



711 MANGIARBENE®

dove vivono i sapori

Per ritrovare i sapori di una volta, bisogna
imboccare strade bianche e secondarie.



Sono queste le rotte che ci portano a conoscere il lavoro
di piccoli produttori, allevatori e artigiani, custodi e artefici dei luoghi
dove vivono i sapori.

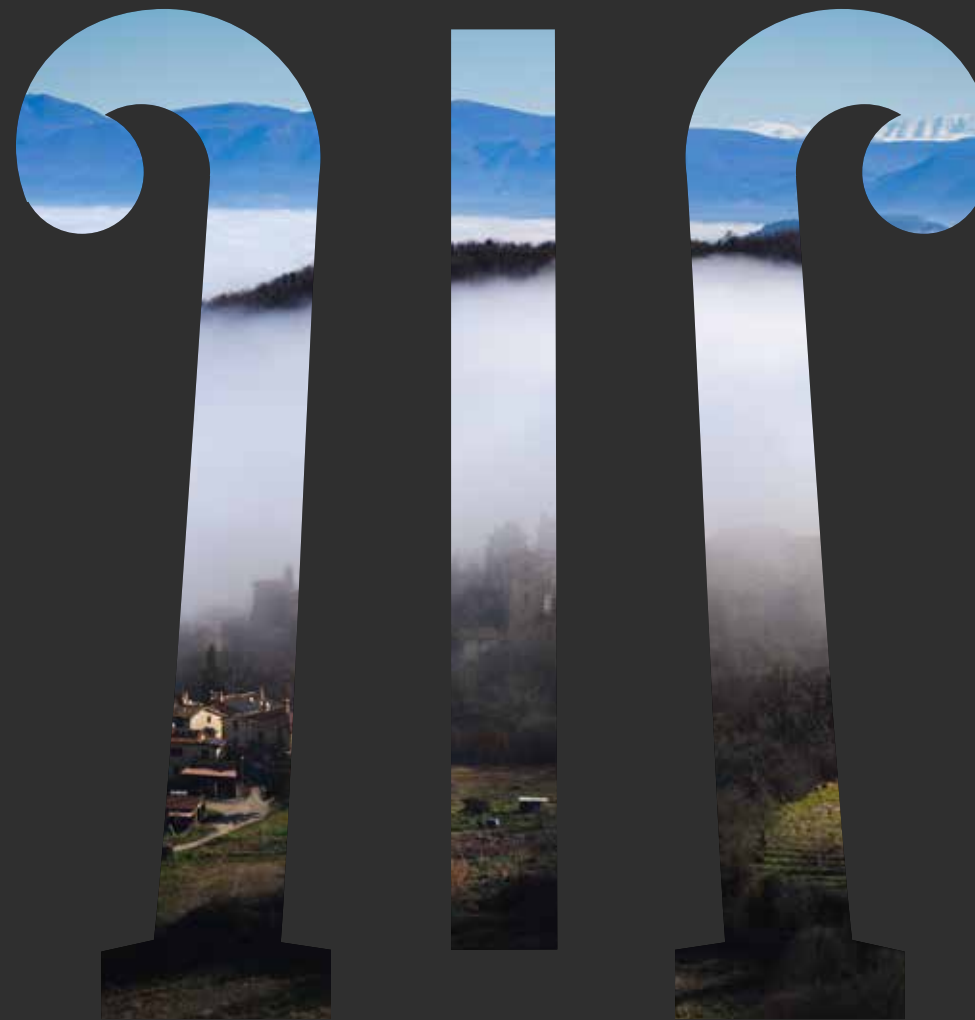
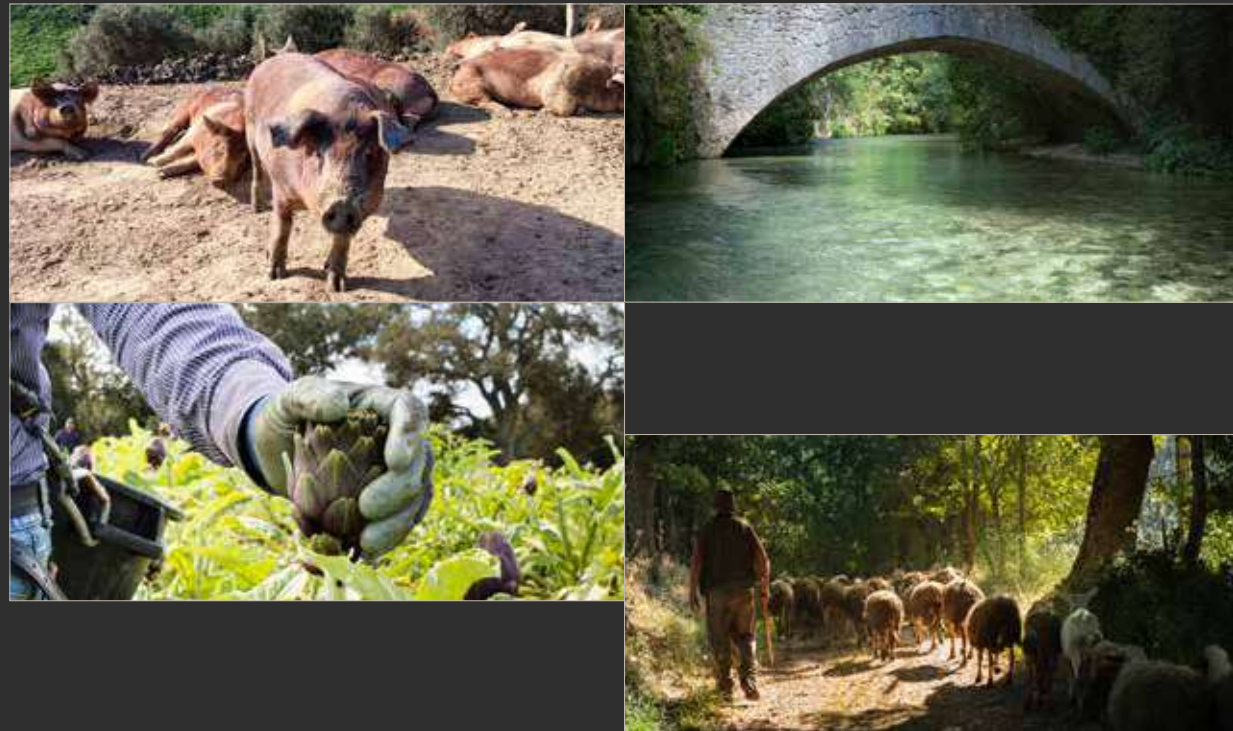
MANGIARBENE®

Capiamo i produttori perché
lo siamo anche noi.

Con i Formaggi Affinati, con le conserve vegetali,
per gli accordi esclusivi con gli allevatori locali,
con i piccoli caseifici indipendenti e con gli agricoltori.

Mangiarbene
è in Umbria.

Tra queste valli che si presentano a volte dolci a volte scabre,
troviamo molti dei nostri prodotti più esclusivi.
Qui ti accoglieremo per una degustazione calibrata sul tuo locale.



M MANGIARBENE®



Rosso Brado	pag. 06
La Salumeria dei Sibillini	pag. 10
I Prosciutti	pag. 14
La Salumeria Italiana	pag. 18
I Cotti	pag. 26
La Salumeria di Iberico	pag. 32
La Salumeria Spagnola	pag. 42
Le Eccellenze del Cantabrico	pag. 46
Il Mare del Nord	pag. 52
I Tesori di Cabras	pag. 54
I Tesori di Acqua Dolce	pag. 56
I Sapori Pugliesi	pag. 58
I Taralli	pag. 70
Dalla Dispensa	pag. 72

MAPPA dei SAPORI

I Pesti e le Creme	pag. 74
I Sughì e i Ragù	pag. 78
La Pasta di Campofilone	pag. 80
La Pasta dell'Umbria	pag. 86
I Legumi dell'Umbria	pag. 87
Il Riso	pag. 88
Lo Zafferano	pag. 90
Le Zuppe	pag. 92
La via del Sale e del Pepe	pag. 94
Le Mostarde	pag. 96
I Mieli	pag. 98
A Tutta Frutta	pag. 100
I Condimenti	pag. 102
Il Balsamico	pag. 104
Il Franciacorta	pag. 106

la Salumeria dei Sibillini

MANGIAR
BENE



ROSSO BRADO

MAIALE LIBERO DELL'UMBRIA



Stagioniamo nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini.



la Salumeria dei Sibillini

MANGIAR BENE

I maiali di Rosso Brado provengono esclusivamente da un allevamento immerso nella campagna umbra tra prati e boschi dove crescono e ingrassano allo stato brado e semi-brado in regime di benessere animale.



Lardo di Rosso Brado

Scioglievole, saporito, vellutato.

Del resto le qualità migliori di un maiale che vive e si alimenta all'aperto è proprio da qui che si riconoscono: dal suo lardo. Impreziosito dalla tradizionale concia norcina di erbe aromatiche, pepe aglio.

COD. 32359 - 500 g



Rosso-Brado nasce dall'unione di tre razze



il Cinta Senese
Perché nella vita bisogna avere grinta. Razza antica e rustica, con carni eccellenti, che deve vivere libera di grufolare all'aperto, al pascolo.



il Duroc
Perché il rosso sta bene su tutto! Carni dall'ottima consistenza e morbidezza, oltre a una fantastica marezatura.



il Large White
Perché ci vuole amore. Questo maiale sa prendersi cura delle sue cucciolate, facendo crescere lattonzoli sani e robusti.

Salame Gentile Stagionatura: 4 Mesi

Un salame ottenuto dalle carni di Rosso Brado. Viene stagionato in budello naturale detto "Gentile". Un budello grazie al quale si riesce a far stagionare questo salame molto a lungo, ma senza renderlo legnoso. Stagionatura: 4 mesi. Senza nitriti e nitrati, si conserva solo grazie ai polifenoli.

COD. 32400 - 800-900 g
COD. 32401 - 300 g



Prosciutto Stagionatura: 24 Mesi

Con osso: 10-11 Kg
Cod. 32393

Disossato: 6-7 Kg
Cod. 32394



MAIALE LIBERO DELL'UMBRIA

Una stagionatura di almeno 24 mesi nel silenzioso e peculiare mondo degli enzimi offerti dal microclima della Val Nerina nel parco Nazionale dei Monti Sibillini

Con le escursioni termiche, le nebbie, e i profumi di una natura scabra e selvaggia.

Vaschetta: 100 g
Cod. 32396



la Salumeria dei Sibillini

M
MANGIAR
BENE®

Lonzino Alle Erbe dei Monti Sibillini

Lombo di suino italiano allevato senza antibiotici, finemente stagionato a Castel Sant'Angelo sul Nera, Visso.

Le erbe tipiche del parco Nazionale dei Sibillini, raccolte sui monti circostanti alla piccola norcineria, donano sentori aromatici e balsamici.

La parte sapida e consistente del magro si fonde al morso con la dolcezza della parte grassa, nell'equilibrio che contraddistingue la grande norcineria umbro-marchigiana, Stagionatura

.....
COD. 32378 - 2,5/3,5 Kg circa



Fagottino al Pecorino

Carni italiane macinate a grana fine, **racchiudono al cuore un tassello di pecorino umbro addolcito in miele di acacia** che si sposa a meraviglia con gli aromi tipicamente norcini offerti da **un aglio e un pepe di alta qualità.**

.....
COD. 32389 - 350/400 g

Pancetta Arrotolata dei Monti Sibillini

Le carni selezionate, da animali allevati senza l'utilizzo di antibiotici, vengono salate e speziate con aglio, pepe e vino bianco. Poi lasciate insaporire per alcuni giorni prima di essere arrotolate e legate.

La stagionatura, che avviene nell'ambiente salubre delle sorgenti del fiume Nera, è di circa 3/4 mesi.

