionatura**: 40 giorni

Caprotto Riserva

-Sardegna- cod. FITA075 (15 kg), FITA113 (3 kg)

Forma cilindrica, pasta compatta, color paglierino chiaro, gusto intenso e piacevole; ottimo da scagliare in fresche insalate o da abbinare a confetture e mieli.

Peso: 15 kg (Porzione minima ¼) o forma da 3 kg **Stagionatura**: 4 mesi

Carré di Capra

-Lombardia- cod. FITA117

Formaggio fresco a crosta fiorita, dalla pasta bianca, morbida e cremosa. Leggerezza e gusto trovano equilibrio nel sapore delicato e leggermente acidulo.

Peso: 400 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Robiola di Roccaverano DOP

Presidio Slow Food

-Piemonte- cod. FITA175 (La Masca), FITA173 (Marconi)

La Robiola di Roccaverano è l'unico formaggio italiano di capra DOP. **Latte crudo**, fresca, tenera e compatta. L'alimentazione delle capre, che al foraggio verde uniscono erbe aromatiche, conferisce al latte un sapore particolare. Può essere gustata fresca con sapore delicato, oppure stagionata con un sapore più marcato e gusto pieno. Si consiglia di abbinarla con un vino bianco e leggero.

Peso: 250 - 300 g **Stagionatura**: 15 - 20 giorni

Stracco di Capra

-Lombardia- cod. FITA020

Lo "**Stracco di capra**" è uno stracchino stagionato di capra, che nasce in modo artigianale esclusivamente con latte di capra intero. Aromatico, dolce e gustoso. Stracco è una particolarità dal pregiato sapore caprino. Formaggio da tavola da consumarsi come secondo piatto o a fine pasto. In cucina si presta alle più svariate preparazioni in modo particolare per arricchire primi piatti; fonde facilmente.

Peso: 2,3 kg **Stagionatura**: 40 - 50 giorni

IL TAGLIERE S.r.l.

Tronchetto di Capra con erbe e fiori

-Lombardia- cod. FITA149

Formaggio fresco di latte di capra a forma di cilindro. Viene ricoperto e fatto affinare da fiori ed erbe fresche di montagna che gli conferiscono un aspetto e un sapore unico. Il gusto del latte dolce di capra si mescola al profumo e al gusto di menta e liquirizia delle erbe. Delicato, fresco e anche piacevolmente coreografico nel piatto. **Peso**: ca. 150 g **Stagionatura**: 30 giorni

Latte di Bufala

Baffalo Blu®

-Lombardia- cod. FITA198

Pasta compatta e fondente in bocca, di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu verdastre. La lunga stagionatura conferisce a questo formaggio un sapore inconfondibile, deciso, intenso e fortemente aromatico. Il Baffalo Blu® è una specialità dal gusto unico.

Peso: ca. 6 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 60 giorni

Bufaletto

-Lombardia- cod. FITA199

Un mix di latte vaccino e bufalino italiano, abbinato ad una lunga e sapiente stagionatura, crea Bufaletto, un formaggio morbido, burroso e delicato dal sapore dolce e aromatico. Un formaggio leggero e digeribile, adatto a tutti i palati.

Peso: ca. 2,0 kg **Stagionatura**: 40 giorni

Camembert di Bufala®

-Lombardia- cod. FITA197

Il sapore del Camembert di bufala è unico, intenso e dolce.

Ideale da gustare su crostini di pane e in abbinamento con vini bianchi anche frizzanti. **Peso**: ca. 300 g

Latte di Bufala

Blu di Bufala

-**Lombardia**- cod. FITA030

Dalla forma quadrata, scalzo alto, la crosta rugosa e spessa racchiude un cuore di muffe verdi e blu ed un sapore intenso e pungente.
Sicuramente per gli amanti dei gusti forti e decisi questo formaggio può dare intense emozioni.

Peso: ca. 3,5 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 60 - 70 giorni

Quadrello di Bufala

-Lombardia- cod. FITA015

Questo formaggio di latte di bufala, crosta rugosa e irregolare, pasta morbida, colore avorio, ha un gusto intenso, sapido e duraturo. Una confettura di fragole o di fichi vi si accompagna piacevolmente.

Peso: ca. 2,4 kg **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Rugoso di Bufala

-Lombardia- cod. FITA200

Forma parallelepipeda, crosta rugosa e fiorita, pasta morbida, con occhiatura irregolare e un cuore cremoso. La pasta sprigiona un gusto coinvolgente, ottimo su un crostino di pane di Altamura caldo.

Peso: ca. 1,5 kg **Stagionatura**: 20 - 30 giorni

Mozzarella di Bufala Campana DOP

-Campania, Battipaglia- cod. FITA145

Mozzarella:
A palla da 250 g
Bocconcini da 50 g
Ciliegine da 30 g

Solo su prenotazione e in aggiunta ad un ordine standard

Formaggi Francesi

Latte Vaccino

Ami du Chambertin

-Bourgogne- cod. FFRA003

Formaggio artigianale, dalla pasta molle non pressata e non cotta, compatta sui bordi, fine e cremosa al centro. La crosta lavata con Marc de Bourgogne è segnata da pieghe e dopo l'affinamento assume un colore rosso mattone. Si consuma tutto l'anno e si presenta molto bene in un plateau.

Peso: 250 g **Stagionatura**: 30 giorni

Beaufort AOP

-Savoie- cod. FFRA019

Formaggio a pasta pressata, cotta di **latte crudo** intero, definito il principe dei Gruyère. Il suo gusto incomparabile deriva dall'unione di tre caratteristiche: il territorio, alta montagna del dipartimento della Savoia, le bovine da latte e il sapere ancestrale dei casari. Prodotto esclusivamente in zone di alta montagna deve la sua ricchezza di gusto alla varietà della flora degli alpeggi. **Peso**: 5 kg **Stagionatura**: 12 - 15 mesi

Bleu d'Auvergne AOP

-Auvergne- cod. FFRA007

Per produrlo si utilizza il **latte crudo** vaccino delle razze autoctone del Massiccio Centrale e per realizzare una forma occorrono circa 20 - 25 litri di latte. La crosta è sottile, biancastra, solitamente fiorita, la pasta, nè dura nè cremosa, è di color bianco avorio con le classiche venature blu, molto sottili e uniformemente ripartite. L'odore è molto intenso e persistente, il sapore è rustico, ricco e complesso, lievemente piccante con note di noci. In cucina è versatile: può essere usato per arricchire insalate a base di funghi, cicoria e frutta secca, o anche come ingrediente di soufflé, frittate e crepes. **Peso**: ca. 2,5 kg **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Brillat Savarin e Brillat Savarin petit IGP

- Ile de France- cod. FFRA020 (500 g), FFRA012 (petit 100 g)

Creato nel 1930, prese il nome dall'illustre gastronomo francese che riteneva il formaggio l'alimento indispensabile per ogni pranzo. Formaggio a pasta morbida, tripla panna, con sapore dolce ed una crosta fiorita dal colore bianco candido. Facilmente spalmabile e molto cremoso. Può essere degustato tutto l'anno ed accompagnato da un ottimo Champagne.

Peso: 500 g e 100 g **Stagionatura**: 30 giorni

Brie de Meaux AOP

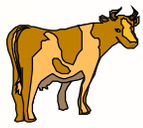
-Ile de France- cod. FFRA010, FFRA300 (farcitura al tartufo)

È stato proclamato re dei formaggi a crosta fiorita, prodotto solo con latte intero, a pasta molle di color giallo pallido con un leggero gusto di nocciola. Sono forme grandi dal diametro di 50 cm. La sua stagione migliore è da novembre a giugno. Generalmente si gusta a fine pasto.

Peso: ca. 3,0 kg **Stagionatura**: 60 giorni Disponibile tutto l'anno.

Peso: ca. 1,5 kg (farcitura al tartufo) Solo nel periodo natalizio.

IL TAGLIERE S.r.l.



Brie de Nangis

-Ile de France- cod. FFRA015

Più piccolo del Brie de Meaux con un diametro di ca. 22 cm. La sua pasta è morbida, di colore paglierino, dal sapore intenso, con crosta fiorita che può presentare venature giallognole nei differenti gradi di maturazione.

Peso: 1,0 kg **Stagionatura**: 40 giorni

Camembert al Calvados

-Normandia- cod. FFRA031

È un formaggio a **latte crudo** a cui viene tolta la crosta prima di essere messo a nel Calvados. Questa procedura rende il formaggio particolarmente saporito e gli conferisce un tipico aroma di frutti. Il Camembert al Calvados è una delle specialità regionali della Normandia. **Peso**: 150 g **Stagionatura**: 30 giorni

Disponibile da ottobre a marzo

Camembert allo Champagne

-Normandia- cod. FFRA116

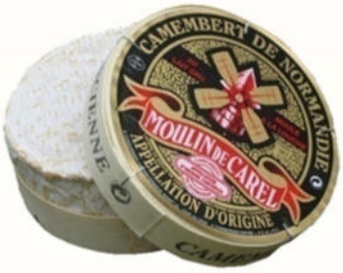
Morbidi formaggi fatti nella regione del Calvados maturati per 30 giorni e regolarmente lavati con Champagne. Il sapore delicato dello Champagne si diffonde fino al cuore e la maturazione genera una struttura cremosa. **Peso**: 240 g

Disponibile solo nel periodo Natalizio

Camembert de Normandie AOP -Graindorge-

-Normandia- cod. FFRA255

Il camembert è stato creato da Marie Harel nel lontano 1791 ed è considerato uno degli emblemi gastronomici della Francia. Al **latte crudo** viene aggiunto il caglio e la cagliata viene versata a mano in uno stampo con un mestolo (per 5 volte a distanza di 60 min per ogni camembert) viene poi salato, arricchito di fermenti e obbligatoriamente confezionato in scatole di legno di pioppo. **Peso**: 250 g **Stagionatura**: 3 - 6 settimane



Camembert de Normandie AOP -Moulin de Carel-

-Normandia- cod. FFRA030

Il vero Camembert è un cilindro di 10 cm. di diametro e di 3 - 4 cm. di spessore, venduto in scatole di legno con coperchio. A **latte crudo** con pasta morbida e crosta fiorita; sono necessari 2 litri di latte intero per fare un Camembert. Per il suo particolare sapore la sua degustazione è sempre eccellente. Ottimo a fine pasto servito in crocchette e canapè.

Peso: 250 g **Stagionatura**: 3 - 6 settimane

Chablis

-Bourgogne- cod. FFRA035

Formaggio a pasta molle dal sapore deciso, crosta lavata con vino Chablis, dal colore arancio intenso e da un profumo particolare. Viene presentato nella caratteristica confezione di legno dal peso di 250 g. Il periodo ottimale per gustare questo formaggio è da ottobre a maggio.

Peso: 250 g **Stagionatura**: 30 giorni

Chaource AOP

-Champagne- cod. FFRA040

È un formaggio a pasta morbida e bianca, di consistenza un po' granulosa. È prodotto tutto l'anno, ma il migliore è quello prodotto con il latte di maggio, perché ha un sapore più intenso di nocciola anche se leggermente acido. Forma cilindrica, indicato anche per l'aperitivo tagliato a cubetti. **Peso**: 250 g **Stagionatura**: 30 giorni

Coeur de Neufchatel AOP e Coeur de Coupigny

-Neufchatel- cod. FFRA060 (Coeur de Neufchatel), cod. FFRA055 (Coeur de Coupigny)

È il formaggio più vecchio della Normandia le cui origini risalgono al 1035 d.C. durante la guerra dei Cento Anni, per la festa di fine anno, la leggenda racconta che le giovani donne offrivano ai soldati inglesi formaggi a forma di cuore come segno d'amore. Prodotto con **latte crudo**, la crosta è asciutta, vellutata e friabile, la pasta è compatta ma elastica e cede alla pressione. **Peso**: 200 g, **Stagionatura**: 30 - 40 giorni ca. **Il Coeur de Coupigny** è la versione in miniatura del Coeur de Neufchatel. Ottimo come monoporzione per antipasti.

Peso: 30 g **Stagionatura**: 15 giorni Confezione minima: 20 pz - **Solo su Ordinazione**

Comté AOP

-France Comté- cod. FFRA064

Il Comté è un formaggio a **latte crudo**, speziato a pasta dura, dal peso di ca. 35 kg. Al taglio mostra una pasta consistente ed elastica che si scioglie in bocca lasciandovi un sapore dolce. La salinità è spiccata ma armonica e il sapore ha un sottofondo di noce.

Peso: ca. 35 kg (Porzione minima $^1/_{16}$) **Stagionatura**: 15 mesi

Comté AOP - 30 mesi

-Francia cod. FFRA033

Comté stagionato oltre 30 mesi nelle grotte di Fort Saint Antoin. Dopo la maturazione viene fatta una nuova selezione personalizzata in funzione delle esigenze dei clienti. Il Maitre Affineur ricerca la finezza della pasta, la ricchezza e la profondità degli aromi. Questo Comté, regalo della natura, si caratterizza per una sinfonia di aromi esaltanti. Questa selezione raggruppa cosi le migliori forme che si possano trovare.

Peso: ca. 35 kg (Porzione minima $^1/_{16}$)

Delice de Bourgogne

-Bourgogne- cod. FFRA066

Creato nel XVIII secolo da A. Brillat-Savarin, prodotto con latte vaccino è ricco di sapore ed è molto cremoso grazie alla doppia aggiunta di crème fraiche, dolce, delicato ma soprattutto equilibrato. Il miglior periodo per degustarlo va da giugno a novembre, ma è buonissimo anche tutto l'anno. Suggeriamo di spalmarlo sopra una baguette croccante alle noci. **Peso**: 2 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Epoisse de Bourgogne AOP

-Bourgogne- cod. FFRA075

Formaggio fatto con latte intero, la pasta rimane molle e la crosta rosso-arancio è lavata con vino bianco e acquavite. Sapore piccante e fondente in bocca. La produzione invernale è più saporita, quella estiva più cremosa. Da novembre a maggio è il suo periodo migliore di degustazione.

Peso: 250 g **Stagionatura**: 3 - 6 settimane

Fol Epì

-Normandia- cod. FFRA008

"Fol Epì" vuol dire spiga di grano selvatica, questo nomignolo è stato scelto dai produttori per richiamare la natura genuina e il gusto estivo di questo gradevole formaggio. Il Fol Epì è un formaggio a pasta semidura, cotta e pressata, di colore giallo, compatta e fondente, con grandi occhiature e morbida al taglio. La crosta è sottile e riporta il nome del prodotto marchiato a fuoco. La forma richiama una pagnotta di pane con spighe in rilievo. **Peso**: 3 kg **Stagionatura**: 40 giorni

Fourme d'Ambert AOP

-Rhone Alpes- cod. FFRA071

Formaggio a **latte crudo** che si presenta come un cilindro di 20 cm di altezza, 13 cm di diametro. La crosta è di colore grigio e presenta muffe bianche, gialle e rosse, la pasta è cremosa, di colore bianco panna con occhiatura irregolare ed erborinature che variano dal blu al verde. Ha un sapore dove prevale la nota dolce, ma il finale è amarognolo e sapido. Si abbina bene ai vini appassiti o muffati come il Sauternes o anche ad un rosso corposo come un Dolcetto. **Peso**: ca 2,0 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Grand Mogol

-Ile de France- cod. FFRA081

Formaggio a pasta molle, grassa e delicata dal sapore dolce. Si presenta in una confezione di balsa a forma cilindrica del diametro di 8 cm. e dall'altezza di 7 cm. Si può degustare accompagnato a verdure fresche d'estate o scaldato sopra un letto di patate bollite d'inverno.

Peso: ca. 200 g **Stagionatura**: 30 giorni

Langres AOP

-Champagne- cod. FFRA090

Formaggio a pasta molle, di forma troncoconica e prodotto nell'alta Marne. La sua crosta è morbida, rugosa, di colore arancio, con la presenza di muffe bianche e nasconde una pasta giallastra, compatta molto gradevole al palato. Si degusta seguendo un'usanza: si riempie la sua "fontaine" con champagne, vino rosso o acquavite, lasciandolo macerare per qualche ora. **Peso**: ca. 180 g **Stagionatura**: 30 giorni

Mimolette

-Fiandre- cod. FFRA050 (12 mesi)

Chiamato anche Vecchia Olanda o Boule de Lille, questo curioso formaggio presenta una pasta pressata, dura, di colore arancione-rossiccio grazie alla presenza della bacca messicana annatto che viene aggiunta nella cagliata: la crosta è secca e dura di colore grigio-bruno. Ha un sapore intenso e deciso. Buono scagliato sopra carpacci di carne e pesce.

Peso: 2,5 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 12 mesi ca.

Mont d'Or AOP

-France Comté- cod. FFRA104

Stretto da una cintura di abete attorno alla quale spesso si forma una muffa nobile, viene confezionato in scatole di legno circolari. È un formaggio a **latte crudo** con la crosta fiorita, di un colore che va dal bianco candido al bruno, la pasta di color avorio ha una consistenza cremosa e untuosa, leggermente filante. Ottimo riscaldato al forno con delle patate e servito con "foglie sottili" di speck. **Disponibile da ottobre a marzo**

Peso: 350 g **Stagionatura**: 30 giorni

Montbriac

-Auvergne- cod. FFRA101

Si chiama anche Rochebaron e viene prodotto iniettando del *Penicillium glaucum* nella cagliata così da produrre vene blu all'interno della cremosa pasta. Fatto stagionare per almeno 30 giorni, in parte nelle grotte del Massiccio Centrale. Rivestito con una crosta di cenere edibile, il ricco e cremoso Montbriac ha un sapore caratteristico di blu, pur non essendo molto forte o aggressivo. Ottimo con crosta di pane e frutta fresca.

Peso: 500 g **Stagionatura**: 30 giorni

Morbier AOP

-France Comté- cod. FFRA131

Formaggio a **latte crudo** e pasta pressata e crosta naturale, spazzolata. Il centro della forma è segnato da una striatura orizzontale di carbone vegetale. Crosta sottile di un colore che va dal arancio chiaro al beige. La pasta, di colore avorio o giallo pallido, ha un gusto schietto, una consistenza morbida e burrosa, tra l'asciutto e il pastoso. Presenta piccole occhiature di forma omogenea. Adatto per le fondute.

Peso: 6,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 90 giorni

Munster Petit AOP

-Alsazia- cod. FFRA110

Formaggio a **latte crudo** che viene lavato con acqua salata e rivoltato regolarmente per almeno 21 giorni in ambienti specifici che favoriscono lo sviluppo dei microorganismi del rosso, idonei a conferire il colore arancione alla crosta. Sapore aromatico e deciso. È buono a partire da 6 settimane di stagionatura, ma è migliore dopo 2 mesi, quando sprigiona tutto il suo inconfondibile "odore". **Peso**: 200 g **Stagionatura**: 30 giorni

Petit Livarot AOP

-Normandia- cod. FFRA096

È un formaggio di fattoria, dalla pasta molle con sapore deciso e forte odore di terra. Servito a fine pasto ma eccellente anche con l'aperitivo. La crosta di un colore rosso-bruno presenta la brillantezza di una terracotta verniciata. Da novembre a giugno il suo periodo migliore.

Peso: 270 g **Stagionatura**: 2 mesi

Petit Pont l'Eveque AOP

-Normandia- cod. FFRA121

Formaggio a pasta molle, crosta lavata affinata a secco. Ha la forma di carrè. Il disciplinare prevede che venga prodotto con latte freschissimo, appena munto ed alla temperatura corporea dell'animale. È un classico che non può mancare nel plateau. Ottimo con una confettura di giuggiole.

Peso: ca. 240 g **Stagionatura**: 2 mesi

Pierre Robert e Perre Robert petit

-Ile de France- cod. FFRA115 (500 g), cod. FFRA011 (100 g)

Quando Robert Rouzaire e il suo amico Pierre cominciarono a stancarsi del loro Brillat-Savarin, furono colpiti da un'ispirazione: iniziarono la stagionatura del formaggio nelle loro cave, così da sviluppare ulteriormente il sapore e diventare ancora più cremoso. Il risultato è stato chiamato, per ovvie ragioni, con i loro nomi. Di forma rotonda con uno spessore di 6 - 7 cm e un diametro di 10 cm è buono tutto l'anno.

Peso: ca. 500 g e 100 g **Stagionatura**: 40 giorni

Raclette de Savoie IGP

-Savoia- cod. FFRA130

È un formaggio le cui origini risalgono a molti secoli fa; il termine 'raclette' deriva da *racler*, che significa raschiare. È un formaggio grasso e profumato che viene servito caldo utilizzando l'apposito apparecchio. Quando la pasta comincia a colare si toglie con una lama di coltello e si fa scivolare, generalmente su un letto di patate. È un piatto molto saporito.

Peso: 6,0 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 60 giorni ca.

Reblochon AOP

-Savoia- cod. FFRA135, FFRA301 (Fermier)

Formaggio a pasta molle di colore giallo, omogenea, leggermente salata e pressata, molto grassa, di forma rotonda 14 cm di diametro e 3,5 cm di altezza. Sapore delicato con sentore di nocciola. Servito con patate bollite esprime al meglio la sua personalità.

Peso: 500 g **Stagionatura**: 40 giorni

Regal Bourgogne all'uvetta

-Bourgogne- cod. FFRA118

Il formaggio di base è sempre il Brillat Savarin, al quale viene aggiunta della panna durante la lavorazione e successivamente viene ricoperto di uva passa macerata in acquavite di prugne, che trasforma questo formaggio in un dessert meraviglioso ed intrigante, specialmente se servito tiepido insieme ad una pera cotta nel vino.

Peso: 350 g **Stagionatura**: 30 giorni ca.

Regal Bourgogne alle erbe

-Bourgogne- cod. FFRA148

Il formaggio ha la stessa lavorazione, cremosità e consistenza del Brillat Savarin. Viene ricoperto di erba cipollina e altre erbe aromatiche che gli conferiscono un sapore fresco e accattivante. Ottimo spalmato su un crostino di pane caldo accompagnato da un calice di bollicine. **Peso**: 350 g **Stagionatura**: 30 giorni ca.

Saint Felicien -Tentation-

-Dauphine- cod. FFRA145

Formaggio con un 70% di materia grassa, dolce e cremosissimo, crosta naturale di colore bianco-avorio, pasta morbida e saporita. Si degusta molto bene sia in assortimento con altri formaggi che in abbinamento ad una confettura di visciole. Dal sapore gradevole, può essere servito a fine pasto, ma, tagliato a piccoli spicchi, è adatto anche per accompagnare l'aperitivo.

Peso: 200 g **Stagionatura**: 30 giorni

Saint Felicien

-Dauphine- cod. FFRA080

Meno "raffinato" e più economico del precedente in quanto prodotto da latte termizzato ma simpaticamente confezionato in terrine di coccio rotonde, belle anche da portare in tavola dopo essere state per qualche minuto in forno ed accompagnate con verdure fresche e crude.

Peso: 180 g **Stagionatura**: 30 giorni

Saint Marcellin -Tentation- IGP

-Dauphine- cod. FFRA150

Uno dei formaggi più apprezzati dal re Luigi XI di Francia nel XV secolo. La crosta, talvolta leggermente ondulata, deve essere in gran parte o totalmente ricoperta da muffe caratterizzate dai colori seguenti: bianco, beige o grigio-azzurro. Al taglio, la pasta color crema è liscia e omogenea e può presentare occhiature. In bocca la crosta è appena percettibile. Si distingue per un gusto deciso e ricco di aromi. **Peso**: 100 g

Saint Marcellin IGP

-Dauphine- cod. FFRA091

Versione a latte termizzato della cremosa lavorazione casearia di Dauphine. Il coccio permette di scaldare il formaggio, mantenendo il calore e la cremosità, offrendo cosi una degustazione ottimale del prodotto.

Peso: 80 g

Salers AOP

-Auvergne- cod. FFRA155

Formaggio francese che deve il suo nome al piccolo villaggio omonimo, uno dei più belli della Francia, e alla razza bovina da cui si ottiene il latte. Il Salers è un formaggio artigianale a pasta pressata, non cotto, prodotto in piccole fattorie con **latte crudo**, di mucche Salers, che si nutrono esclusivamente di erbe e fiori di prateria, dalla primavera.

Peso: dai 35 ai 50 kg (Porzione minima $^1/_{16}$) **Stagionatura**: 6 mesi

Toma di Montagna alle castagne

-Rhone Alpes- cod. FFRA146

Prodotto con latte termizzato vaccino nel piccolo comune di Montferrat, (1.286 abitanti) da un caseificio a conduzione familiare. Un formaggio dalla pasta morbida e dalle modeste occhiature con profumo e sapore di grande espressione, non tanto per le castagne, quasi impercettibili, quanto per la piacevole sensazione di latte fresco. **Peso**: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 3 mesi

Disponibilità: autunno / inverno

Solo su Ordinazione

Toma di Montagna alle violette

-Rhone Alpes- cod. FFRA099

Un formaggio dalla pasta morbida e dalle modeste occhiature con gli steli ed i petali di violetta all'interno della pasta stessa. Il profumo ed il sapore sono di grande espressione non tanto per le violette, quasi impercettibili, quanto per la piacevole sensazione di latte fresco. Prodotto con latte termizzato dallo stesso caseificio della Toma di Montagna.

Peso: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: ca. 3 mesi

Disponibilità: primavera / estate **Solo su Ordinazione**

Troyes aux herbes

-Bourgogne- cod. FFRA106

Formaggio a latte vaccino pastorizzato arricchito con panna fresca e ricoperto da una miscela di erbe dove spicca il sapore dell'erba cipollina e di una leggera agliatura. Sapore fresco e stuzzicante ideale come antipasto su crostini di pane accompagnato da un vino bollicine.

Peso: ca. 2,0 kg

Stagionatura: 25 giorni

Burro

Burro Dolce

-Poitou-Charentes- cod. FFRA200

Questo burro è prodotto dalla Latteria La Viette che da più di un secolo produce solo burro. L'acqua di sorgente che serve per lavare il burro gli dona un gusto incomparabile e un inconfondibile profumo di latte. Particolarmente adatto per l'alta pasticceria, il suo semplice gusto viene però esaltato degustandolo in semplici crostini di pane.

Peso: 5,0 kg

Burro Demi-sel

-Poitou-Charentes- cod. FFRA201

Peso: 5,0 kg

Burro Le Conviette

-Poitou-Charentes- dolce (FFRA151), demi-sel (FFRA029)

Burro in confezione da 3 kg composta da cinque scatoline contenenti ciascuna 40 caramelline di burro da 15 g. Ottimo da proporre a colazione per aperitivi gourmet o accompagnato a salmone, acciughe o caviale.

Solo su ordinazione, disponibile in 15 giorni. Shelf-life: 20 giorni

Burro Dolce

-Bretagna- cod. TART001

Peso: 250 g

Burro Demi-sel

-Bretagna- cod. TART010

Peso: 250 g

Burro di Capra

-Inghilterra- cod. GB010

Occorrono circa 25 litri di latte caprino per ottenere 1 kg di questo burro. Il modo migliore per sfruttare le caratteristiche del burro di capra e gustarne al massimo il sapore è quello di utilizzarlo a crudo. Prepariamo delle tartine sfiziose da servire durante l'aperitivo lavorandolo in una ciotola fino a renderlo cremoso, amalgamandovi delle erbette tritate e un pizzico di sale e pepe, spalmiamone un velo su delle fettine di pane tostato e guarniamo con un gamberetto intero o una fettina di salmone affumicato e qualche foglia di rucola. Et voilà, ospiti meravigliati. **Peso**: 250 g

Burro

GASLONDE

Burro de BARATTE **- conformato a mano-**

ovvero un burro prodotto ancora a mano con la zangola (in francese *Baratte*). La zangola è uno strumento che trasforma la crema di latte in burro. Lo scorrimento, generato dal movimento meccanico, provoca la separazione delle particelle di grasso contenute nella crema del siero di latte che agglomerando formano i grani di burro che vengono estratti, lavati ed impastati. La rottura può durare da trenta minuti a due ore.

Provenienza: Normandia

- Su ordinazione -

DOLCE 125 g cod. FFRA103

DEMI-SEL 125 g cod. FFRA102

LIMONE, SPEZIE E ALGHE 100 g

cod. FFRA105 - **Su ordinazione** -

YUZU 100 g

cod. FFRA113 - **Su ordinazione** -

OLIO D'OLIVA E LIMONE 100 g

cod. FFRA119 - **Su ordinazione** -

SPEZIE CON ERBE AROMATICHE 100 g

cod. FFRA158 - **Su ordinazione** -

Latte di Capra

Banon de Chevre AOP

-Provence- cod. FFRA002

Prodotto con **latte crudo** di capra proveniente esclusivamente dalle razze autoctone, allevate a pascolo, il BANON AOC è un formaggio a pasta molle che si presenta ricoperto da foglie di castagno e legato con steli di rafia naturale disposti a raggiera. La pasta cremosa e morbida è di color giallo crema ed ha un aroma delicato che con la stagionatura diventa più intenso… spiccatamente caprino. **Peso**: 100 g

Bleuet de Chevre

-Berry- cod. FFRA024

Formaggio erborinato ottenuto da latte di capra 100%. È una specialità unica che si distingue per la sua forma triangolare e si differenzia per la sua crosta fiorita. Durante la maturazione, il *Penicillium roqueforti* si sviluppa nella pasta creando striature blu/verdastre. La sua fine e delicata erborinatura soddisfa i palati di tutti i tipi ed in tutte le occasioni rimarrà cremoso. Dopo le otto settimane di affinatura sprigionerà elegantemente tutti i suoi migliori aromi. **Peso**: 1,5 kg **Stagionatura**: 30 giorni ca.

Bouton d'Oc

-Midì Pyrénées- cod. FFRA089

Un formaggio a **latte crudo** dall' inusuale forma di pera con un fuscello centrale. Come in tutti i formaggi di capra la stagionatura favorisce la formazione di muffe naturali. Il sapore è estremamente piacevole, diventa più pronunciato con la maturazione, pur rimanendo una delizia per il palato. Ottimo con una fettina di salmone ed un bollicine.

Peso: ca. 20 g Confez. da 24 pezzi **Stagionatura**: 20 giorni

Chabichou du Poitou AOP

-Poitou- cod. FFRA037

Formaggio a pasta molle prodotto esclusivamente con **latte crudo** di capra, munto e portato subito a coagulazione. La cagliata viene posta in stampi a forma di cono con il mestolo. Durante l'affinamento, la crosta diventa bianca con sfumature grigio-blu. La pasta è compatta, dolce e burrosa, lascia in bocca una sensazione di crema.

Peso: 150 g **Stagionatura**: 30 giorni

Crottin de Chavignol AOP

-Berry- cod. FFRA070

Prodotto con latte termizzato di capra, forma cilindrica leggermente bombata, con crosta fine a volte ricoperta di muffe bianche. La pasta si presenta bianca o avorio, liscia e compatta, e può diventare friabile dopo un prolungato affinamento.

Da preparare al cartoccio accompagnato a verdure grigliate.

Peso: 60 g **Stagionatura**: 30 giorni

Crottin con Albicocca

-Aquitania- cod. FFRA013

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con cubettini di albicocche.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

IL TAGLIERE S.r.l.

Crottin con Ananas

-Aquitania- cod. FFRA021

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con cubettini di ananas.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin con Erba Cipollina

-Aquitania- cod. FFRA034

Ottimi come entrée. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con erba cipollina sminuzzata.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin Mandorle e Pistacchi

-Aquitania- cod. FFRA018

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con mandorle e pistacchi.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin Mela e Cannella

-Aquitania- cod. FFRA120

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con cubetti di mela e cannella sminuzzata.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin con Mirtilli

-Aquitania- cod. FFRA065

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con mirtilli rossi.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin con Pepe Nero

-Aquitania- cod. FFRA067

Ottimi come entrée . Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con pepe nero.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin con Pepe Verde

-Aquitania- cod. FFRA074

Ottimi come entrée. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con pepe verde.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin con Uvetta Bionda

-Aquitania- cod. FFRA082

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con uvetta bionda. Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Crottin con Uvetta Bruna

-Aquitania- cod. FFRA086

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con uvetta bruna.

Peso: 80 g confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi

Le Feuille de Chevre

-Midi Pyrénées- cod. FFRA087

Prodotto da un piccolissimo casaro, la Feuille è un formaggio a **latte crudo** di capra dolce ed equilibrato, senza eccessi di sale, con una flebile acidità. La sua struttura è elastica e cremosa con un cuore fondente. Il caseificio si trova ad Alvignac è un comune francese di 573 abitanti situato nel dipartimento del Lot nella regione del Midi-Pirenei. Materia grassa 45%.

Peso: 120 g **Stagionatura**: 15 giorni ca.

Le Figuette

- Midi Pyrénées- cod. FFRA085

Piccolo formaggio a **latte crudo** di capra "strizzato" all'interno di uno straccio di cotone che gli conferisce una forma curiosa e simpatica.

Peso: 80 - 90 g **Stagionatura**: 30 giorni ca.

Confezione da 12 pezzi

L'Occitan

-Perigord- cod. FFRA077

Questo formaggio di capra porta l'emblema della sua regione: la croce occitana sulla superficie spolverata con carbone vegetale. Latte crudo con un gusto che si arricchisce dopo l'affinamento, da fresco presenta una pasta liscia e fine con un sapore delicatissimo. Prodotto dalla fattoria di Linol nel Perigord.

Peso: 150 g **Stagionatura**: 30 giorni

OVALE di CAPRA

-Poitou- cod. FFRA028

L'ovale di capra è un formaggio a pasta molle e crosta fiorita ricoperta da un leggero strato di polvere di carbone vegetale. Latte pastorizzato, gusto dolce con retrogusto caprino, leggermente salato con il sale dell'Isola del Re.

Peso: 170 g **Stagionatura**: 30 giorni

MOTHAIS sur FEUILLE

-Poitou- cod. FFRA078

Caprino a pasta soffice, a **latte crudo**, presenta una crosta naturale di un bel bianco gesso. Viene affinato sopra una foglia di castagno che ne regola il tasso di umidità, in cantine asciutte e ventilate. La pasta che tende al fondente ha un gusto delicato ed è protetta da una crosta sottile che ne esalta il sapore. **Peso**: ca. 200 g **Stagionatura**: 30 giorni

PICODON AOP

-Rhone Alpes- cod. FFRA026

Piccolo formaggio a **latte crudo** dal gusto aspro proveniente dalle regioni francesi più meridionali percorse dal Rodano. La crosta è ricoperta di muffa bianca o bluastra mentre la pasta è soda e tende a sbriciolarsi con la maturazione. Particolarmente delizioso alla griglia, ma anche marinato in vino bianco o in olio di oliva è un piacere per il palato. **Peso**: 60 g **Stagionatura**: 30 giorni

PICOLIN

-Périgord Quercy- cod. FFRA069

Formaggio di capra a pasta molle e crosta fiorita. Sotto la sua crosta fine e delicata, questo formaggio offre una consistenza cremosa e delicata che viene apprezzata soprattutto dagli amanti dei formaggi di capra.

Peso: 170 g **Stagionatura**: 30 giorni

POULIGNY ST. PIERRE AOP

-Berry- cod. FFRA125

Prodotto con **latte crudo**, crosta naturale di colore grigio perla, pasta molle, liscia e bianca. Al gusto è piuttosto aromatico; stagionato risulta piccante, da fresco, si utilizza tagliato a cubetti nell'insalata condita con olio di noci, o a fette, caldo su pane tostato. Ottimo abbinato con confettura di pere o fichi.

Peso: 300 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

ROCAMADUR AOC

-Périgord Quercy- cod. FFRA027

È un piccolo formaggio a forma di disco rotondo e piatto di pura capra fatto solo con **latte crudo** intero. La sua pasta cremosa libera sapori sottili di crema, burro e nocciola. Se sapete resistergli, potete gustarlo secco: i suoi aromi saranno decisamente più intensi.

Peso: 35 g **Confezione da 15 pezzi** **Stagionatura**: 30 giorni

Sainte Maure AOP

-Touraine- cod. New011

Tutti conoscono questo cilindro allungato, con una paglia che lo attraversa da parte a parte per lo spurgo del siero. **Latte crudo**, pasta molle uniforme di colore bianco-avorio. Sapore con leggero gusto di nocciola, delizioso. A fettine sottili accompagna l'aperitivo. Si può scaldare al forno e accompagnare con un miele di lavanda. Crosta con carbone vegetale.

Peso: 350 g **Stagionatura**: 30 giorni

Selles sur Cher AOP

- Touraine- cod. FFRA126

Formaggio di capra AOP, per ottenerne una formina occorrono 1,3 l di latte. La crosta è asciutta e ricoperta di carbone vegetale. Il sapore è acidulo e leggermente dolciastro. La pasta interna è bianca, cremosa e profumata.

Peso: 220 g **Stagionatura**: 30 giorni

Tomme de Chevre

-Poitou- cod. FFRA023

Formaggio caprino a pasta pressata non cotta di color bianco e a crosta lavata dal colore ambrato chiaro. Ottimo accompagnamento con un vino bianco o rosè, dal sapore fresco e gradevole permanente in bocca.

Peso: ca. 3,5 kg **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Triangolo di Capra

-Valle della Loira - cod. FFRA014

Uno splendido contrasto che esprime un'elegante enfasi in una forma originale : il matrimonio tra lamponi ed il Triangle d'Argental. Un formaggio francese di capra, prodotto artigianalmente in piccole quantità, a latte crudo, ricoperto con carbone vegetale. **Peso**: 150 g

Valençay AOP

-Touraine- cod. FFRA005

Formaggio a **latte crudo** dalla forma di piramide tronca, con la crosta ricoperta di carbone vegetale. Pasta compatta, sapore e gusto buono e profumato; con la stagionatura la pasta diventa secca e friabile esaltandone il sapore.

Peso: ca. 320 g **Stagionatura**: 30 giorni

Curiosità…

La zona della Loira ha una storia secolare per quanto riguarda l'allevamento delle capre e l'attività casearia, che affonda le sue origini nell'epoca carolingia. Si narra che fu un castellano della cittadina di Valençay a far conoscere il prelibato formaggio omonimo alla mensa imperiale di Napoleone Bonaparte nei primi anni dell'Ottocento. Originariamente il Valençay aveva una forma piramidale, ma quando Napoleone lo vide andò su tutte le furie perché quella forma gli ricordava le piramidi d'Egitto, dove subì una pesante sconfitta, e con un gesto impulsivo prese la spada e gli tagliò la parte superiore, riducendolo ad un tronco di piramide, forma che il Valençay mantiene tutt'ora.

Latte di Pecora

Le Brebiou

-Pirenei Atlantici- cod. FFRA260 (1,5 kg), FFRA107 (180 g)

Un tocco di freschezza e un sapore delicato che proviene dal latte di pecora basca **béarnaisec** con testa chiara. Per apprezzarlo al meglio si può accompagnare con del pane di Altamura abbrustolito o del pane alle noci. Il Brebiou è un formaggio a pasta molle con crosta leggermente fiorita. Il suo gusto esprime tutto il sapore del latte fresco di pecora. **Peso**: ca. 1,5 kg o 180 g **Caglio Vegetale**

Fleur de Maquis

-Corsica- cod. FFRA025

Le Fleur de Maquis è prodotto in Corsica con latte pastorizzato di pecora, ricoperto da erbe aromatiche tipiche della macchia mediterranea (rosmarino, santoreggia) e da bacche di ginepro. Pasta bianca, omogenea, molle e fondente, leggermente croccante sotto la crosta. Sapore persistente che contrasta la dolce freschezza lattea e gli aromi dati dalle erbe che lo ricoprono. Prodotto da ottobre a giugno.

Peso: ca. 400 g

Roquefort AOP

-Rouergue- cod. FFRA140

Formaggio a **latte crudo** di pecora, crosta naturale, pasta omogenea, bianca, liscia, grassa, erborinata, con venature blu-verdi uniformi; sapore aromatico, piccante e leggermente salato. È importante gustarlo a temperatura ambiente come tutti i formaggi. Sopra un'insalata di frutta con due gocce di aceto balsamico forma un connubio intrigante di sapori.

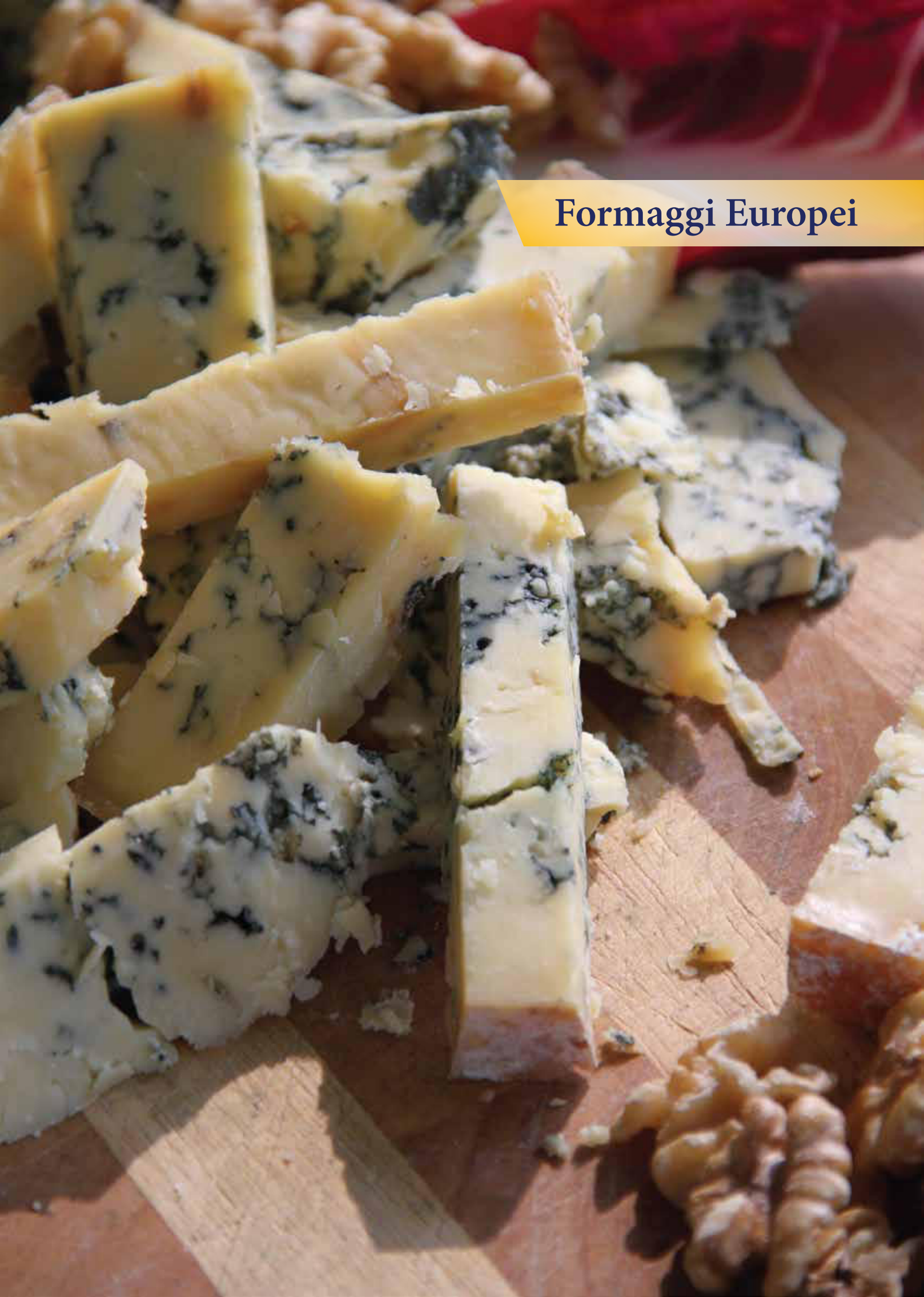
Peso: 1,3 kg **Stagionatura**: 60 giorni

Curiosità…

Si racconta che un giovane pastore innamorato si lasciò distrarre da una pastorella e dimenticò un pezzo di pane di segale e della cagliata di pecora in una grotta. Alcuni mesi più tardi ritornato sul posto, trovò la sua cagliata inoculata naturalmente dalle muffe del pane. La provò: era nato il Roquefort !

Prodotto da oltre mille anni il Roquefort è uno dei formaggi più antichi di Francia ed è anche il primo a cui è stata riconosciuta la Denominazione di origine nel 1925.

IL TAGLIERE S.r.l.



Formaggi Europei

Formaggi Inglesi

Blacksticks Blue

-Lancashire- cod. GB011

Il Blacksticks Blue è un formaggio erborinato a pasta semi-morbida. Prodotto esclusivamente con latte pastorizzato, il formaggio viene stagionato per otto settimane, durante le quali sviluppa una tonalità ambra e, un sapore morbido e delicato. **Peso**: ca. 2,5 kg

Cheddar originale in sacco di juta

-Newton St. Cyres- cod. GB006

Il Cheddar prende il nome dall'omonimo villaggio di, nel Somerset. L'originale si riconosce per la sua crosta ricoperta di muffa, color grigio scuro, la pasta di colore giallo intenso. Il sapore, delicato e dolce, con toni di nocciola, diviene con la maturazione, forte e corposo, piacevolmente piccante.

Peso: ca. 25 kg (Porzione minima ⅛) **Stagionatura**: 6 mesi

Cheddar ceralacca nera

-Lancashire- cod. GB002

Il Cheddar è un formaggio popolarissimo e molto usato in Inghilterra. È adatto ad essere consumato sia come formaggio da tavola sia in un'ampia varietà di preparazioni come prodotti da forno dolci e salati, frittate, ripieni vari, gratinature sugli hamburger e sulle patate al cartoccio e in tante altre preparazioni culinarie.

Peso: ca. 2,5 kg **Stagionatura**: 10 - 12 mesi

Cheddar ceralacca rossa

-Lancashire- cod. GB007

Stesso produttore di quello con la cera nera e stessa ottima qualità però prodotto in forma circolare che con la cera di color rosso esprime la caratteristica del Cheddar inglese più venduto. Meno stagionato e più «amabile» rispetto alla crosta nera.

Peso: ca. 5,0 kg **Stagionatura**: 8 - 10 mesi

Cheddar al Tartufo

-Lancashire- cod. GB014

Prodotto nell'omonima città della regione del Somerset situata nel sud dell'Inghilterra è un tipico formaggio a pasta cruda: la cagliata, cioè, non viene cotta prima di essere messa in forma (come invece avviene con il Parmigiano-Reggiano), questo crea una pasta morbida, umida e burrosa anche dopo mesi di stagionatura. L'aggiunta di pezzettini di tartufo nero estivo nella cagliata contribuisce ad insaporire ed aromatizzare in modo equilibrato questo prodotto.

Red Leicester

-Inghilterra- cod. GB110

Un formaggio inglese prodotto seguendo un processo molto simile a quello del Cheddar… solo un po' più friabile e caratterizzato dal colore arancione intenso derivante dall'aggiunta nella cagliata del colorante vegetale annatto. Dal sapore piacevolmente pastoso è un ottimo accompagnamento all'hamburger preparato con un po' di cipolla e ketchup. **Peso**: 2,5 kg

Sage Derby

-Lancashire- cod. GB001

Il **Sage Derby** è un formaggio inglese di latte vaccino a pasta dura prodotto nel Derbyshire a **caglio vegetale** e aromatizzato alla salvia. Il colore verde del formaggio è dato infatti dal contenuto di salvia e altre verdure e/o erbe, come spinaci aggiunte in fase di lavorazione per ottenere l'effetto marmoreo. Il sapore è dolce con un delicato aroma di salvia.

Peso: ca. 2 kg (Porzione ½ luna) **Stagionatura**: 2 - 3 mesi

Shropshire Blue

-Nottingham- cod. GB004

Il suo colore arancione intenso è dovuto all'aggiunta nella cagliata del colorante vegetale annatto, venature verdi-blu completano il particolare contrasto di colori dello Shropshire blue. Sapore intenso, burroso, piacevole in bocca e persistente; come tutti gli erborinati trova un felice abbinamento con un vino passito. Caglio vegetale.

Peso: 7,5 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 5 - 6 mesi

Stilton Bianco ai Mirtilli

-Nottingham- cod. GB003

La combinazione di una moderata freschezza dello Stilton bianco ed il delicato sapore dei mirtilli caratterizzano questo formaggio a tutto campo, dall'antipasto al dessert.

Confezione: sottovuoto.

Peso: 1,0 kg (Porzione ½ luna) **Stagionatura**: 60 giorni

Stilton Bianco ai Mango e Zenzero

-Nottingham- cod. GB016

Si affianca alla versione con i mirtilli la combinazione di una moderata freschezza dello Stilton bianco con il delicato sapore del mango e la leggera nota piccante del ginger (Zenzero). Si può consumare dall'antipasto al dessert.

Peso: 1,0 kg (Porzione ½ luna) **Stagionatura**: 60 giorni

Stilton Blue DOP

-Nottingham- cod. GB012

A lungo conosciuto come il "Re dei formaggi", Blue Stilton è uno dei pochi formaggi tradizionali britannici a poter usufruire dallo status di "Denominazione d'Origine Protetta" della Commissione Europea. Solo i formaggi prodotti nelle tre regioni del Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire e preparati seguendo alcune precise regole, possono essere chiamati Stilton. Ci sono solo sei caseifici autorizzati a produrre Stilton. Gli inglesi usano gustarlo a fine pasto accompagnandolo con un buon vino liquoroso, il Porto, che ne esalta al massimo le proprietà organolettiche.

Peso: 7,5 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 3 - 4 mesi ca.

Formaggi Europei

Cahill's Porter e Cahill's al Vino Ardagh

-Irlanda- cod. IRL002 (Porter), IRL003 (vino Ardagh)

Formaggio irlandese preparato con la birra Porter più conosciuta al mondo: la Guinness. Prodotto con latte di mucca che viene mescolato a mano con birra scura che conferisce alla sua pasta una particolare maculatura di colore marrone dal simpatico impatto visivo. Caratteristiche principali: coperto da ceralacca di colore marrone scuro, forme Ø 20 centimetri, scalzo dritto di 7 - 8 cm di altezza. **Caglio vegetale.** Sapore equilibrato con toni tostati derivanti dalla birra. **Peso**: ca. 2,2 kg

Cashel Blue

-Irlanda- cod. IRL001

Erborinato della contea di Typperary di latte vaccino. Forma cilindrica, di piccole dimensioni ha una crosta di colore beige. Al taglio rivela una pasta che va dall'avorio al rosato, friabile in gioventù e tendente al cremoso se viene invecchiato. Le sensazioni gustative intense ed aromatiche richiedono l'abbinamento di un vino aromatico con residuo zuccherino a contrastare la sensazione di piccante. **Caglio vegetale**. **Peso**: 1,5 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi ca.

Gouda -artigianale-

-Olanda- cod. FFRA152

È il formaggio più conosciuto e consumato dei Paesi Bassi, simbolo della cultura casearia olandese che trova le sue radici già nel medioevo. Il nome deriva dall'omonima cittadina che si trova a pochi km da Rotterdam. Prodotto con **latte** vaccino **crudo** è un formaggio grasso a pasta semi-dura. La crosta del formaggio è liscia, asciutta, pulita. La pasta è morbida, di colore avorio-giallo, con leggera occhiatura.

Peso: ca. 10 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 12 mesi

Gutshöfer al pesto

-Olanda- cod. FFRA153

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino pastorizzato al gusto di pesto. Viene sottoposto ad affinatura con del pesto alla genovese fresco per un periodo di circa due mesi, grazie a questo procedimento acquista un bel colore verde brillante. Grattugiato sopra una pasta condita, con pomodorini freschi e del pesto, esalta il sapore e dona coreografia al piatto. Lo stesso effetto si ottiene sopra insalate fresche o risotti con verdure. **Peso**: ca. 2 kg **Stagionatura**: 8 mesi

Gutshöfer di capra

-Olanda- cod. FFRA006

È un formaggio a pasta dura che viene stagionato in cantine. Viene lavato due volte a settimana e durante la maturazione forma una crosta naturale che viene poi lucidata con del caramello a fine stagionatura. Dopo la stagionatura per otto mesi, il formaggio acquisisce un sapore intenso con un finale sottile e saporito.

Peso: ca. 2 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 8 mesi

Brugges à la Bière

-Belgio- cod. FFRA111

Dopo anni di continui tentativi questo caseificio è riuscito a trovare il giusto equilibrio tra birra e formaggio, i due fiori all'occhiello del Belgio. Questo Brugge stagionato nella birra è l'unico formaggio prodotto in questo modo; l'acidità della birra associata alla dolcezza del formaggio danno vita ad un prodotto apprezzato in ogni momento offrendo un perfetto equilibrio di aromi.

Peso: ca. 3,5 kg **Stagionatura**: 90 giorni

Formaggi Spagnoli

Cabrales DOP

-Asturie- cod. ESPA016

È il più forte dei formaggi spagnoli, un classico delle montagne dell'Asturia, dove invecchia in alte cave arieggiate dai venti freddi, umidi e salmastri della Baia di Biscay. È un formaggio blu dal profumo penetrante, che può essere spalmato sul pane e accompagnato da un vino dolce e denso come il Pedro Ximénez. Verrà certamente apprezzato da conoscitori e amanti dei sapori corposi e stagionati.

Sapore piccante. **Peso**: 2,5 kg (Porzione minima ¼) **Stagionatura**: 5 mesi

Etxegarai

-País Vasco- cod. ESPA019

Prodotto con latte crudo ovino è un formaggio a pasta dura leggermente affumicato. In questa zona nel nord della Spagna le condizioni climatiche sono particolarmente favorevoli all'allevamento di una razza particolare, la pecora Latxa, tipicamente pirenaica, piccola e rustica, dalla testa scura o bionda che in primavera e in estate viene lasciata pascolare in montagna, mentre in autunno e in inverno a valle, dove predominano umidità e freddo. Molto simile al famoso Idiazabal. Il periodo di stagionatura ottimale è di 4 o 5 mesi. Sapore inconfondibile, intenso ed equilibrato. **Peso**: ca. 1,0 kg

Lazos

-Cataluña- cod. ESPA028

Latte di capra. Deve la sua forma al panno che lo avvolge durante il suo processo di preparazione. La crosta è abbastanza globosa con i bordi arrotondati e striature marcate dovute all'annodamento della tela; si presenta liscia e scura con riflessi grigio-verdognoli. La pasta è bianca, poco elastica ma senza essere rigida. Profumo dolce di latte di capra, sapore abbastanza intenso e gradevole, piacevole al palato accompagnato da un buon Cava. **Peso**: 2,7 kg **Stagionatura**: 5 mesi

Mahon DOP semi stagionato

-Isola di Minorca- cod. ESPA018

Latte vaccino. Crosta morbida ed elastica di colore giallo intenso, che presenta le scanalature dovute alle pieghe del telo (*fogasser*) in cui è avvenuta la pressatura. Il sapore presenta le caratteristiche del latte, perché le mucche brucano erbe aromatiche mediterranee, leggermente piccante quando più stagionato.

Peso: 3,0 kg **Stagionatura**: 5 - 6 mesi

Manchego DOP

-Castilla La Mancha- cod. ESPA032

È il formaggio di latte di pecora più importante e famoso della Spagna. Sapore pieno, persistente, aroma di latte di pecora con punte piccanti e sapide e retrogusto tostato e di fieno secco. Formaggio duro e compatto dal colore avorio intenso e una leggera occhiatura.

Peso: ca. 3,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 6 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

RULO DE CABRA

-Cataluña- cod. ESPA056

Cilindrico con crosta fiorita bianca, fondente al palato, dal sapore latteo leggermente acido. Una crosta fiorita dallo straordinario rapporto qualità/prezzo. Pasta bianchissima, fondente nel sottocrosta, più friabile al centro. Completamente naturale, senza conservanti ne additivi.

Peso: ca. 950 g **Stagionatura**: 20 giorni

FETA GRECA DOP

La Feta è il formaggio più rappresentativo della millenaria tradizione casearia della Grecia, prodotto da secoli con latte di pecora spesso miscelato con al massimo un 30% di latte di capra. Il termine deriva dal greco "*fetas*" che significa "pezzo tagliato sottile", e fa riferimento alla procedura con la quale la massa caseosa viene tagliata a pezzetti. Dall'inconfondibile colore bianco e l'assenza di crosta è una DOP dal 2002. Un'altra caratteristica tipica è la consistenza semidura, ma friabile e il sapore deciso e intenso che molti amano gustare da solo, nella famosa insalata greca, o in altre preparazioni. Formaggio ricco e sapido con tante proprietà benefiche ma da limitare quando si hanno problemi di pressione arteriosa alta e di colesterolo. La nostra proposta prevede la Tradizionale e quella Barricata in botti di quercia per oltre 2 mesi dal sapore speciale e… un prezzo elevato.

FETA GRECA DOP A FETTE IN VASCHETTA

-Grecia- cod. FETA001

Ingredienti: Latte pastorizzato di pecora e capra 70/30, sale, fermenti, caglio microbico, cloruro di calcio, salamoia pastorizzata. La pasta è compatta, la crosta assente, non presenta alveoli e si sgretola facilmente al taglio. Il sapore è leggermente acidulo e il profumo è ricco degli aromi provenienti dalle erbe dei pascoli. **Peso netto**: 2,0 kg

FETA GRECA DOP A FETTE IN LATTA

-Grecia- cod. FETA002

Ingredienti: Latte pastorizzato di pecora e capra 70/30, sale, fermenti, caglio microbico, cloruro di calcio, salamoia pastorizzata. La pasta è compatta, la crosta assente, non presenta alveoli e si sgretola facilmente al taglio. Il sapore è leggermente acidulo e il profumo è ricco degli aromi provenienti dalle erbe dei pascoli. **Peso netto**: 4,0 kg

FETA GRECA DOP A FETTE BARRICATA IN VASCHETTA

-Grecia- cod. FETA003

La Feta in botte di quercia è stata presentato ai ministri dell'Unione europea da Slow Food che ne ha fatto una delle sue vedette nelle campagne di sostegno ai prodotti tradizionali di qualità che minacciano di sparire. L'impiego della quercia locale favorisce l'ossigenazione e contribuisce alle qualità organolettiche della pasta. La lentezza dell'affinamento consente al prodotto di esprimere la peculiarità dei suoi aromi di burro e di prati in fiore.

Peso netto: 2,0 kg

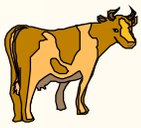
FETA GRECA DOP A FETTE BARRICATA IN BOTTE DI QUERCIA

-Grecia- cod. FETA004

La Feta in botte di quercia è stata presentato ai ministri dell'Unione Europea da Slow Food che ne ha fatto una delle sue vedette nelle campagne di sostegno ai prodotti tradizionali di qualità che minacciano di sparire. L'impiego della quercia locale favorisce l'ossigenazione e contribuisce alle qualità organolettiche della pasta. La lentezza dell'affinamento consente al prodotto di esprimere la peculiarità dei suoi aromi di burro e di prati in fiore.

Peso netto: 22 kg

Formaggi Svizzeri



Appenzeller - etichetta nera

-Svizzera- cod. CH011

Formaggio svizzero di latte vaccino crudo prodotto nell'omonimo cantone, dal sapore dolce e aromatico che gli viene conferito dalla spugnatura, fatta nei sei mesi di stagionatura, con una salamoia contenente erbe aromatiche di una ricetta segreta.

Peso: ca. 6 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 6 mesi

Belper Knolle

-Canton Berna- cod. CH002

Belper Knolle il cui nome letteralmente significa "tartufo di Belp", in riferimento alla somiglianza esteriore al tartufo, viene preparato con latte vaccino crudo, a mano gli viene conferita la forma a sfera della grandezza di una pallina da ping-pong e poi passato nel pepe nero macinato grosso, aglio e sale dell'Himalaya. Ha un sapore molto deciso e particolarmente aromatico che lo rende unico… più che descriverlo è solo da provare.
Ci limitiamo a dirvi che è eccezionale sulla carne, sul pesce, sulla pasta, sul riso…

Peso: ca. 70 - 90 g **Stagionatura**: 3 - 4 mesi

Emmental di Grotta

-Kalbach- cod. CH004

L'Emmental è uno dei prodotti caseari più noti al pubblico. Questo caratteristico formaggio svizzero a pasta dura con grossi buchi viene fatto nell'omonima valle attraversata dal fiume Emme, nel cantone di Berna. Il formaggio ha un inconfondibile e saporito aroma di noce.

Peso: 40 - 50 kg (Porzionato in spicchi di 5 - 6 kg) **Stagionatura**: 14 mesi

Le Gruyère AOP

-Gruyère - Canton Friburgo- cod. CH001

Per produrre una forma di Gruyere occorrono circa 400 litri di latte. È un formaggio a pasta dura, sobrio e corposo. Ha uno spiccato aroma che si accompagna perfettamente con il miele di castagno e composte di frutta. Ovviamente il latte degli alpeggi conferisce aromi e profumi particolari.

Peso: 20 - 40 kg (Porzionato in spicchi di 3 - 4 kg) **Stagionatura**: 4 -10 mesi

Sbrinz AOP

-Canton Obvaldo- cod. CH008

Lo sbrinz viene considerato il più antico formaggio europeo. Nell'archivio di Stato di Berna sono conservati documenti che dimostrano la sua esistenza nell'anno 1530. Lo Sbrinz è un formaggio a pasta dura il cui tenore di grasso nella sostanza secca è pari al 45%. I bocconcini di Sbrinz accompagnati da un buon vino o da un sidro di mele spumeggiante sono una delizia sempre molto apprezzata.