.....
COD. 32298 - 1,5 / 2 Kg circa



Pancetta Tesa Stagionata dei Monti Sibillini

Le carni selezionate, **da animali allevati senza l'utilizzo di antibiotici**, vengono salate e speziate con aglio e pepe. Si caratterizza per un grande equilibrio fra parti grasse e magre. **La stagionatura all'aria salubre del Parco Nazionale dei Monti Sibillini è di almeno 3 mesi.**

.....
COD. 32297 - 1,5 / 2 Kg circa

la Salumeria dei Sibillini

MANGIAR
BENE®

Capocollo dei Monti Sibillini

Ricavato dalla parte compresa tra la testa ed il lombo del maiale, il capocollo, o lonza è il salume in cui il rapporto tra grasso e magro riesce a farsi meglio gustare. È uno dei classici della salumeria dei Monti Sibillini. L'attenta stagionatura, tra i 70 e 100 giorni, regala un gusto intenso e accentua le note aromatiche del prodotto. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....
COD. 32379 - 2,5 Kg



Ciauscolo IGP

Salame morbido tipico della zona dei monti Sibillini e delizia della salumeria umbro-marchigiana. È ottenuto da tagli selezionati di pancetta, spalla e guancia. Viene speziato con sale, aglio, pepe e vino bianco. Aroma e morbidezza sono i suoi tratti distintivi. Ideale oltre che sui taglieri, anche su crostini e polente.

.....
COD. 32382 - 800 g



Salame al Ginepro dei Monti Sibillini

Eccellente insaccato a grana sottile con aggiunta nell'impasto di bacche di ginepro e di ginepro in polvere, che dona un profilo aromatico elegante e leggermente balsamico alle carni.

Un salume di pregio dal sapore di bosco e di montagna, frutto di una tradizione secolare e di un'attenta stagionatura. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....
COD. 32381 - 400 g



Salame Lardellato dei Monti Sibillini

Salame artigianale, classico della norcineria marchigiana e umbra, ottenuto con tagli di spalla e prosciutto di maiale con l'aggiunta di lardo fatto a cubetti, insaccato in budello naturale.

La stagionatura naturale è lenta e accurata e avviene nell'ambiente dei Monti Sibillini, alle sorgenti del Nera. Allevamento dei maiali senza antibiotici.

.....
COD. 32380 - 600/700 g
COD. 32364 - 300/350 g



I Prosciutti

M
MANGIAR
BENE®

Un Viaggio nella Tradizione

Alcuni sapori evocano ricordi, altri sorprendono per la loro originalità, altri ancora ci consolano, ricordandoci che vale sempre la pena lasciarsi guidare verso il prossimo assaggio.

Con la salumeria italiana abbiamo scelto di tracciare un percorso per i mille campanili del nostro Paese, visitando luoghi incantevoli e stringendo mani sapienti.

Un viaggio che tratta ogni stagionato come fosse la fotografia di quel luogo, incorporandone i profumi, i venti, le nebbie...



Prosciutto da Suino Nero Casertano "Il Borbone"

Se sul finire del 1800 aveste attraversato le campagne del Casertano a bordo di una carrozza, dai finestrini avreste apprezzato un territorio punteggiato da piccoli, ma frequenti porcili di maiali neri.

Oggi il Nero Casertano è tra le sei razze autoctone italiane che stanno scomparendo. Nel 1942 venivano censiti più di 50 mila capi, nel 2007 ne rimanevano solo 594.

Solo grazie alla sua riscoperta da parte di alcuni allevatori la tendenza si è invertita.

Il suino Nero Casertano ha un grasso caratterizzato da alte percentuali di Omega 3 e Omega 6, scioglievole dolce e che collabora alla creazione di un sapore intenso, estremamente lungo al palato. La parte magra, di colore rosso intenso, ha un penetrante profumo di erbe di campo.

L'allevamento allo stato brado e semi-brado di piccole popolazioni alimentate anche con ghianda, castagne, olive, garantisce altissima qualità e salubrità delle carni, oltre a un benessere dell'animale fuori dalla norma.

Il prosciutto da suino Nero Casertano arriva a **stagionature di almeno 18 mesi, ma che si protraggono fino e oltre i 24 mesi.**

.....
COD. 32317 con osso



Il Maiale Nero

Razze autoctone e antiche. Quelle dal manto nero, che hanno popolato le campagne italiane, almeno fino alla metà del '900. Poi lentamente, sono scomparse. La causa è da ricercarsi nella massimizzazione dei profitti che ha spostato l'allevamento sempre più verso il maiale bianco. Queste razze richiedono minor tempo di ingrasso e sono caratterizzate da una resa molto più alta. Se il maiale nero raggiunge la sua maturità ad almeno 14 mesi, il bianco, è pronto per la macellazione già a circa 7 mesi. E se il nero raggiunge un peso di 130/150 kg, il bianco cresce invece fino ad abbondanti 200 Kg.

Per questo MangiARBENE è lieta di riscoprire razze di maiale nero, antiche. Rivalutate da allevatori sparsi sul territorio italiano. Per riscoprire quei sapori autentici, che amano i tempi lunghi della ruralità contadina.

Prosciutto da Suino Nero Lucano "Il Normanno"

Inizi dell' 800. A seguito dell'incrocio del piccolo suino di razza Cavallina Lucana con un Large White, viene posta la prima pietra di quello che oggi è l'attuale Nero Lucano.

"Il Normanno" è realizzato con carni da filiera cortissima, con allevamento allo stato brado, semi-brado. **I suini vivono in uliveti e querceti in benessere animale.**

Vita all'aperto, acqua e cibo a volontà,

Una dieta a base di cereali non instillati e integrata con una ricca quantità di castagne.

La filiera è cortissima, in quanto allevamento e produzione sono in capo alla stessa realtà artigianale. Tutte accortezze necessarie per ottenere un prodotto delizioso e salubre.

La stagionatura è di 18 mesi.

.....
cod. 32392 con osso



I Prosciutti



Prosciutto di Parma DOP Mangiarbene "L' Antica Cantina"

Il Prosciutto di Parma DOP Mangiarbene "L'Antica cantina" è **dolcissimo e dalla consistenza morbida, nonostante i 24 mesi di stagionatura.**

A lavorare sono i pavimenti in cotto di una cantina permeata da muffe autoctone che gli donano sentori di miele di acacia e di glicine.

L' "Antica Cantina" si trova su un altopiano. Sponda sinistra del torrente Parma. Qui l'aria salmastra che spira dal Golfo di La Spezia incontra le pareti carsiche della Cisa.

Gli esperti stagionatori decidono quando aprire le finestre dell' "Antica Cantina" e lasciare che questo peculiare microclima lavori silenzioso.

.....
COD. 32310 - 24 mesi di stagionatura

COD. 32309 - 18 mesi di stagionatura

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32311 - 24 mesi di stagionatura

COD. 32312 - 18 mesi di stagionatura



Prosciutto di Norcia Riserva IGP "Sua Altezza"

Stagionato a 1000 metri di altitudine

Per raggiungere questo altopiano, occorre percorrere una strada stretta e impervia. Il percorso si apre su una natura incontaminata, nel cuore del Parco dei Monti Sibillini.

Qui nasce il nostro prosciutto di Norcia Mangiarbene.

Solo carni italiane e alimentazione a mais, orzo, sorgo, frumento e avena.

La speziatura è tipica di semi-dolce e comprende l'utilizzo di aglio e pepe, per donare a questo prodotto un aroma inconfondibile.

La stagionatura di almeno 16/18 mesi è ben superiore alla media di questa tipologia di prodotto.

.....
COD. 32314

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO

SOTTOVUOTO

.....
COD. 32315



Prosciutto Affumicato "Gran Fumè"

Il Gran Fumè nasce in un antico prosciuttificio artigianale immerso in **colline aperte al sole, ben ventilate, e ricche di vegetazione.**

Gli artigiani di Bassiano sono gli artefici.

Le cosce vengono lasciate stagionare senza fretta, evitando gli sbalzi di temperatura, per ottenere il melange peculiare di profumi e sapori che caratterizza questa delizia.

L'affumicatura è a freddo, con legno di faggio.

Valore aggiunto e non presenza ingombrante.

Stagionatura di almeno 16/18 mesi.

.....
COD. 32301

DISPONIBILE ANCHE:

DISSOATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32302



la Salumeria Italiana

M
MANGIAR
BENE

Brisaola di Madesimo - Codone - Manzo

Questa Brisaola esce dalle logiche industriali. Brisaola di Codone, realizzata con l'omonimo taglio, chiamato anche Copertina dello Scamone. **Una stagionatura in quota che supera i 90 giorni, con ventilazione naturale. Nel microclima di Madesimo, a 1550 metri sul mare.** Il taglio di Codone si caratterizza per un'appetitosa e bilanciata fascia di grasso. Speziatura complessa. Gusto deciso e profondo. **Un prodotto che fa delle Vallate, delle Montagne e dei Venti che le sfiorano, i suoi ingredienti principali.**

.....
COD. 32332 - 1 Kg circa



Brisaola di Madesimo - Sottofesa - Manzo

Il taglio di sottofesa, il prediletto della tradizione della Valchiavenna, rappresenta un giusto **equilibrio fra tenerezza e fine marmorizzazione del grasso.** Anche qui la massaggiatura è manuale. **La stagionatura si protrae per 90 giorni a ventilazione naturale.** Scoprirete un sapore dolce, speziato e burroso.

.....
COD. 32330 - 3 kg circa



Slinzega di Madesimo - Manzo

Un altro grande prodotto tradizionale della Val Chiavenna, dal **sapore più intenso e deciso della Brisaola.**

La slinzega è ottenuta dalla Punta d'Anca e dalla Sottofesa di bovine fra i 16 e i 20 mesi di età.

La carne viene rifulata e pulita dal grasso, successivamente salata, **finemente speziata e posta in stagionatura senza conservanti chimici. Il prodotto ha una stagionatura minima di 45 giorni.**

Si può gustare con taglio manuale, al coltello, ottenendo fette piuttosto consistenti e dal taglio rustico.

.....
COD. 32385 - 600 g circa



Speck "de na'olta" artigianale

Solo carne da maiale pesante italiano.

Dopo la disossatura, la coscia viene speziata e massaggiata ogni 3 giorni.

Si passa in seguito all'affumicatura diretta per 4-5 giorni con legno di faggio. Calibrata sul peso della coscia, così da risultare piacevole, ma mai invadente.

Anche il dosaggio delle spezie viene calibrato su ogni coscia, in relazione al peso. Sale, pepe, aglio, pimento, coriandolo, lauro, noce moscata, cannella, anice stellato.

La ricetta trentina del maestro macellaio Carlo Flaim, ricorda tradizione, storia e sapori di un prodotto dal gusto inconfondibile.

La paziente stagionatura, di almeno 12 mesi, garantisce un risultato di eccellenza.

.....
COD. 32383 - 10 kg circa
COD. 32384 - 5 kg circa



la Salumeria Italiana

M
MANGIAR
BENE®

Salamino al peperoncino

Il gusto adatto per chi ama il piccante. Il peperoncino, frantumato in pasta, è deciso e aromatico. Il colore rosso acceso è enfatizzato dalla paprika. Un salamino stagionato, insaccato in budello di piccolo calibro e legato a circa 40 cm di lunghezza.

.....
COD. 32363 - 300 g



Salame di Suino Nero delle Alpi

Il Nero delle Alpi è una razza autoctona, quasi scomparsa e ora in fase di recupero. Da sempre accompagna le vacche al pascolo. È infatti un maiale robusto, adatto all'alpeggio. Ne deriva un insaccato esclusivo, dalla spaziatura peculiare e tipica delle valli alpine.

Elaborato col 90% di carne di Nero delle Alpi e 10% di carne di manzo. La stagionatura è di almeno 80 giorni, nel clima ideale di Madesimo a 1.550 metri sul mare.

.....
COD. 32331 - 800 g circa



Salamino al tartufo

Carni selezionate e macinate a grana media, con l'**aggiunta di tartufo estivo macinato, per un gusto deciso, ma non invadente.**

Un salamino di forma irregolare, insaccato in budello naturale.

.....
COD. 32369 - 300 g



Soppressata Irpina

Salame da carni italiane scelte, di alta qualità, con un basso contenuto di sale e una fine speziatura al pepe nero. La nostra soppressata è **prodotta in budello naturale e legata a mano.** Nessun conservante aggiunto. L'origine è l'Irpinia: una terra dalla lunghissima tradizione nella lavorazione del maiale. Il sapore è delicato e dolce e valorizza l'alta qualità delle carni impiegate.

La stagionatura di 60/90 giorni.

.....
COD. 32365 - 700 / 800 g circa

la Salumeria Italiana

MANGIAR
BENE®

Culatta Mangiarbene "L'Antica Cantina"

Vellutata e profumata come un prosciutto, dolce e persistente come il culatello: questa, la nostra culatta. **Si ricava dalla parte più pregiata del prosciutto e viene stagionata per 14 mesi nel microclima perfetto delle colline parmensi.**

Umidità del torrente limitrofo alla cantina, pavimenti in cotto e travi in legno... La qualità della materia prima, la lunga stagionatura e il giusto quantitativo di grasso concorrono alla creazione di un prodotto dalla fragranza unica.

Non è insaccata, ha poco scarto e la sua forma consente un'ottima resa.

.....
COD. 32313 - 6 Kg circa



Culatello di Zibello DOP

Si ricava dalla parte posteriore e più pregiata della coscia dei suini pesanti. Suini nati ed allevati rigorosamente tra Emilia Romagna e bassa Lombardia. Cosce intere, attentamente selezionate secondo peso e marezatura. La salatura è calibrata su ogni culatello, a seconda del suo peso. Ogni culatello viene massaggiato a mano. Ne risulta un sapore dolce e delicato.

Si caratterizza per un profumo intenso e persistente. Figlio di una stagionatura in antiche cantine del 1600. Qui travi di rovere e pavimenti in cotto, ospitano gli enzimi che rendono unico questo ambiente.

La classica forma a pera è studiata in modo da eliminare le punte più accentuate e garantire una massima resa.

La magia di questo salume stagionato in budello naturale è anche nella semplicità degli ingredienti: nessun additivo, nessun conservante artificiale. Solo carne selezionata di suino, sale, pepe e il tempo di permanenza nelle cantine umide per almeno 15 mesi.

.....
Cod. 32334 - 3/4 Kg



Fiocco di Norcia

È una parte del prosciutto pregiata, con grande equilibrio tra magro e grasso. **La speziatura tradizionale norcina e l'assenza di conservanti ne fanno un prodotto genuino dal gusto inconfondibile.** Il profumo è intenso, mentre al palato rileva un equilibrato livello di sapidità e **un sapore profondo e persistente.** La pezzatura e il basso livello di scarto lo rendono ideale anche in ambienti con poca possibilità di stoccaggio. **La stagionatura è di almeno 6 mesi.**

.....
COD. 32198 - 2/3 kg



la Salumeria Italiana

MANGIAR BENE®

Guanciale

Il nostro guanciale è caratterizzato dall'equilibrio. Nelle sue fette si trova la giusta proporzione di grasso e magro.

Un magro ben marmorizzato e un grasso leggermente rosato.

Il profumo è speziato e memore di muffe nobili. Ben bilanciato e con una scioglievolezza fuori dal comune.

Stagionatura minima 4/5 mesi.

.....
COD. 32304 - 1,3 Kg circa



Capocollo speziato di Bassiano

Per la nostra Lonza, da carni rigorosamente nazionali, abbiamo rispolverato una ricetta contadina. Dal borgo Medievale di Bassiano, nel basso Lazio.

Marinatura in vino bianco e concia caratterizzata dall'aroma dei semi di finocchietto, pepe, e un pizzico di peperoncino. Il budello è naturale.

Le note speziate e una dolcezza di fondo vengono ben equilibrate al palato da una sapidità protagonista, ma non invadente.

Stagionatura minima 5/6 mesi.

.....
COD. 32303 - 2/3 Kg



Pancetta Affumicata

Questa è la nostra Pancetta, elaborata secondo un'antica ricetta contadina: **solo carne di suino nazionale selezionato, aglio, rosmarino, peperoncino e un leggero tocco di fumo.**

Una scioglievolezza del grasso eccellente, in grado di apportare al palato un sapore sapido, ma delicato.

Stagionatura minima 3/4 mesi.

.....
COD. 32306 - 1,5 / 2 kg circa



i Cotti

**MANGIAR
BENE**

Mortadella da Suino Nero Lucano "La Normanna"

Allevamento allo stato semibrado in querceti e uliveti in regime di benessere animale. Alimentazione sana a base di mangimi di qualità, cereali e castagne. La filiera cortissima e la lavorazione artigianale garantiscono la salubrità delle carni. Sono questi gli ingredienti principali di questa mortadella dal gusto deciso e dalla stupefacente spugnosità.

.....
COD. 32356 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 kg circa



In queste pagine scoprirete una selezione che premia la creatività e la scienza dei piccoli artigiani.
Accurati massaggi, lunghe cotture e suadenti spezie.
Materie prime scelte e lavorazioni mai massificate.



Mortadella "La Sette Chiese" BIO

Unica Mortadella Biologica prodotta a Bologna. La Sette Chiese, lavorata con **carni nazionali e biologiche**, selezionate da allevamenti locali. Specchio del territorio bolognese. La macinatura omogenea e fine rivela un sapore delicato ed aromatico. **L'assenza di sottoprodotti della carne fra gli ingredienti la rende sana e particolarmente digeribile.**

.....
COD. 32357 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 Kg circa

Mortadella "Anima Rosa"

Qui troviamo la quintessenza della **ricetta classica e storica della Mortadella Bolognese** e dell'artigianalità di Bottega. Realizzata solo da **carni italiane del territorio**, con l'utilizzo esclusivo di **grasso pregiato di gola, insaccata in vescica naturale e legata a mano**. Cotture lunghe, spezie e aromi naturali. **La digeribilità è assicurata dall'assenza di farine, latte, lattosio, coloranti, polifosfati aggiunti e di sottoprodotti della carne.**

Ad ogni taglio si potranno apprezzare un gusto sublime e un aroma senza pari.

.....
COD. 32350 - diametro 24,5 cm - INTERA 13 Kg circa
COD. 32351 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 Kg circa

.....
CON PISTACCHIO DI BRONTE IGP
COD. 32348 - diametro 24,5 cm - INTERA 13 Kg circa
COD. 32349 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 Kg circa

Salame Rosa "Anima Prima"

Antica ricetta bolognese. Un prodotto spesso definito come antenato del prosciutto cotto.

Ad essere utilizzati sono i tagli più pregiati: spalla, prosciutto e grasso di gola. In questo caso, tagliati e mondati in punta di coltello.

Dopo essere stati speziati vengono uniti all'impasto della mortadella. La spaziatura è a secco e **la cottura si protrae per almeno 24 ore.**

.....
COD. 32355 - diametro 20 cm - A METÀ 3,5 kg circa

i Cotti

**MANGIAR
BENE**

Prosciutto cotto affinato con Vincotto di Fichi e Caramello Salato "Il Ficotto"

Un prosciutto cotto artigianale, legato a mano, che indossa un vestito elegante, creativo e dal gusto esplosivo. Questo è Il Ficotto, esclusiva de Il Mangiarbene, un prosciutto ottenuto da cosce nazionali selezionate in grado di sposare la migliore tradizione e l'innovazione. Il Ficotto è caratterizzato nel colore e nella fragranza dal caramello salato e dal vincotto di fichi (una preparazione molto antica proveniente dalle terre di Puglia e Basilicata), che viene cosparso sulla superficie esterna del prosciutto cotto e ne caratterizza l'affinamento. Successivamente passato in forno per ottenere la massima esaltazione del sapore, questo cotto è caratterizzato da un impatto iniziale al palato leggermente dolce ed avvolgente con un retrogusto salino che si fonde perfettamente con le tenere ed aromatiche carni, in un esaltante e delicato contrasto.

.....
COD. 32325 - 8/9 Kg

COD. 32327 - 4/5 Kg A METÀ



Prosciutto Cotto Affinato con Senape e Miele "Il Senapotto"

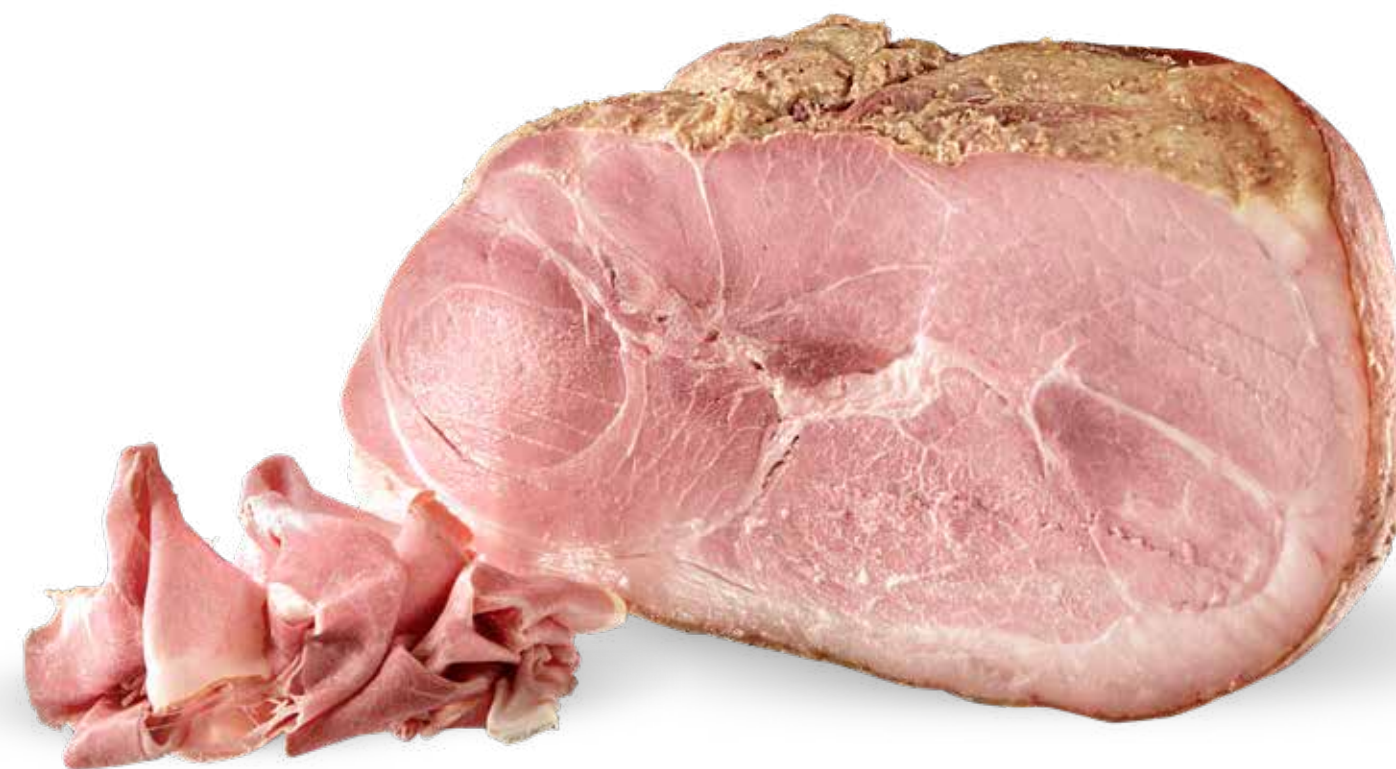
Il Senapotto è un'altra "pazza idea" targata Il Mangiarbene, che condivide le caratteristiche di base della nostra linea di cotti: artigianali, legati a mano, di alta qualità, innovativi e... Deliziosi.