Peso: 40 - 50 kg (Porzionato in spicchi di 3 - 4 kg) **Stagionatura**: 18 - 22 mesi

Tête de Moine AOP

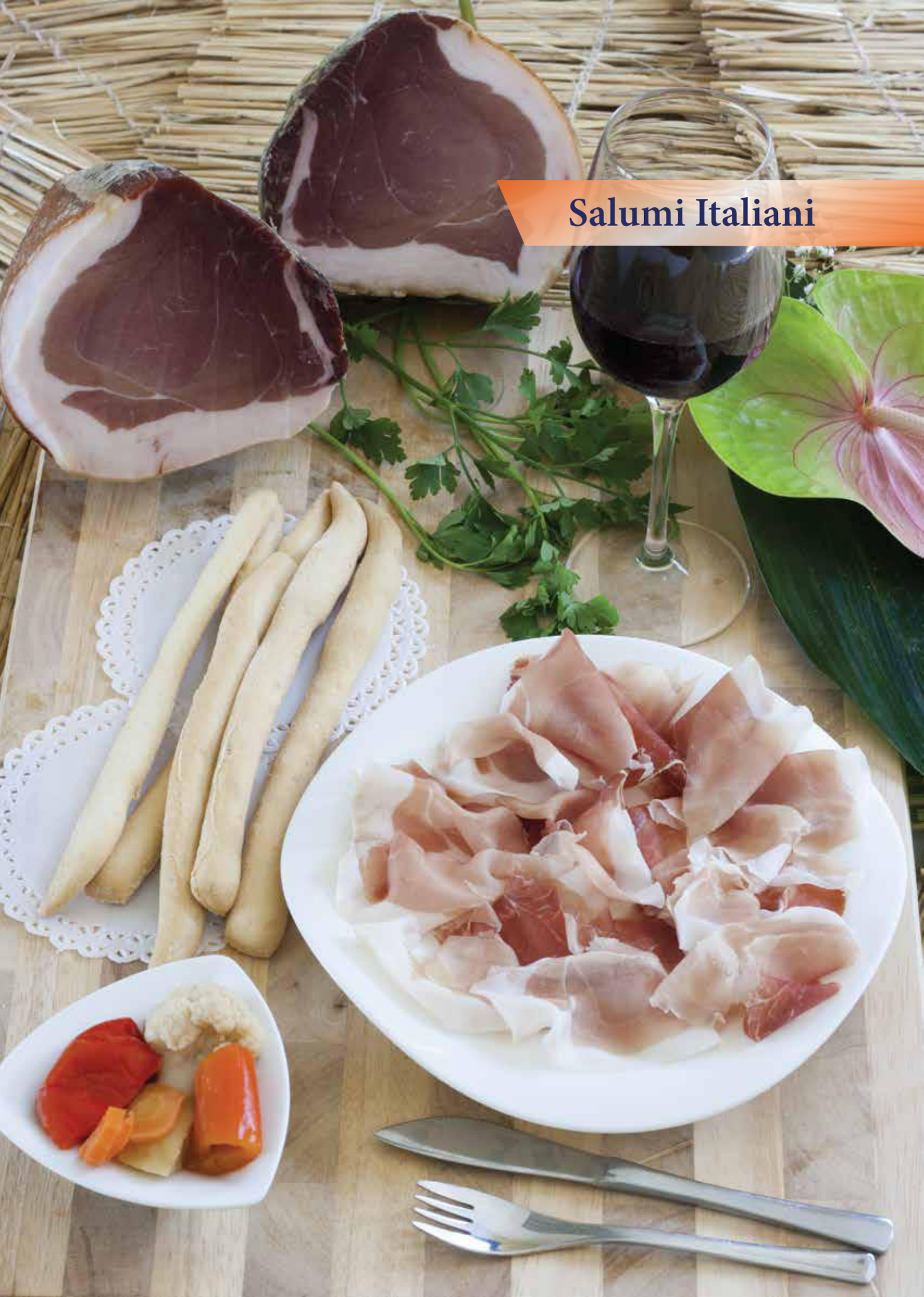
-Canton Giura- cod. CH012

Il Tête de Moine è un formaggio a pasta semidura. La pasta, dal colore che va dall'avorio al giallo chiaro intenso a seconda della stagione, si presta alla formazione di rosette. Caratteristico sapore di fieno e funghi, gusto aromatico, intenso sempre più pronunciato con il progredire della maturazione.

Peso: 800 - 900 g **Stagionatura**: l'incarto dorato indica non meno di 4 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Salumi Italiani



Salumi Italiani

Black Angus Coppato

-Lombardia- cod. SITA208

È un prodotto di straordinaria eccellenza ricavato da una delle razze bovine più allevate al mondo avente origini scozzesi, antiche e pregiate. Questa carne è nota per la sua morbidezza al palato e sapidità in grado di lusingare coloro che ricercano inedite sensazioni per il proprio palato.

Bresaola della Valtellina

-Lombardia- cod. SITA039

Si ottiene dai tagli della coscia di manzo conciati a secco con sale, pepe, aglio, cannella e chiodi di garofano per circa un paio di settimane. Viene poi stagionata da uno a tre mesi a seconda della pezzatura. Alla vista si presenta di colore rosso vivo. Il sapore è ben definito e gustoso.

Peso: 6,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: 2 mesi ca.

Bresaola di Bufalo

-Lombardia- cod. SITA043

Tenera e succosa, la carne con cui è prodotta la Bresaola di Bufalo ha bassissimo contenuto di grassi saturi, elevato contenuto di proteine e contenuto di ferro doppio rispetto alla maggior parte delle altre carni rosse. È molto digeribile, ed il suo ottimo sapore unito allo scarso contenuto di colesterolo ne fanno un alimento adatto a tutti, soprattutto bambini ed anziani. Si ottiene dalla lavorazione di pezzi interi di primo taglio della coscia di Bufalo. **Peso**: 2,0 kg **Stagionatura**: 2 mesi ca.

Capicollo Calabrese

-Calabria- cod. SITA029

Si ricava da una parte speciale del maiale tra capo e collo, è dunque un pezzo intero accuratamente salato e aromatizzato. Legato a mano con stecche di canne e stagionato a lungo. L'utilizzo di un modesto quantitativo di sale lo rende dolce, di colore uniforme, caratterizzato dalla presenza di grasso ben distribuito.

Peso: 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi ca.

Capocollo Artigianale

-Veneto- cod. SITA059

Il capocollo (ossocollo in veneto) è la carne di maiale compresa tra la testa e il lombo. Prima di essere insaccata nel budello naturale la carne viene salata e massaggiata, cosi da far penetrare bene il sale aggiungendo spezie ed erbe aromatiche. Mele e fichi si abbinano perfettamente con questo salume, ma anche due fette di pane integrale sono una semplice base per degustare al meglio il prodotto.

Peso: ca. 2 kg **Stagionatura**: 120 giorni

Carne Salada di Fesa

-Veneto- cod. SITA176

Per la carne salada, viene utilizzata la fesa di manzo, magrissima, morbida e saporita, lavorata con poco sale e spezie in modo da mantenere un gusto delicato. Affettata sottile con un filo d'olio diventa un favoloso carpaccio da antipasto o un goloso piatto unico servita con rucola, valeriana e scaglie di parmigiano reggiano selezione vacche rosse. Peso: ca. 3 kg (Porzione da ½)

Carne Salada di Fassona

-Lombardia- cod. SITA171

La Fassona piemontese è una delle 5 razze pregiate italiane che presenta una carne dalle caratteristiche uniche: magra, nutriente e piena di gusto. Questa carne è unica perché presenta il perfetto equilibrio tra sapore dato dalle leggere infiltrazioni di grasso e le sue eccellenti proprietà nutritive. La carne cruda di Fassona piemontese esprime al meglio le caratteristiche appena riportate. Finemente tagliata… nient'altro e ci sorprenderà! **Peso**: ca 1,5 kg

Carpaccio di Bufala

-Veneto- cod. SITA207

Il Carpaccio di Bufala è una carne magra e particolarmente tenera, ottenuta dalla lavorazione di tagli pregiati come il girello e la lombata. Tagliato a fettine sottili, condito con olio extravergine di oliva e accompagnato da fettine mi Mozzarella di Bufala Campana DOP su un letto di misticanza, risulterà un piatto delicato al gusto e piacevole al palato. **Peso**: ca. 1,5 kg

Carpaccio di Maiale in Bigoncia

-Toscana- cod. SITA047

Coscia di maiale accuratamente scelta, messa in **bigonce** e insaporita con rosmarino, aglio e spezie, secondo l'antico sistema di conservazione delle carni. Specialità tipicamente toscana che ha rallegrato tante generazioni e che viene prodotta seguendo le regole della tradizione per la gioia del gusto e del palato. **Peso**: ca. 1,5 kg

Coppa all'"Amarone della Valpolicella D.O.C.G."

-Veneto- cod. SITA177

La coppa affinata all'amarone è frutto della lavorazione di carni scelte di maiali nostrani, equilibrate tra parti magre e grasse. Dopo una prima fase di stagionatura, viene immersa nel vino per circa venti giorni, quindi estratta ed asciugata per proseguirne la stagionatura per un altro mese. La carne assorbe intesi profumi di amarone, scurendosi e divenendo più tenera al taglio, liberando aromi e sapori unici. **Peso**: ca 1,2 kg

Coppa al Vino Bianco

-Veneto- cod. SITA008

Questo particolare insaccato, dal sapore dolce e delicato, ha un profumo intenso e avvolgente dovuto al vino Durello dove viene messo a insaporire. Se accompagnata dallo stesso vino, è un antipasto particolarmente indovinato.

Peso: 1,5 - 2,0 kg **Stagionatura**: 4 - 5 mesi ca.

Coppa di Varzi

-Lombardia- cod. SITA001

La Coppa si ottiene utilizzando i muscoli del collo di maiali italiani pesanti, rigorosamente selezionati. Si presenta compatta e consistente, internamente di colore rosso con venature bianco-rosate. Ha un profumo dolce e assai caratteristico mentre il gusto, delicato, si affina con la maturazione.

Peso: 1,5 kg **Stagionatura**: 4 mesi ca.

Coppa Veneta

-Veneto- cod. SITA170

Questo prodotto più conosciuto in Veneto col nome di ossocollo è ottimo come affettato per antipasti, ma è anche un buon accompagnamento per piatti di portata. In budello naturale non contiene glutine e neppure lattosio.

Peso: ca. 2,0 kg **Stagionatura**: 3 mesi ca.

Culatello con Cotenna

-Emilia R.- cod. SITA038

Il culatello con cotenna si ottiene dalla coscia del suino privata dell'osso. Viene legato, salato e speziato con aromi. Dopo averlo fatto riposare per 15 giorni viene ripulito e messo in una rete. Si lascia, poi, stagionare per 12 mesi in cantine naturali.

Peso: ca. 3 kg

Culatello Stagionato

-Emilia R.- cod. SITA201

È il re dei salumi e viene ricavato dalla sezionatura della parte più pregiata della coscia del maiale adulto (di almeno 200 kg di peso). La lavorazione si svolge esclusivamente nel periodo tra ottobre e febbraio, quando la Bassa è avvolta dalla nebbia e dal freddo. È in quel periodo che la parte di carne ricavata dalla coscia dei suini adulti, allevati secondo metodi tradizionali, viene decotennata, sgrassata, disossata, separata dal fiocchetto e rifilata a mano, così da conferirle la caratteristica forma "a pera". Dopo una stagionatura di almeno 12 mesi se ne può apprezzare il sapore fine, delicato e pieno di aroma, frutto dell'inimitabile clima della bassa parmense con le sue nebbie invernali e il caldo afoso estivo.

Peso: sempre sopra i 4,0 kg.

Culatta Stagionata

-Emilia R.- cod. SITA011

La culatta è un salame eccezionale, che si ricava solo dalla parte più pregiata del prosciutto. Il sapore è dolce e delicato. Una sua caratteristica è la cotenna: la giusta quantità di grasso e una adatta stagionatura regalano alla culatta una fraganza ineguagliabile. Un prodotto da tavola con un gusto e un aroma unici.

Peso: ca 4,5 kg **Stagionatura**: 12 mesi ca.

Finocchiona IGP

-Toscana- cod. SITA203

Questo salume tipico Toscano è prodotto con un impasto a grana grossa di carni di suino accuratamente scelte, conciato con spezie e con i caratteristici semi di finocchio dai quali deriva il nome. Per apprezzarla al meglio va tagliata generosamente a mano, mangiata fresca e accompagnata anche solo da pane di campagna e un buon bicchiere di vino rosso.

Peso: ca. 3 kg

Fiocco di Culatello

-Emilia R.- cod. SITA125

Il **Fiocco di Culatello** viene ricavato dalla parte muscolosa più piccola degli arti posteriori del suino. Dopo la opportuna rifilatura segue una lavorazione identica a quella del culatello, ma essendo più piccolo e più magro del Culatello si taglia con facilità a fette sottili e si gusta con un buon calice di vino rosso.

Peso: ca. 2,0 kg **Stagionatura**: 7 - 8 mesi

Guanciale

-Toscana- cod. SITA005

Guancia del maiale salata, pepata e stagionata. Prodotto destinato essenzialmente alla preparazione di cibi, ottimo se tagliato sottilissimo perché presenta dei sapori molto particolari.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 4 - 6 mesi ca.

Lardo arrotolato Toscano

-Toscana- cod. SITA075

Particolarmente saporito e aromatizzato da erbe aromatiche, con venature rosate di carne magra. Ottimo affettato come antipasto o servito su un crostino di pane caldo.

Peso: ca. 5,0 kg s/v **Stagionatura**: 6 mesi

Lardo di Colonnata e Lardo di Colonnata IGP

-Toscana- cod. SITA003, cod. SITA004 (IGP)

Il lardo viene posto in tipiche conche di marmo cosparse precedentemente di sale e aglio, ai quali si aggiungono pepe, garofano, noce moscata, cannella, coriandolo, anice stellata e rosmarino. Viene disposto a strati e lasciato maturare per almeno sei mesi. L'ideale è consumarlo al naturale, tagliato a fette sottili ma viene utilizzato negli antipasti, nelle frittate, nei primi piatti o accostato all'agnello, al coniglio al pollame ed anche al pesce.

Peso: 2,5 kg **Stagionatura**: 6 mesi

Lardo Gigante

-Veneto- cod. SITA048

Il lardo arrotolato gigante è formato da spezzoni di lardo sovrapposti lavorati in modo artigianale e salati a secco, viene massaggiato più volte aggiungendo al sale una miscela di piante aromatiche e spezie.

Peso: ca. 10 kg (Porzione minima ½)

Lardo Sfogliato

-Veneto- cod. SITA122

Lardo artigianale privato della cotenna e salato a secco, legato a mano in quattro strati sovrapposti, arricchito da una dose equilibrata di spezie e stagionato per 3 mesi. Accattivante all'olfatto, gradevole al sapore è un prodotto che può solo farsi apprezzare.

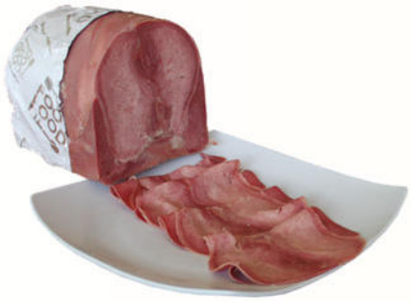
Peso: 3 kg **Stagionatura**: 5 mesi

Lardo Speziato -vasetto-

-Veneto- cod. SITA173

Deliziosa crema di lardo con l'aggiunta di scannello di maiale, alimento ricco di vitamine e acidi grassi essenziali. Salato, speziato, insaporito con erbe di montagna risulta ineguagliabile, spalmato su un crostino di pane casereccio caldo.

Peso netto: 350 g



Lingua di Manzo cotta

-Veneto- cod. SITA179

Specialità cotta, nutriente, sana, particolarmente gustosa, prodotta con lingua fresca di bovino lavorata con cura utilizzando ingredienti scelti. La lingua bovina viene insaporita con aromi naturali, privata poi della pelle e riposta in uno stampo dove viene cotta lentamente a bagnomaria. Accompagnata da una buona salsa verde o da un po' di cren è un antipasto diverso e distinto. **Peso**: ca 2,0 kg **Shelf life**: 40 giorni

Disponibile sono nel periodo invernale

Lonza di Maiale

-Veneto- cod. SITA015

Viene fatta con la stessa parte del maiale con cui si fa l'arista ed è uno dei salumi più nobili per morbidezza e delicatezza. Una volta disossato e rifilato, al filetto viene fatta una leggera marinatura, giusto il tempo di far prendere il sale ed i profumi delle spezie che non devono però coprire il sapore della carne. Infine viene legato e messo a stagionare per circa tre mesi.

Peso: ca. 1,5 kg **Stagionatura**: 3 mesi ca.

Mortadella Classica IGP

-Emilia R- cod. SITA081

Emblema del cibo economico e veloce: il panino con la Mortadella, il fast food all'italiana! Questo insaccato ha invece storia antica ed aristocratica, risalente al Medioevo. Vengono utilizzate esclusivamente carni di maiali rigorosamente italiani, di primissima qualità, allevati con il metodo tradizionale. Le parti del maiale utilizzate sono la spalla, il prosciutto fresco, i trippini (lo stomaco dei suini), la gola, i lardelli di gola e del guanciale (i cubetti bianchi che compaiono nella fetta). **Peso**: di ½ 6 - 7 kg

Mortadella ai Pistacchi IGP

-Emilia R- cod. SITA007

Mortadella insaporita con pistacchi freschi e sbucciati.

Peso: ca. ½ 6 - 7 kg

Mortadella di Cinghiale al Tartufo

-Toscana- cod. SITA046

Mortadella di cinghiale al tartufo viene prodotta con carne di Cinghiale 51%, carne di Suino 49%, alla quale viene aggiunto il Tartufo (*Tuber aestivum Vitt*), aromi, sale, spezie. Preparata con un equilibrato impasto si distingue dalla classica per un sapore più intenso ed incisivo che con giusto equilibrio tiene a "bada" la prepotenza del tartufo.

Mortadella di Prato IGP

Presidio Slow Food

-Toscana- cod. SITA070

Antico salame cotto prodotto prima degli anni '50 a Prato e dintorni. Si trattava di un salume fatto con le carni di maiale rimaste dopo la selezione per ottenere il Salame Toscano e la Finocchiona. La speziatura accentuata con aggiunta di Alkermes rendeva il prodotto molto saporito e profumato. Questo antica preparazione è stata riconsiderata e per renderla più consona all'alimentazione moderna è stata alleggerita di spezie e aromi ottenendo un risultato più delicato. **Peso**: 3 kg

IL TAGLIERE S.r.l.

Mortadella al Tartufo

-Emilia R.- cod. SITA017 (7,5 kg), SITA009 (5 kg), SITA049 (1,5 kg)

Mortadella con un tocco in più... il sapore ed il profumo del Tartufo nero. Buona, profumata e succulenta non mancherà di conquistare anche i palati più sopraffini. Due le scuole di pensiero sul taglio: c'è chi la preferisce a cubetti e chi invece affettata sottilmente a macchina. Servita su pane caldo ma anche sopra una fumante fetta di polenta. **Peso**: 1,5 - 5,0 - 7,5 kg

'Nduja Calabra Monteporo

-Calabria- cod. SITA090

Salume di maiale morbido, spalmabile, piccantissimo. Fa parte della tradizione culinaria calabra. Si ottiene da sottopancia, rifilatura della coscia e della testa, unita con fegato, lardo, polmone e talvolta con lingua e trippa. Viene poi conciata con sale, peperoncino dolce e piccante, il tutto insaccato in un budello grasso. Può essere consumata sia cotta con il pomodoro per condire la pasta sia come antipasto su un crostino.

Peso: ca. 400 g **Stagionatura**: minimo 6 mesi

'Nduja Calabra in vasetto

-Calabria- cod. SITA042

Salame tipico, molto spalmabile e piccante, proposto nella versione in vasetto di vetro. Dopo la stagionatura la 'Nduja di Spilinga viene confezionata nel vasetto con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva che grazie alle sue proprietà conservanti da al prodotto una durata maggiore rispetto alla 'Nduja classica in budello.

Peso netto: 200 g

Pancetta al Forno

-Toscana- cod. SITA027

Tranci di maiale adulto NAZIONALE, attentamente selezionati, speziati e drogati con grande maestria secondo l'antica ricetta della macelleria, cotti nel forno. Al taglio sprigionano tutta la loro gustosa fragranza.

Peso: ca. 1.0 kg s/v **Stagionatura**: 6 mesi ca.

Pancetta arrotolata Toscana

-Toscana- cod. SITA010

Prodotto preparato con l'utilizzo della pancia del maiale che, dopo un'attenta salagione, viene delicatamente aromatizzata con aglio, rosmarino, sale e pepe, quindi arrotolata e legata. Ha un profumo gradevole, leggermente speziato. Questo salume trova l'esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche se affettato finemente ed adagiato su bruschette calde o su un letto di polenta (abbrustolita): un vero tripudio di profumi e sapori. **Peso**: ca. 4,0 kg **Stagionatura**: 4 mesi

Pancetta arrotolata Veneta

-Veneto- cod. SITA021

Pancetta di suino salata e leggermente aromatizzata, arrotolata e stagionata.

Peso: 2 - 3 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi ca.

Pancetta al Miele

-Friuli Venezia-Giulia- cod. SITA063

Pancetta cotta arrotolata dal sapore dolce. Buonissima mangiata da sola in una baguette appena sfornata, sfiziosa su focacce calde, semplice accompagnata a croccanti verdure in agrodolce.

Peso: 1,3 kg

Pancetta con Salame

-Veneto- cod. SITA180

Ottenuto dalla lavorazione del lombo intero al quale viene rimossa la parte centrale per lasciar spazio ad un impasto di salame. Stagionato in ambienti ventilati per ca. 90 giorni presenta una colorazione rosa-brunita. Leggermente affumicato con legni dolci ed aromatizzato con spezie ed erbe aromatiche è particolarmente ricco di sapore, ottimo per antipasti e tramezzini. Prodotto ottenuto esclusivamente utilizzando lombi di suino pesante nazionale. **Peso**: trancio di ca 2,5 kg

Pancetta Stesa stagionata

-Toscana- cod. SITA121

Pancetta di suino salata e leggermente aromatizzata, stagionata e presentata sottovuoto in pezzatura di ca. 1 kg.

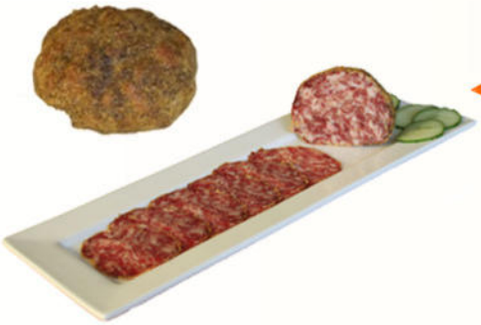
Peso: 1,5 kg **Stagionatura**: 4 mesi ca.

Pepita del Piave®

-Veneto- cod. SITA051

La Pepita del Piave® è un saporito impasto di carne suina italiana selezionata e lavorata a mano. La peculiarità consiste nella miscela di spezie e di aromi in cui è avvolta, che le conferisce un gusto ed un profumo particolari e inconfondibili.

Peso: 1,5 kg **Stagionatura**: ca. 60 giorni



Polpettina di Cervo

-Friuli V. Giulia- cod. SITA204

Polpetta di carne macinata di selvaggina passata nella farina di mais, affumicata e stagionata senza essere insaccata in nessun tipo di budello. Dal 1800 è una tradizione delle valli montuose dell'alto Friuli. Quella da noi proposta viene preparata con carne di cervo (70%), carne suina, sale, farina di mais bramata in superficie, spezie, vino, aromi... una prelibatezza tra gli antipasti. Confezionato sottovuoto. Non contiene allergeni.

Peso: ca. 300 g

Porchetta -trancio-

-Veneto- cod. SITA060

Porchetta ottenuta da un maiale di circa 6 - 8 mesi, preparato ed aromatizzato con spezie naturali, fresche di stagione e cotto al forno per 8 - 10 ore. Prodotto lavorato dopo una rigorosa selezione delle carni di maiale italiano e una scrupolosa attenzione nella preparazione delle spezie fresche. Privo di glutine, conservanti, coloranti e additivi vari.

Peso: ca. 5 - 6 kg Su richiesta disponibile anche intera da 12… 20 kg

Prosciutto cotto s/o Artigianale alla Brace

-Friuli V. Giulia- cod. SITA033

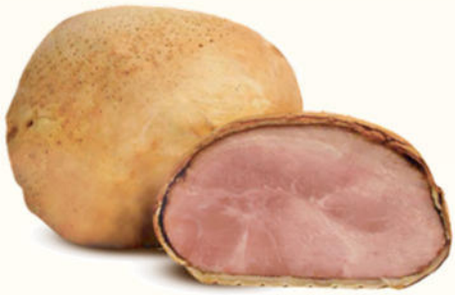
Il prosciutto cotto di alta qualità "alla brace" è prodotto con cosce fresche selezionate con cotenna. Ottenuto seguendo una antica ricetta, il prosciutto è prima legato e cucito a mano e poi arrostito in speciali forni di cottura. Ne risulta un prosciutto cotto dal sapore inconfondibile, che ricorda la carne arrostita e leggermente affumicata.

T.M.C.: 60 giorni **Peso**: 8 - 9 kg

Prosciutto cotto s/o Casereccio

-Toscana- cod. SITA055

Prodotto lavorato artigianalmente: le cosce vengono salmistrate, massaggiate e cotte per dodici ore a fuoco lento. Questo processo di lavorazione esalta le migliori caratteristiche del prosciutto senza appesantirlo di grassi, rendendolo gradevolmente piacevole e appetitoso. T.M.C.: 60 giorni **Peso**: 8 - 9 kg



Prosciutto cotto s/o in Crosta di Pane

-Friuli V. Giulia- cod. SITA050

La cottura della carne nella crosta di pane aveva larga diffusione durante il medioevo. Un tempo preparato con diverse farine, oggi il prosciutto viene avvolto esclusivamente nella farina di frumento. **NOTA: è assolutamente necessario avere un forno adatto per riscaldare il prodotto.** T.M.C.: 60 giorni **Peso**: 8 - 9 kg **Solo su ordinazione.**

Prosciutto cotto Nazionale s/o

-Toscana- cod. SITA124

È un prodotto di alta qualità proveniente da una accurata selezione di cosce di maiali allevati in Italia. Le cosce vengono rifilate, massaggiate e messe a maturare per quindici giorni con sali, aromi e spezie. Vengono poi cotte al forno a fuoco lento per diciotto ore. Da questo procedimento ne risulta un prodotto artigianale, morbido e delicato al palato

T.M.C.: 60 giorni **Peso**: 9 - 10 kg

Prosciutto cotto Nero di Trieste s/o

-Friuli V. Giulia- cod. SITA040

Fiore all'occhiello della gastronomia triestina. Disossato, cucito, spalmato di caramello senza l'impiego di alcun macchinario. La cottura a secco richiede almeno 20 ore ad una temperatura tra 50 °C e 70 °C. Il caramello spalmato subisce la reazione di Maillard che da al prodotto un caratteristico odore di crosta di pane appena sfornato. Anche nell'affettatura dimostra di essere un prodotto particolare in quanto offre poco scarto e un ventaglio ampio di sapori e profumi quando viene tagliato dalla parte più lunga.

T.M.C.: 60 giorni **Peso**: ca. 9 kg

Cinta Senese

Cinta Senese D.O.P.

Capocollo di Cinta Senese

-Toscana- cod. SITA044

Questo capocollo NON CONTIENE conservanti, additivi, glutine né lattosio e derivati del latte. Dal gusto delicato e dal profumo inconfondibile è ottimo anche come carpaccio condito con un filo d'olio. **Peso**: 1,2 kg

Salame di Cinta Senese

-Toscana- cod. SITA045

Ottenuto con carne di suino Cinta senese DOP e lavorato con grasselli di lardo tagliati a coltello, profumato sapientemente con spezie, erbe aromatiche, poi lasciato stagionare al naturale tutto il tempo necessario così da ottenere un prodotto eccellente, destinato ai palati più esigenti. NON CONTIENE conservanti. **Peso** : 600 g

Ragù di Cinta Senese

-Toscana- cod. CH100

Ingredienti: Carne suina di Cinta Senese DOP 37%, polpa di pomodoro, cipolle rosse, carote, sedano, vino rosso (solfiti), olio extravergine di oliva, sale, aglio, zucchero, pepe.

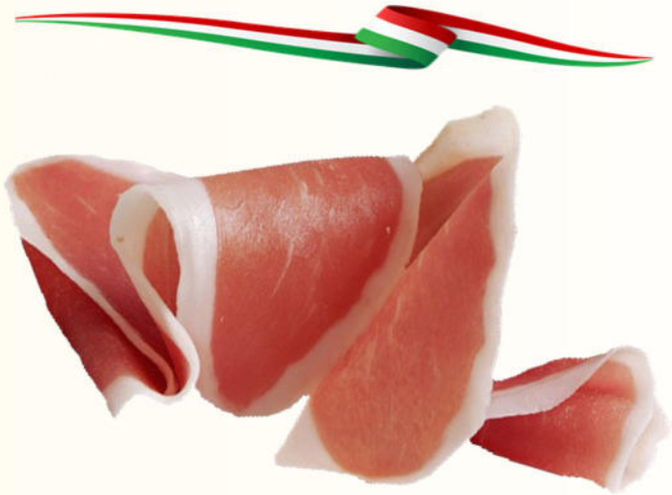
Peso: 212 g T.M.C.: 12 mesi

Prosciutto crudo Cinta Senese

-Toscana- cod. SITA100

Le origini di questa razza sono molto antiche ed esistono testimonianze pittoriche che dimostrano l'allevamento di suini simili all'attuale Cinta Senese fin dal Medioevo. Il tratto più caratteristico di questo suino è la presenza di una cinghiatura bianca, che dà il nome alla razza, su un mantello che è di colore nero-ardesia. A rischio di estinzione nell'immediato dopoguerra perché meno "pesante" rispetto ad altri maiali e per le oggettive difficoltà di allevamento allo stato semibrado è oggi in via di ripresa grazie al lavoro appassionato di alcuni allevatori. Il prosciutto si riconosce dalla zampa lunga e fine, la carne è salda e di colore rosso bruno, il grasso è bianco avorio o appena rosato. Dopo una sapiente lavorazione e salatura, viene stagionato per un periodo che va da 15 a 20 mesi. Il sapore sapido e deciso sorprende anche i palati più sopraffini per tutta la sua fragranza ed eleganza che a questo prosciutto conferiscono una spiccata personalità. **Peso**: ca. 8 kg **Stagionatura**: 15 - 18 mesi ca.

IL TAGLIERE S.r.l.



... un piacere per intenditori !

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

-Emilia R.- cod. SITA014 (disossato), cod. SITA012 (con osso)

Il termine "prosciutto" deriva dal latino "*prae exuctus*", prosciugato. Ai tempi dei romani, Parma iniziò a utilizzare il sale proveniente dai pozzi della località termale di Salsomaggiore. Ricco di sodio, bromo, zolfo e nitriti, questo sale bloccava facilmente lo sviluppo di batteri, aiutando i contadini a conservare ogni tipo di carne, dalla fettina più sottile fino alla spalla o alla coscia.

La "corona" impressa a fuoco che contraddistingue il Crudo di Parma non è l'unico marchio presente sulla cotenna del prosciutto. La qualità del prodotto DOP è garantita dalla 'firma' lasciata da ogni componente della filiera, in modo che si possa in qualsiasi momento risalire e verificare tutti i passaggi della catena produttiva. Un attento esame rivelerà quindi tutto il percorso di ogni singola coscia. Una condizione essenziale per ottenere il Crudo di Parma è che l'intera lavorazione avvenga in 'zona tipica': un'area limitata che comprende il territorio della provincia di Parma posto a sud della via Emilia fino a distanza di 5 km. da questa e ad un'altitudine di m. 900; il territorio è inoltre delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone. Il nostro prosciutto è ottenuto solamente da cosce nazionali di suini pesanti, materia prima ideale per un prodotto eccellente caratterizzato da carni mature, sode, compatte e sapide.

Le condizioni climatiche ideali per l'asciugatura, ossia la lenta stagionatura che si protrae per almeno 22 mesi e che dà dolcezza e gusto al nostro prosciutto, le troviamo nelle colline parmensi, appena sopra Langhirano. Ha la forma classica compatta tronco conica a pera. Al taglio la carne appare soda e compatta, di colore rosso vivo con evidenza delle architetture anatomiche, delle masse muscolari rosse più o meno scure e delle infiltrazioni grasse di colore bianco. Caratteristiche principali:

Sapore: delicato e dolce, poco salato con aroma fragrante. **Stagionatura minima**: 22 - 24 mesi

Disponibile anche stagionato oltre 30 mesi

Peso prosciutto con osso: 12 - 14 kg

Peso prosciutto disossato: 9 - 11 kg

Prosciutto S. Daniele DOP con osso

-Friuli V. Giulia- cod. SITA037

A San Daniele del Friuli c'è il microclima essenziale che determina il modo con cui si asciuga la carne, in particolare la gradualità che, insieme al mestiere e alla cura delle persone, porta alla bontà del prosciutto. Solo cosce fresche lavorate con l'utilizzo del sale marino, senza l'aggiunta di additivi chimici o conservanti.

Peso: ca. 12 kg **Stagionatura**: 18 mesi ca.

Prosciutto S. Daniele DOP disossato

-Friuli V. Giulia- cod. SITA028

Una coscia di maiale può diventare prosciutto di San Daniele solo se proviene da maiali allevati nelle seguenti regioni: Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Abruzzo, Marche, Umbria. Altra espressione essenziale è il rispetto della lavorazione secondo l'antica tradizione garantita e controllata dal consorzio. **Peso**: 7 - 8,0 kg **Stagionatura**: 18 mesi ca.