Una coscia pesante di maiale nazionale viene marinata a lungo con senape e miele e ne viene cosparsa dopo la cottura. Il prosciutto, dopo questo trattamento, viene tenuto in affinamento per almeno 20gg per permettere la stabilizzazione degli aromi e conferire un equilibrio invidiabile. Al palato i sentori della senape e del miele si rivelano in modo delicato e armonico, a complemento delle ottime carni lavorate artigianalmente.

Ottimo all'affettatrice ma speciale se tagliato al coltello, il prosciutto può essere utilizzato sia mantenendo la laccatura per un sapore più intenso, sia rimuovendola per un gusto più delicato e una maggiore gestibilità all'affettatrice.

.....
COD. 32343 - 8/9 Kg

COD. 32342 - 4/5 Kg A METÀ



i Cotti

M
MANGIAR
BENE®

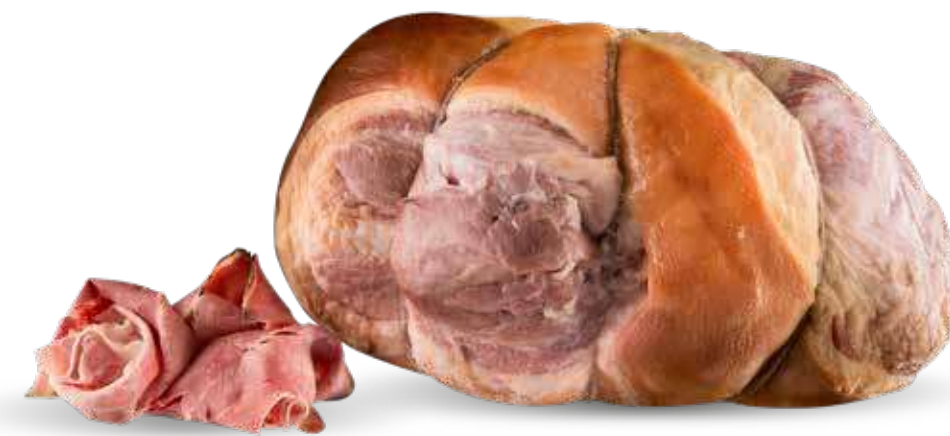
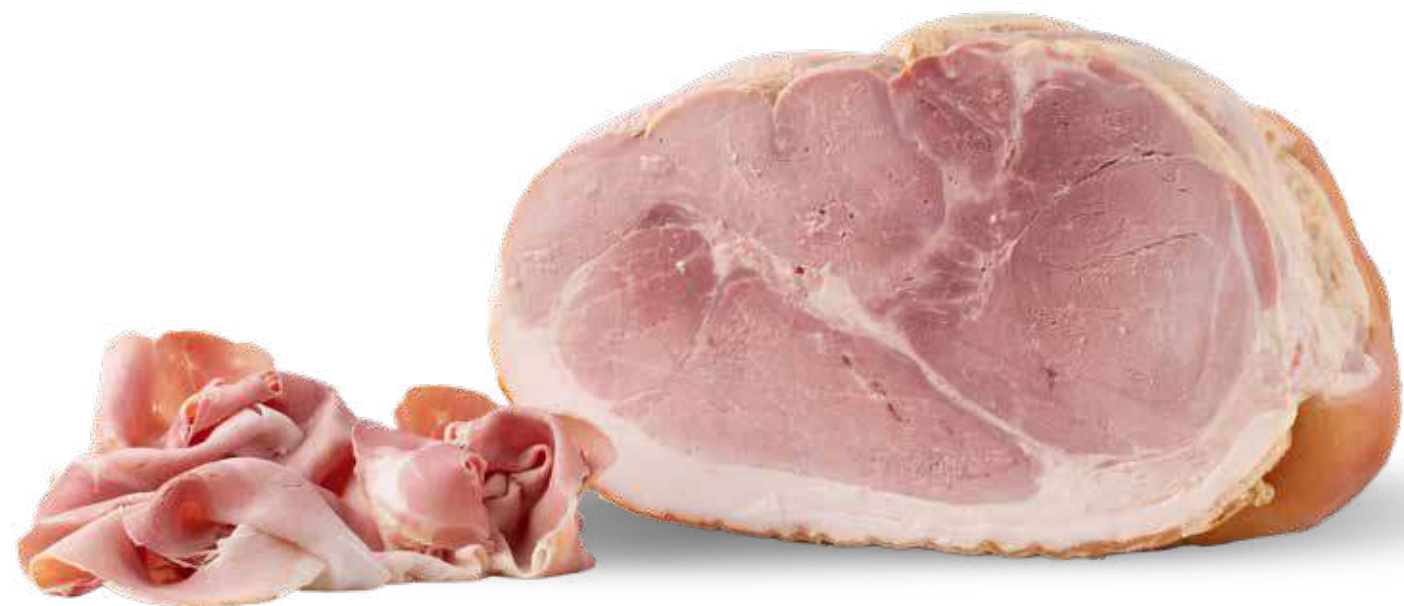
Prosciutto Cotto da Suino Nero Lucano "Il Normanno"

Dalla ricerca sull'antica razza di maiale Nero Lucano un altro cotto irresistibile, vera e propria delizia della gastronomia.

Ingredienti principali: crescita in ambienti boschivi e uliveti, alimentazione sana e genuina integrata da prodotti del sottobosco, tempo di allevamento minimo di 12 mesi. La filiera è cortissima: allevamento e trasformazione fanno capo alla stessa piccola realtà artigiana. La preparazione delle carni è particolarmente attenta, con una sapiente rifilatura e massaggi con spezie selezionate. La cottura è lenta, per preservare tutte le caratteristiche delle pregiate carni.

Una squisitezza unica nel panorama del cotto italiano, che eleva drasticamente il concetto di qualità in questa categoria di prodotto.

.....
COD. 32391 - 8/9 Kg circa



Pulled Pork

In questo prodotto convivono due grandi tradizioni: lo stile di cottura statunitense e la perizia e l'alta qualità italiana.

Un'intera spalla di maiale disossata viene lungamente massaggiata e in seguito insaporita con spezie fra cui aglio, paprika, zucchero di canna e un poco di sale, per poi affrontare al meglio una lunga cottura a bassa temperatura di oltre 7 ore. Tenero, succoso, saporito, naturalmente vocato ad essere impreziosito da salse speciali, il nostro Pulled Pork è pronto per essere riscaldato e sfilacciato o per essere utilizzato in maniera "non convenzionale", ad esempio a fette leggermente scottate, per soddisfare il palato e la creatività di gourmet e chef.

.....
COD. 32340 - 2,5/3,3 Kg

Prosciutto cotto da Suino allevato senza antibiotici "Il Cott'amore"

Quando abbiamo concepito questo prodotto abbiamo pensato non solo al palato raffinato degli adulti, ma anche a quello dei bambini. Da filiera italiana di suini allevati senza impiego di antibiotici e da lavorazione davvero artigianale nasce infatti il Cott'amore, una delizia sana e naturale.

Il prosciutto, dopo la sapiente rifilatura, viene delicatamente massaggiato e insaporito da pochi ingredienti selezionati per poi essere lentamente cotto al vapore, al fine di raggiungere una consistenza e un gusto propri solamente di chi agisce e lavora le carni "con amore". Con la sua legatura a mano, inoltre, appaga anche lo sguardo.

Questo Prosciutto Cotto di Alta Qualità, unisce una bassa percentuale di umidità a un alto valore di proteine e soprattutto di sano gusto.

.....
COD. 32344 - 8/9 Kg circa

la Salumeria di Ibérico

MANGIAR BENE®



Una genetica eccezionale: quella “iberica”, un allevamento lungo allo stato brado (fino e oltre i 21 mesi), un’alimentazione naturale ed equilibrata e una stagionatura lunghissima (può superare i 48 mesi): questi gli ingredienti della salumeria iberica, che comprende i leggendari *Patanegra*.

La tradizione dell'allevamento suino in terra di Spagna è un'arte antichissima e trova la sua ragione d'essere nell'ingrasso: la *montanera*. Ed è proprio in base all'alimentazione del maiale che si può distinguere in prosciutti *de Bellota*: ovvero ghianda, o *de Cebo de Campo*: ghianda unitamente a selezionati mangimi di fattoria. I maiali le cui zampe posteriori diventeranno *Jamón Ibérico de Bellota* sono allevati allo stato brado, nelle dehesas e si nutrono essenzialmente di ghiande di quercia, sughero e leccio. L'alto tasso di acido oleico presente in queste bacche lo ritroveremo “infiltrato” nel grasso del prosciutto, conferendo alle carni una sorprendente ricchezza di Omega-3 e caratteristiche salutari assai simili a quelle dell'olio evo. L'infiltrazione del grasso nella parte magra, la cosiddetta *marmorizzazione*, rappresenta la caratteristica principale di una fetta di prosciutto Ibérico, ed è ciò che ne garantisce la scioglievolezza fra lingua e palato.

IL SISTEMA DELLE DENOMINAZIONI

La qualità dei prosciutti “Iberici” è protetta da un disciplinare che stabilisce le rigide linee guida legate alla razza, all'alimentazione e all'allevamento allo stato brado del maiale Ibérico, nonché luoghi, condizioni, temperatura e durata della stagionatura delle sue pregiate carni. Ogni **Denominazione di Origine Protetta** garantisce la qualità dei suoi prosciutti e protegge il consumatore finale. Ne esistono quattro, noi ne abbiamo selezionate due con caratteristiche particolarmente distinte, in grado di rappresentare a pieno le sfumature di questa eccellenza gastronomica.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE DEHESA DE EXTREMADURA

La Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, la più antica di Spagna, ha sede a Mérida, nella provincia di Badajoz. La differenza principale della Denominación de Origen Extremadura rispetto alle altre Denominación de Origen è che gli animali devono provenire solo dalle dehesas (zone di allevamento) dell'Extremadura, mentre le altre prevedono la possibilità d'acquistare animali da qualsiasi altra dehesa del resto della Spagna.

L'Extremadura, nel sud-ovest della Spagna, è la regione europea con maggior superficie di dehesa, l'habitat in cui i maiali iberici trovano il loro miglior ambiente. I suoi lecci, sugheri e pascoli alimentano molti dei maiali iberici che saranno sacrificati e stagionati in seguito in altre zone, come Salamanca o Huelva, dove le superficie boschive di questo genere sono molto più ridotte.

Il prosciutto di Extremadura è caratterizzato da un aroma e un sapore intenso e lungamente persistente, pur mantenendo un caratteristico basso contenuto in sale. Restituisce al palato aromi peculiari, con sentori di frutta secca e un invidiabile omogeneità di sapore nelle sue diverse parti.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE GUIJUELO

Guijuelo è una cittadina di circa 10.000 abitanti situata a sud-est della provincia di Salamanca. Qui ha sede il Consiglio Regolatore della Denominazione d'Origine Guijuelo, pioniere nel settore del prosciutto.

L'inizio della produzione di prosciutto Ibérico in questa cittadina è fatta risalire al Medioevo ed è definitivamente esplosa nel secolo scorso, grazie all'impegno congiunto del tessuto sociale, imprenditoriale e amministrativo nella promozione e nella divulgazione del prodotto.

Il prosciutto di Guijuelo è caratterizzato dalla sua dolcezza e delicatezza.