Prosciutto sgambato nostrano

-Toscana- cod. SITA035

Il termine sgambato esprime la procedura di asportazione dell'osso dalla coscia fresca e la successiva stagionatura senza osso. Il suo sapore è forte e deciso, sapido e denso di aroma dovuto all'uso in stagionatura di pepe, aglio, alloro, rosmarino e bacche di ginepro tipiche del territorio toscano. Coscia **nazionale**.

Peso: ca. 9,0 kg **Stagionatura**: min. 15 mesi

Prosciutto Stagionato con osso

-Toscana- cod. SITA030

Coscia di suino di provenienza **nazionale,** salata alla vecchia maniera, con l'utilizzo di aromi tipici della tradizione toscana. Grazie al tipo di stagionatura naturale, senza forzature, questo prodotto riesce a proporre profumi caratteristici e gradevoli, uniti ad un gusto di notevole personalità. **Peso**: ca. 11,0 kg **Stagionatura**: min. 15 mesi

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP

-Veneto- cod. SITA022 (con osso), cod. SITA024 (disossato)

Di Prosciutto Veneto si parla già nel '300 nelle cronache della Serenissima, ed ecco che il "prosciutto verzellato" cioè variegato di dolci vene di grasso diventa il condimento e l'insaporitore più importante della cucina veneziana presente a cubettini minuti nel "risi e bisi" del pasto dogale il giorno di S. Marco. A questo già noto prodotto abbiamo aggiunto particolare attenzione nella scelta delle cosce migliori sui 13 kg a crudo. Prodotto da poche aziende nel triangolo Montagnana-Lonigo-Noventa che fa ponte tra i Colli Berici ed Euganei con 16 Comuni interessati nella DOP, questo prosciutto esprime profumi intensi e un gusto saporito grazie anche alla stagionatura che non dura meno di 18 mesi.

-Salatura moderata- Colore rosato intenso.

Peso: 11 kg con osso; 8,0 - 9,0 kg disossato **Stagionatura**: ca. 18 mesi

Disponibile anche s/o stagionato 22 mesi (SITA093)

Prosciutto Veneto Fumé

-Veneto- cod. SITA041 (disossato), SITA018 (con osso)

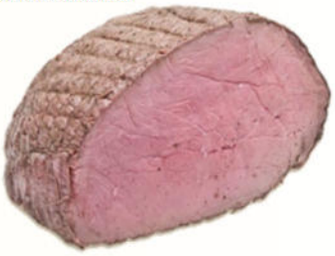
Prosciutto crudo affumicato con legna di faggio e con 18 mesi di stagionatura. La salatura è la stessa del classico Crudo Berico-Euganeo ma con una leggera vena di fumo. Ottimo l'abbinamento con le pere, ma fantastico quello con i fichi fioroni, poiché la dolcezza del fico contrasta l'intenso dell'affumicatura. Salatura moderata, affumicatura 7 giorni legno di faggio, pressatura media, colore rosato intenso.

Peso: 8 - 9,0 kg **Stagionatura**: 18 mesi

Roast Beef -fesa-

-Veneto- cod. SITA019

Il Roast-beef è un classico della cucina inglese diventato un piatto internazionale anche grazie al nome, che significa semplicemente "arrosto di manzo" ben rosato all'interno e rosolato all'esterno. La preparazione di questo prodotto è molto semplice e veloce in quanto altro non è che un tenerissimo taglio, di prima qualità, della parte posteriore del muscolo dorsale del manzo, con un contenuto di grassi all'incirca del 5%. **Peso**: 3 - 4 kg



Salamino all'"Amarone della Valpolicella D.O.C.G."

-Veneto- cod. SITA178

È un salamino rustico con carne suina macinata grossa insaporita da sale e spezie e affinato per un breve periodo nel vino che dona al prodotto tonalità che ne rafforzano il gusto. **Peso**: ca. 600 g

Salame al Vino Bianco Frizzante

-Veneto- cod. SITA202

Salame e Prosecco: un consolidato abbinamento! Ma quando il Prosecco è tra gli ingredienti che ammorbidiscono la carne rendendola dolce e profumata possiamo parlare di sublime matrimonio. **Peso**: ca. 600 g

Salame artigianale Veneto

-Veneto- cod. SITA126

Prodotto con le parti migliori del suino, spalle, pancetta, sale e pepe sono ingredienti particolari che mescolati assieme danno un sapore e profumo unico a questo salame.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 30 - 40 giorni

Salame di Fassona

-Piemonte- cod. SITA172

Prodotto con tagli di carne provenienti solo dalla fattoria di proprietà miscelando i tagli magri dei bovini, accuratamente scelti, e il lardo suino con un rapporto 75% tagli magri e 25% lardo, il tutto insaccato in budello naturale. Ne deriva un ottimo prodotto magro, molto digeribile e delicato, delizia per i palati più raffinati. Peculiarità del prodotto è l'utilizzo del vino Lugana per la preparazione della concia. **Peso**: 600 - 700 g

Salame di Varzi DOP

-Lombardia- cod. SITA025

Salame molto particolare prodotto con carni selezionate, rifilature del prosciutto, magro di spalla e pancetta. Tritato a grana piuttosto grossa, carne magra e grasso (30%) vengono prima conciati con sale, pepe nero in grani, un infuso di aglio e vino rosso filtrato, poi stagionato almeno 45 giorni in vecchie cantine, che gli conferiscono un ottimo sapore e profumo.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 40 - 60 giorni ca.

Salame Emiliano

-Emilia R.- cod. SITA013

Il Salame emiliano è un caratteristico salume prodotto in provincia di Parma. La caratteristica di questo salume è di essere prodotto con una bassa quantità di sale che è un ingrediente importante del salame in quanto ne impedisce la fermentazione durante la stagionatura. Per la produzione si usano parti pregiate della carne del maiale, grani interi di pepe nero, vino bianco secco e… sale q.b.

Peso: ca. 800 g **Stagionatura**: 60 giorni

Salame Rosa

-Emilia R.- cod. SITA032

Non ha nulla del salame, se non il nome. È un salume antico tipico delle province di Bologna e Modena, ottenuto dalle carni di spalla e coscia dei suini pesanti italiani. Una volta cotto, sembra una mortadella, ma al momento del taglio la fetta si presenta più magra, inoltre è possibile distinguere i pezzi di carne gli uni dagli altri, cosa che non avviene per la mortadella, preparata con un macinato omogeneo. Il gusto del salame rosa è saporito e lievemente aromatico, davvero ottimo. **Peso**: ca. 1,8 kg

Salame Toscano

-Toscano- cod. SITA026

Tipico salame a grossa granulazione e gusto deciso ottenuto con carne magra di maiale e grasselli uniformi, pepato e salato. Impasto di carni di suino accuratamente scelte, insaporite con spezie. Una appropriata stagionatura garantisce la giusta misura di muffa e una speciale compattezza dell'impasto.

Peso: ca. 3,0 kg **Stagionatura**: 60 giorni ca.

Sbriciolona

-Toscana- cod. SITA020

Salume tipico toscano, di carne di maiale speziata con l'aggiunta di "semi di finocchietto selvatico", pasta morbida e gustosa, particolarmente saporita e profumata dall'aroma delle erbe aromatiche.

Peso: ca. 3,0 kg solo su richiesta formato da 20 kg **Stagionatura**: ca. 30 giorni

Schiacciata Calabra

-Calabria- cod. SITA036

La Schiacciata o Spianata è un salume calabrese di antichissima tradizione prodotto con carne di maiali allevati nelle fattorie locali. La carne di maiale magra e scelta viene macinata finemente e unita al lardo tagliato a dadi, si concia con sale, peperoncino, si insacca nel budello naturale e si pressa per conferirgli la forma da cui deriva il nome. Ottima abbinata con fette di pane casereccio e vino corposo.

Peso: 1 kg s/v **Stagionatura**: 2 - 3 mesi ca.

Sopressa Veneta

-Veneto- cod. SITA058, SITA052 (con aglio)

È la tradizione del Veneto. Si presta ad essere servita come antipasto, ma è ottima anche sopra una fetta di polenta fumante. Prodotta con solo carni di provenienza italiana ed insaccata in budello naturale.

Peso: ca. 3 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi ca.

Soprassata o Coppa di Testa

-Toscana- cod. SITA053 (7 kg), SITA006 (3 kg)

La **Soprassata** o **Coppa di Testa** è un insaccato molto saporito con un forte sentore di spezie. Gli ingredienti della soprassata sono le parti meno nobili del maiale, quali coda, lingua e parti cartilaginose, tenute insieme grazie ad una sapiente cottura. L'impasto viene aromatizzato, oltre che con spezie varie, anche con scorza di limone o arancio prima di essere insaccato in un contenitore circolare di juta. **Peso**: 3,0 kg fino a 7,0 kg

Spalla di San Secondo

-Emilia R.- cod. SITA061

È un prodotto tipico di San Secondo, comune parmense, e delle zone limitrofe, tra cui Fontanellato. Viene ricavata dalla spalla del maiale, che viene disossata, rifilata, sgrassata e salata a secco. La legatura è sapientemente fatta a mano e, dopo poche settimane di stagionatura, viene cotta nell'acqua con aggiunta di vino e aromi, quali alloro, cipolla, aglio e rosmarino. Il suo sapore è dolce e delicato.

Peso: ca. 6,0 kg.

Speck Artigianale

-Alto Adige- cod. SITA034

La sua unicità consiste nel rispettare pedissequamente la regola di produzione "**poco sale, poco fumo e molta aria**". Da questi tre "ingredienti" nasce un prodotto leggermente affumicato, stagionato all'aria secondo l'antica tradizione con un gusto equilibrato di sapidità e dolcezza.

Peso: ca. 5,0 kg **Stagionatura**: oltre 6 mesi

(speck) Baffa affinata all'"Amarone della Valpolicella D.O.C.G."

-Veneto- cod. SITA200

Come il suo più celebre "cugino" sudtirolese, che può fregiarsi dell'IGP Alto Adige, lo speck prodotto nell'area delle Dolomiti ampezzane è un prosciutto crudo affumicato e stagionato, fatto con le cosce disossate del maiale, rifilate dal grasso e condite con aromi naturali. L'affumicatura è meno pronunciata che nello speck altoatesino.

Peso: ca. 5,0 kg **Stagionatura**: oltre 4 mesi

(speck) Doppia Fesa delle Dolomiti

-Veneto- cod. SITA031

Speck prodotto nelle vallate bellunesi, da cosce disossate fresche e stagionate per circa 6 mesi dopo essere state speziate e massaggiate a mano a fasi alterne per almeno 4 settimane. La leggera affumicatura ottenuta con legno di faggio e l'aromatizzazione con erbe di montagna, esaltano il buon sapore della carne stagionata. Risultato: dolcezza, tanta… tutta da scoprire. **Peso**: ca. 4 kg **Stagionatura**: > 180 giorni

Strolghino di Culatello

-Emilia R.- cod. SITA127

Lo strolghino è un salame piccolo, 250 g ca. ottenuto dalle rifilature magre del culatello e del fiocco di prosciutto. Viste le dimensioni e la composizione magra questo insaccato ha una stagionatura breve. Sapore delicato e dolce, va tagliato tenero, a fette diagonali spesse e lo si serve come antipasto accompagnato da pane fragrante. **Peso**: 250 g **Stagionatura**: ca. 20 giorni

Fesa di Tacchino alla Brace

-Veneto- cod. SITA091

La fesa di tacchino si ottiene dalla lavorazione dei muscoli del tacchino, disossati e puliti. La massa viene massaggiata, condita con una miscela di sale e aromi naturali e cotta in forno. Per le sue proprietà nutritive, il basso contenuto di grasso e l'elevata digeribilità, la fesa di tacchino è particolarmente indicata per una dieta sana ed equilibrata.

Peso: ca. 3 kg

Ventricina Calabrese Piccante

-Calabria- cod. SITA064

Salame preparato con carni di suino fresche e selezionate, impastato con l'aggiunta di peperoncino rosso calabrese. Al taglio si presenta a grana grossa dal sapore forte e deciso.

Peso: ca. 3,0 kg

Salumi Equini

Solo su ordinazione

Le Proprietà della Carne Equina

È magrissima, senza colesterolo e ricca di ferro!

Considerata un alimento nobile, viene spesso consigliata agli sportivi, ai bambini in crescita, in gravidanza e alle persone anemiche. Sotto il profilo nutrizionale, la carne di cavallo si distingue per la sua magrezza e per una caratteristica sapidità dalle sfumature dolciastre. Al contrario di quello presente nei vegetali (primi tra tutti gli spinaci), il ferro contenuto nella carne di cavallo risulta altamente biodisponibile e può essere assorbito in proporzioni tre volte maggiori. Altre qualità note della carne equina sono:

Un basso contenuto di grassi e colesterolo,

Un'alta percentuale di proteine

Un alto aiuto alla difesa naturale contro i batteri

La tenerezza

Bresaola Equina

-Veneto- cod. SITA023

Prodotto stagionato realizzato con coscia equina magrissima, salata e massaggiata, legata manualmente.

Peso: ca. 4,0 kg **Stagionatura**: 3 - 4 mesi ca.

Salame di Cavallo

-Veneto- cod. SITA092

Da lontana tradizione tutti gli elaborati con carne di cavallo, puledro e asino fanno parte integrante della cucina tipica padovana. Morbido, pieno e armonioso, al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso scuro per la carne magra e bianco per il grasso, nonché un buona tenuta della fetta al taglio. Il salame di cavallo è un insaccato da gustare crudo come antipasto, ma viene soprattutto utilizzato cotto alla brace e gustato con la polenta. **Peso**: ca. 500 - 600 g

Salame di Asino

-Veneto- cod. SITA206

Il salame d'asino è tipico della provincia padovana. Dell'asino si usano solo le carni magre e, per rendere l'impasto più morbido, anche dopo la stagionatura, si aggiunge pancetta oppure lardo di maiale. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore abbastanza scuro. Il salame d'asino si mangia crudo, a fette sottili e/o accompagnato con la tradizionale polenta di mais Marano, oppure riscaldato alla griglia. **Peso**: ca. 0,6 kg

Speck Equino

-Veneto- cod. SITA016

Prodotto realizzato con coscia equina disossata, posta a processo di salatura, massaggiata, aromatizzata con l'utilizzo di bacche di ginepro, rosmarino e semi di finocchio ed affumicato.

Peso: ca. 4,0 kg (Porzione minima ½) **Stagionatura**: oltre 4 mesi

Salumi Spagnoli

Salumi Spagnoli

Cecina de León IGP

-León- cod. ESPA014 (Ferju), ESPA005 (Llamas)

Una prelibatezza sconosciuta e per troppo tempo messa in ombra da salumi più blasonati, ma presente sulla tavola degli spagnoli sin da tempi molto antichi. Un salume dalle grandi qualità organolettiche, simbolo poco noto dell'ampia offerta di prodotti tipici della penisola iberica. Il colore esterno, tostato e bruno piuttosto scuro, è dovuto al processo di essiccazione. Una volta tagliata però, le fette di Cecina si presentano di un bel colore che va dal ciliegia al granato, più intenso verso la fine del periodo di stagionatura. Leggere venature di grasso conferiscono succosità alla carne, che appare comunque sempre poco fibrosa. Fatto curioso è rappresentato dalla sua presenza durante il viaggio alla scoperta dell'America di Cristoforo Colombo; tra gli alimenti imbarcati figurava infatti proprio la Cecina, d'altronde la carne essiccata e salata è da sempre cibo per marinai.

Peso: 4,5 - 6,0 kg (BABILLA) **Stagionatura**: oltre 12 mesi

Chorizo Ibérico de bellota

-Guijelo- cod. ESPA004

Ottenuto da carni magre di prima qualità, condito con paprica e prodotti naturali, aerato al fumo di legna di quercia ed essiccato lentamente per un lungo periodo di stagionatura. Dall'aspetto artigianale, presenta al taglio il forte colore caratteristico della paprica. Ottima consistenza e intenso aroma.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: oltre 4 mesi

Chorizo Ibérico

-Granada- cod. ESPA090

La perfetta combinazione di carne magra di maiale con una quota adeguata di grasso fanno un prodotto naturale e di qualità. Sapore intenso e deciso, ottimo da gustare sopra un crostino di pane caldo.

Peso: ca 1 kg

Chorizo semi-piccante

-León- cod. ESPA030

Il Chorizo è un prodotto tipico della Spagna. La selezione delle carni con la giusta essiccazione, così come una corretta stagionatura fanno del Chorizo un prodotto per tutti i palati. Fatto con parte magra di carne, spalla, pancetta, paprica e sale, tutto inserito in un budello e quindi sottoposto ad un lungo processo di maturazione, che gli conferisce le sue caratteristiche organolettiche che ne fanno un prodotto particolarmente piacevole e gustoso da mangiare.

Peso: ca. 600 g **Stagionatura**: 3 mesi ca.

Lardo di Patanegra

-Friuli V. Giulia- cod. SITA175

I pezzi di lardo vengono rifilati e depositati in vasche per la salamoiatura. Finito il periodo di salatura il prodotto viene speziato e steso su appositi carrelli per la stagionatura. Confezionato sottovuoto. **Ingredienti:** Lardo di suino Iberico, sale, spezie. Zuccheri: destrosio. Antiossidante E301. Conservanti: E252, E250. Non contiene allergeni. **Peso**: 1,0 - 2,5 kg

Lomito de Bellota

-Guijelo- cod. ESPA047

Il suo straordinario sapore e i suoi raffinati aromi vengono esaltati grazie alla leggera aerazione con fumo di legna di quercia e alla lenta maturazione in essiccatoi naturali. Dal colore vivace, offre al taglio un aspetto marmoreo dovuto alla penetrazione del grasso proveniente dalla fusione della ghianda.

Peso: ca. 300 - 400 g **Stagionatura**: 5 mesi ca.

Lomo Ibérico de Bellota *e doblado*

-Badajoz- cod. ESPA002, ESPA031 (*doblado*)

Da ogni Suino Iberico si ottengono due pezzi di autentica lonza naturale. Dopo averla pulita e aver eliminato i grassi, si marina e si insacca in budelli naturali. Il suo straordinario sapore e i suoi raffinati aromi vengono dati dalla leggera aerazione con fumo di legna di quercia e la lenta maturazione in essiccatoi naturali.

Peso: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 6 - 9 mesi ca.

Lonza Spagnola

-León- cod. ESPA029

È un salume gustoso per la quantità di grasso non eccessiva ma sufficiente a renderlo morbido. Preparato con controfiletto di suino, delicatamente aromatizzato ed affumicato, decisamente attraente per le inusuali dimensioni.

Peso: ca. 5 - 6 kg **Stagionatura**: 5 mesi

Morcón Ibérico

-Extremadura- cod. ESPA021

È un salume tipico delle regioni del sud ovest della Spagna, Andalusia ed Extremadura, fatto con carne di suino Ibérico de Bellota in cui prevalgono le parti magre, infatti viene preparato con il 50% di lonza tagliata a coltello ed aromatizzato con paprica dolce, aglio e sale. Il suo nome deriva dal budello cieco (in spagnolo "*morcón*") utilizzato per insaccarlo che gli conferisce la caratteristica forma irregolare. Date le dimensioni di questo insaccato, i suoi tempi di stagionatura e maturazione sono lunghi (almeno cinque mesi). **Peso**: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 5 mesi ca.

Salchichón Ibérico de Bellota

-Guijelo- cod. ESPA007

Lavorato con il metodo tradizionale, il salchichón è ottenuto selezionando le migliori carni magre del Suino Iberico per condirle con prodotti naturali e insaccarle in budelli naturali, presentando un taglio di colore chiaro e un aroma raffinato. **Peso**: ca. 1,0 kg **Stagionatura**: 2 - 3 mesi ca.

Sobrasada de Bellota 100% Ibérico

-Badajoz- cod. ESPA033

La Sobrasada, originaria di Mallorca, è un insaccato speziato tipico della Spagna. Dal caratteristico colore arancio-rossiccio, prodotta dalla miscela di carne magra e grasso di maiale tritati, ai quali vengono aggiunti la paprika dolce, il sale e le spezie.

Si presenta in budello naturale di varie grammature. Va gustata semplicemente spalmata su del pane caldo.

Peso: ca. 1 kg

Jamón de Castañas

-Granada- cod. ESPA024 (con osso), cod. ESPA038 (disossato)

In questi ultimi anni è venuto alla ribalta uno dei prodotti più esclusivi della penisola iberica, un lusso gastronomico alla portata di tutti: il prosciutto di castagna ottenuto alimentando il maiale con un 10% di castagne (cotte e sgusciate) aggiunte alla quotidiana alimentazione. Stagionato oltre i 18 - 20 mesi esprime un sapore particolarmente gradevole e di alto livello gastronomico.

Peso: ca. 7,5 kg (con osso); 5 kg (disossato) **Stagionatura**: > 18 mesi

Jamón Duroc

-Granada- cod. ESPA062 (con osso), cod. ESPA063 (disossato)

È una razza formatasi all'inizio del secolo scorso negli Stati Uniti, più precisamente nel New Jersey, da qui l'origine del suo nome. È l'unica razza che può accoppiarsi al puro iberico, ma solo per via paterna. In Italia ha ottenuto un notevole apprezzamento per le creazioni di meticci per il mercato del suino pesante italiano. La sua carne colpisce per essere succosa, per il sapore dolce leggermente salato, e soprattutto, per l'infiltrazione di grasso che la rende particolarmente gustosa.

Peso: 10 kg (con osso); 6 kg (disossato) **Stagionatura**: > 20 mesi

Jamón Serrano

-León- cod. ESPA025 (con osso), cod. ESPA026 (disossato)

Prodotto da maiali allevati in Spagna denominati "maiali bianchi" che vengono allevati in altura; serrano deriva da Sierra cioè catena montagnosa. Gli animali vengono alimentati con prodotti naturali pur rimanendo chiusi in un recinto. Il processo di affinamento avviene in un periodo minimo di 20 mesi in ambienti dove viene particolarmente controllata umidità e temperatura. In questo modo la carne perde peso lentamente e si ottiene un prodotto finale di alto livello sia come struttura che aroma e profumo.

Peso: 9 kg (con osso); 5 kg (disossato) **Stagionatura**: > 16 mesi

Prosciutto Mangalica

-Ungheria- cod. ESPA080 (con osso), cod. ESPA059 (disossato)

I maiali di razza mangalica sono caratterizzati da un pelo folto e riccio, in genere biondo che li fa assomigliare più a pecore che a suini… per questo da molti sono chiamati MAIALI PECORA. Sono animali che crescono lentamente e che non possono essere rinchiusi. Incompatibili con l'allevamento intensivo industriale vengono cresciuti allo stato semi brado. **Peso**: 8 kg (con osso); 5 kg (disossato) **Stagionatura**: > 24 mesi

Prosciutti Iberici

IL SUINO IBERICO

è un importantissimo contributo spagnolo al patrimonio genetico mondiale. Le lunghe e forti zampe, il muso affilato e la colorazione scura della pelle derivano dall'adattamento del suino all'ambiente naturale. Questa razza unica, si alimenta in una prima fase, con erba, spighe e semi; e in una seconda fase, detta "montanera" o fase d'ingrasso, con energetiche ghiande che conferiscono alla carne il delicato aroma e il sapore ricco di sfumature che lo contraddistinguono. Le persone che si occupano della nutrizione, sanno che il Suino Iberico è caratterizzato dalla straordinaria capacità di assorbire nella massa muscolare una gran quantità di grassi insaturi, il che dà alla sua carne una untuosità e una consistenza impareggiabili aiutando a mantenere un adeguato livello di colesterolo nel sangue. I maiali iberici sono allevati allo stato brado in ambienti naturali, le Dehesas, praterie che si estendono in varie zone della Spagna classificate in quattro distinte denominazioni d'origine: Jamón de Huelva e Los Pedroches che appartengono alla regione Andalusia, la Dehesa de Extremadura appartenente all'omonima regione e Guijuelo, paesino a ca. 50 km da Salamanca nella regione di Castiglia e León.

Pata Negra, letteralmente "zampa nera", si riferisce, al colore delle zampe (unghie) dei maiali di razza iberica. Tuttavia, esistono degli esemplari di razza iberica che potrebbero non avere la zampa nera e dei **maiali bianchi** che, invece, la potrebbero avere. Per queste ragioni bisognerebbe parlare di prosciutto iberico e ricordare che, all'interno di questa varietà, ci sono tre distinte terminologie: **Bellota, Recebo e Cebo** che esprimono tre distinte qualità di prodotto derivanti dalla stessa razza ma nutrita ed allevata con distinti prodotti ed in distinti ambienti. Il Governo Spagnolo ha ridefinito 4 uniche qualità di Jamón che, **prodotti da GENNAIO 2014**, in poi dovranno obbligatoriamente applicare la legge con le seguenti direttive e indicatori.

- **de Bellota** (ghianda) **100% Iberico** la qualità migliore: l'animale comincia la monticazione con un peso tra 80 e 105 kg, il 60% del quale è dovuto ad una alimentazione a base di ghiande ed erba.

- **de Bellota** suino incrociato (si deve specificare la % di iberico), che compie la MONTANERA e che arriva a peso con le ghiande

- **de Cebo de Campo** incrocio, (specificare la % di iberico). Alimentato con mangime "di campagna" (erbe e radici), vive in campagna e si alimenta in certi periodi con ghiande, è quello che prima si chiamava RECEBO.

- **de Cebo** incrocio, alimentato con mangimi, vive in stabulazione fissa, NON MANGIA GHIANDE.

Lavorazione dei suini iberici:

I prosciutti sono sottoposti ad un processo di stagionatura che può oscillare dai diciotto ai trenta mesi. Una volta terminata la fase di monticazione e solo dopo che le ghiande abbiano sortito i loro effetti, il maiale iberico viene sacrificato. Sono **trascorsi circa 21 mesi dalla sua nascita** e, come per tutti i maiali, neanche dell'iberico si butta via niente. Si ottengono quindi salami, salsicce, sanguinacci, carne… e, ovviamente, il prodotto di punta: il prosciutto.

I prodotti da noi commercializzati provengono dal consorzio di *Guijuelo* e dalla *Dehesa de Extremadura*.

DEHESA DE EXTREMADURA

IL TAGLIERE S.r.l.

Guijuelo

Jamón Ibérico de Cebo de campo

-Badajoz- cod. ESPA022 (c/o), cod. ESPA023 (s/o)

Chiuso in grandi recinti (recebo = recinto/arena) il maiale, geneticamente diverso da quello comunemente allevato in Italia, viene alimentato anche con cereali e con ghiande in alcuni periodi.

Peso: 8,8 - 10,0 kg **Stagionatura**: oltre 36 mesi

Jamón Ibérico de Bellota

-Badajoz- cod. ESPA057

La zona di produzione del *Jamón Ibérico*, controllata dal Consorzio Regolatore della D.O. Dehesa de Extremadura, è stata creata nel 1990 con sede in Mérida ed è ripartita per tutta la comunità autonoma nonostante la maggiore estensione delle praterie sia nella provincia di Badajoz. Il Consorzio Regolatore di questa D.O. protetta è uno dei più restrittivi per quanto concerne il processo di produzione. Impone chiaramente i sigilli che permettono di individuare la qualità di ciò che si sta comprando.

Peso: 8,8 - 10,0 kg **Stagionatura**: oltre 36 mesi

Jamón Ibérico de Bellota 100%

-Badajoz- cod. ESPA013

Considerato come uno dei prodotti con migliore sapore della gastronomia spagnola, raccomandato anche dai medici grazie al suo contenuto di grassi insaturi. Viene elaborato artigianalmente e la sua squisitezza si deve alla alimentazione del maiale.

Peso: 8,5 - 10,0 kg **Stagionatura**: oltre 36 mesi

Paleta de Bellota

-Badajoz- cod. ESPA003

Proviene dall'estremità anteriore dei suini. È un pezzo più piccolo del prosciutto ma regala sapori squisiti ai palati più esigenti visto che possiede l'equilibrio ideale tra grasso e magro e la sua carne risulta molto più succulenta.

Peso: 5 - 6,0 kg **Stagionatura**: 24 mesi ca.

Paleta Ibérica de Bellota 100% disossata

-Badajoz- cod. ESPA043

Vedi descrizione cod. ESPA003

Peso: 2,5 kg **Stagionatura**: 24 mesi ca.

Jamón Ibérico de Bellota

-Guijelo- cod. ESPA001

Proviene dalle estremità posteriori di maiali iberici, selezionati in giovane età e alimentati con ghiande durante una lunga "montanera". Si prepara secondo i metodi tradizionali, mediante una procedura lenta in modo da favorire la penetrazione del grasso della ghianda nelle fibre muscolari così da donargli aroma, sapore e consistenza squisiti.

Peso: 8,8 - 10,0 kg **Stagionatura**: oltre 36 mesi

Jamón Ibérico de Bellota disossato

-Guijelo- cod. ESPA009

Vedi descrizione cod. ESPA001

Peso: 4,5 - 6,0 kg **Stagionatura**: oltre 36 mesi

Paleta de Bellota disossata

-Guijelo- cod. ESPA036

Spalla iberica disossata e confezionata sottovuoto conserva tutto il suo aroma ed il sapore originale. Prodotto artigianale di prima qualità lavorato secondo metodi artigianali.

Peso: 2,5 - 3,0 kg **Stagionatura**: 24 mesi ca.

Pancetta di Bellota 100%

-León- cod. ESPA082

Ideale per essere spadellata o tagliata in fetta sottile sopra un crostino caldo. Si scioglie in bocca senza masticarla. Prodotto raro perché fuori dalle abitudini spagnole, ma di grande bontà e per questo preferita dai migliori professionisti gastronomici. Il gusto è decisamente succoso grazie alla grande quantità di grasso presente al suo interno.

Peso: 1,5 kg

Foie Gras

Foie Gras de Canard Entier
des Landes
LAFITTE
Poids net
130 g
Bloc de Foie Gras d
des Landes
LAFITTE
www.lafitte.fr

Foie Gras - Anatra IGP

Bloc de Foie Gras d'anatra IGP

-Landes- cod. TRUF105

Composto da fegato grasso lavorato finemente per ottenere una pasta liscia, omogenea e compatta da cui deriva il nome "Bloc". Da spalmare su crostini di pane caldo come aperitivo.

T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 65 g

Foie Gras d'anatra con pezzi IGP

-Landes- cod. TRUF101

Fegato grasso d'anitra, 30% di pezzi di fegato grasso che appaiono al taglio, si presenta in forma di piccolo parallelepipedo da 130 g. Da servire intero su un letto di gelatina, spalmato su delle tartine o a fettine su di un'insalata.

T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 130 g

Foie Gras d'anatra Intero IGP

-Landes- cod. TRUF305 (50 g), TRUF104 (100 g)

Fegato grasso d'anatra intero dall'ottimo rapporto qualità/prezzo confezionato in vasetti di vetro.

T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 50 e 100 g

Foie Gras d'anatra intero IGP -bocal-

-Landes- cod. TRUF035

Il fegato grasso d'anatra intero è una grande specialità della gastronomia francese. Dal sapore rustico e pronunciato, perfetto per i pasti di festa, ma anche per un aperitivo gastronomico. Ottimo è l'abbinamento del foie Gras con il celebre Sauternes.

T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 130 g

Foie Gras - Anatra

Fegato Grasso Intero -torchon-

-Landes- cod. TRUF300

Fegato grasso d'anatra intero cotto, avvolto in carta d'alluminio, sotto vuoto ed avvolto in un canovaccio di puro cotone.

Il miglior prodotto della selezione del Foie Gras d'anatra che esprime nella semplicità il top della qualità.