Tra tutte le regioni in cui viene stagionato il prosciutto Ibérico questa è la più fredda, consentendo di utilizzare ancora meno sale e di protrarre al massimo la stagionatura dei pezzi. Il risultato è un sapore leggermente meno deciso rispetto ad altre Denominación de Origen, ma estremamente elegante e che offre un'interessantissima complessità aromatica.

la Salumeria di Ibérico

M
MANGIAR
BENE

Jamón Ibérico de Cebo de Campo Montaraz "Olivenza - Extremadura"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici al 50% alimentati in maniera non intensiva esclusivamente al pascolo e con mangime di campagna, che vengono macellati solo dopo almeno i 14 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura che può arrivare anche oltre 36 mesi, in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32039 - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOCCATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32078 - 4/5 Kg



Jamón Ibérico de Bellota Montaraz "Don Ramón"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Elaborato da maiali iberici al 100% e 75% allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con ghiande, che vengono macellati solo dopo i 18 mesi di età. Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 42 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32076 100% - 9/10 Kg - COD. 32075 75% - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOCCATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32112 75% - 4/5 Kg



Paleta Ibérica Puro de Bellota Montaraz "Don Ramón"

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

È la spalla ottenuta da maiali iberici al 100%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con ghiande, con una stagionatura che può superare i 30 mesi, in asciugatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32113 - 5/6 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOCCATA SOTTOVUOTO

.....
COD. 32019 - 2/3 Kg



la Salumeria di Ibérico

MANGIAR
BENE

Jamón Ibérico de Cebo de Campo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Ottenuto da maiali di oltre 14 mesi, iberici al 50%, allevati e ingrassati in libertà nei pascoli con prodotti della campagna.
Stagionatura di oltre 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32011 - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32014 - 3/4 Kg



Jamón Ibérico de Bellota Reserva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Ottenuto da maiali iberici al 75% allevati in libertà e alimentati esclusivamente con ghiande, con un'età superiore ai 20 mesi.
Stagionatura di oltre 36 mesi in essiccatoi e cantine naturali.

.....
COD. 32012 - 7/8 Kg

DISPONIBILE ANCHE DISSOATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32015 - 3/4 Kg



Jamón Ibérico Puro de Bellota Gran Reserva

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GUIJUELO

Da maiale Ibérico puro al 100% allevato in libertà e ingrassato con ghiande, viene macellato solo dopo i 21 mesi di età.
Il prosciutto che si ottiene è sottoposto a una stagionatura di oltre 52 mesi in essiccatoi e cantine

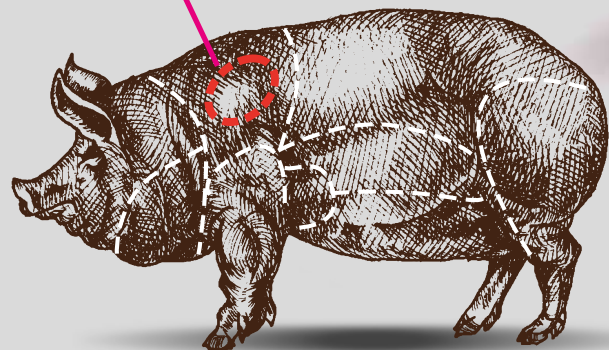
.....
COD. 32013 - 7/8 Kg



la Salumeria di Ibérico

MANGIAR BENE

La "Presa" è uno dei tagli più nobili e gustosi del maiale. La sua versione stagionata, tipica dell'Extremadura, rappresenta una delle vette assolute della salumeria iberica.



Presa (Lomito) Ibérico de Bellota

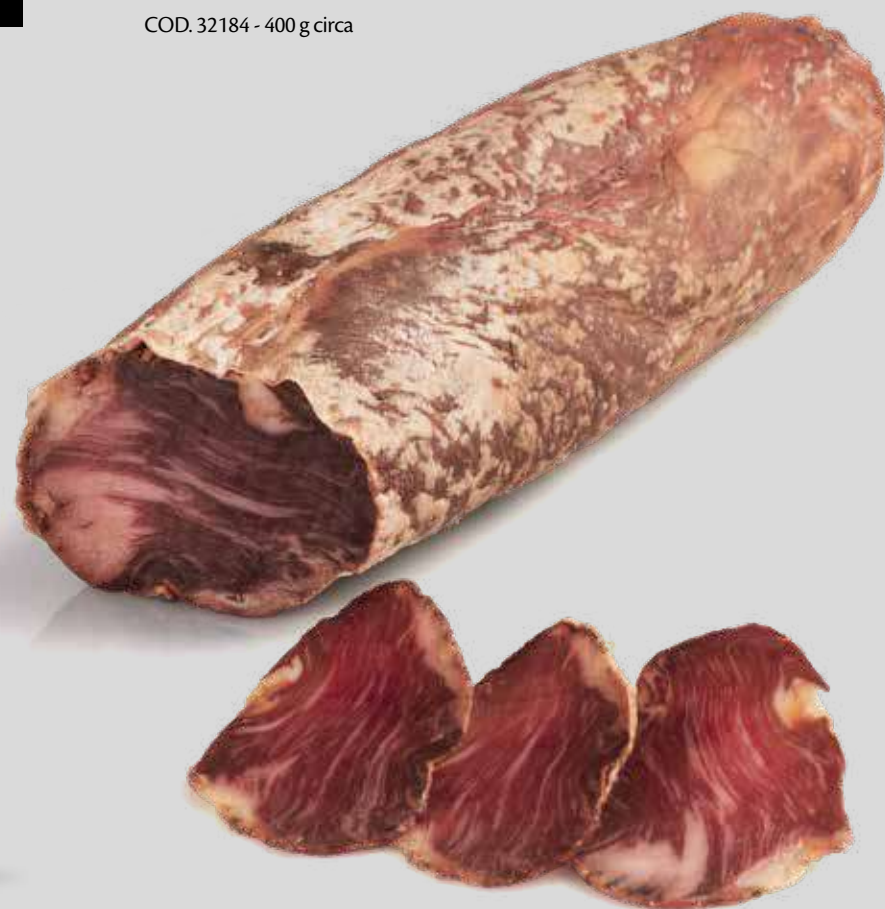
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

La nostra Presa è elaborata esclusivamente da maiale Iberico alimentato con ghiande e vissuto allo stato brado, mantenendo quindi tutte le caratteristiche benefiche e organolettiche del prosciutto Iberico.

Insaccata in budello naturale e affinata con un velo di paprika dolce, la Presa va consumata a temperatura ambiente e a fette sottilissime per apprezzarne la suadente scioglievolezza.

La fetta si presenta di color rosso vivo, in virtù dell'alto contenuto di ferro di questo taglio, con una spiccata marmorizzazione.

.....
COD. 32184 - 400 g circa



Salchichon Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Salume compatto e saporito, **preparato usando carni altamente selezionate di maiale Iberico, nutrito con ghiande** e insaccato in budello naturale.

Legato a mano e **asciugato usando legno di quercia**.

Stagiona per oltre 5 mesi in essiccatoi naturali.

.....
COD. 32195 - 1,5 Kg circa



Chorizo Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Salume tenero e speziato, estremamente succoso e dal sapore unico e ineguagliabile. **Preparato usando carni altamente selezionate di maiale Ibérico, nutrito con ghiande**. Finemente speziato e impreziosito dalla paprika. Insaccato in budello naturale e legato a mano. **Asciugato utilizzando legno di quercia**. **Stagiona per oltre 5 mesi** in essiccatoi naturali.

.....
COD. 32194 - 1,5 Kg circa



la Salumeria di Ibérico

MANGIAR BENE

Lomo Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Lonza di maiale Ibérico leggermente affumicata con legno di quercia, con una stagionatura lenta e controllata di almeno 5 mesi. Il Lomo è il più pregiato degli insaccati a base di Iberico: il filetto di suino intero viene cosparso di sale, paprika e altre spezie tra cui aglio e origano, prima di essere insaccato in budello naturale.

.....
COD. 32193 - 1/1,5 Kg



Take Away de Cebo de Campo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Succose fette di Jamón Ibérico de Cebo, salvaguardate da film separatore ed elegantemente confezionate.

.....
COD. 32017 - 100 g Jamón de Cebo de Campo

COD. 32016 - 100 g Paleta de Cebo de Campo



Tagliere misto di Salumi di Maiale Ibérico

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEHESA DE EXTREMADURA

Un'opportunità imperdibile di degustare e far degustare la vera salumeria Iberica in un formato elegante e conveniente. Il nostro "tagliere" misto si compone di 20 grammi di prosciutto Ibérico de Cebo de Campo, 20 g di Lomo, 30 g di Chorizo e 30 g di Salchichon. La selezione proviene dalla Denominazione di Origine "Dehesa de Extremadura", ben conosciuta per la qualità e l'intensità dei suoi prodotti. Confezionati perfettamente in atmosfera controllata.

.....
COD. 32181 - 100 g



la Salumeria Spagnola

M
MANGIAR
BENE®

Cecina de León "Reserva" IGP CASTILLA Y LEÓN

Per Il Mangiarbene abbiamo selezionato una Cecina de León IGP "Reserva", uno dei salumi di manzo più ricercati al mondo.

Con oltre 12 mesi di stagionatura rispetto ai 7 dello standard e ottenuta dal taglio di manzo denominato "tapa", la fesa.

La Cecina "Reserva" è caratterizzata da una intensa marezza dei grassi, colore intenso e grande concentrazione dei sapori.

.....
COD. 32192 - Pezzatura da 1800 a 2200 g ca.



La salumeria in Spagna non è solamente Ibérico. Questa terra meravigliosa è ricca di tradizioni culinarie antichissime. A testimoniarlo è la nostra selezione dalla Castiglia Y León e dell'Aragona. Prodotti realizzati a grande altitudine e in zone incontaminate.



La nostra Cecina, nei due tagli di fesa e sottofesa, viene prodotta a oltre quota 1200, sulla Cordigliera Cantabrica, in un piccolo borgo di 50 abitanti immerso in una meravigliosa e incontaminata "Riserva della Biosfera" UNESCO.

Le stagionature avvengono in cantine dalle finestre con apertura regolabile. Inverni lunghi con forti venti ed estati brevi, che non superano i 23° C, permettono di creare specialità alimentari uniche.

L'affumicatura naturale si ottiene da legno di rovere e quercia e si portate per circa 15 giorni. Le carni bovine provengono dallo stesso areale.

Cecina de León "Suprema"

CASTILLA Y LEÓN

In esclusiva per Il Mangiarbene un prodotto superiore e affascinante, che si pone come il Patanegra dei salumi di manzo, elaborato col taglio selezionato "centro de contra", ovvero la sottofesa. Dai migliori manzi del territorio, di almeno 6 anni di età e con un peso minimo di 450kg. Stagionatura minima di 7 mesi.

.....
COD. 32191 - Pezzatura da 1800 a 2500 g ca.



la Salumeria Spagnola

M
MANGIAR
BENE®

Beso del Caballero CASTILLA Y LEÓN

Il "Beso del Caballero" (bacio del cavaliere) è un prodotto di salumeria elaborato da lingua bovina. La preparazione di questa prelibatezza è molto complessa: inizialmente la lingua viene cotta a una temperatura medio-alta, dopodiché si lascia marinare per almeno 48 ore. Successivamente inizia la fase della stagionatura naturale che durerà circa 30 giorni. Il clima freddo e secco della Cordigliera Cantabrica favorisce l'essiccazione della carne che sviluppa delicati aromi caratteristici. Al termine della stagionatura, la lingua di manzo viene leggermente affumicata con legno di rovere.

.....
COD. 32185 - 1 Kg circa



Jamón Serrano Reserva Denominación de Origen Teruel

ARAGONA

Teruel, montagne dell'Aragona. Primo prosciutto di Spagna ad ottenere la Denominazione di Origine Protetta per Decreto Reale.

Il disciplinare prevede che la materia prima provenga esclusivamente da maiali nati e allevati nella provincia di Teruel e che vengano alimentati almeno al 50% con cereali dello stesso areale.

Le razza di maiale è un incrocio fra Landrace e Large White per la linea materna e Duroc per quella paterna.

È caratterizzato al taglio da un colore rosso brillante per il magro e dal bianco tendente al giallo per la parte grassa, che **rivela un'ottima infiltrazione del grasso**.