T.M.C: 25 giorni -in frigorifero 4 °C- **Peso**: 400 g

Solo su ordinazione: consegna dopo 20 giorni dall'ordinazione

*Prodotto a volte decongelato

Fegato Grasso Intero -des Landes Fumé-

-Landes- cod. TRUF002

Fegato grasso d'anatra intero leggermente affumicato con legno di faggio e cotto a bassa temperatura per conservare tutta la sua autenticità. Si consiglia la degustazione con un buon pane casereccio o un pane brioches tostato, accompagnato da un calice di Champagne fresco.

T.M.C: 30 giorni -in frigorifero 4 °C- **Peso**: 350 g

Solo su ordinazione durante periodo natalizio

Consegna dopo 20 giorni dall'ordinazione

Petto d'Anatra ripieno di Foie Gras -pronto all'uso-

-Landes- cod. TRUF018

Confezionato in busta sotto vuoto.

Peso: 400 g

T.M.C: 45 giorni

Disponibilità: Solo periodo natalizio

Magret de Canard Fumé Speck d'anatra

-Landes- cod. TRUF016

Petto d'Anatra affumicato confezionato in busta sotto vuoto.

Peso: 350 g

T.M.C: 45 giorni

Nota:

Prodotto dall'elevata resa di lavorazione: si ottengono ca. 100 fettine da un pezzo di ca. 350 g con un costo di ca. 0,10 € / fettina

Foie Gras - Anatra

Confit de Canard -cosce pronte all'uso-

-Landes- cod. TRUF110 (vaso 2 cosce), cod. TRUF010 (latta 10 cosce)

Pochi minuti sono necessari per preparare una bella coscia d'anatra accompagnata a delle patate arroste preparate con il suo stesso grasso. Il piatto viene arricchito con verdure di stagione.

Peso: ca. 4,0 kg (latta con 10 cosce); ca. 400 g (vaso con 2 cosce)

T.M.C: 30 mesi -Temperatura ambiente-

Paté di Fegati di Volatili

-Landes- cod. TRUF006

Bocal di vetro da 175 g. T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente-

Paté di Petto di Anatra

-Landes- cod. TRUF007

Bocal di vetro da 175 g. T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente-

Paté di Anatra

-Landes- cod. TRUF008

Bocal di vetro da 175 g. T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente-

Paté di Anatra con 20% di Bloc de Foie Gras

-Landes- cod. TRUF009

Bocal di vetro da 175 g. T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente-

IL TAGLIERE S.r.l.

Foie Gras - Oca

Bloc de Foie Gras d'oca con pezzi

-Ferme Jean Sarthe- cod. TRUF005

Composto da fegato con pezzi grasso d'oca lavorato finemente per ottenere una pasta liscia, omogenea e compatta da cui deriva il nome "Bloc". Da spalmare su crostini di pane caldo come aperitivo.

T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 65 g

Foie Gras d'oca con pezzi

-Ferme Jean Sarthe- cod. TRUF001

Fegato grasso d'oca, 30% di pezzi di fegato grasso che appaiono al taglio, si presenta in forma di piccolo parallelepipedo da 130 g. Da servire intero su un letto di gelatina, spalmato su delle tartine o a fettine su di un'insalata.

T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 130 g

Foie Gras d'oca intero -bocal-

-Ferme Jean Sarthe- cod. TRUF003

Il fegato grasso d'oca intero è una grande specialità della gastronomia francese. Prodotto fine e delicato, perfetto per i pasti di festa, ma anche per un aperitivo gastronomico. Ottimo è l'abbinamento del foie Gras con il celebre vino Sauternes. T.M.C: 3 anni -Temperatura ambiente- **Peso**: 130 g

Fegato grasso intero -torchon-

-Ferme Jean Sarthe- cod. TRUF200

Fegato grasso d'oca intero cotto, avvolto in carta d'alluminio, sotto vuoto ed avvolto in un canovaccio di puro cotone. Il miglior prodotto della selezione del Foie Gras d'Oca che esprime nella semplicità il top della qualità.

T.M.C: 30 giorni -in frigorifero 4 °C- **Peso**: 500 g

Solo su ordinazione: consegna dopo 20 giorni dall'ordinazione

*Prodotto a volte decongelato

Salumi d'Oca

Oca in "Doppio Petto"

-Friuli V. Giulia- cod. SITA129

Il petto d'oca singolo viene pulito, rifilato e posto in vasche d'acciaio. A mano, secondo tradizione, si cosparge di sale fino a totale copertura. Dopo qualche giorno, viene asciugato all'aria, affumicato e stagionato per circa tre mesi in ambienti climatizzati a 14°C. L'affumicatura, eseguita a freddo, viene svolta secondo il metodo tradizionale bruciando legno di faggio e di quercia, bacche di ginepro e foglie di alloro. Confezionato sottovuoto. Non contiene allergeni. **Peso**: 400 - 600 g

Petto d'Oca Arrotolato e Affumicato

-Friuli V. Giulia- cod. SITA205

La carne del petto d'oca affumicata comprende anche la pelle che nel suo periodo di lavorazione e preparazione viene cosparsa e trattata con del sale aromatizzato, rosmarino, alloro etc. Il petto d'oca si presenta in maniera ben compatto, delicato e saporito, costituto da uno color tendente all'ocra, riconducibile alla parte esterna, dovuto al grasso d'oca e una parte più rossastra del petto. *Prodotto decongelato

Peso: 700 g **Stagionatura**: ca. 30 giorni

Salame d'Oca

-Friuli V. Giulia- cod. SITA130

Viene creato un impasto composto di carne d'oca magra per il 60% ed il resto con carne di maiale (che conferisce tutto il grasso presente), spezie vino, aromi e sale. La macinatura a grana fina viene eseguita in ambienti sterili e condizionati. Il budello impiegato è naturale come vuole la tradizione friulana. Confezionato sottovuoto.

Peso: 500 g Non contiene allergeni.

Prodotti del Mare

Caviale

una leggenda... per tanti ma non per tutti...

Caviale deriva da Khaviar o Caviar, una parola turca che nel linguaggio locale degli abitanti sulla sponda iraniana del Mar Caspio si riferisce alle uova di 3 specie di storioni che vivono all'interno di questo mare: Beluga, Asetra e Sevruga. Per le uova delle altre specie viene usato il termine "Eshpel". A partire dal XVII secolo la più straordinaria squisitezza del Mar Caspio divenne la leccornia prediletta dall'aristocrazia russa. Tali famiglie nobili, per fuggire dal rigido freddo della madre patria erano solite trascorrere le loro vacanze invernali in Francia, e proprio lì iniziarono a far conoscere questo prelibato cibo alla nobiltà europea. Ma fu dopo la Rivoluzione d'Ottobre che i ricchi aristocratici russi emigrati trasmisero a tal punto la passione per tale cibo dal farlo divenire da una semplice "curiosità", una vera e propria moda fino ad entrare a far parte della cultura culinaria europea. Fino agli anni 50 il commercio del caviale fu esclusivamente monopolio russo. Solo in seguito, il pilota personale dello Shah, un americano di nome Finsun che godeva di particolari attenzioni da parte della famiglia reale, riesce ad ottenere l'esclusiva del caviale iraniano e ad esportare anche in America la fama di tali uova. In seguito alla Rivoluzione Islamica ed al boicottaggio da parte delle autorità USA, si rompe il rapporto d'esclusiva con l'America a favore di europei e giapponesi. Gli europei cominciano ad osservare la differenza di qualità tra il caviale russo e quello iraniano. Soprattutto in Francia e Svizzera s'inizia ad apprezzare il caviale Garabrun, conosciuto anche come "Asetra Royal", prodotto dallo storione Acipenser Persicus. Da allora, se pur raro e preziosissimo, anche in Europa non ci fu pranzo di gala o ricevimento di stato, cerimonia di incoronazione o festa principesca che non fosse allietata da quelle ineffabili uova di storione iraniane meritorie di offrire le eccezionali gioie del palato. **Solo su ordinazione**

Iraniano Beluga

-Iran- cod. CAV025

Proviene dallo storione *Huso Huso*, allevato sulle sponde del Mar Caspio, che può definirsi a buon diritto l'imperatore degli storioni. Un pesce di grandi dimensioni (può infatti arrivare a pesare anche alcune tonnellate) che produce uno straordinario caviale dalle uova di notevole diametro (3 - 4 mm) di consistenza morbida e burrosa con un deciso sapore iodato. Il caviale Beluga è quindi contraddistinto dai suoi grandi grani e dalla tenera pelle. Ha una membrana delicatissima, magra e molto fragile. È opportuno servirlo senza tante manipolazioni per evitare la rottura delle uova. Il suo sapore è talmente delicato che viene risaltato se consumato "da solo".
Disponibile in confezioni da: 10 g - 28 g - 50 g - 100 g - 200 g.

Royal Select

-Veneto- cod. CAV070

Un caviale ottenuto dallo Storione Bianco. Uova di grande dimensione (2.8 - 3 mm) con sapore estremamente delicato e cremoso. Il colore varia dal grigio scuro a toni leggermente più chiari o ambrati.
Disponibile in confezioni da: 28 g - 50 g 125 g - 250 g.

Imperial Select

-Veneto- cod. CAV050

Si ottiene dallo Storione Siberiano. Le uova sono di buona consistenza e di media pezzatura (2.5 - 2.7 mm). Il gusto è deciso e persistente. Il colore varia sui toni del marrone: da scuro a dorato.
Disponibile in confezioni da: 28 g - 50 g 125 g - 250 g.

Uova di Salmone Chum

-Veneto- cod. SAL005

Note per il loro colore arancione brillante e i loro grossi grani sono ottime da degustare su pan carré leggermente tostato e spalmato con burro salato Bretone, ma anche come accompagnamento al pesce affumicato o crudités. Molto usate nella cucina giapponese sono inoltre una ideale decorazione per sushi e sashimi.
Disponibile in confezioni da: 50 g.

IL TAGLIERE S.r.l.

Acciughe del Cantabrico

Conservas RUEDA SANTOÑA

Le coste del Mar Cantabrico sono ricche di pesci pregiati come l'acciuga, così diversa da quella mediterranea per dimensioni, polpa ed intensità di gusto. Una volta stagionato, per circa 8 mesi dopo la pesca, il pesce viene avviato ai piani di lavoro per le ulteriori fasi di pulitura, vengono eliminate le parti pinneali e terminali. Il pesce viene ripetutamente lavato, sempre in acqua e sale, per eliminare pelle e squame residue e centrifugato per una totale fuoriuscita di eventuali liquidi ossidanti ancora presenti. La filettatura è il momento in cui è richiesta la maggiore esperienza da parte dell'operatore il quale dovrà asportare manualmente la lisca, i residui cartilaginei ed i connettivali del pesce lasciandone quindi solo due filetti perfettamente puliti. I filetti ottenuti vengono stivati manualmente nel contenitore definitivo e immersi in olio di oliva. La conservazione del prodotto deve avvenire in luogo fresco e, una volta aperto, il contenitore deve essere posto in frigo. Il marchio Conservas Rueda rappresenta una piccola impresa artigianale a conduzione familiare ubicata nella città di Santoña, Cantabria che da oltre 15 anni si dedica alla lavorazione artigianale delle acciughe del Cantabrico e di altri prodotti di mare dall'ottima qualità gourmet. Ad appena un anno dall'inizio dell'attività hanno vinto il primo premio per la qualità della migliore acciuga del Cantabrico lavorata artigianalmente. Prima di lavorarle si mantengono sotto sale per un periodo di 10 - 12 mesi, si puliscono e si invasano totalmente a mano, nella forma più tradizionale. È disponibile anche una serie numerata di acciughe (latta da 80 gr) fatte stagionare sotto sale per oltre 18 mesi.

Acciughe in Olio di Oliva

-Spagna-

cod. ESPA049
Peso netto: 50 g
Lattina a strappo
T.M.C.: 8 mesi

-18 mesi di stagionatura-
cod. ESPA055
Peso netto: 80 g
Lattina a strappo
T.M.C.: 8 mesi

cod. ESPA052
Peso netto: 105 g
Vasetto di vetro
T.M.C.: 8 mesi

Acciughe Alta Ristorazione

cod. ESPA058

Un prodotto per intenditori trattato con attenzione e professionalità. È un'acciuga dalle grandi dimensioni selezionata da acciughe tipo 00 che dalla stagionatura nel sale per un periodo superiore ai 12 mesi ottiene un sapore e un colore caratteristico. Curate a mano, una a una e praticamente senza spine.
Specie: *Engraulis Encarsichollus* (acciuga del Cantabrico).
Confezione: latta a strappo in olio di oliva da 110 g di peso netto.
T.M.C.: 8 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Acciughe del Cantabrico

Acciughe in Olio di Girasole

cod. ESPA041
Peso netto: 50 g
T.M.C.: 8 mesi

Acciughe intere in Olio di Girasole

cod. ESPA027
Peso netto: 550 g
T.M.C.: 8 mesi

Acciughe a pezzi in Olio di Girasole

cod. ESPA020
Peso netto: 550 g
T.M.C.: 8 mesi

Acciughe in Olio di Oliva

-Cantabria-

Le acciughe Lotamar sono la produzione di una piccolissima azienda composta da 2 persone in grado di lavorare, unicamente a mano, modestissime quantità ma con un risultato perfetto: filetti puliti, senza spine, con il giusto punto di sale. Queste acciughe hanno tutte le caratteristiche che cerca un buon intenditore per degustarle in qualsiasi momento o per regalarle… dipende da voi!
Peso latta: 50 g con 8 - 9 filetti in olio di oliva.

cod. ESPA040
Peso netto: 50 g
T.M.C.: 8 mesi

cod. ESPA045
Peso netto: 110 g
T.M.C.: 8 mesi

cod. ESPA044
Peso netto: 550 g
T.M.C.: 8 mesi

Acciughe sotto sale

Premiata con una I.G.P. l'acciuga di Collioure, porto della costa mediterranea francese si presenta al sale e sott'olio. La tradizione della pesca alle acciughe risale al medioevo e ha assunto una grande importanza fin dal 1466 quando gli abitanti di Collioure furono esentati dalla gabella (la tassa sul sale, imposta da Luigi XVI). La zona di produzione e trasformazione ricade nel comune di Collioure dipartimento Pirenei Orientali e nella regione Languedoc-Roussillon. La pesca è praticata tra il Golfo del Leone e il Golfo di Guascogna e al largo della Bretagna. Una volta pescata, l'acciuga viene messa sotto sale e mescolata perché produca la propria salamoia. I pesci vengono successivamente eviscerati e sfilettati per poi essere collocati in barili con del sale. La lavorazione del prodotto è legata alla tradizionale abilità delle 'acciugaie' che selezionano con destrezza e separano a mano i filetti di acciughe senza mai ricorrere alla lavorazione meccanica. Tradizionalmente l'acciuga di Collioure si degusta con una fetta di pane arrostito sulla pizza o in insalata.

Acciughe Sotto Sale di Collioure IGP

-Francia-

Cod. A089
Peso netto: 4,2 kg
Vaso vetro
T.M.C.: 12 mesi

Cod. A088
Peso netto: 540 g
Vasetto vetro
T.M.C.: 12 mesi

Cod. A087
Peso netto: 180 g
Vasetto vetro
T.M.C.: 12 mesi

Acciughe Sotto Sale

-Spagna- cod. ESPA012 (10 kg), cod. ESPA053 (4,6 kg)

Pescate nel Mar Cantabrico, quindi conservate sotto sale, sono caratterizzate da una perfetta consistenza e da un gusto di mare intenso e deciso, ma equilibrato. Nella città di Santoña si ricordano con ammirazione i pionieri italiani chiamati Giovanni, Pietro, Angelo, etc… specialisti o meglio artisti della salatura che, stanchi di andare e tornare tutti gli anni dall'Italia, decisero, all'inizio del 1890, di stabilirsi nel porto di Santoña. Un prodotto ricco di sapore che si può definire stella dell'economia spagnola. Le acciughe sono di un bellissimo color marrone salmonato, molto omogeneo, hanno una considerevole tenerezza, in bocca spiccano per il loro sapore profondo, selvaggio, in cui l'alice e il sale appaiono magicamente equilibrati. **Peso**: 4,6 o 10 kg.

Salmone

Salmone affumicato Scozzese

La Scozia è la patria per antonomasia della pesca a mosca e spinning al salmone atlantico. Il tipico pescatore scozzese con Barbour, cappello alla Sharlock Holmes e canna a due mani per pesca a mosca è presente in tutti i libri di storia della pesca… purtroppo non è questo il nostro fornitore. Ci affidiamo alla grande tradizione degli allevamenti scozzesi che producono salmoni di ottima qualità tutto l'anno. Gli allevamenti si fanno in aree di mare limpido e pulito, con alimentazione attentamente calibrata, una verifica continua della salute degli animali e gestendo pesca e lavorazioni con precisione e velocità.

Cuore di Salmone Scozzese e Norvegese

-Scozia/Norvegia- cod. SAL002 (Scozia), SAL011 (Norvegia)

Peso: 300 - 400 g T.M.C.: ca. 30 giorni

Disponibilità: solo su ordinazione, nel periodo natalizio, anche in cofanetto di legno.

Salmone Scozzese e Norvegese

-Scozia/Norvegia- cod. SAL002 (Scozia), SAL008 (Norvegia)

Peso: 1,8 - 2,5 kg T.M.C.: ca. 30 giorni

Disponibilità: tutto l'anno

Nel periodo natalizio anche in cofanetto di legno e pre affettato.

Salmone Red King affumicato selvaggio d'Alaska pescato ad amo

-Alaska- cod. SAL004 (1,5 -2,5 kg), SAL009 (2,5 - 4,5 kg)

Peso: 1,5 - 4,5 kg T.M.C.: ca. 30 giorni

Disponibilità: solo su ordinazione

Salmone Red King

Red King è il prestigioso salmone selvaggio d'Alaska, pescato ad amo in acque incontaminate dove gli orsi e le aquile pescatrici concorrono con l'uomo e la sua canna da pesca. Il filetto del Re dei salmoni è considerato il più pregiato di sempre in virtù della taglia, della morbidezza, del colore delle carni, dell'eccellente resa nelle preparazioni gastronomiche del sapore delicato e di grande raffinatezza. Con Red King, intendiamo offrire un piacere esclusivo a chi sulla propria tavola esige di portare sempre e soltanto la cosa migliore. Il segreto? Affumicature lente e naturali per esaltare la morbidezza; faggio, quercia e noce sono i legni scelti per le affumicature. I trucioli bruciano lenti in forni realizzati apposta. Ore di lento scambio di profumi, dosati per non coprire il sapore delle carni finissime, abbastanza intensi ma delicati per esaltare in modo equilibrato i profumi naturali del mare. Così si ottengono salmoni sempre morbidi nel sapore e profondi di profumi e aromi, carni da gustare lentamente da sole o accompagnate a burri tradizionali, salse di agrumi, insalate semplici o esotiche. La quantità di sale utilizzata è la minima indispensabile per la conservazione del pesce.

Salmone Selvaggio

Dall'Alaska… un grande Sockeye !

Selvaggio: il meglio direttamente dall Alaska

Dal 1959 l'Alaska è il 49° Stato americano. I 650 mila abitanti di questo immenso paese (1.717 mila chilometri quadrati contro 301 mila dell'Italia) decisero di alzare la bandiera a stelle e strisce per mettere fine alla guerra dei salmoni. I salmoni costituivano la loro ricchezza. La cupidigia degli industriali americani, che avevano posto centinaia di trappole sui fiumi, minacciava di estinguerli. Solo un governo che curasse i problemi del paese avrebbe abolito le trappole devastatrici. Dopo il plebiscito, infatti, Washington salvò i salmoni. La grande avventura dell'Alaska era cominciata proprio alla vigilia del Novecento. E in Russia lo zar si mangiava le mani. Perché l'Alaska un tempo apparteneva alla Russia. Bering l'aveva esplorata per conto dello zar. E nel 1867 lo zar l'aveva venduta a Washington per 7 milioni di dollari. Oggi l'Alaska, dove il termometro scende a 60°C sotto zero, e per nove mesi l'anno è coperta dai ghiacci, non è solo l'Eldorado moderno, è anche una rete di basi militari. Ha tanti aeroporti civili ma è percorsa anche da enormi bombardieri che volano in stato di allarme. Lo stretto di Bering divide l'Alaska dalla Siberia: è il confine tra gli Usa e la Russia. Un confine caldo, malgrado i ghiacci. Oggi il salmone selvaggio viene pescato in un ampia zona della costa del Pacifico che va dal Nord della California fino al mare di Bering e all'oceano Artico, nelle acque tra le più pure del mondo. La pesca del salmone è strettamente controllata dalle istituzioni locali, i permessi di pesca sono regolamentati da norme rigidissime, (addirittura sul numero di pesci che ogni barca può pescare). Il fine è di garantire il mantenimento di quell'abbondanza di popolazioni di salmone selvaggio, che oramai solo l'Alaska con le sue leggi intransigenti è stata in grado di mantenere. Questo tipo di pesca sostenibile ed ecocompatibile permette di salvaguardare queste grandi specie ittiche, che danno sostentamento ad un gran numero di animali dagli orsi alle aquile, mantenendo intatto un ecosistema unico al mondo.

In Alaska, questo pesce prelibato, sano e nutriente, soddisfa i bisogni di chi abita vicino al mare e fa pesca d'altura o di chi vive nelle foreste e lo trova nei fiumi. Persino gli orsi ne sono ghiotti! Percorre migliaia di chilometri, prima nelle acque dolci, poi in mare aperto, dove trova una fauna ricca e variegata, per poi risalire faticosamente i fiumi, arrivando stremato nel luogo di riproduzione dove le acque sono pulite e ossigenate. Il salmone selvaggio ha quindi il sapore della natura incontaminata; la struttura del suo corpo è quella di un grande atleta selezionato dalla forza degli elementi, dalla legge del più forte, fatto di muscoli, povero di grassi e ricco di qualità nutrizionali, in particolare dall'abbondanza di Omega 3. Prima di partire per la sua ultima risalita, il Sockeye si ammassa in branchi di fronte alle bocche dei fiumi turbolenti e gelati dell'Alaska. C'è un momento giusto per pescarlo, quando ancora non ha cominciato a dimagrire e la carne inizia a prendere il suo classico colore rosato. Il salmone pescato viene pulito e lavato con l'acqua di mare, poi viene portato a -20°C per iniziare la strada verso l'esportazione.

SALMONE SOCKEYE INTERO
-**Alaska**- cod. SAL001
Peso: 0,7 - 0,9 kg
T.M.C.: ca. 30 giorni

Disponibilità: tutto l'anno

SALMONE SOCKEYE
-pre-affettato-
-Alaska- cod. SAL005 Busta da 100 g
cod. SAL003 Astuccio da 300 g
T.M.C.: ca. 30 giorni

Disponibilità: tutto l'anno

IL TAGLIERE S.r.l.

Tonno & Storione

Lavorato Fresco alle Azzorre

Tonno delle Azzorre

-Isole Azzorre- cod. ESPA050

Caratteristiche dei nostri filetti: Odore: gradevole, Colore: uniforme, Sapore: sapido ed equilibrato, Consistenza: ottima, Presentazione: pochi grandi pezzi, Ossidazione: assente. **Peso netto**: 1800 g; **Peso sgocciolato**: 1260 g

Latta -cartoni da 8 pezzi- T.M.C.: 24 mesi ***Lavorato sul luogo di pesca!***

Bonito del Norte -Tonno bianco-

-Galizia- cod. ESPA008

Vero fuoriclasse, dalla straordinaria qualità della carne bianchissima, è considerato il più "oceanico" della famiglia dei tonni e viene pescato nel periodo invernale.

Peso netto: 110 g Lattina a strappo T.M.C.: 24 mesi

Bonito del Norte -Tonno bianco-

-Cantabria- cod. ESPA006 vaso 240 g, ESPA015 vaso 430 g

Vero fuoriclasse, dalla straordinaria qualità della carne bianchissima, è considerato il più "oceanico" della famiglia dei tonni e viene pescato nel periodo invernale. Vaso vetro in olio di oliva da 240 g e da 430 g - cartoni da 12 pezzi- T.M.C.: 30 mesi

Filetti di Storione

-Veneto- cod. CAV010

Lo STORIONE STURGEON fa parte di una delle rare specie di pesci primitivi che grazie alle particolari condizione climatiche e nutritive del Mar Caspio, il lago più grande del mondo, sono riuscite a salvarsi dagli eventi più catastrofici e devastanti sin ai giorni nostri. Selvaggio o d'allevamento è famosissimo per il suo caviale ma è anche molto ricercato per le sue prelibate carni. **Peso**: 195 g

Tonno Rosso -in olio di oliva-

-Galizia- cod. ESPA017

Il **Tonno rosso** (*Thunnus thynnus*) è una grossa specie pelagica diffusa nell'Atlantico e nell'Oceano Pacifico. Si tratta di un pesce imponente che può crescere oltre i 3 metri di lunghezza e raggiungere il peso di 650 kg. Purtroppo, la maggior parte del tonno pescato nel Mediterraneo è destinato al mercato giapponese per la preparazione di sushi e sashimi. **Peso netto**: 110 g Lattina a strappo T.M.C.: 24 mesi

Ventresca di Bonito del Norte

-Galizia- cod. ESPA051

La Ventresca è sempre stata ricercata e considerata la parte più morbida, fragrante e prelibata dell'intero pesce. Questo prodotto viene infatti ritagliato a mano dalla parte ventrale del tonno di adatta pezzatura, che una volta pulito, viene filettato ed inscatolato, sempre a mano, poiché nessuna macchina sarebbe in grado di mantenere intatta una parte così delicata e morbida. **Peso netto**: 110 g Lattina a strappo T.M.C.: 24 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Prodotti del Mare

Arsella (*Berberechos*) al naturale

-Galizia- cod. ESPA011

Sono dei molluschi che si trovano in gran quantità nelle sabbie della costa galiziana. Hanno una dimensione di circa 1 cm e sono racchiusi dentro una conchiglia rigata. Si presentano al naturale pronti all'uso e spadellati con aglio e prezzemolo sono un condimento facile ed ideale per un primo piatto goloso.

Peso netto: 111 g Lattina a strappo T.M.C.: 24 mesi

Cannolicchi (*Navajas*) al naturale

-Galizia- cod. ESPA039

Il cannolicchio è un mollusco bivalve che vive in posizione verticale infossato nella sabbia. Il Cannolicchio al naturale è cotto e privato della conchiglia, pronto all'uso come prelibato antipasto servito con un filo d'olio d'oliva accompagnato da un vino bollicine. Può essere servito anche saltato in padella per condire pasta e riso.

Peso netto: 110 g Lattina a strappo T.M.C. : 24 mesi

Polpo -in olio di oliva-

-Galizia- cod. ESPA035

Il termine polpo ha origine dal latino *pōlypus* (molti piedi). Spesso ci si riferisce al polpo utilizzando la parola *polipo*, ma il nome corretto è polpo. Prodotto cotto tagliato a pezzi pronto da gustare.

Peso netto: 110 g Lattina a strappo T.M.C.: 24 mesi

Polpo alla Gallega

-Galizia- cod. ESPA20

Prodotto tagliato a pezzi, pronto da usare. Caratteristico è il suo colore rossastro conferito dalla salsa in cui è immerso, ricca di polvere di peperone dolce.

Peso netto: 110 g Lattina a strappo T.M.C.: 24 mesi

Polpo Cotto al Vapore

-Galizia- cod. ESPA046

Polpo pronto all'uso, bastano 2 minuti al microonde et voilà... condito secondo i propri gusti il piatto è pronto! **Peso netto**: ca. 400 g

Confezionato singolarmente in sacchetto sottovuoto.

Sardine -in olio di oliva-

-Galizia- cod. ESPA048

La Sardina, unisce il vantaggio di un costo modesto con il pregio di una carne molto saporita. È un pesce ricco di acidi grassi Omega 3, che riducono il livello di trigliceridi nel sangue e hanno un contenuto alto di lipoproteine ad alta densità (HDL), cioè di colesterolo "buono". Il prodotto si presenta con piccole sardine conservate in olio di oliva, cotte e pronte all'uso come sfizioso antipasto da servire su un crostino di pane caldo. **Peso netto**: 110 g Lattina a strappo T.M.C : 24 mesi

Prodotti del Mare

Calamaretti -ripieni-

-Galizia- cod. ESPA010

Le seppie sono presenti in quasi tutti i mari e vivono ben mimetizzate nei fondali, più facilmente in quelli sabbiosi ma senza difficoltà anche in quelli rocciosi. Le seppie non hanno certamente un bell'aspetto, tutt'altro data la loro naturale forma mostruosa ma, sotto questa equivocante facciata nascondono una piacevole sapidità. Dalla Spagna vengono importate pronte al consumo, pulite e precotte… pronte per un ottimo antipasto o risotto. **Peso netto**: 115 g Lattina a strappo T.M.C.: 12 mesi

Filetti di Alici Marinate

-Veneto- cod. PI001

Succulenti filetti di alici marinate dal sapore intenso e deciso, pescate nel mar Mediterraneo e lavorate secondo la tradizione, conservate in olio di semi di girasole per proteggere ed offrirvi un prodotto di qualità elevata. Vaschetta termosigillata. **Peso netto**: 1 kg

Filetti di Pesce Azzurro e Sgombro Marinati

-Spagna- cod. PI009 (300 g pesce azzurro), PI026 (1 kg sgombro)

Pescati nel Mare Adriatico sono un alimento dall'alto contenuto di Omega 3 e di grassi insaturi e pieni di olii, facilmente digeribili.

Pesci azzurri sono tutte quelle varietà di pesci caratterizzate da:

- facile reperibilità nel mar mediterraneo
- dorso nei riflessi del colore blu scuro, con striature verdi argentate
- ventre di colore argenteo

La Alaccia (*Sardinella Aurita*) la si può reperire presso la nostra azienda.

Filetto di Spada affumicato

-Oceano Pacifico- cod. PI015

Nelle acque più profonde e fredde del Pacifico si pescano i pesci spada migliori. I pesci vengono lavorati immediatamente sui pescherecci e portati subito a meno cinquanta gradi per ottenere la qualità più alta. I filetti di pesce spada vengono lavorati con la stessa attenzione artigianale nello stabilimento finale: la quantità di sale minima indispensabile, asciugature lente che durano fino a tre giorni, affumicature mai troppo forti. Così si mantengono le qualità migliori delle carni.

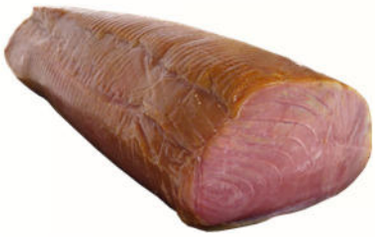
Peso: 1,0 - 1,5 kg T.M.C.: 30 giorni ca.

Filetto di Tonno affumicato

-Oceano Atlantico- cod. PI014

Ideale per gustosi e delicati antipasti, tagliato a fette sottilissime e condito con olio d'oliva e succo di limone, naturalmente ottimo anche per i primi piatti.

Peso: 1,0 - 1,5 kg T.M.C.: 30 giorni ca.



Acciughe del Mar di Sicilia

-Calabria- cod. PI016

Acciughe in olio di oliva provenienti da pesca nazionale nel mar Tirreno meridionale, lavorate dal fresco e avviate alla maturazione in sale secco senza utilizzo di alcun additivo di natura chimica. **Peso netto**: 120 g -vaso vetro-

T.M.C.: 12 mesi

Prodotti del Mare

Baccalà in Insalata

-Veneto- cod. PI007

Il baccalà in insalata si prepara tagliando il baccalà ammollato in pezzi grandi, cuocendoli brevemente in acqua bollente, per poi sfogliarli e sistemarli nel piatto aggiungendo una manciatina di capperi, qualche spicchietto di aglio, qualche oliva taggiasca, una macinata di pepe nero e dell'olio extravergine di oliva. Piatto ricco di oligoelementi, leggero, dietetico e adatto al caldo per la presenza di sali minerali.

Peso netto: 1,0 kg T.M.C.: 35 giorni

Baccalà alla Vicentina

-Veneto- cod. PI006 (1 kg), PI003 (300 g)

Un piatto goloso, sostanzioso e saporito preparato utilizzando stoccafisso che è rimasto appeso per circa tre mesi a delle rastrelliere sulle isole Lofoten, a nord della Norvegia. Prodotto estremamente ricco di proteine nutrizionali e poco calorico.

Peso netto: 300 g - 1,0 kg -vaschetta termo sigillata- T.M.C.: 14 giorni

Baccalà Mantecato

-Veneto- cod. PI005 (1 kg), PI004 (300 g), PI008 (125 g)

Il baccalà mantecato è uno dei "cicheti" più tipici e famosi della tradizione culinaria veneziana. Preparato con stoccafisso di origine norvegese, il baccalà viene cotto e ridotto in crema e poi servito con polentina bianca o crostini di polenta.

Peso netto: 300 g - 1,0 kg -vaschetta termo sigillata- T.M.C.: 14 giorni

Bottarga di Muggine con e senza unghia

-Sardegna- cod. PI011, PI010 (senza unghia), PI012 (Vasetto 70 g)

Dalle migliaia di uova prodotte da ogni femmina di muggine nasce una delle più prelibate leccornie gastronomiche della Sardegna: la bottarga. Le uova dei muggini, lavate, salate e pressate, vengono poste ad asciugare al sole in apposite rastrelliere in luogo secco e ventilato. Al tatto è soda e compatta, dal gusto fino e delicato che in tavola fa la differenza.

Peso: ca. 200 g T.M.C.: 12 mesi

Bottarga di Tonno

-Sardegna- cod. PI013

La bottarga, uova di tonno, lavate, salate ed essiccate, si presentano in baffe dal peso di 500 - 600 g e si prestano in cucina ad essere utilizzate in svariati modi: per esempio a scaglie nei primi piatti o a fettine con cipolla cruda e fagioli.

Peso: ca. 500 g T.M.C.: 12 mesi

Polpetti e Seppioline in vaso di vetro

-Sardegna- cod. PI022 (polpetti), PI024 (seppioline)

Piccoli, dalla carne compatta e dal sapore intenso. La loro consistenza si sposa con qualunque ricetta, soprattutto se usati insieme. Pronti per essere serviti come antipasto, ottime ricette a base di pasta o riso, a freddo o caldo, con insalate o cous-cous.

Peso netto: 300 g T.M.C.: 12 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Sale di Guérande IGP
Grigio… perché incontaminato!

Questo sale non viene trattato con sbiancanti e non subisce alcun tipo di raffinazione, per questo conserva il suo caratteristico colore grigio e la grande quantità di minerali; oltre 80 differenti, tra i quali: Calcio, Potassio, Manganese, Fosforo, Iodio…

Sale grosso grigio
in sacco di plastica
Cod. SALE003
Peso: 1,0 kg

Sale grosso grigio
in sacco di juta
Cod. SALE002
Peso: 750 g

Sale fino grigio
in barattolo
Cod. SALE007
Peso: 250 g

Sale grosso grigio
in macinino
Cod. SALE008
Peso: 75 g

Cod. SALE006: Sale grigio macinato con il 5% di **erbe aromatiche** -Ideale per carne grigliata- **Biologico.**
Cod. SALE005: Sale grigio macinato con il 5% di **legumi** -Ideale per verdure crude- **Biologico.**

Dispenser in vetro da 85 g

Fleur de Sel
in sacchettino di juta
Cod. SALE001
Peso: 125 g

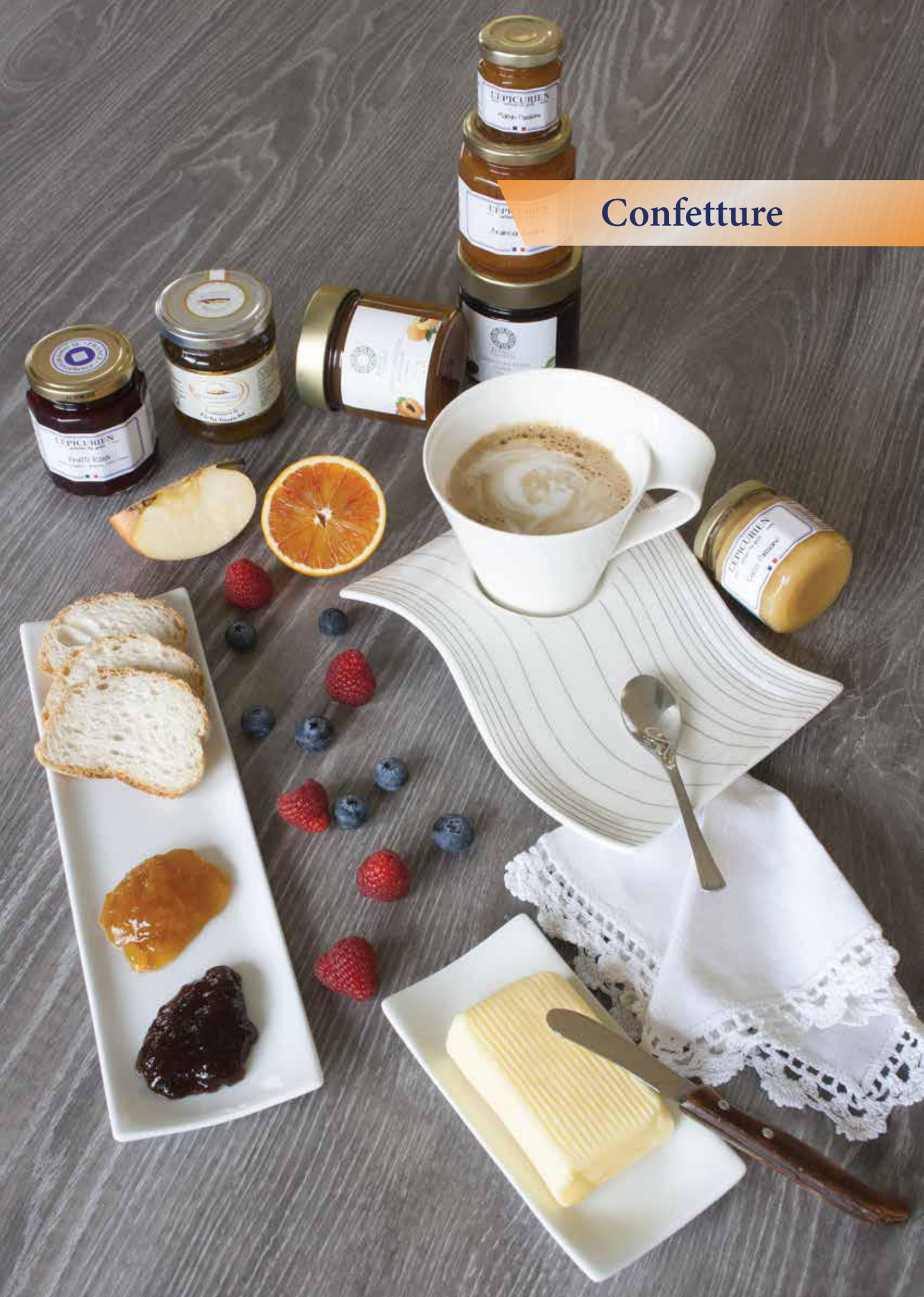
Il Fleur de Sel

Il Fleur de Sel è un sale marino artigianale, di grande qualità.
Le leggere gemme di sale che lo compongono si formano a pelo d'acqua nelle saline in piccolissime quantità. Viene raccolto quotidianamente nelle tiepide giornate di inizio estate. Delicatamente sapido, ha come caratteristica di rilasciare a poco a poco il suo gusto sui cibi. Famoso da sempre in tutto il mondo è apprezzato dai più famosi gourmet che lo definiscono il "caviale del sale".
Assolutamente puro, naturalmente **bianco** è un sale particolarmente pregiato e ricco naturalmente di minerali e oligoelementi.

IL TAGLIERE S.r.l.

NATURE & PROGRES

Confetture



Confetture 210 g

Confettura di Albicocca

-210 g- cod. M3049

Confettura di Albicocche, Meloni e Pesche

-210 g- cod. M3063

Confettura di Arancia Amara

-210 g- cod. M3070

Confettura di Castagne con Noci

-210 g- cod. M3064

Confettura di Clementine e Spezie

-210 g- cod. M3216

Confettura di Fico della Provenza

-210 g- cod. M3065

Confettura di Fragola e Fragolina di Bosco

-210 g- cod. M3261

Confettura di Frutti Rossi

-210 g- cod. M3322

Confettura di Gourmandise con Frutta Secca e Spezie

-210 g- cod. M3339

Confettura di Mirtillo Selvatico

-210 g- cod. M4018

Confettura di Pere con Albicocche e Miele

-210 g- cod. M4039

Gelatina di Petali di Rosa

-210 g- cod. M5050

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

IL TAGLIERE S.r.l.

Confetture 125 - 320 g

Confettura di Albicocca e Mandorle

-**125 g**- cod. M2103

Confettura di Ciliegie Nere

-**125 g**- cod. M4138

Confettura di Cipolla Dolce di Cevennes

-**110 g**- cod. M2097

Confettura di Cocco e Frutto della Passione

-**125 g**- cod. M4412

Confettura di Fichi e Noci

-**125 g**- cod. M4121

Confettura di Frutto della Passione

-**125 g**- cod. M4414

Confettura di Mela Cotogna

-**125 g**- cod. M4206

Confettura di Mango Zenzero e Lime

-**125 g**- cod. M4413

Confettura di Pesca della Vigna

-**125 g**- cod. M4015

Confettura di Ti-Punch (Lime e Rum)

-**125 g**- cod. M4411

Confettura di Pesche e Verbena

-**320 g**- cod. M4016

Gelatina di Rabarbaro

-**320 g**- cod. M4060

IL TAGLIERE S.r.l.

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

Gelatine 125 g

Gelatina di Ananas al Pepe di Penja®

-125 g- cod. M4183

Gelatina di Fiori di Gelsomino

-125 g- cod. M2808

Gelatina di Fiori di Lavanda

-125 g- cod. M2035

Gelatina di Fiori di Violette

-125 g- cod. M2828

Gelatina di Sidro, Mele e Calvados

-125 g- cod. M4190

Gelatina di Susine Mirabella all'Edelzwicker e Cumino

-125 g- cod. M4251

Gelatina di Vino Bianco e Pere Williams

-125 g- cod. M4172

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

Confetture e Gelatine 50 g

Albicocca
-L'Épicurien-
cod. M3068

Fico della Provenza
-L' Épicurien-
cod. M3069

Fragola e Fragolina di Bosco
-L' Épicurien-
cod. M3072

Fiori di Papavero
-L' Épicurien-
cod. M3071

Mango Passione
-L' Épicurien-
cod. M3073

Petali di Rosa
-L' Épicurien-
cod. M4074

IL TAGLIERE S.r.l.®

Espositori

Gusti:

- Ciliegie Nere
- Fichi e Noci
- Sidro e Mele al Calvados
- Gelatina di vino bianco alle pere Williams

In cartone

Completo di
36 vasetti assortiti da 125 gr.
cod. M3066

cod. M4138
Abbinamento con Pecorini Freschi

cod. M4121
Abbinamento con Caprini Freschi

cod. M4190
Abbinamento con Emmental, Comté e Crosta naturale

cod. M4172
Abbinamento con Roquefort e Gorgonzola

In legno

Completo di 28 vasetti assortiti da 125 gr.
cod. M3067

Gusti:

- Gelatina di Gelsomino — cod. M2808 vaso vetro **125 g**
- Gelatina di Lavanda — cod. M2035 vaso vetro **125 g**
- Gelatina di Violette — cod. M2828 vaso vetro **125 g**
- Ti-Punch (Lime, Zucchero di canna, Rum) — cod. M4411 vaso vetro **125 g**
- Cocco e Frutto della Passione — cod. M4412 vaso vetro **125 g**
- Mango, Zenzero e Lime — cod. M4413 vaso vetro **125 g**
- Frutto della Passione — cod. M4414 vaso vetro **125 g**

Frutto della Passione
vaso vetro 125 g cartoni da 12 pezzi
cod. M4414

IL TAGLIERE S.r.l.

L'ÉPICURIEN
artisan du goût

Confetture Francesi

La Cuillère Gourmande

È una piccola azienda di Ceret -Pirenei francesi- che produce confetture artigianali rispettando la tradizione occitana. Cotte all'antica in paioli di rame e soprattutto prodotte in piccole quantità. Il loro sottile sapore fa rivivere la nostra infanzia ricordandoci le confetture preparate dalle nostre nonne.

VINO BORDEAUX
-Ceret- Cod. M3076
Peso netto: 50 g
Gelatina

VINO PORTO
-Ceret- Cod. M3077
Peso netto: 50 g
Gelatina

VINO SAUTERNES
-Ceret- Cod. M3078
Peso netto: 50 g
Gelatina

WHISKY
-Ceret- Cod. M3079
Peso netto: 50 g
Gelatina

Confetture

CONFETTURA EXTRA DI ANANAS FRESCO

-Veneto- cod. M150

La confettura extra di ananas è una conserva davvero particolare: dolce ma non troppo e leggermente aspra. Possiamo definirla una confettura multiuso, perché è perfetta spalmata sul pane o sulle fette biscottate, per la preparazione di crostate esotiche e anche servita in abbinamento assieme a formaggi stagionati.

Peso netto: 220 g
Cartoni: 12 pezzi

CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA

-Marche- cod. M800

Confettura ricca con pezzi dal colore bronzo brillante. Il suo sapore molto intenso e leggermente dolce la rende accompagnamento ideale della carne alla griglia e dell'hamburger ma anche con formaggi stagionati o negli antipasti.

Peso netto: 220 g **Cartoni**: 12 pezzi

CONFETTURA DI FICHI BIANCHI

-Marche- cod. M801

Confettura ricavata da un'antica varietà di fichi, importata nel diciottesimo secolo da una nobile maceratese. L'estrema delicatezza del frutto maturo si rivela nella consistenza morbida a pezzettoni, con i suoi tipici granelli, e nel profumo leggero che lascia spazio al sapore dolce, molto intenso e persistente. Ottima in abbinamento a carni bianche e con formaggi a pasta erborinata.

Peso netto: 220 g **Cartoni**: 12 pezzi

CONFETTURA DI GIUGGIOLE

-Marche- cod. M802

Il giuggiolo è una pianta ornamentale originaria della Siria, contorta, dai rami irregolari e spinosi. I romani la importarono per primi in Italia, e la chiamarono *Zyzyphum*, tant'è che nella tradizione dialettale veneta ancora oggi la giuggiola viene chiamata "zizzola". Le giuggiole sono frutti a forma di oliva, con buccia di colore scarlatto e polpa giallastra utilizzate per realizzare ottime confetture, sciroppi, e il famoso **brodo di giuggiole**. Ottimo abbinamento con tutti i formaggi cremosi.

Peso netto: 220 g **Cartoni**: 12 pezzi

Confetture

Confettura di More di Gelso

-Marche- cod. M803

La raccolta dagli arbusti spinosi è dura e difficoltosa, altrettanto meticolosa la lavorazione del frutto che va setacciato con cura per separarlo dai semi. Se ne estrae quindi la polpa che con aggiunta di solo zucchero, offre a questa deliziosa confettura il suo forte profumo di bosco e la rende preziosa sopra un gelato alla crema o ad un formaggio cremoso e burroso. Peso netto: 220 g Cartoni: 12 pezzi

Confettura di Peperoni Caramellati

-Marche- cod. M804

Confettura dalla consistenza eterogenea, che rivela la presenza di pezzettini alla julienne glassati. Il colore, particolarmente invitante, rivela tutte le tonalità più brillanti del giallo, dell'arancio, del rosso e del verde, tipiche dei peperoni. Il profumo intenso con una nota finale di vaniglia ed il sapore, delicatamente dolce, ben si prestano ad accompagnare carni bianche, come il pollo, o formaggi affumicati.

Peso netto: 220 g **Cartoni**: 12 pezzi

Confettura di Pera Angelica

-Marche- cod. M805

Confettura dalla consistenza morbida e cremosa dell'antica pera Marchigiana, dal profumo molto intenso e ricco che la rende ideale in accompagnamento a dolci e torte a base di formaggi, ottima sulle carni bianche grigliate o su bolliti. Da sola nella prima colazione. **Peso netto**: 220 g **Cartoni**: 12 pezzi

Confettura di Pomodori Verdi

-Marche- cod. M806

Confettura lucida glassata, dalla consistenza a pezzettini e dal colore verde intenso e brillante. Profumo e sapore rivelano la freschezza del pomodoro e lasciano al palato un gusto dolce di frutto maturo. Perfetta con formaggi pecorini.

Peso netto: 220 g **Cartoni**: 12 pezzi

Gelatina di Birra

-Marche- cod. M3075

Gelatina dalla consistenza morbida ed omogenea. Il profumo è intenso e ricco con forti note di malto che prelude al sapore tipico della birra artigianale, con retrogusto amaro e lungo. Particolarmente indicata in abbinamenti con patè, foie-gras, cacciagione, formaggi ubriachi ed erborinati. Eccellente anche da sola o come dessert a cucchiaio, può essere consumata da tutti in quanto non contiene alcool.

Peso netto: 100 g **Cartoni**: 20 pezzi

Lacrima di Morro d'Alba

-Marche- cod. M3080

Il profumo intenso vinoso con forti note di frutti di bosco, caratteristico del vino lacrima prelude al sapore ricco tipico del vino, con un retrogusto aspro e acidulo. **Il nome Lacrima** deriva dal fatto che la buccia dell'uva, quando arriva al punto di maturazione, si fende, lasciando gocciolare**, lacrimare**, il succo contenuto. Particolarmente indicata per accompagnare foie-gras, cacciagione, formaggi ubriachi ed erborinati.

Peso netto: 110 g **Cartoni**: 20 pezzi

Confetture

Dall'Alto Adige confetture assai gustose ottenute con frutta lavorata secondo antiche ricette e con metodi tradizionali. Straordinarie per prime colazioni o preparazioni di crostate. Il contenuto in frutta è di 60 g /100 g di prodotto.

Albicocca

Secchiello da 2,5 kg

cod. M705

Ciliegie

Secchiello da 2,5 kg

cod. M706

Fragole

Secchiello da 2,5 kg

cod. M707

Abbondanti colazioni e…

…squisite crostate

Frutti di bosco

Secchiello da 2,5 kg

cod. M708

Lamponi

Secchiello da 2,5 kg

cod. M709

Mirtilli neri

Secchiello da 2,5 kg

cod. M710

IL TAGLIERE S.r.l.

Mostarde

*Più o meno piccante, la **Mostarda** è una preparazione culinaria la cui ricetta, di origine contadina, è semplice ed antichissima: una salsa a base di frutta, fatta candire in una salamoia con zucchero ed estratto di senape, dolce e piccante allo stesso tempo. Ottima per accompagnare bolliti, formaggi, salumi. È importante sottolineare che l'origine della mostarda ha poco da spartire con la moutarde, ovvero la senape francese; l'unica cosa in comune che hanno i due prodotti consiste nell'utilizzo della stessa pianta, usata per aromatizzare. La moutarde è infatti una salsa a base di aceto, sale e grani di senape.*

Le mostarde italiane più note sono la cremonese, la mantovana, la veneta, quella di Voghera e vengono "riscoperte" soprattutto nel periodo natalizio per preparare il «pane dei poveri» ossia: pane, mascarpone e mostarda purée. Qualcuno sostituisce il pane con il Pandoro. Grazie alla presenza di fibra, vitamine e zuccheri è un alimento energetico ma di facile assimilazione, con proprietà addirittura digestive, per la stimolazione che la senape esercita sulla produzione dei succhi gastrici.

Presidio Slow Food

Mostarda di Mela Decio

-Veneto- cod. CH006

Mostarda veneta ottenuta con la varietà di **mele "Decio"**, un'antichissima varietà, la cui origine risalirebbe all'epoca romana. Questa specificità tipica della zona di Belfiore, comune del basso veronese, ha un profumo accentuato e una polpa soda da risultare ottima per la produzione di mostarde.

Peso netto: 200 g **Cartoni**: 12 vasi

Mostarda di Passito

-Veneto- cod. CH010

Mostarda veneta ottenuta da materie prime di alta qualità curate e coltivate nella proprietà del produttore. La ricetta è originale e sfrutta le caratteristiche dei componenti senza ricorrere a conservanti o sostanze non naturali. Ingredienti: mele cotogne, pere Williams, mela ruggine, vino passito, zucchero e senape.

Peso netto: 200 g **Cartoni**: 12 vasi

Mostarda di Zucca

-Veneto- cod. CH007

Mostarda veneta ottenuta da materie prime di alta qualità curate e coltivate nella proprietà del produttore. La ricetta è originale e sfrutta le caratteristiche dei componenti senza ricorrere a conservanti o sostanze non naturali. Ingredienti: Zucca marina 60%, Zucchero e Senape.

Peso netto: 200 g **Cartoni**: 12 vasi

Ricetta

Omelette con Mostarda di Zucca

Preparare una classica omelette in padella, con aggiunta di un po' di parmigiano. Coprire l'omelette con una o più fette di prosciutto cotto. Cospargere l'omelette con la mostarda purèe di frutta. Arrotolare l'omelette su se stessa e chiudere con stuzzicadenti. Aggiungere sale e pepe o altre spezie a piacimento.

Miele

Abbamele

-Sardegna- cod. MI509 (500 g), MI259 (250 g)

Decotto di miele e polline dal colore bruno dorato e dal sapore dolce mitigato dal gusto piacevole del caramello. Ottimo su formaggi freschi di pecora e capra e particolarmente indicato per decorare piatti di frutta e formaggi.

Abbinamenti: formaggi freschi, Ricotta e Mascarpone.

Peso netto: 250 g o 500 g

Miele di Agrumi

-Sardegna- cod. MI256 (250 g), MI106 (100 g)

Deriva da diverse piante citrus come arancio, bergamotto, cedro, limone, mandarino. Ha intensità aromatica tra il floreale e il fruttato. Ha proprietà sedative utili in casi di insonnia ed emicrania. **Peso netto**: 500 g, 250 g o 100 g

Miele di Asfodelo

-Sardegna- cod. MI505 (500 g), MI255 (250 g), MI105 (100 g)

L'asfodelo è una varietà pregiata di miele monofiore che cresce diffusamente in Sardegna . L'asfodelo è una pianta erbacea rustica e perenne, i suoi fiori ricordano i gigli. Sapore delicato e raffinato con retrogusto di vaniglia. Viene utilizzato soprattutto nella preparazione di dolci o abbinato a formaggi di capra. Ottimo antibatterico e antiifiammatorio. **Peso netto**: 500 g, 250 g o 100 g

Miele di Cardo

-Sardegna- cod. MI503 (500 g), MI253 (250 g), MI103 (100 g)

In Sardegna (per l'abbondanza di cardi selvatici nelle zone agricole abbandonate) è uno dei mieli più prodotti. È un miele dal sapore decisamente forte; il suo profumo intenso ricorda quello dei fiori della campagna mediterranea; l'aroma è vagamente speziato e sprigiona tutto il suo carattere con un bouquet deciso e caratteristico.

Abbinamenti: pecorini e stagionati di latte vaccino. **Peso netto**: 500 g, 250 g o 100 g

Miele di Crobezzolo Amaro

-Sardegna- cod. MI257

Il corbezzolo è un arbusto diffuso in tutta la Sardegna, ha dei fiori colore bianco candido che fioriscono da ottobre a novembre e dai quali le api estraggono un nettare particolare dal quale si ricava un miele dal sapore unico. Viene accompagnato con maestria al formaggio di fossa che è pronto nello stesso periodo creando un piatto unico nel genere e nel sapore. **Abbinamenti**: pecorino di fossa. **Peso netto**: 500 g, 250 g o 100 g

Miele di Eucalipto

-Sardegna- cod. MI501 (500 g), MI251 (250 g), MI101 (100 g)

Il profumo intenso ricorda molto quello dei fiori e delle foglie della pianta; il sapore è normalmente dolce, con un retrogusto leggermente salato; l'aroma, che rimane costante, senza variazioni di intensità ricorda vagamente quello della liquirizia.

Abbinamenti: formaggio di pecora corso "*Brin d'Amour*". **Peso netto**: 250 g

Miele di Millefiori

-Sardegna- cod. MI502 (500 g), MI252 (250 g), MI102 (100 g)

È tra i mieli più comuni e come dice il nome è prodotto da più tipi di fiori. Ha un sapore delicato e dolce ed un colore chiaro. Contiene molti minerali ed antiossidanti. Ottimo per i bambini in quanto rinforza ed incrementa le energie.

Abbinamenti: caprini freschi. **Peso netto**: 500 g, 250 g o 100 g

Miele di Macchia Mediterranea

-Sardegna- cod. MI254 (250 g), MI104 (100 g)

È un millefiori tipico delle zone montuose della Sardegna, dove ci sono fioriture spontanee di erica, rosmarino, eucalipto, malva e trifoglio. Sapore ricco e speziato con note di balsamico. È un miele poliedrico, adatto a molte tipologie di piatti. Ricco di fruttosio, sali minerali e acidi organici è un alimento energetico e ricostituente. Ideale anche per dolcificare tisane. **Peso netto**: 500 g, 250 g o 100 g

I 7 Benefici del Miele di Corbezzolo…

1. Ricchissimo di Antiossidanti:
Il miele di corbezzolo è caratterizzato da un'**altissima presenza di antiossidanti**, alcuni dicono anche più della melata, che sono utilissimi per **combattere** i radicali liberi nell'organismo.

2. Antinfiammatorio:
Per la grande quantità di antiossidanti il miele di corbezzolo diviene un forte **antisettico** e **antinfiammatorio**, infatti è molto utilizzato per **alleviare** i dolori intestinali e, principalmente, il mal di gola e la tosse dovuti a contaminazioni batteriche nel cavo orale. Un cucchiaino alla mattina.

3. Contro certi Sintomi Asmatici:
Questo miele può essere **coadiuvante** (aiutante) delle terapie anti-asmatiche, grazie alla grande presenza di antiossidanti.

4. Energizzante:
Come tutti i mieli, essendo ricco di **zuccheri naturali** (glucosio + fruttosio), il miele di corbezzolo è un potente energizzante. **Dà energia immediata** dovuta dal glucosio, utile dopo un grande sforzo fisico o mentale **e di riserva**, data dal fruttosio.

5. Dieta:
Inserire il miele di corbezzolo nella propria dieta è **sicuramente benefico**. Pur essendo composto da cristalli di zuccheri (300 kcal per 100 g), ha **meno calorie** rispetto allo zucchero tradizionale (392 kcal per 100 g) e di canna (362 kcal per 100 g). Con questo non significa che assumendo miele si dimagrisca, ma di sicuro si apportano all'organismo quantità di **kcal inferiori** e di **benefici maggiori**.

6. Per i Bambini:
Come detto prima, essendo **efficacie contro la tosse negli adulti**, lo è **ancora di più nei bambini**. Molte volte capita che ai bambini venga la tosse, per vari motivi, **un cucchiaino** prima di dormire allevia i sintomi.

7. Prebiotico:
Il miele di corbezzolo è ricchissimo di **sostanze prebiotiche**, cioè che non vengono digerite dall'uomo, ma giungono all'intestino e **sono utilizzate dalla flora intestinale** per prolificare. Queste sostanze sono principalmente gli **oligosaccaridi** presenti nel miele, tra cui i **FOS**.

Sott'oli e Sottaceti

Olive

Olive Kalamata

-Grecia- cod. A078

Le olive Kalamata vengono prodotte in Grecia, più precisamente nella regione che circonda l'omonima cittadina del Peloponneso. La loro forma allungata è inconfondibile e sono caratterizzate da un colore viola intenso. Solitamente la polpa viene incisa verticalmente in modo che il condimento, fatto di olio, aceto e aromi, possa penetrare meglio. Con il loro sapore particolare le olive Kalamata sono fra gli ingredienti della classica insalata greca, piatto fresco e rustico ormai conosciuto in tutto il mondo. **Confezione**: secchiello da 6 kg

Olive Nere

-Grecia- cod. A079

Le olive nere richiedono solo la fermentazione con acqua e sale per un periodo però più lungo, sono infatti pronte al consumo dopo circa 70 giorni dalla raccolta.

Confezione: secchiello da 6 kg

Olive Riviera

-Liguria- cod. A082

Sapore delicato e fruttato. Ideali per la preparazione di primi piatti, insalate di riso e di pasta, ottime per accompagnare gli aperitivi e aggiungere colore e sapore nei buffet degli antipasti.

Confezione: secchiello da 6 kg

Olive Schiacciate e Condite

-Puglia- cod. A030 (2,9 kg), A083 (250 g)

La Puglia costituisce la regione olivicola più importante d'Italia, la cui produzione è prettamente a indirizzo oleario. È comunque molto radicata nella sua tradizione anche la produzione di olive in concia in varie tipologie, tra cui: olive verdi in concia, olive in salamoia e olive schiacciate quest'ultime tipiche del basso Salento.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Olive Schiacciate e Condite -piccanti-

-Grecia- cod. A055

Ingredienti: olive greche, acqua, sale, peperoncino rosso, origano, finocchietto, cipolline, olio di girasole e aglio.

Confezione: secchiello da 6 kg

Olive e Sott'oli

Olive Schiacciatelle -denocciolate-

-Calabria- cod. A091 (1,5 kg), A084 (200 g)

Le olive calabresi vengono lavate con acqua di condotta e quindi avviate alla maturazione in salamoia senza l'utilizzo di alcun additivo di natura chimica. Il confezionamento delle olive schiacciate a mano e private del nocciolo, avviene tramite una linea in continuo che garantisce la conformità igienica del prodotto finito.

Peso netto: 1,5 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
200 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Olive Taggiasche -denocciolate-

-Liguria- cod. A094

Piccole olive nere denocciolate con polpa molto carnosa e dal sapore intenso, conservate in olio extra vergine d'oliva, ideali per antipasti e deliziosi abbinamenti a formaggi freschi di capra. L'olivo di varietà taggiasca è un albero assai vigoroso, il tronco si presenta solitamente molto contorto, spesso con sviluppo inclinato, e difficilmente si possono trovare due alberi simili.

Peso netto: 280 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Olive Verdi S. Super Mammouth

-Grecia- cod. A081

Le olive provenienti dalla Grecia sono essenzialmente di tre morfologie: l'oliva tonda (verde e nera) che si definisce Conservolia o Amfissis ed è prodotta per lo più nella Grecia centrale ed occidentale; l'oliva lunga (verde e nera) che si definisce Calcidica prodotta nel nord del Paese; l'oliva kalamata (solo nera) prodotta nel sud del Peloponneso e nella zona di Agrinion. Le olive verdi sono dolcificate e fermentate per essere pronte al consumo dopo circa 45 giorni dalla raccolta.

Peso sgocciolato: 5,0 kg Confezione: secchiello

Aglio

-Puglia- cod. A002

Quello che noi comunemente chiamiamo aglio (*Allium Sativum*), altro non è che il bulbo di una pianta molto simile al giglio; appartenente alla famiglia delle *Liliaceae* ed è originario dell'Asia Centrale.