Il sapore che lo contraddistingue è **delicato e poco salato. Lunga la stagionatura che arriva a 22 mesi, in essiccatoi naturali a circa 1.400 metri sul livello del mare**.

Gli enzimi autoctoni si generano in un clima montano, temperato, con forti escursioni termiche e ben ventilato. Serrano, d'altronde, significa semplicemente "di montagna".

.....
COD. 32050 - 8/10 Kg

DISPONIBILE ANCHE DI SOSSATO SOTTOVUOTO

.....
COD. 32051 - 4/6 Kg



le Eccellenze del Cantabrico

MANGIAR BENE

Le migliori Acciughe al Mondo

Il pescato del Cantabrico ricopre un posto speciale nel cuore di ogni gourmet. Il motivo risiede nelle acque fredde e ben ossigenate di questo mare che bagna la costa Nord della Spagna e quella Nord-Ovest della Francia. L'acciuga ne è senza dubbio il prodotto principe. (Zona FAO 27)

SOLO DA PESCA DI PRIMAVERA

Le nostre acciughe del Cantabrico vengono pescate in primavera, periodo migliore per la qualità nettamente superiore a quella estiva. Si distinguono dalle altre per dimensioni del filetto, carnosità e qualità del sapore.

LAVORATE A MANO IN SPAGNA

L'*Anchoa* Cantabrica viene lavorata a mano, lentamente e messa a maturare per alcuni mesi in barili, tra strati di sale marino. Dopodiché le acciughe pronte per la finitura, vengono sciacquate con acqua fredda, poi calda e infine salata.

Le nostre eccellenze del Cantabrico si fregiano del marchio MSC e Dolphin Safe, organizzazioni leader nella certificazione della pesca sostenibile e della tracciabilità del pescato, il cui scopo è quello di garantire la salute degli oceani del mondo. I prodotti e la loro provenienza vengono esaminati sul posto, assicurando così l'aderenza ai suoi rigorosi standard.



Filetti di Acciughe del Cantabrico

Le Acciughe del Mar Cantabrico sono considerate le migliori del mercato: molto carnose, saporite e polpose. Le nostre acciughe provengono esclusivamente dalla pesca primaverile, quando le carni sono più tenere e dolci, molto diversa dalla pesca estiva, le cui acciughe sono decisamente meno pregiate (pur essendo comunque "del Cantabrico"). La loro lavorazione avviene esclusivamente in Spagna.

.....
COD. 01317 - 345 g
COD. 01324 - 80 g
COD. 01325 - 50 g

Acciughe al Sale del Cantabrico

.....
COD. 27141 - 10 Kg
COD. 27125 - 5 Kg

Bonito Del Norte Tonno del Cantabrico

Il Bonito, o Alalunga, è un pesce che vive in acque temperate, per questo trova come meta ideale il Mar Cantabrico.

La sua cattura avviene rigorosamente a lenza, fra giugno e ottobre.

Un pesce di medie dimensioni, da sempre considerato un prodotto eccezionale per il suo sapore delicato, per il colore chiaro e un basso contenuto di grassi.

Le conserve di tonno bianco il Mangiarbene sono elaborate con materie prime di grande qualità da un'azienda con oltre 100 anni di esperienza. Solo la meticolosità impiegata nella lavorazione garantisce al tonno di conservare la sua naturale compattezza e il suo gusto unico.

Bonito del Norte

I filetti di Tonno Bonito mantengono inalterata al 100% la fisionomia del filetto di tonno, garantendo quindi non soltanto l'eccellente sapore e l'ancor più basso tenore di grassi, ma anche il fascino della "sfogliatura", ossia della preparazione per la tavola separando le singole parti che compongono il trancio stesso.

.....
COD. 01153 - 900 g
COD. 01151 - 250 g



Ventresca di Bonito

Si tratta di morbidi filetti ottenuti dalla parte più pregiata del tonno: la ventresca. Preziosa perchè costituisce solo il 3% del peso dell'intero pesce.

È la parte più ricca di grassi, quindi ricca di sapore, morbida e scioglievole al palato.

.....
COD. 01158 - 120 g



Bonito del Norte

Questo formato del nostro tonno "Bonito" in tranci è particolarmente indicato per l'utilizzo in insalate e preparazioni fresche e gustose, in grado di valorizzare le eccellenti qualità organolettiche di queste carni così saporite e ricche di Omega 3

.....
COD. 01122 - 1000 g



ARROYABE

Conserviamo la naturalità

L'arte di preservare i Sapori

I Paesi Baschi (Spagna) vantano una lunga tradizione nella produzione di conserve, garantendo un'ottima qualità che combina la lavorazione artigianale con una centenaria esperienza marinara.

Arroyabe seleziona per noi il migliore pescato. Tutto il nostro tonno Yellowfin è certificato Dolphin Safe: questo assicura ai consumatori che durante la pesca di tonno non siano state lanciate reti in maniera deliberata in zone popolate da delfini.

Il tonno Yellowfin si presenta in filetti, tranci o ventresca; delizioso per insalate, pizze gourmet e primi piatti. A questo prodotto si affianca la piccola aguglia, uno sgombroide di grande delicatezza utilizzato tanto in solitaria, quanto come ingrediente per la preparazione di gustosi e creativi primi piatti.



Yellowfin Filetti

È una delle migliori specie di tonno con una carne delicata, chiara e saporita. Molto apprezzata per la sua particolare finezza e delicatezza. Pescato in alto mare e accuratamente selezionato, viene lavorato in modo tradizionale al fine di garantire la massima pulizia e integrità del pesce.

.....
COD. 01801 - 314 g



Yellowfin Filetti

.....
COD. 01224 - 1800 g

Yellowfin Tranci

.....
COD. 01252 - 1 Kg



Yellowfin Ventresca

È ricavata dalla pregiata parte ventrale della eccezionale qualità di tonno del Mar Cantabrico. Si tratta di morbidi filetti, molto delicati e dal sapore raffinato. È ideale per essere servita e gustata senza nessuna elaborazione, ma può essere accompagnata secondo il proprio gusto da qualche goccia di limone o di aceto pregiato.

.....
COD. 01157 - 111 g



Aguglie

L'Aguglia è un pesce blu simile alla sardina e al sugarello tanto per l'aspetto, quanto per le sue rimarchevoli caratteristiche nutrizionali: un alto contenuto di Omega3, vitamine e calcio, tutti nutrienti che non devono mancare in una dieta equilibrata. Il suo sapore è intenso, riccamente gustoso e si presta ad accompagnare la degustazione delle più famose Acciughe. L'aguglia si pesca nel mar Cantabrico in ottobre e nel periodo invernale e si distingue per la sua forma affusolata, da cui deriva la sua denominazione. È un prodotto molto apprezzato nei paesi di riferimento per la pregiata pesca del Cantabrico, come Bermeo o Santoña.

.....
COD. 01261 - 160 g



il Mare del Nord

**MANGIAR
BENE®**

L'incontro fra gusto e benessere

C'è bisogno di passione, tempo, tenacia. Ci vuole la durezza dei volti dei pescatori del Nord-America e del Nord-Europa, unita alla dolcezza e alla delicatezza dei legni più ricercati. Tutto, per ottenere le migliori carni di salmone.

La lenta affumicatura e la salatura manuale regalano un prodotto impeccabile, in grado di unire il piacere gustativo alle note proprietà benefiche di questo cibo.

Il pescato selvaggio proviene dalle zone più vocate, quello allevato è esposto a forti correnti marine. La salatura viene effettuata tradizionalmente senza iniezioni di soluzione salina, il calo peso è considerevole. L'affumicatura è tradizionale e bilanciata nel faggio.

Cuore di Salmone Scozzese Affumicato

Il nostro cuore di salmone è realizzato da pesce fresco, salato a mano e affumicato per 15-20 ore con pregiato legno di faggio, in osservanza all'antica tradizione danese.

Il taglio è il più pregiato e succulento dell'intera bafra e si presta alla realizzazione di fette di circa 5 mm, particolarmente appetitoso in antipasti o secondi piatti.

.....

COD. 27142 - 200 g



Salmone Selvaggio Canadese Sockeye

Selezionato dalla pesca tradizionale canadese vi presentiamo il salmone selvaggio Sockeye, una vera prelibatezza per la vostra tavola.

CARATTERISTICHE

Qualità: salmone Sockeye

Pesca: in mare aperto, con metodi tradizionali

Carne: pastosa e morbida, poco grassa

Gusto: deciso, corposo, riporta al sapore selvaggio del pesce

Pezzzatura da gr. 800 c.a. Vendita al kg.

.....

COD. 27130 - INTERO



Confezione in legno: solo su richiesta

.....

COD. 98516

Salmone Affumicato Selvaggio Red King

Salmone selvaggio Red King, pescato ad amo nelle acque gelide del Nord Est dell'Oceano Pacifico, lungo le coste dell'Alaska e del Canada. Congelati a bordo per preservare intatte le sue straordinarie qualità.

Le carni sono sode, compatte ma al contempo straordinariamente tenere e dolci al palato. Filettatura e salatura sono eseguite rigorosamente a mano.

.....

COD. 27131



i Tesori di Cabras

**MANGIAR
BENE**

Vero artigianato dalla Sardegna

Cabras dove il sistema palustre rappresenta l'habitat prediletto da numerose specie ittiche è da sempre conosciuta per la produzione di bottarga.

La zona di produzione si dispiega dagli stagni di Cabras alla penisola del Sinis, oggi Area Marina Protetta caratterizzata da un'eccezionale integrità ambientale, capace di donare una materia prima di altissima qualità.

In particolare la nostra bottarga si pone al vertice assoluto, ottenendo anno dopo anno riconoscimenti sempre più importanti.

La Bottarga di Muggine

Esistono molti luoghi di lavorazione della bottarga, ma solo a Cabras c'è il giusto equilibrio fra clima, tecniche, esposizione al maestrale.

L'umidità tipica della zona, infatti, consente la creazione della leggera muffa alimentare che si forma sulla superficie delle baffe, nel periodo che va da giugno a novembre.

Questo permette la formazione degli aromi unici che si ritrovano nella nostra bottarga elaborata senza l'utilizzo di essiccazione forzata.

.....
COD. 27136 - pezzatura 80/110 g
COD. 27138 - pezzatura 110/150 g
COD. 27139 - pezzatura 150/200 g



La Bottarga Autoctona di Cabras

È l'unica, vera e tradizionale bottarga, prodotta solo con uova di muggine provenienti dalle zone FAO italiane, in particolare la 37.1 (Mediterraneo Occidentale). La sempre crescente popolarità di questa delizia, infatti, fa sì che la stragrande maggioranza delle bottarghe presenti sul mercato sia lavorata a Cabras, ma originaria dell'Oceano Indiano, Atlantico o Pacifico. Solo una produzione selezionata come questa riesce a riportare la degustazione alla sua essenza, dato che l'habitat del pesce (in particolare temperatura e salinità dell'acqua) ne influenza profondamente lo sviluppo, e conseguentemente, il gusto.

.....
COD. 27140 - pezzatura 200/400 g



i Tesori di Acqua Dolce

**MANGIAR
BENE®**

Coccole per palati esigenti

Che si tratti di storione o trota, il Mangiarbene non accetta compromessi.

Le acque cristalline dei fontanili del Parco Naturale del fiume Tormo sono infatti ideali per l'allevamento dello storione, garantendo una produzione di caviale di altissima qualità, costante durante l'intero anno.

Allo stesso modo le acque incontaminate delle sorgenti del fiume Nera, nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini, sono ambiente ideale per la trota colturala che qui si esprime ai massimi livelli di qualità e di creatività.

In questi luoghi, da mani esperte, nascono il caviale Malossol da storione siberiano e i filetti di trota iridea e trota fario, gusti rari e pregiati, destinati a impreziosire le tavole dei più raffinati food lover.

Caviale Adamas Black

Proponiamo un caviale italiano "russian tradition" ottenuto dallo storione siberiano (*Acipenser Baerii*) e lavorato con il metodo tradizionale Malossol. Il suo gusto è morbido, il sapore fine ed elegante, accompagnato talvolta da una fresca nota aromatica finale. Estremamente versatile, è adatto ad ogni occasione. Viene apprezzato in purezza o con abbinamenti più complessi come tartare di pesce e di carne, oppure anche su primi piatti come risotti o un semplice spaghetti al burro.

.....
COD. 27031 - pezzatura 10 g
COD. 27032 - pezzatura 30 g
COD. 27033 - pezzatura 50 g
(altre su prenotazione)



Trota Iridea all'Olio EVO e Alloro

La Trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è magra e delicata, ricca di proteine nobili e di sali minerali e di Omega3, qui impreziosita dalla nota aromatica e balsamica dell'alloro. La selezione della materia prima gioca un ruolo fondamentale nell'ottenimento di carni compatte e gustose, la lavorazione interamente a mano e la cottura a vapore garantiscono standard qualitativi elevatissimi.

.....
COD. 01715 - pezzatura 212 g



Trota Fario all'Olio EVO

La Trota Fario (*Salmo Trutta*) è la regina delle trote, dalle carni bianche e dal profilo organolettico inimitabile. Il suo allevamento necessita di condizioni climatiche specifiche e di abilità non comuni. Il suo sapore, pur mantenendo grande raffinatezza, è deciso e la texture delle carni è particolarmente corposa e gradevole al morso.

.....
COD. 01716 - pezzatura 150 g



i Sapori Pugliesi

MANGIAR
BENE



Fin dall'antichità
la terra di Puglia
è sinonimo di colori,
suoni e sapori

La nostra collezione di specialità pugliesi rappresenta il frutto di un lavoro di ricerca e di selezione costante. Dai Normanni, agli Angioini, dai Borboni ai Piemontesi: l'eccellenza dell'agricoltura pugliese non è mai stata messa in discussione.

Oggi, i nostri prodotti sono raccolti a mano e lavorati dal fresco (dal campo al vaso in meno di 12 ore) e, naturalmente, conservati in fragrante olio pugliese.

Viaggiare, assaggiare, scegliere: sono passioni che con il tempo si trasformano in esperienza. Un sapiente lavoro di analisi che ci porta a vagliare costantemente i nostri raccolti e a mettere in discussione le nostre certezze, in cerca di quanto di più vero e gustoso questa splendida terra possa offrire.



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Giardiniera

La nostra giardiniera in agrodolce, croccante e colorata, è lavorata dal fresco, interamente a mano dal taglio della verdura al riempimento dei vasi. Ideale per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, adatta per condire un'insalata mista a base di carne o pesce, indicata anche come contorno per il classico bollito è eccezionale anche se gustata in purezza.

COD. 16040 - 580 g

COD. 16030 - VV1700



Puntarelle

Solo i germogli più teneri custoditi nel cuore della cicoria catalogna vengono selezionati per questa eccellente conserva. Solo lavorandoli così, alla "crudaiola", si mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche, le proprietà nutrizionali, la croccantezza e la piacevole nota amarognola peculiari di questo frutto della terra.

COD. 18488 - 580 g

COD. 18329 - VV1700



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Pomodorini Rossi "Sol Gentile"

Pomodorini rossi 100% pugliesi, parzialmente essiccati al sole sui tradizionali telarini. Lavorati a mano e conditi secondo ricetta tradizionale. Perfetto equilibrio tra gusto e morbidezza.

.....
COD. 18462 - 200 g



Pomodorini Gialli "Sol Gentile"

Pomodori Datterini gialli Siciliani, parzialmente essiccati al sole sui tradizionali telarini. Lavorati a mano e conditi secondo ricetta tradizionale. Un perfetto equilibrio tra gusto e morbidezza.

.....
COD. 18461 - 200 g



Pomomorbidi

Pomodori lunghi italiani, maturati al caldo sole del Sud, tagliati a metà, parzialmente essiccati al sole. Un'esplosione di sapore, in equilibrio fra gusto e morbidezza.

.....
COD. 18439 - 370 g



Pomodori Secchi

Pomodori lunghi, essiccati e conservati in olio extravergine di oliva pugliese, dolci e saporiti. I nostri pomodori sono caratterizzati da un profumo che ricorda il prodotto fresco e particolarmente gustosi grazie alla naturale concentrazione di sostanze sapide "imprigionate" in essi durante l'essiccazione.

.....
COD. 18456 - 370 g



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Peperoni a Filetti Grigliati

I nostri peperoni selezionati, dolci e carnosì, che trovano in quello pugliese il clima ideale, vengono grigliati, tagliati in filetti e preparati con olio extravergine, origano e basilico, pronti per impreziosire qualsiasi piatto come contorno o come ingrediente principale.

COD. 22116 - 370 g



Lampascioni

Il lampascione, riconosciuto come "Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano" della Puglia, è una piccola, tipica e croccante cipolla dal profumo aromatico e dolciastro e dal sapore che, pur mettendo in primo piano una nota amara, si concretizza in un retrogusto dolce molto delicato e rotondo.

COD. 11276 - 370 g



Carciofi Boccioli

Solo carciofi "millefoglie" pugliesi, selezionati e lavorati a mano da personale esperto in grado di mondare l'ortaggio dagli eccessi e dalle foglie più dure, fino ad ottenere un frutto saporito, tenero e al tempo stesso croccante, arricchito ulteriormente dal tradizionale mix di spezie.

COD. 10048 - 580 g

COD. 10047 - 370 g

COD. 10050 - 212 g



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Carciofi alla Romana

Carciofi millefoglie pugliesi selezionati e lavorati dalle mani di personale esperto. Vengono privati del gambo e delle foglie più dure fino ad ottenere un prodotto fragrante, succulento e gustoso.

.....
COD. 10066 - 370 g



Carciofi alla Rustica

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto e mondati del gambo e delle foglie più dure. Cotti secondo la tradizione pugliese e lasciati a riposare all'aria fino ad assumere la caratteristica brunitura. Speziati con pepe nero in grani.

.....
COD. 10090 - 370 g



Carciofi Spaccati Grigliati

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto e mondati del gambo e delle foglie più dure. Grigliati a mano e conditi secondo la tradizione pugliese.

.....
COD. 10124 - 370 g



Carpaccio di Carciofi

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto. Lavorati dal crudo e conditi con olio e limone. Ideali per piatti freddi, contorni, panini e pizze.

.....
COD. 10057 - 200 g



i Sapori Pugliesi

**MANGIAR
BENE**

Carciofi Boccioli

Solo carciofi "millefoglie" pugliesi, selezionati e lavorati a mano da personale esperto in grado di mondare l'ortaggio dagli eccessi e dalle foglie più dure, fino ad ottenere un frutto saporito, tenero e al tempo stesso croccante, arricchito ulteriormente dal tradizionale mix di spezie.

COD. 10039 - VV3100



Carciofi alla Romana

Carciofi millefoglie pugliesi selezionati e lavorati dalle mani di personale esperto. Vengono privati del gambo e delle foglie più dure fino ad ottenere un prodotto fragrante, succulento e gustoso.

COD. 10072 - VV3100



Carciofi alla Rustica

Carciofi in olio di oliva. Interi. Selezione di primissima qualità dai migliori carciofi 100% pugliesi. Raccolti in Salento, lavorati interamente dal prodotto fresco, appena colto. Sgambati dal crudo e privati delle foglie più tenaci. Cotti secondo la tradizione e lasciati a riposare all'aria il tempo necessario per assumere il caratteristico colore brunito e il sapore unico che li contraddistingue. Peculiare la speziatura al pepe nero in grani.

COD. 10089 - VV3100



Carciofi Spaccati

Carciofi 100% Brindisini di prima qualità. Lavorati da prodotto fresco, appena colto e mondati del gambo e delle foglie più dure. Cotti secondo la tradizione pugliese e lasciati a riposare all'aria fino ad assumere la caratteristica brunitura. Speziati con pepe nero in grani.

COD. 10119 - VV3100



Pomodori Secchi

Pomodori lunghi di origine italiana. Spaccati a metà e essiccati sotto al sole delle estati Salentine. Profumati da una tradizionale concia di erbe aromatiche, conservati in olio di oliva.

COD. 18438 - VV3100



i Taralli

**MANGIAR
BENE®**

Taralli come da tradizione

Taralli artigianali dalla tradizione pugliese, realizzati con farine da grani selezionati, olio extravergine d'oliva e un raffinato vino bianco aromatico. Questi taralli si distinguono per la loro fragranza, il gusto equilibrato e la croccantezza irresistibile. Perfetti da gustare da soli o in abbinamento a salumi, formaggi e vini.

Taralli classici

.....
COD. 36331 - 200 g



Taralli ai 4 cereali

.....
COD.36328 - 200 g



Taralli con pomodorino secco

.....
COD. 36326 - 200 g



Taralli con cipolla dolce e uvetta

.....
COD. 36327 - 200 g

dalla Dispensa

**MANGIAR
BENE**

Friarielli alla Napoletana con Gambo

Solo verdure raccolte in stagione e lavorate dal fresco, per esaltare il gusto autentico delle cime di rapa. Selezionati attentamente a mano per ottenere vegetali teneri e mai fibrosi. La ricetta tradizionale con cui vengono preparati ne esalta il sapore, senza togliere alle verdure croccantezza, né coprirne il sapore.

.....
COD. 18501 - 370 g



Caponata

Un classico della cucina Siciliana, con ingredienti selezionati e con origine 100% Sicilia.

Cipolla, sedano, capperi, olive verdi, uva passa, pinoli, concentrato di pomodoro e il tradizionale agrodolce dell'aceto di vino e zucchero.

.....
COD. 18397 - 280 g

COD. 18398 - 1 Kg



Zucchine alla Scapece

Le zucchine della nostra scapece vengono essiccate in forno per concentrare il sapore e esaltare la dolcezza, eliminando la parte acquosa. A seguire, la ricetta prevede il passaggio in padella con olio bollente, per essere poi irrorate con aceto di vino e lievemente aromatizzate con menta fresca.

Un'esplosione di sapore!

.....
COD. 18486 - 200 g



Cipolle Rosse Essiccate

Con Cipolla Rossa di Tropea, Calabria, IGP.

Il sapore autentico della cipolla più dolce al mondo viene esaltato dall'essiccazione e totalmente rispettato da questa ricetta che ne asseconda la proverbiale dolcezza e il colore intenso.

.....
COD. 18192 - 200 g



Cipolle rosse di Tropea IGP intere

Una ricetta che esalta la proverbiale dolcezza e il colore intenso della Cipolla Rossa di Tropea IGP. Bulbi croccanti e saporiti in un perfetto equilibrio di agrodolce. Ideale per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, o in ricette gourmet.

.....
COD. 18159 - 580 g



i Pesti e le Creme

**MANGIAR
BENE**

Salsa al Tartufo Nero Pregiato

Variante più pregiata tra i tartufi, il Nero Pregiato ha un aroma intenso e fruttato. La trama grossolana e la consistenza morbida rendono questa salsa molto gradevole al palato. È realizzata senza l'uso di aromi di sintesi.

COD. 15141 - 200 g



Dalla terra alla tavola

Dalla raccolta alla tavola, un breve ma decisivo cammino.

È dalle migliori materie prime che nascono le nostre creme, sapientemente trasformate nel rispetto di una tradizione che si giova di tutte le più moderne tecnologie per la conservazione del gusto e della fragranza del fresco.

Grazie a tali caratteristiche le nostre creme trovano spazio in ogni momento del pasto: per un gustoso e sano crostino, o come ingredienti nella realizzazione di primi e secondi piatti, con una predilezione per i risotti.