Peso netto: 250 g cartoni da 12 pezzi

Asparagi Selvatici

-Sicilia- cod. A005 (2,9 kg), A003 (280 g)

L'Asparago selvatico del quale si consumano i "turioni" dal colore verde più o meno intenso è una rustica specie di pianta spontanea che si può coltivare anche nell'orto familiare senza alcun intervento fitosanitario. Gli asparagi selvatici si distinguono per il diametro del fusto più sottile e per il loro gusto penetrante e amarognolo.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
280 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Sott'oli

Carciofetta alla Romanesca

-**Sicilia**- cod. A012 (2,9 kg), A008 (280 g)

Teneri capolini già perfezionati dalla temperatura stagionale, privati delle foglie più esterne e lavorati dal fresco il giorno stesso dal taglio dalla pianta: un prodotto versatile e dal sapore eccezionale. Dal gusto brioso e stuzzicante, prodotto particolarmente indicato per gli amanti dei sapori intensi e pieni dei veri carciofi.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
280 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Carciofi con Gambo

-Sicilia- cod. A108 (2,9 kg), A011 (580 g)

Carciofi con gambo raccolti e lavorati in terra pugliese. Croccanti e saporiti sono ideali per essere saltati in padella o per antipasti freddi.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi, 30 - 31 frutti in olio di semi di girasole
250 g cartoni da 12 pezzi in olio di semi di oliva.

Carciofi Grigliati

-Puglia- cod. A157 (2,9 kg), A156 (250 g)

Prodotto, selezionato con la massima cura, viene pulito, tagliato in quarti e grigliato. Condito con aglio, menta e peperoncino viene conservato in olio d'oliva. Dal sapore equilibrato, ottimo come antipasto.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Cuori di Carciofo -spicchi-

-Puglia- cod. A420 (2,9 kg), A158 (250 g)

Il prodotto, selezionato con la massima cura, viene conservato in olio d'oliva e aromatizzato con origano e peperoncino. Ottimo come antipasto.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Cuori di Carciofini

-Sicilia- cod. A020 (2,9 kg), A017 (280 g)

Tenerissimi bocconcini di carciofi freschi raccolti in stagione uno per uno a mano, selezionati tra le pezzature più piccole e conservati in olio d'oliva. La lavorazione dal fresco consente una perfetta tornitura delle parti dure o alterate del carciofo. Vera prelibatezza per arricchire di sapori mediterranei originali pietanze. Rappresentano l'essenza del gusto del carciofo.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
280 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

IL TAGLIERE S.r.l.

Sott'oli

Fave & Cicoria

-Puglia- cod. A166 (2,9 kg), A071 (250 g)

Tipico della cucina tradizionale pugliese questo abbinamento di sapori differenti è squisito sia come antipasto, che abbinato ad un primo di legumi secchi o come accompagnamento ideale per le carni bianche e i formaggi stagionati.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Funghi Champignon Grigliati

-Puglia- cod. A500

I funghi grigliati vengono conservati interi o a pezzi in olio di oliva e conditi con prezzemolo, pepe nero e aglio. Vengono serviti come antipasti, come contorno a carni e formaggi o per guarnire pizze e crostini.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro

Lampascioni

-Puglia- cod. A167 (2,9 kg), cod. A022 (250 g)

Cipolline selvatiche tipicamente mediterranee che contengono come principio attivo la "muscarina" sostanza dal sapore amarognolo, efficace per ristabilire l'equilibrio intestinale. La pienezza del loro sapore ne fa un eccellente accompagnamento per le carni. Sono di grande effetto serviti per uno spuntino, assieme a pane formaggio e salumi.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Melanzane Grigliate

-Puglia- cod. A021 (2,9 kg), A049 (250 g)

Le melanzane, tagliate a fette e grigliate, vengono conservate in olio di oliva con aglio a fette, origano e peperoncino che le conferiscono un gusto fresco e delizioso. Ottimo come contorno per carni e formaggi, come antipasto o spuntino.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Peperoncini alle Acciughe in olio di oliva

-Piemonte- cod. A151 (1,5 kg), A150 (290 g)

Peperoncini rossi piemontesi scavati e farciti con capperi e acciughe in olio d'oliva. Da servire come stuzzichini e antipasti accompagnati naturalmente da vini adatti.

Peso netto: 1,5 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
290 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

IL TAGLIERE S.r.l.

Sott'oli

Peperoncini al Tonno in olio di oliva

-**Piemonte**- cod. A153 (1,5 kg), A152 (290 g)

Peperoncini rossi piemontesi scavati e ripieni di una pasta a base di tonno, acciughe, capperi e prezzemolo, il tutto sempre in olio d'oliva.

Peso netto: 1,5 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
290 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Peperoncini al Tonno in olio di semi di girasole

-Piemonte- cod. A014

Peperoncini rossi piemontesi preparati come quelli sopra descritti ma conservati con olio di girasole in secchiello di plastica. **Peso netto**: 1,0 kg

Da conservare in frigorifero

Peperoncini Piccanti

-**Calabria**- cod. A057 (1,5 kg), A056 (140 g)

Sono tanti gli studi che hanno evidenziato le proprietà del peperoncino piccante, si va dal potere afrodisiaco ad una probabile capacità di riduzione della pressione arteriosa ma quella che maggiormente ci piace segnalare è la capacità di esaltare le pietanze cotte o crude che siano. I peperoncini vengono lavati, avviati alla maturazione in salamoia senza utilizzo di alcun additivo di natura chimica.
Il riempimento dei vasi avviene totalmente in maniera manuale.

Peso netto: 1,5 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
140 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Pimientos del Piquillo

-Spagna- cod. A058 (Latta 390 g)

Tipico della zona di Navarra nel nord della Spagna, il Pimientos del Piquillo è un peperone dolce che vanta il riconoscimento internazionale figurando nel registro europeo delle DOP agricole. Il prodotto finito si presenta senza buccia e privo dei semi in quanto nella fase di preparazione viene scottato e pelato a mano.

Peso netto: 390 g in latta

Pomodori Appassiti

-Puglia- cod. A067 (2,9 kg), A155 (250 g)

Una sapiente e fantasiosa combinazione di ingredienti che si fondono l'un l'altro in modo equilibrato conferendo ai pomodori secchi un sapore particolarmente fresco e delizioso. Ottime come antipasto, spuntino e contorno a qualunque tipo di secondo piatto.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Sott'oli

Pomodorini Ciliegino

-**Sicilia**- cod. A025 (2,9 kg), A068 (280 g)

I Pomodorini Ciliegino sono una varietà assai pregiata, vengono essiccati lentamente al sole dopo essere stati tagliati in due parti nel senso della lunghezza e messi sott'olio. Ottimi su primi piatti, insalate, pesce al cartoccio, spiedini di carne.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro
280 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

Porcini interi e tagliati

-Piemonte- cod. A074 (interi 1,6 kg), A010 (interi 290 g); cod. A013 (tagliati 1,6 kg), A018 (tagliati 250 g)

Funghi porcini attentamente selezionati per il loro straordinario equilibrio di freschezza e genuinità. Conservati in olio di oliva con del succo di limone che permette di apprezzare il prodotto senza la prepotenza dell'aceto. Lavorati a vapore cuocendo a temperature basse mantengono inalterati i sapori e gli aromi con una bassissima perdita di vitamine e sali minerali.

Solo su ordinazione vaso da 1,6 kg.

Tagliati al Naturale: A163 (290 g)

Topinambur

-Veneto- cod. A123

Il Topinambur è un tubero dalla bizzarra forma conosciuto anche come rapa tedesca o carciofo di Gerusalemme nome che cadde in disuso nel 1960 ma venne rilanciato dagli hippie. Possiede molte proprietà benefiche per la nostra salute perché contiene inulina, una molecola nutritiva molto valida e utile per il nostro organismo.

Peso netto: 280 g

Tarassaco Officinalis

-Veneto- cod. A006

Il Tarassaco Officinalis è un'erba spontanea, raccolta e mondata totalmente a mano durante i mesi invernali quando si presenta maturo, con la costa fine e tenera. Raccolto in questo periodo conserva tutte le caratteristiche salutari di cui gode ampia fama ed è meno amaro avendo terminato la sua fase vegetativa. È ottimo per accompagnare qualsiasi pietanza come antipasti, affettati, carni etc. In olio extra vergine di oliva su vaso di vetro formato orcetto da 314 ml. OGM free.

Zucchine Grigliate

-Puglia- cod. A411 (2,9 kg), A300 (250 g)

Zucchine fresche di stagione preparate e conservate con i metodi tradizionali per essere consumate in ogni periodo dell'anno. Scelte con cura e ripulite vengono sbollentate in acqua e aceto di vino bianco per raggiungere il giusto grado di acidità, procedimento indispensabile per preservarle da eventuali contaminazioni batteriche. La lavorazione artigianale esclude l'uso di additivi chimici e conservanti sintetici.

Peso netto: 2,9 kg cartoni da 4 pezzi vaso vetro - 250 g cartoni da 12 pezzi vaso vetro

IL TAGLIERE S.r.l.

Agrodolce

Giardiniera Salentina in agrodolce

-Puglia- cod. A086

Peperoni rossi e gialli, zucchine, cipolla, cavolfiori, finocchi e carote sono gli ingredienti sapientemente equilibrati con acqua, zucchero, aceto e sale per conferire croccantezza e sapore al prodotto.

Peso netto: 600 g Cartoni da 6 pezzi

Porro in agrodolce

-Veneto- cod. A033

Durante l'inverno non può mancare sulle tavole il porro (*Allium porrum*); un ortaggio dal gusto molto simile a quello della cipolla ma più delicato. Essendo ricco di minerali e altamente digeribile viene spesso consigliato per aiutare la ricostruzione della flora batterica nei casi di costipazione. Svolge un'**azione remineralizzante e depurativa**, **lassativa**, pulisce e lubrifica le pareti intestinali per via della presenza di cellulosa, ha proprietà diuretiche e antisettiche.

Peso netto: 390 g Cartoni da 6 pezzi

Radicchio Rosso di Treviso in agrodolce

-Veneto- cod. A160

Il Radicchio rosso di Treviso ha il marchio IGP e il disciplinare ammette la sua coltivazione solo nelle provincie di Treviso, Padova e Venezia. Predilige terreni ben lavorati, profondi, leggeri, ben drenati, il cui pH sia sempre leggermente acido e mai alcalino. Ama l'inverno freddo e ricco di nebbia, mentre l'estate dev'essere calda e con parecchie piogge. Ottimo depurativo e disintossicante del nostro organismo contiene molte fibre, una buona quantità di ferro e di vitamina C.

Peso netto: 390 g Cartoni da 6 pezzi

Rape Rosse

-Veneto- cod. A034

Le barbabietole rosse o rape rosse sono dei tuberi che per colore e sapore, precotte e conservate in agrodolce, si mangiano in modo non consueto né banale. Ottime da sole o come contorno per secondi di carne. Ad un basso valore calorico si accompagnano vitamine, sali minerali e fibre oltre a proprietà diuretiche e depurative.

Peso netto: 390 g Cartoni da 6 pezzi

Bocconcini di Zucca in 'saor'

-Veneto- cod. A069

Sfizioso antipasto in agrodolce, tipico veneto, che sposa in un connubio perfetto il gusto dolce della zucca con l'agro della cipolla. Ideale da servire sopra un crostino di pane caldo.

Peso netto: 290 g Cartoni da 6 pezzi

Zucchine in agrodolce

-Veneto- cod. A085

Le zucchine piccole e tenere, tagliate a rondelle, sono conservate sott'olio con aggiunta di aceto, cipolla, pepe e origano. Contorno pronto e sfizioso da apprezzare anche nei mesi invernali per arricchire piatti di carne.

Peso netto: 390 g Cartoni da 6 pezzi

Sottaceti

Capperi in Aceto

-Puglia- cod. A122

Tenerissimi e piccolissimi capperi super occhiello poco salati e leggermente acetati, ideali per guarnire qualsiasi piatto: insalate, pasta, pizza carni…

Peso netto: 140 g **Peso sgocciolato**: 90 g

Cipolle Borettane

-Veneto- cod. A073

La cipolla Borettana è conosciuta per il suo inconfondibile sapore, prende il nome da Boretto, un comune in provincia di Reggio Emilia dove vengono coltivate fin dal 1400. Le cipolle Borettane, dai caratteristici poli schiacciati, sono una vera chicca da buongustai. **Confezione**: vaso vetro formato 580 ml

Peso prodotto sgocciolato.: 400 g

Cipolline in Aceto Balsamico e Miele

-Veneto- cod. A004

Stuzzicante leccornia da usare come antipasto o per guarnire fette di cotechino e zampone oppure su tartine con acciughe e formaggi. Inoltre esalta il gusto di insalate e piatti estivi. I prodotti utilizzati non derivano da produzioni OGM.

Ingredienti: Cipolle, aceto Balsamico di Modena, zucchero, miele, sale.

Peso netto: 290 g

Cren

-Veneto- cod. A072

La radice fresca del cren, noto anche come rafano, viene grattugiata per diventare un'ottima essenza per accompagnare carni e pesci bolliti ma anche affettati affumicati come lo speck. In Italia è utilizzato soprattutto in Trentino Alto Adige ed in Veneto ma è molto diffuso anche in Germania, in Inghilterra, nell'Europa occidentale e nella cucina ebraica. **Confezione**: vaso vetro formato 106 ml

Giardiniera

-Veneto- cod. FITA017

Peperoni, cipolle, sedano rapa, cavolfiore, carote sono una rivisitazione della tradizione veneta che al mix di verdure è stato aggiunto del sedano rapa per dare un gusto speziato e corposo. **Confezione**: vaso vetro formato 580 ml.

Peso prodotto sgocciolato: 400 g

Peperoni di Soave

-Veneto- cod. A077

Coltivati nelle pianure costeggiate dal fiume Adige vengono raccolti da giugno a luglio, lavati immediatamente, lasciati ad asciugare per un giorno per poi essere confezionati a mano nei vasi di vetro con aceto di vino. **Confezione**: vaso vetro formato 1062 ml

Peso prodotto sgocciolato: 400 g

IL TAGLIERE S.r.l.

Riso

Riso Carnaroli del Delta del Po -IGP-

-Emilia Romagna- cod. RISO001

Un riso tipico di un'area tra le più belle d'Europa, dove si incontrano il Po, il più grande fiume d'Italia, e il mare Adriatico, in un delicato rapporto tra terra e acqua difeso dal lavoro della gente che in questa zona ha deciso di vivere e lavorare. Nel delta del Po la coltivazione del riso risale al periodo immediatamente successivo alla diffusione del prodotto nella pianura Padana (1450), rappresentando il primo stadio di valorizzazione agraria dei nuovi terreni recuperati all'acqua con la bonifica. Le caratteristiche dei terreni, il clima temperato e la vicinanza del mare sono i fattori principali che condizionano e caratterizzano la produzione nel territorio d'origine del Riso del Delta del Po. Esso trova infatti in questa zona un terreno di coltivazione ideale. I terreni veneti sono di origine alluvionale argillosi/limosi, nell'area ferrarese a forte componente torbosa ma, in entrambi i casi, sono caratterizzati da una lenta capacità drenante, da una salinità elevata e dotati di alta fertilità minerale. Tali prerogative fanno sì che vi sia un legame stretto tra il territorio di produzione e le caratteristiche organolettiche del riso, con una positiva influenza sulla consistenza e sul gusto del prodotto.

Peso: 1 kg **Cartoni** 12 kg

Gazpacho

Un fresco piacere...

Gazpacho

-Almeria- Spagna- cod. ESPA037

Nella cucina spagnola, il **Gazpacho** è una zuppa fredda perfetta per iniziare un pasto a base di verdure crude, molto apprezzata d'estate in regioni calde come l'Andalusia. Ne esistono almeno 60 versioni, alcune molto speziate, in maniera particolare con l'aggiunta di quantità variabili di paprica, e altre meno. Gli ingredienti principali sono tradizionalmente peperoni, pomodori, cetrioli e cipolla, arricchiti di volta in volta con erbe aromatiche differenti. Immancabile il pane raffermo, ammorbidito in acqua, che rende cremoso il composto. Il piatto si mangia comunque freddo, talvolta addirittura con cubetti di ghiaccio e accompagnato da crostini di pane con uova sode. Viene anche usato come aperitivo servito in bicchiere e come energetico rinfrescante; un'ottima idea per le calde e afose giornate estive.

Brik da 1000 ml

Condimenti

Presidio Slow Food

Capperi di Salina

-Isole Eolie- cod. A016

L'isola di Salina, a nord delle coste siciliane, si è affermata come centro della produzione italiana di qualità. La raccolta si effettua da fine maggio a tutto agosto. I capperi di Salina si caratterizzano per compattezza, profumo e uniformità. Da sottolineare anche la quasi totale assenza di trattamenti con antiparassitari o concimi chimici di sintesi, garanzia di assoluta salubrità del prodotto. Buste da 500 g

Produzione artigianale in quantità limitata

Crema di Zucca e Speck

-Veneto- cod. A028

La zucca di solito viene impiegata per ripieni di tortelli e ravioli. In questa ricetta viene preparata come sugo pronto con un gusto che vi sorprenderà.

Consigli D'uso: nata come condimento per pasta e risotti, è ottima come base per torte salate e bruschette. T.M.C.: 12 mesi

Conserva di Pomodoro Tradizionale

-Calabria- cod. A047

Solo con i migliori pomodori del nostro Meridione di Italia e secondo le più genuine tradizioni, da oltre venticinque anni questa azienda prepara una Conserva Tradizionale dove il sapore e il profumo sono quelli del pomodoro fresco.

Vaso vetro: 500 ml Cartoni da 12 pezzi T.M.C.: 12 mesi

Pesto alla Genovese

-Massa- cod. A044

Il **pesto** è un tipico condimento ligure. Il suo ingrediente base è il basilico pestato a crudo con pinoli e aglio, il tutto condito con pecorino o parmigiano, a seconda delle tradizioni locali, ed olio di oliva extravergine. La prima ricetta del pesto risale all'800 anche se certamente essa è debitrice di più antiche salse pestate come l'agliata diffusa in Liguria già durante il Rinascimento. **Secchiello**: 1,5 kg T.M.C.: 60 giorni

Pesto alla Genovese -senza aglio-

-Liguria- cod. A046

Peso netto: 180 g T.M.C.: 12 mesi

Pesto di Tarassaco Officinalis

-Veneto- cod. A026

Ideale per una pasta sfiziosa dal sapore primaverile, ove il tarassaco esprime tutte le sue bontà e le sue qualità di sana pianta alimentare. Ottimo anche come antipasto nella preparazione di crostini. Ingredienti. Tarassaco Officinalis (60%), olio extravergine di oliva (20%), formaggio Grana Padano DOP (10%), miele di acacia, amido di riso, sale, zucchero, cipolla, estratto di lievito, aglio, pepe.

Peso netto: 200 g T.M.C.: 12 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Condimenti

Ribollita

-Toscana- cod. A080

È una delle minestre povere di verdure più famose d'Italia, un piatto invernale tipico ed oggi simbolo della cucina Toscana. Il nome deriva dal fatto che un tempo le contadine ne cucinavano una gran quantità e veniva "ribollito" in padella nei giorni successivi, perché la vera zuppa si riscalda due volte! Tra gli ingredienti non deve mai mancare il pane raffermo, il cavolo nero, il cavolo verza e i fagioli cannellini.

Peso netto: 314 g T.M.C.: 12 mesi Cartoni da 12 pezzi

Spaccatella di Pomodoro

-Calabria- cod. A043

Il prodotto è ottenuto con pomodoro fresco, sano e maturo proveniente da agricoltori locali. Raccolti a mano vengono lavorati nelle ore successive. I pomodori vengono accuratamente lavati, tagliati a fette (mantenendo la buccia), composti in vasi di vetro e fatti bollire in bagno maria per la conservazione. Sapore di pomodoro fresco, leggermente salato, ottimo per la preparazione di una buona caprese.

Peso netto: 400 g T.M.C.: 8 mesi Cartoni da 6 pezzi

Sugo di Radicchio Rosso Spadellato

-Veneto- cod. A027

Il prodotto nato come contorno, si presta moltissimo come sugo per primi piatti, farcitura per tramezzini e bruschette, e accompagna in modo favoloso scaloppine e formaggi. Ingredienti: Radicchio rosso 65%, olio di girasole, zucchero, sale, ortaggi, miscela di spezie e piante aromatiche, vino, estratto di lievito, aromi naturali. OGM free. **Peso netto**: 200 g T.M.C.: 12 mesi

Caponata

Caponata di Carciofi

-Sicilia- cod. A106

I carciofini freschi, raccolti a mano, formano un perfetto equilibrio con la salsa agrodolce di olive, pomodoro, pinoli, sedano, capperi, cipolla, carote e olio di oliva. Pietanza perfetta come antipasto su crostini di pane croccante.

Peso netto: 280 g Cartoni da 12 pezzi

Caponata di Melanzane

-Sicilia- cod. A107

Melanzane fresche di stagione, tagliate a pezzetti con olive, passata di pomodoro, pinoli e capperi esprimono il gusto ricco di una ricetta tipicamente siciliana, protagonista in tutte le tavole.

Peso netto: 280 g Cartoni da 12 pezzi

Ragù

Ragù di Black Angus

-Toscana cod. CH111

Il Black Angus è un bovino di statura piccola, con il tronco arrotondato e compatto, muscoli molto sviluppati, non ha corna e ha un pelo nero e corto ed è particolarmente fertile e longevo. Si nutre principalmente di fieno e grano e nei 60 giorni prima della macellazione viene alimentato esclusivamente a mais. Questo rende la carne particolarmente tenera e dolce.

Peso netto: 212 g T.M.C.: 12 mesi

Ragù di Chianina

-Toscana- cod. CH105

Ingredienti: Carne Bovina di Razza Chianina 90%, Radicchio Trevisano, Pancetta 10%, Vino Rosso e Bianco, Olio Extra Vergine di Oliva, Cipolle, Carote, Sedano, Brodo Granulare, Salvia, Sale, Aglio. **Peso netto**: 212 g T.M.C.: 12 mesi

Ragù di Cinghiale

-Toscana- cod. CH115

Ingredienti: Carne di Cinghiale 65%, Carne di Bovino 20%, Pancetta 15%, Passato di Pomodoro, Vino Rosso, Olio Extra Vergine di Oliva, Cipolle, Carote, Sedano, Sale, Zucchero e Aglio. **Peso netto**: 212 g T.M.C: 12 mesi

Ragù di Cinta Senese DOP

allevata in Toscana secondo tradizione
Cinta Senese D.O.P.

-Toscana- cod. CH100

Ingredienti: Carne suina di Cinta Senese DOP 37%, polpa di pomodoro, cipolle rosse, carote, sedano, vino rosso (solfiti), olio extravergine di oliva, sale, aglio, zucchero, pepe.

Peso netto: 212 g T.M.C.: 12 mesi

Ragù di Fassona Piemontese

-Toscana- cod. CH110

Ingredienti: Carne di Bovino razza Piemontese 53%, cipolle rosse, foglie di sedano, sedano, vino rosso (solfiti), carote, olio extravergine di oliva, sale, aglio, pepe, coriandolo.

Peso netto: 212 g T.M.C.: 12 mesi

IL TAGLIERE S.r.l.

Senapi e Aceti

Digione è soprattutto rinomata per la senape (moutarde), la cui qualità è dovuta al suolo calcareo della regione, che produce dei semi di senape particolarmente forti. Il verjus (tipo di succo d'uva non fermentato), che entra nella produzione della senape di Digione, permette anche di sviluppare l'essenza e la piccantezza dei grani. Il termine "mostarda" (moutarde) riferito alla senape appare per la prima volta in Francia nel XIII secolo, col significato di mosto che arde, appunto per il suo sapore piccante. Il termine mostarda in Italia è invece usato per indicare un prodotto simile ad una macedonia di frutta sciroppata in acqua zuccherata e con una percentuale di semi di senape (e/o aromi) nettamente inferiore: circa una parte su quattro. I due prodotti, a parte l'etimologia del nome, hanno in comune solo l'utilizzo della stessa pianta. Tuttavia è erroneamente diffuso nell'uso comune il termine mostarda per indicare anche le senapi, ossia tutte le preparazioni a base di senape.

Senape di Digione

-Champsac- cod. BE003

Ingredienti: Semi di Senape, Aceto, Acqua, Sale.

Peso netto: 200 g

Senape in grani all'aceto di Sidro

-Champsac- cod. BE009

Ingredienti: Aceto, Semi di Senape, Acqua, Sale.

Peso netto: 200 g

Senape all'aglio e prezzemolo

-Champsac- cod. BE010

Ingredienti: Semi di Senape, Aceto, Acqua, Aglio 12%, Prezzemolo 10% Sale.

Peso netto: 200 g

Senape di Digione Extra Forte

BIO

-Champsac- cod. BE021

Peso netto: 200 g

Senape in grani all'aceto di Sidro

BIO

-Champsac- cod. BE001

Peso netto: 200 g

Senape al Pepe Verde

BIO

-Champsac- cod. BE002

Peso netto: 200 g

Aceto di Champagne di Reims

-Champsac- Francia cod. CH009

Invecchiato 1 anno in barrique di rovere

Nobile e delicato, profuma tutti i condimenti a base di pesce e le insalate gourmet.

Acidità: 7%

Bottiglie da 250 ml

Cartoni: 6 bottiglie

Aceto di Sidro della Normandia

-Champsac- Francia cod. CH003

Fatto con mele selezionate dalla Normandia. I suoi acidi aromi, rotondi e fruttati, sono perfetti per condire insalate e verdure fresche e per cucinare volatili e pesce.

Acidità: 5%

Bottiglie da 250 ml

Cartoni: 6 bottiglie

Aceto Balsamico

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Extravecchio" DOP

-Modena- cod. A110

È invecchiato ben oltre 25 anni, ha un gusto pieno e perfettamente bilanciato e sprigiona un' incredibile poesia di profumi e aromi. Abbinamento ideale con formaggi importanti anche piccanti, filetti di carne, tortelli di zucca, ma anche su frutti di bosco, gelati alla crema, ananas, fragole.

Bottiglia da 100 ml

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena "Affinato" DOP

-Modena- cod. A111

È invecchiato almeno 12 anni in botti di 7 legni diversi, risulta essere piacevolmente acido e vivace, gusto pieno e al contempo deciso. Abbinamento ideale con piatti delicati, carpaccio, frutta e verdura, ma anche frutti di mare, carni e risotti.

Bottiglia da 100 ml

Condimento Balsamico XTRA

-Modena- cod. A112

XTRA è un prodotto molto dolce e denso (densità 1,33 68° brix), nel contempo leggermente acido in un giusto equilibrio, dal profumo intenso. perfetto per arricchire i vostri piatti e prestigioso come regalo da offrire in occasioni speciali. Invecchiato cica 20 anni. Non contiene coloranti, conservanti e addensanti. Bottiglia da 100 ml

Aceto Balsamico di Modena IGP - Quercia Oro

-Modena- cod. A113

QUERCIA ORO è particolarmente corposo, con una densità di 1.33 (69° brix), con una spiccata tendenza al dolce ed una giusta acidità. Nasce da una miscela di mosto d'uva cotto e aceto di vino. Affinato in barrique di rovere. Si abbina perfettamente a crudo con carne rossa, selvaggina e su formaggi stagionati dal gusto deciso. Non contiene coloranti, conservanti e addensanti. Bottiglia da 250 ml

Aceto Balsamico di Modena IGP - Quercia Rossa

-Modena- cod. A114

QUERCIA ROSSA è un prodotto corposo, con una densità di 1.23 (54° brix), con un gusto leggermente sbilanciato sull'agro. Nasce da una miscela di mosto d'uva cotto e aceto di vino. Affinato in botti di rovere. Indicato per uso giornaliero si abbina perfettamente su insalate e verdure in genere o in cottura per piatti agrodolci. Non contiene coloranti, conservanti e addensanti. Bottiglia da 250 ml

IL TAGLIERE S.r.l.

Sfiziosità

Biscotti Artigianali

-Veneto-

Biscotti artigianali deliziosi e fragranti, sfornati da un panificatore creativo in un piccolo laboratorio in provincia di Treviso.

Cacao & Cereali

Sfiziosi e Croccanti

-Veneto- cod. SF008

Peso netto: 150 g Cartone 10 pezzi

Mandorei

Delicati e Gustosi

-Veneto- cod. SF009

Peso netto: 150 g Cartone 10 pezzi

Zaeti

Rustici con Carattere Deciso

-Veneto- cod. SF010

Peso netto: 150 g Cartone 10 pezzi

Pistacchi di Bronte

-Sicilia- cod. SF005

Oro verde, così è denominato il "Pistacchio verde di Bronte" che rappresenta la principale risorsa economica del vasto territorio della cittadina etnea. È un frutto dal gusto e dall'aroma universalmente riconosciuti come unici e particolari. Questo pistacchio è ricco non solo di sostanze ad alto valore nutritivo, ma anche di numerosi principi attivi utilizzati in campo medico. Tantissimi gli usi in cucina, in pasticceria e nelle gelaterie. **Confezione**: Busta s/v da 1 kg

Su richiesta

Mandorle Marcona -fritte e salate-

-Lleida- cod. ESPA069 (130 g), ESPA070 (1000 g)

È una squisita varietà di mandorle, alimento fondamentale nella dieta mediterranea, poiché contiene proteine, calcio e vitamina E. Uniche per il loro sapore, aroma e qualità vengono consumate tutto l'anno come snack, ma straordinarie per pasticcini, dolciumi ed anche su insalate. Queste vengono fritte e salate senza l'aggiunta di conservanti e coloranti.

Prodotti da Forno

Pane delle Streghe

-Veneto- cod. SF001

Fragranti sfogliatine di crakers stirate a mano e cotte al forno; da degustare in qualsiasi momento della giornata, ottime con formaggi cremosi e avendo un sapore delicato ideali anche con baccalà mantecato e fettine di prosciutto crudo. Prodotto rigorosamente artigianale.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito di birra.

Peso netto: 200 g Cartone da 12 pezzi.

Sfoglie di Saturco

-Veneto- cod. SF002

Deliziose sfoglie di farina di mais Maranello, croccanti, di un colore giallo dorato, ideali per accompagnare aperitivi e originali antipasti di pesce.

Ingredienti: farina di Mais Maranello 97%, acqua, sale marino integrale.

Peso netto: 80 g Cartone 12 pezzi

Grissini classici Pugliesi

-Puglia- cod. SF012

Sfiziosi grissini croccanti rustici e friabili, dal sapore avvolgente e coinvolgente, da affogare in formaggi cremosi o in salse deliziose. L'impiego della farina di grano tenero di tipo "0" conferisce al prodotto una piacevole friabilità. Decisamente buoni per ogni occasione. Offrire agli ospiti dei grissini di alta qualità è dimostrazione di grande attenzione.

Peso netto: 250 g

Taralli Pugliesi

-Puglia- cod. SF011

Taralli artigianali, ottenuti da un impasto di ingredienti di alta qualità: farina di grano tenero tipo "0", vino bianco (solfiti), olio di oliva, olio extra vergine di oliva, sale, aroma naturale. Questi semplici ingredienti e una sapiente lavorazione portano il prodotto ad avere una notevole e piacevole friabilità. Deliziosi sia da soli che accompagnati con salumi e formaggi, o confetture e salse.

Peso netto: 200 g

IL TAGLIERE S.r.l.

Spezie

Anice Stellato -intero-

-Vietnam- cod. A063

Con alto grado di olio essenziale, e molto ricco di anetolo, l'anice stellato è utilizzabile sia per una cucina con preparazioni tipicamente orientali, sia per tisane (aiuta la digestione e allevia dolori intestinali). Può essere usato sia solo che in combinazione con cannella o noce moscata per preparare dolci e pani.

Confezione: Barattolo da 200 g

Bacche di Ginepro

-Macedonia- cod. A059

Ottime per aromatizzare tutti i tipi di stufati e selvaggina in particolare anatre e fagiani ma anche nella cottura al cartoccio di alcuni pesci. Le bacche di Ginepro racchiudono un olio balsamico le cui proprietà stimolanti, digestive e diuretiche sono largamente riconosciute. Con le bacche si prepara un infuso che aiuta la digestione mentre pare che masticare le bacche di ginepro combatta l'alitosi.

Confezione: Barattolo da 300 g

Chili -Fili-

-Cile- cod. A060

Peperoncini medio piccanti, di sapore caldo e aromatico che vengono tagliati in modo sottilissimo, come dei capelli. Con questa particolare lavorazione, è possibile un loro utilizzo per guarnire i piatti, in modo originale ed accattivante.

Confezione: Barattolo da 45 g

Pepe Fantasia

-Indonesia, India, Malesia e Vietnam- cod. A061

Pepe verde: da bacche acerbe (verdi), è morbido, poco piccante ed ha un sapore fruttato, fresco e aromatico. Pepe bianco: le bacche rosse e mature sono messe a bagno in acqua e sale fino a che la pellicola nerastra esterna si sgretola liberando i grani bianchi che vengono essiccati. Il pepe bianco ha un sapore più dolce e meno forte di quello nero. Pepe nero: le bacche vengono raccolte a metà maturazione, quando sono rosse e poi fatte essiccare al sole fino a che diventano di color nero. I grani del pepe nero sono piccanti e aromatici.

Confezione: Barattolo da 500 g

Pepe Rosa

-Brasile- cod. A062

Pepe rosa le bacche del pepe rosa, appartengono ad una specie differente di pepe, un albero sudamericano che spesso causa allergie (non bisogna abusarne poiché possono risultare tossiche). Il pepe rosa ha bacche disidratate dal sapore delicato, aromatico e resinoso, lievemente piccante che si deteriora velocemente.

Confezione: Barattolo da 300 g

Petali di Fiori

Petali di Rosa

-Ungheria- cod. A045

Portare in tavola i fiori, non come addobbi per centrotavola, ma come ingredienti di gustose ricette sembra quasi un azzardo, invece molti fiori sono commestibili. I **petali di rosa**, insieme ai fiori di zucca vengono impiegati nei primi piatti o come ornamento.

Confezione: Barattolo da 75 g

Mix di Petali di Fiori

-Germania- cod. A023

Miscela di fiori e di preziose erbe di montagna; utile per decorazione di piatti freddi e caldi e per abbellire tanti formaggi.

Confezione: Barattolo da 75 g

Petali di Fiordaliso

-Germania- cod. A041

Il **Fiordaliso** (*Centaurea cyanus*), pianta conosciuta anche con il nome di occhi di cielo è una pianta annuale, alta ed esile, con foglie lunghe e sottili. In estate produce **fiori blu** e si trova comunemente nei campi di mais e nelle terre incolte di Europa ed Asia occidentale.

Confezione: Barattolo da 50 g

Tris di Spezie e di Petali di Fiori

cod. NEW022 (Tris di spezie), cod. NEW021 (Tris di fiori)

Bacche di ginepro: 25,0 g
Pepe rosa: 20,0
Anice stellato: 17,0 g

Malva: 5,0 g
Calendula: 2,5 g
Petali di rosa rossa: 3,5 g

In astuccio di cartone!

La Nostra Cantina

Somasòt

Prosecco Superiore Extra Dry e Brut D.O.C.G.

-**Veneto**- cod. A181 (Brut), A180 (Extra Dry)

Dal 1 agosto 2009 la parola Prosecco non indica più un vitigno ma un vino a denominazione di origine controllata (DOC), sottoposto a regole precise. Il nuovo Prosecco DOC identifica la produzione di un territorio ampio, composto da 9 province e due regioni: Veneto e Friuli Venezia Giulia. Conegliano-Valdobbiadene, area storica di produzione che si fregia della DOC dal 1969, diventa invece DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Il nome del vino prodotto in queste colline è Conegliano Valdobbiadene DOCG ed offre garanzie ancora maggiori al consumatore.

Prosecco Superiore Brut D.O.C.G.

Tipo di uva: Glera 100%
Natura del terreno: Marnea e calcarea
Epoca di raccolta: inizio ottobre
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: delicato sentore di mela verde, ricco di note di agrumi e pesca.
Sapore: morbido, aromatico con acidità fresca
Alcool: 11 % Vol.
Bottiglia da 75 cl -cartoni da 6 bottiglie-

Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G.

Tipo di uva: Glera 100%
Natura del terreno: Marnea e calcarea
Epoca di raccolta: fine settembre - primi giorni di ottobre
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: note floreali di rosa ed agrumi e fruttate di pesca, pera e mela.
Sapore: armonioso, delicato, sapido e leggermente aromatico
Alcool: 11 % Vol.
Bottiglia da 75 cl -cartoni da 6 bottiglie-

Vino e Visciole

-**Marche**- cod. A176

Prodotto tipicamente Marchigiano, è un vino da meditazione, dal gusto corposo, dolce ed armonico, da degustare in compagnia. La base del vino di visciole tradizionale rimane la visciola, una varietà di ciliegia selvatica (*Prunus cerasus*), dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo, adatta anche per le marmellate e per le rinomate amarene di Candiano. Il sapore del vino è intenso ma delicato, il retrogusto è gradevolmente amarognolo, mentre al naso si riconoscono aromi di ciliegia matura. Si accompagna a dolci rustici quali anicini e ciambelle di mosto ma regge anche l'accostamento con un cioccolato. Definito elisir da corteggiamento, sa catturare le papille gustative delle donne. Per la limita quantità prodotta, si può definire: "tesoro patrimoniale da tutelare", tanto che è stato istituito il Presidio Slow Food con l'obiettivo di preservare e valorizzare questa produzione antichissima. Questo Vino e Visciole, appena versato, colpisce per il suo colore rubino intenso e per il suo profumo straordinariamente deciso di visciola matura. Al palato è morbido e persistente.
Ingredienti: vino, visciole, zucchero. **Alcool**: 12.5% Vol.
Bottiglia da 37,5 cl -cartoni da 6 bottiglie-
Abbinamenti: formaggi erborinati

IL TAGLIERE S.r.l.

BROCCARDO

MONFORTE D'ALBA

BAROLO D.O.C.G.

-Piemonte- cod. A170

Vitigno: Nebbiolo. **92 punti Decanter 2013** **Vendemmia**: Metà, fine ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 28°C

Durata media macerazione: circa 15 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio/legno

Affinamento: botti grandi, metodo tradizionale - Imbottigliamento.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta di un bel rosso con riflessi aranciati sempre più accentuati man mano che si allunga il periodo di affinamento. Al naso è elegante, con aromi floreali di rosa e viola, fruttati di lamponi e fragoline di bosco e poi di confettura, vaniglia e cuoio. In bocca è secco, caldo, robusto e con ottima tannicità. Servire tra i 18° - 20° C.

Abbinamenti: Bagna càuda , piatti tartufati, brasato al barolo, lepre in civet, formaggi stagionati.

Alcool: 14.5% Vol.

BARBERA D.O.C.

-Piemonte- cod. A171

Vitigno: Barbera Epoca di vendemmia: Fine settembre, prima decade di ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 25°C

Durata media macerazione: 5 giorni - Fermentazione malolattica: in Novembre, barriques/tonneau

Affinamento: barriques/tonneau - Imbottigliamento.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta brillante e di un rosso intenso. Il profumo è fine, vinoso e fruttato, con gradevoli note floreali di viola. In bocca è buono ed equilibrato, con sensazioni retro-olfattive molto intense, decisamente fruttate. Servire tra i 18° - 20° C.

Abbinamenti: Agnolotti, bollito, carne rossa alla griglia, formaggi mediamente stagionati e piatti tartufati.

Alcool: 13.5% Vol.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Piemonte- cod. A172

Vitigno: Dolcetto.

Epoca di vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 28°C

Durata media macerazione: 5 giorni - Fermentazione malolattica: in Novembre, in acciaio -

Affinamento: acciaio inox - Imbottigliamento.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta rosso, molto intenso, con riflessi violacei. Il profumo è persistente fresco e fruttato (richiamo ai frutti rossi e ciliegia). In bocca è piacevole, leggera tannicità, buona morbidezza e struttura. Servire tra i 18° - 20° C.

Abbinamenti: Da abbinare a salumi, carne di vitello e manzo e formaggi a pasta tenera

Alcool: 13.5% Vol.

NEBBIOLO D.O.C.

-Piemonte- cod. A173

Vitigno: Nebbiolo. Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 26°C

Durata media macerazione: 5 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, barriques e tonneau

Affinamento: barriques - Imbottigliamento.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta di colore rosso con riflessi granati. Al naso è fruttato e floreale e ricorda il lampone, i mirtilli e la fragolina selvatica. In bocca è secco, caldo, abbastanza morbido e buona tannicità. Servire tra i 18° - 20° C.

Abbinamenti: Tagliolini al sugo di salsiccia e con tartufo, agnolotti con sugo d'arrosto, carni rosse e formaggi mediamente stagionati.

Alcool: 14.5% Vol.

Terre di Valgrande

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

-Veneto- cod. A175

Vitigno: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Vinificazione: Nasce dalla vinificazione di grappoli scelti lasciati appassire fino a tardo inverno in ambiente ventilato. Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per almeno 4 mesi con un calo ponderale del 50% ca. Temperatura di fermentazione tra i 18° - 22°C.

Durata media macerazione: 20 giorni - Fermentazione malolattica: in Novembre, barriques/tonneau

Affinamento: Maturazione in legno e affinamento in bottiglia per un periodo di tre anni prima dell'immissione in commercio.

Caratteristiche del vino: È prodotto in piccole quantità con un metodo artigianale rimasto inalterato nei secoli e caratterizzato da un'attenta selezione dei grappoli e dal loro appassimento, che precede la vinificazione; è nella fase di affinamento ed invecchiamento, operata in apposite botti, che il vino acquista le sue caratteristiche organolettiche e si impreziosisce. Ricco di alcol e glicerina, molto strutturato e potente ma, ciononostante, elegante. Può essere conservato anche per più di venti anni. Di colore granato intenso, è caratterizzato da ricchi profumi di mallo di noce e confettura di ribes; sapore secco, corpo generoso e vellutato. Temperatura di servizio: 18 - 20 °C

Abbinamenti: Carne rossa alla griglia, formaggi mediamente stagionati.

Alcool: 15.0% Vol.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

-Veneto- cod. A177

Vitigno: Corvina Veronese, Rondinella.

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per 4 mesi con un calo ponderale di almeno il 40% - Fermentazione a temperatura controllata tra 18 - 22°C.

Durata media macerazione: circa 12 giorni

Affinamento: in barrique per almeno un anno.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta di un bel rosso rubino intenso. Al naso presenta delicati aromi di confettura di more e note speziate. Molto elegante al palato, con buona struttura. Servire tra i 18° - 20° C.

Abbinamenti: Formaggi erborinati e pasticceria secca.

Alcool: 13.5% Vol.

IL TAGLIERE S.r.l.

Vini Spagnoli

Mont Marcal
desde • 1975 • since

Cava Brut Reserva

-Penedès- cod. ESPA101 (bottiglia 75 cl), ESPA105 (magnum 150 cl)

Varietà d'uva: 40% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada, 10% Chardonnay

Colore: giallo pallido brillante con belle e continue bollicine ed una perfetta schiuma

Aroma: di cereali con note di frutta come mela matura e ananas.

Gusto: al palato si presenta bene leggermente dolce elegantemente bilanciato, secco e con carattere

Temperatura di servizio: tra 6° e 8° C in calici flut

Abbinamenti: consigliato con piatti di pesce, formaggi freschi di capra o come aperitivo.

Alcool: 12,0% Vol.

Cartoni da 6 Bottiglie

Cava Rosé

-Penedès- cod. ESPA103

Varietà d'uva: 100% Trepat

Colore: rosato intenso ed attraente con tonalità violacee, perlage bello e persistente.

Aroma: dominato dalle bacche, in particolare da mirtilli e ciliegie, con una nota di prugna e di fichi.

Gusto: giovane, fresco e fruttato, leggero ma soprattutto elegante.

Temperatura di servizio: tra 6° e 8° C in calici flut

Abbinamenti: consigliato con piatti di pesce, formaggi freschi di capra o come aperitivo.

Alcool: 11,5% Vol.

Cava Extremarium

-Penedès- cod. ESPA102

Varietà d'uva: 35% Xarel.lo, 25% Macabeo, 20% Parellada, 20% Chardonnay

Colore: giallo pallido brillante con belle e continue bollicine ed una perfetta schiuma.

Aroma: pulito e fresco con note tostate di caffè ma anche cocco e vaniglia con richiami di pesca e pompelmo. Toni minerali e di fiori bianchi.

Gusto: fresco e fruttato, cremoso e leggero con un buon corpo, molto piacevoli le note di frutta secca.

Temperatura di servizio: tra 6° e 8° C in calici flut

Abbinamenti: consigliato con piatti di pesce, formaggi freschi di capra o come aperitivo.

Alcool: 11,5% Vol.

Cava Gran Reserva - Aureum

-Penedès- cod. ESPA104

Varietà d'uva: 50% Xarel.lo, 30% Chardonnay (del quale il 10% fermentato in barrique), 10% Pinot nero e 10% Parellada.

Colore: giallo pallido brillante con belle e continue bollicine ed una perfetta schiuma in termini di dimensioni e di flusso.

Aroma: chiare note di albicocca, frutta matura (pesca e pompelmo), brioche, cocco e vaniglia.

Gusto: fresco e persistente, ricco e rotondo, con note di mela, mandorle e finocchietto.

Abbinamenti: consigliato con piatti di pesce, formaggi freschi di capra o come aperitivo.

Alcol: 12,0% Vol.

Vino Tempranillo Tinto

-Penedès- cod. ESPA107

Varietà d'uva: Merlot, Syrah e Tempranillo

Colore: rosso intenso, molto brillante.

Aroma: fruttato con note di more e ciliegie.

Gusto: giovane, fresco e fruttato, leggero.

Abbinamenti: consigliato con i salumi spagnoli

Alcool: 12,5% Vol.

IL TAGLIERE S.r.l.

Verdejo - Vendemmia Notturna

-Rueda- cod. ESPA110

Tipo Di Vino: il Verdejo è un vino bianco prodotto in piccole quantità, selezionato da vitigni con più di 30 anni dall'azienda Agricola Castellana situata nella terra di Rueda a Valladolid, nel nord-ovest della Spagna.

Vendemmia: 2018

Varietà d'uva: Verdejo 100%

Terreno: ricco di calcio, magnesio e ferro, prevalentemente ghiaioso che risente delle brezze atlantiche e dell'influenza del fiume Duero. Le escursioni termiche del territorio hanno fortificato le viti permettendo al vino di raggiungere un buon equilibrio tra zuccheri e acidità.

Colore: giallo-limone brillante con riflessi verdi.

Aroma: limpido, intenso e fresco.

Gusto: sprigiona inizialmente sentori di frutti esotici lasciando lentamente spazio a evoluzioni vicine all'erba fresca e ai semi di finocchio. Pieno e avvolgente, il suo sapore equilibrato persiste a lungo.

Temperatura Di Servizio: tra 6° e 8° C in ampi calici che ne esaltino il bouquet di profumi.

Abbinamenti: consigliato con piatti di pesce, formaggi freschi di capra o come aperitivo.

Alcool: 13% Vol.

Bottiglia da 75 cl -cartoni da 6 bottiglie-

Verdejo BIO

-Rueda- cod. ESPA111

Proveniente da vitigni a produzione biologica di proprietà della cantina, vendemmia meccanica. Fermentazione in botti di acciaio lasciato sui lieviti per almeno tre mesi. **Varietà d'uva:** Verdejo 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma: potente al naso note di frutta esotica come ananas e lime, aromi balsamici e fiori bianchi.

Gusto: al palato si presenta floreale, elegantemente bilanciato, secco e persistente.

Temperatura di servizio: tra 6° e 8 °C.

Abbinamenti: consigliato con primi piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi, carni bianche o come aperitivo.

Alcool: 13.5% Vol

Verdejo 40 Vendimias

-Rueda- cod. ESPA113 (bottiglia 75 cl), ESPA112 (magnum 150 cl)

Cuarenta Vendimias è un Verdejo nato grazie all'esperienza quarantennale dell'enologo Ángel Calleja che ha selezionato le migliori uve provenienti da vigne di oltre 40 anni. Bodega Cuatro Rayas riserva il "Cuarenta Vendimias" esclusivamente per le migliori enoteche. Con un affinamento sui lieviti di circa 4 mesi, questo verdejo fresco e potente è un estratto storico di annate e passione per il vino della Rueda che è diventato uno dei fiori all'occhiello di Cuatro Rayas. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox dopo macerazione in pressa 5 ore a 10º. La fermentazione si svolge a 15° C per un periodo di 21 giorni.

Varietà d'uva: 100% Verdejo

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Aroma: potente al naso note di frutta esotica come ananas e papaia e fiori bianchi ma anche sentori di finocchio e sottobosco.

Gusto: al palato si presenta bene; fruttato, elegantemente bilanciato, secco e con carattere persistente.

Temperatura di servizio: tra 6° e 8 °C.

Abbinamenti: consigliato con piatti di pesce, acciughe del Mar Cantabrico, carni bianche e risotti.

Alcool: 13.5% Vol.

PEDRO XIMÉNEZ -SOLERA-

-Huelva- cod. E005

TIPO DI VINO : Il Pedro Ximénez prende il nome dalla varietà di uva utilizzata, che viene lasciata appassire per la produzione con il metodo Solera. Vino unico, straordinario ed irripetibile. La qualità si deve alla natura dei terreni: *albarizas* (le terre bianche), al clima soleggiato, a piogge scarse e ad una straordinaria combinazione di venti.

VARIETA' D'UVA : Pedro Ximénez

COLORE : mogano scuro.

AROMA : molto fragrante .

GUSTO : Untuoso e molto elegante dalla lunghissima persistenza retrogusto olfattiva, accompagna perfettamente barrette di cioccolato fondente con % di cacao molto elevate.

T. DI SERVIZIO : tra 14° e 16° C in ampi calici che ne esaltino i profumi.

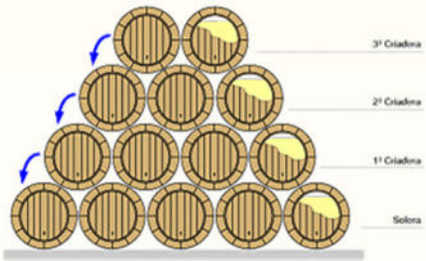
ABBINAMENTI : perfetto accompagnamento per dolci e torte ove sia presente il cioccolato

ALCOOL : 15% Vol.

BOTTIGLIA : da 50 cl

METODO SOLERA

Questo metodo consente di mantenere le qualità e il carattere del vino o del distillato costanti nel tempo; infatti i prodotti maturati con questo sistema non riportano mai il millesimato. Il metodo solera y criaderas si basa sul principio che il vino più giovane acquisisce il carattere e i pregi di quelli più vecchi. In termini pratici, il sistema consiste in una serie di botti, ognuna di queste detta "escala", contenenti il vino di una particolare età media, e la escala più vecchia viene definita "solera", poiché quando le escala sono disposte una sopra all'altra, questa si trova più in basso e a contatto con il suolo (suelo in Spagnolo). Le escala sopra la solera prendono il nome di criadera. Il numero di escala varia in accordo al tipo di vino da produrre, normalmente da un numero di cinque fino anche a quattordici. Ogni anno il vino della solera viene prelevato - operazione che prende il nome di saca e imbottigliato. La parte di vino prelevata viene colmata con il vino della prima criadera, questo con il vino della seconda criadera, e così via, fino all'ultima criadera. Il vino dell'ultima criadera è colmato con i vini delle sobretablas. Le operazioni di colmatura prendono il nome di rocio. L'abilità consiste nell'effettuare le saca e i rocio in piccole quantità in modo da non danneggiare la qualità e le caratteristiche dell'intero sistema, frutto di un ininterrotto processo lungo anche secoli. Per legge, ogni anno si può prelevare un massimo del 30% del volume della solera.



BRANDY INFANTE RESERVA ESPECIAL

-Huelva- cod. ESPA100, ESPA099 (Reserva 20)

Da sempre, la cantina Infante è impegnata a ritrovare i sapori e le caratteristiche di quelle specialità che molti anni fa diedero fama al territorio della Contea di Huelva, una piccola provincia **Andalusa del sud della Spagna**. Mescolando tecniche moderne con metodi antichi, José Infante ha prodotto un brandy con il bouquet che i vecchi osti rimasti, identificano come tipico della contea. Questa piccola cantina ha inoltre il privilegio di essere tra le preferite del re Juan Carlos e di fornire quindi alla casa reale spagnola una limitata quantità di bottiglie con serigrafato lo scudo reale. I Brandy preparati nelle cantine di José Infante, hanno come caratteristica il colore scuro derivante dall'aggiunta di un vino speciale autoctono, Color de Almonte, addolcito con Pedro Ximénez e una "Mistelas" invecchiata (mosto d'uva alcolizzato 9 - 12% Vol.). Le note lussureggianti lievemente dolci e fruttate e gli aromi che si incontrano in questi brandy provengono, non solo dal tempo trascorso nelle barrique di rovere, ma anche dall'uso giudizioso degli aromi concentrati presenti nel vino impiegato, invecchiato 50 anni.

Invecchiamento: in barrique di rovere francese da 300 litri per un minimo di **5 anni.**

Alcool: 37% Vol. **Bottiglia:** 70 cl con astuccio singolo

Birre d'Abbazia

Il birrificio de l'Abbaye du Val-Dieu è una piccola ma gloriosa birreria di origini monastiche situata in Vallonia, più precisamente ad Aubel, non lontano da Liegi. La nascita della prestigiosa tradizione di questa piccola gemma birraia risale al lontanissimo 1216, anno in cui alcuni monaci cistercensi fondarono l'abbazia. Ma l'ascesa della produzione birraia non fu per nulla semplice e rimase per tantissimi anni circoscritta al consumo locale a causa di una serie di difficoltà che più volte misero in ginocchio il benessere del monastero: dalla semi distruzione ad un bruttissimo incendio, per finire con l'espulsione dei monaci durante la rivoluzione di Napoleone. Oggi, nonostante diversi secoli separino l'attuale produzione da quella di allora, all'interno del monastero le birre Val-Dieu conservano tutti i profumi e i sapori di un tempo essendo ancora realizzate nello scrupoloso rispetto delle antichissime ricette. La birreria realizza una gamma di birre di grande qualità per le materie prime utilizzate durante le preparazioni e per l'elevatissima attenzione riposta dal mastro birraio nel voler riproporre fedelmente le tradizionali ricette abbaziali su cui l'intera strategia produttiva della birreria è fondata fin dalla sua nascita.

Val-Dieu Blonde

-Belgio- cod. BE011

Tipica birra d'abbazia non speziata che si fa apprezzare per la sua freschezza mista a una gradazione alcolica contenuta che la rende estremamente versatile negli abbinamenti gastronomici. Gusto pieno ed armonioso. **Stile**: Doppio malto

Alcool: 6.0% Vol. **Contenuto**: 33 cl. **Cartone**: 24 bottiglie

Val-Dieu Brune

- Belgio- cod. BE020

È una birra colorata, il suo aroma severo trasmette una nota di caffè moka che scompare progressivamente per lasciar posto al gusto di malto torrefatto ne troppo neutro, ne troppo intenso. Leggermente piccante per ricordare che si tratta di una birra da degustazione.

Alcool: 8.0% Vol. **Contenuto**: 33 cl. **Cartone**: 24 bottiglie

Val-Dieu Triple

-Belgio- cod. BE007

Di un bel colore oro carico e con schiuma soffice, abbondante e persistente. È davvero sontuosa nei suoi intensi sentori di frutta e spezie impreziositi da un perfetto rapporto dolce-amaro ben supportato dalla componente alcolica.

Stile: Doppio malto **Alcool**: 9.0% Vol. **Contenuto**: 33 cl. **Cartone**: 24 bottiglie

Magnum

cod. BE015 **Magnum 150 cl**

In cassetta di legno con 2 bicchieri.

cod. BE014 **Magnum 150 cl**

In astuccio di cartone

IL TAGLIERE S.r.l.

Birre d'Abbazia

Val-Dieu Grand Cru

-Belgio- cod. BE013 (75 cl), BE023 (33 cl)

Elegante e raffinata birra da meditazione. Piena ed equilibrata, non denota nel gusto l'alto contenuto alcolico. Offre con morbidezza sentori di malto tostato, frutta tropicale e liquirizia.

Stile: Ale scura **Alcool**: 10.5% Vol.

Contenuto: 75 cl. **Cartone**: 12 bottiglie (cod. BE001)

Contenuto: 33 cl. **Cartone**: 24 bottiglie (cod. BE023)

Val-Dieu 800 Cuvée

-Belgio- cod. BE016 (75 cl), BE012 (33 cl)

Formulata in occasione dei festeggiamenti per gli 800 anni del birrificio dell'abbazia di Val-Dieu -1216-. Una bionda speciale, una Ale fresca e leggera ricca di gusto autentico con una sottile nota di luppolo. Prodotta in edizione limitata chiamata scherzosamente 800 ettolitri...

Ingredienti: Top Secret **Alcool**: 5,5% Vol.

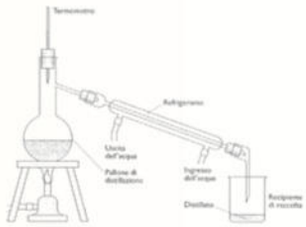
Contenuto: 75 cl. **Cartone**: 12 bottiglie (cod. BE002)

Contenuto: 33 cl. **Cartone**: 24 bottiglie (cod. BE012)

Blanche de Liege

-Belgio- cod. BE004

La Blanche è una tipica birra di frumento prodotta secondo il più antico stile belga, una tipologia di birra facilmente riconoscibile perché non presenta il classico colore giallo dorato ma è più chiara e leggermente opalescente per via di un po' di lievito in sospensione che permette una continua maturazione anche dopo l'imbottigliamento.



Distillato di Grand Cru

-Belgio- cod. BE019

Liquore piacevole, leggermente dolce, da proporre in una chiusura degustativa di formaggi erborinati o affinati. Ottenuto dalla distillazione della birra Gran Cru.

Alcool: 35.0% Vol. **Bottiglia** singola da 50 cl

Sidro

Il **Sidro** è un vino ottenuto dalle mele, dolce, fresco, fruttato, elegante, dal profilo aromatico straordinariamente ampio, con note di mela cotta, amarena, spezie, erbe aromatiche, chiodi di garofano. Conosciuto sin dall'alto medioevo, la sua diffusione è rimasta circoscritta solo a particolari aree geografiche; oggi i maggiori produttori di sidro sono la Bretagna (Francia) e le Asturie (Spagna). Straordinario l'abbinamento con torte e crostate di frutta dolci alla crema e pasticceria in genere, ma **accompagna bene anche i formaggi della Normandia: Camembert, Pont l'Eveque, Livarot e Coeur de Neufchatel,** meglio se a latte crudo. È moderatamente alcolico, tra 4 e 7%, ricco di piacevoli bollicine e dal colore giallo dorato. Il sidro si beve tutto l'anno, con la bella e la brutta stagione. È molto indicato come aperitivo e si adatta ad essere gustato senza pensieri in ogni momento della giornata, con la bella e la brutta stagione; grazie alla sua gradevole fragranza rinfresca naturalmente al pari di uno spumante brut. In Italia la diffusione del sidro è scarsa per cui non è facile reperirlo in commercio.

Cocktails a base di Sidro

Il sidro si beve schietto, ma non solo: può infatti diventare una valida base per cocktail. Le combinazioni sono tante quante la fantasia ne permetta e fra le più antiche possiamo annoverare il Kir norman e il Kir breton.

Gusti freschi ed estivi

Cocktail di sidro alla frutta – È realizzato con una bottiglia di sidro, pesche gialle mature, lamponi, un rametto di menta e si serve in bicchieri ghiacciati.

Fitness – Proposto da alcuni locali famosi, è composto da cordial lime, purea di banana e sidro.

Red lady – È un cocktail modaiolo con liquore all'arancia, purea di fragola, limone e sidro.

Bottiglia da 75 cl .
Cartoni: 12 bottiglie

Bottiglia da 75 cl .
Cartoni: 12 bottiglie

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'ARGENT
PARIS 2019
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

KERNÉ
CIDRE ARTISANAL

SIDRO KERNÉ

-Francia- cod. A019 (75 cl), A096 (75 cl Fruttato)

Il suo colore ambrato rivela una tavolozza di aromi fruttati e intensi di mele fresche completate da note di frutta secca. In bocca ha un intenso sapore primaverile esaltato da piccole bollicine che esprimono freschezza con un fondo di amarezza. Si degusta ad una temperatura ideale di 6° - 8° C.

Alcool: 4.5% Vol.

Frizzante
Ricco di Bollicine
Dissetante
Moderatamente alcolico
Base per tanti cocktails

IL TAGLIERE S.r.l.

Accessori

cod. A800

Carrello per Formaggi con coperchio intercambiabile

Caratteristiche:

- Legno massiccio di tiglio colore naturale
- Dimensioni:
  70 cm. larghezza x 46 cm. lunghezza. x 92 cm. Altezza

È possibile rimuovere la parte superiore per riporla facilmente in una cella frigo prima e dopo l'uso.

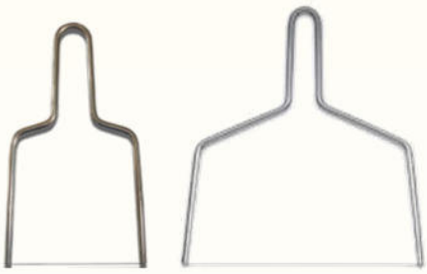
Dimensioni piano di lavoro:
lunghezza 55 cm x 31 larghezza

Il carrello dei formaggi garantisce una temperatura di servizio ideale anche nel periodo estivo tramite l'utilizzo di n° 5 elementi refrigeranti posti sotto il piano d'appoggio.

È possibile la sostituzione del coperchio e trasformare il carrello per formaggi in **carrello per prosciutto**

Coperchio completo di morsa base marmo e ganasce in acciaio

cod. A202



Archetto per Formaggi/Foie Gras

-Italia- cod. A700 (13 cm), cod. A880 (23 cm)

Coltellino in Acciaio Manico Legno

-Italia- cod. A870

Lama 6 cm

Spatolina

-Spagna- cod. A100

Coltello Alveolato per Prosciutto/Salmone

-Spagna- cod. A750

Raccogli Grasso Prosciutto Spagnolo

-Spagna- cod. A895

IL TAGLIERE S.r.l.

Accessori

MORSA PORTA PROSCIUTTO

-**Italia**- cod. A201

Base marmo e ganasce in acciaio

Dim. 46,0 x 25,0 cm.

MORSA PORTA PROSCIUTTO SPAGNOLO

-Spagna- cod. A250

Dim. 16,7 x 43,0 x 37,0 h cm.

MORSA PORTA PROSCIUTTO Universale

-**Spagna**- cod. CH005

In legno Dim. 18,7 x 46,0 x 25,5 h cm.

MORSA PORTA PROSCIUTTO SPAGNOLO

-Spagna- cod. FSPA105

Base marmo, struttura girevole in acciaio

Dim. 46,5 x 19,5 x 29,0 h cm.

MORSA PORTA PROSCIUTTO SPAGNOLO

-Spagna- cod. CH140

In legno con supporto girevole in acciaio inox. Ripiegabile.

Dim: 53,0 x 19,0 x 35,6 cm

MORSA CON VENTOSA

-Spagna- cod. A850

Morsa da tavolo con ventosa per prosciutti e palete Iberiche consente facili spostamenti ed utilizzi in piccoli spazi permettendo di tagliare a mano davanti ai clienti.

GIROLLE

Non Originale cod. A103; Non Originale con coperchio cod. A075

"Datemi un coltello affilato
e un buon formaggio da tagliare
e io sarò un uomo felice."

George RR Martin

IL TAGLIERE S.r.l. ®

Il Tagliere S.r.l.
Via dei Ronchi, 1 Z.I.
35127 Padova
Tel: 049 896 19 56
Fax: 049 896 94 48
e-mail: info@iltagliere.it

www.iltagliere.it
www.facebook.com/iltagliere
www.instagram.com/iltagliere