Pesto di Capperi

In questo pesto dalla tradizione siciliana il gusto intenso dei capperi si unisce alla croccantezza delle mandorle tritate. Le alici esaltano i sapori rendendo questo pesto molto gustoso. Ideale per crostini, pesce, panini gourmet, o in accompagnamento alle tartare di manzo.

COD. 16057 - 200 g



Pesto di Agrumi

Pesto con polpa di arancia dell'Etna, zeste di limone e mandorle tostate dalla Sicilia. Senza formaggio. Dolce, sapido e aromatico. Ideale come condimento per pizze, primi piatti, risotti e insalate di cereali. Ottimo in accompagnamento a verdure crude o pesce. Se diluito, si ottiene un dressing aromatico e gustoso.

COD. 15202 - 200 g



Pesto di Pistacchio

Un' eccellente preparazione a base di pistacchi (65% del contenuto) assolutamente siciliani.

COD. 15201 - 200 g



Patè di Fegatini

Una produzione artigianale, con ricetta tipicamente umbra. Senza conservanti, coloranti o additivi. Materie prime scelte e di origine controllata.

COD. 16065 - 200 g



Patè di Olive Taggiasche

Dalla tradizione ligure il tradizionale patè delle pregiate olive che prendono il nome dal paese di Taggia.

.....
COD. 16054 - 200 g



Patè di Olive Verdi

Meraviglioso condimento, preparato secondo tradizione con pochi e semplici ingredienti.

.....
COD. 16056 - 200 g



Crema di Pomodori Secchi

Selezioniamo accuratamente i migliori pomodori essiccati italiani e li uniamo a un ottimo olio extra vergine di oliva, per ottenere questa crema soffice e golosa. Un sapore deciso e intriso di mediterraneità, ideale su primi piatti, su tartine e bruschette, ma anche in accompagnamento ai secondi.

.....
COD. 15088 - 200 g



Crema di Cime di Rapa

La Crema di Cime di Rapa è un' eccellenza culinaria pugliese, realizzata esclusivamente con cime di rapa, mondate dai gambi e raccolte nel pieno della loro stagione, quando il sapore è al picco della sua intensità. Le raccogliamo nell'orto d'Italia: la Puglia. La lavorazione sul prodotto fresco preserva il gusto autentico del vegetale. Ideale per arricchire primi piatti, crostini e pizze questa crema racchiude tutto il sapore genuino della ricetta tradizionale pugliese.

.....
COD. 15156 - 200 g



Crema di Noci

100% noci italiane, olio di girasole italiano e Grana Padano D.O.P. per un abbinamento perfetto con primi piatti e formaggi.

.....
COD. 16053 - 200 g



Crema di Porcini

Porcini europei dal gusto deciso e inconfondibile si uniscono a olio extravergine di oliva e si trasformano in crema, ideale per condire primi piatti o per nobilitare qualsiasi ricetta, si tratti di un secondo a base di carne o di preparazioni a base, ad esempio, di uova o patate.

.....
COD. 15103 - 200 g



Crema di Asparagi

Anche gli asparagi che utilizziamo per questa crema sono un prodotto italiano al 100%, come l'olio extra vergine che la complementa. Grazie ad essa bruschette, crostini e tartine si trasformano in inimitabili leccornie, primi piatti di pasta, risotti e zuppe prendono il volo, secondi e contorni guadagnano un compagno importante.

.....
COD. 15042 - 200 g



Crema di Carciofi

La nostra crema di carciofi è prodotta utilizzando solo tenerissimi carciofi pugliesi. Come nelle migliori cucine li selezioniamo uno ad uno e li sbollentiamo, per poi realizzare un prodotto unico nobilitato da olio extra vergine di oliva. Che ingolosisca pane o focaccia, o che impreziosisca gustosi primi piatti, è una prelibatezza naturale contraddistinta dalla delicatezza.

.....
COD. 15053 - 200 g



i Sughi e i Ragù

**MANGIAR
BENE**

Trito e Condito

Tornare improvvisamente indietro nel tempo... un senso di déjà vu e un sorriso che affiora sulle labbra. In questo barattolo è racchiusa la sapienza delle nonne: il migliore pomodoro, condito con olio extravergine, carota, cipolla e basilico. Semplicemente sublime.

COD. 20164 - 370 g



L'eccellenza nella semplicità

Si dice che i piatti più probanti delle capacità di uno chef siano in realtà i più semplici, come la pasta al pomodoro o le penne all'arrabbiata. Questa è proprio la nostra ispirazione: cercare i migliori ingredienti e curarne maniacalmente la ricetta e la misura, come solo i grandi cuochi riescono a fare

Arrabbiata

Un classico della tradizione romana, reso immortale dalla cinematografia nelle opere di Fellini, Ferreri e Verdone. Il suo nome deriverebbe dalla piccantezza che lo contraddistingue, che renderebbe il volto di chi lo gusta paonazzo come quello di chi si è preso una bella arrabbiatura. È, invece, solo godimento.

COD. 20239 - 370 g



Ragù di Cinghiale

A base di carne di cinghiale e pomodoro italiano, viene preparato riprendendo antiche ricette ed arricchito con le tradizionali spezie mediterranee come il rosmarino e l'alloro.

COD. 16050 - 200 g



Ragù alla Senese

A base di carne di suino "Cinta Senese D.O.P." viene preparato secondo tradizione: soffritto di verdure, rosolatura della carne, sfumatura con il vino e aggiunta di polpa di pomodoro italiano.

COD. 16052 - 200 g



Ragù di Chianina

Prodotto con carne bovina I.G.P. "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" razza Chianina, questo ragù viene preparato per esaltare questo tipo di carne unico nel suo genere.

COD. 16051 - 200 g



la Pasta di Campofilone

MANGIAR
BENE®



Busiata
COD. 25218 - 500 g

Spaghetti
COD. 25208 - 500 g

Mezze Maniche
COD. 25209 - 500 g

Tortiglioni
COD. 25210 - 500 g

Paccheri Medi
COD. 25211 - 500 g

Spaghettoni
COD. 25212 - 500 g

Linguine
COD. 25213 - 500 g

Fusilli
COD. 25214 - 500 g

Mezzi Paccheri
COD. 25215 - 500 g

Penne Rigate
COD. 25216 - 500 g

Rigatoni
COD. 25217 - 500 g

la Pasta di Campofilone

**MANGIAR
BENE**

L'esperienza insegna, la virtù delizia

Campofilone è un piccolo borgo agricolo, immerso nel verde collinare delle Marche e tinto dall'azzurro del mare Adriatico. Qui la pasta è realizzata secondo un'antica tradizione, fondata su accorgimenti tramandati oralmente di generazione in generazione.

Ingredienti semplici, ma eccellenti: grano delle Marche e uova da galline allevate a terra.

Il tutto coltivato e allevato all'interno della stessa fattoria.

L'essiccazione è lenta e graduale e avviene a una temperatura media di 40°C (un terzo rispetto ai procedimenti industriali) e per almeno 24 ore, mantenendo così intatte le qualità nutrizionali ed organolettiche.

L'alta percentuale di proteine conferisce una perfetta tenuta in cottura.

Garantita l'assenza di glisofato.



Maccheroncini IGP

COD. 25331
da 250 g

Pasta alla Chitarra

COD. 25334
da 250 g



Fettuccine

COD. 25330
da 250 g



Linguine

COD. 25332
da 250 g



Pappardelle

COD. 25333
da 250 g



la Pasta all'uovo aromatizzata di Campofilone

La tradizione di domani

La grande qualità della pasta di Campofilone si fa estro e passione con le aromatizzate de Il Mangiarbene.

Le fragranze mediterranee ottenute da ingredienti rigorosamente naturali come salvia, peperoncino, arancia, limone e nero di seppia conferiscono a questo prodotto di eccellenza ulteriore versatilità, ispirando la fantasia di chef e amatori.

Nessun tradimento delle origini, ma solo creatività italiana. Del resto quella che oggi è consolidata tradizione fu un tempo geniale innovazione.



Fettuccine all'Arancia

COD. 25349
da 250 g

Linguine Nero di Seppia

COD. 25340
da 250 g



Fettuccine alla Salvia

COD. 25341
da 250 g



Fettuccine al Limone

COD. 25348
da 250 g



Fettuccine al Peperoncino

COD. 25345
da 250 g



Pasta dell'Umbria

MANGIAR BENE

Il pastificio in cui viene realizzata la nostra pasta si trova in Umbria, nel comune di Torgiano, limitrofo al Parco Fluviale degli Antichi Molini. Il territorio è vocato alla molitura del grano e alla sua coltivazione sin dal 1300.

Pasta artigianale, trafilata al bronzo e prodotta nel rispetto dei lunghi tempi di essiccazione. Ritmi lenti, indispensabili per far esprimere al meglio le qualità del grano umbro al 100% e delle uova italiane.



Strangozzi dell'Umbria

COD. 25320 - 300 g



Strozzapreti dell'Umbria

COD. 25321 - 400 g



Tagliatelle all'Uovo

COD. 25315 - 250 g



Lenticchie dell'Umbria

Tipica dell'Appennino Centrale, i semi di questa lenticchia sono piccoli, di colore variegato, che va dal verde scuro al rosa, e possiedono striature uniche. La composizione dei terreni dove viene coltivata le conferisce una cottura rapida e caratteristiche organolettiche eccellenti. Queste lenticchie rimangono intere durante la preparazione e hanno un gusto delicato.

COD. 18309 - 300 g

i Legumi dell'Umbria

MANGIAR BENE



Zuppa del Sentiero

Una passeggiata tra i profumi del bosco autunnale dell'Appennino Centrale. Una miscela di sapori ben bilanciati in cui si distinguono la dolcezza della granella di castagne e il gusto avvolgente del fungo porcino. Il palato viene gratificato dalla consistenza ruvida del farro che si unisce a una cremosa farina di ceci. Può essere arricchita da listarelle di guanciale croccante e un filo di olio EVO a crudo.

COD. 18308 - 300 g

il Riso

MANGIAR BENE®



Questo è il Carnaroli CLASSICO

Esistono molte varietà di Carnaroli.

Solo quella che mostra la dicitura "Classico" è quella autentica.

Priva di incroci con altre varietà.

I tempi di maturazione del Carnaroli Classico sono più lunghi.

I metodi di coltivazione e raccolta peculiari si accompagnano a rischi produttivi più alti: con piante alte e delicate che raggiungono i 175 cm di altezza.

Nonostante queste difficoltà Mangiarbene ha scelto di offrire nel suo catalogo il Riso Carnaroli in purezza.

Nonostante queste difficoltà Mangiarbene ha scelto di offrire nel suo catalogo il Riso Carnaroli in purezza.

Così da preservare le caratteristiche uniche e autentiche di questo cultivar.

Questo Carnaroli viene prodotto nel Parco Naturale del Ticino, dove le risaie sono alimentate da ben 44 polle di acqua sorgiva.

Terreni compatti, umidi e torbati.

Ricchi di sostanze organiche di cui il riso si nutre.

Le colture vengono ruotate e nell'area compaiono alberi da frutto, erba sulle ripe, tutto per mantenere inalterata la biodiversità.



Carnaroli Classico

I chicchi di questo riso Carnaroli Classico tendono, man mano che si raffreddano, a tornare "al dente". Al termine della cottura non si sfaldano e si presentano omogenei e compatti. Perfetto per la preparazione di risotti, anche grazie all'altissima percentuale di amido rilasciata gradualmente in cottura. Il nostro Riso Carnaroli Classico sprigiona i profumi della Riserva Naturale in cui viene coltivato, all'interno del Parco del Ticino. Un ambiente incontaminato e ricco di biodiversità, con terreni ricchi di sostanze organiche, irrigati da polle di acqua naturali.

Tempo di cottura: 13 - 15 minuti

COD. 25145 - 1 Kg

COD. 24142 - 300g

lo Zafferano

M
MANGIAR
BENE®

La leggenda dell'oro rosso

Una parola persiana, *za'faran*, e i suoi significati: oro, luce, ma anche consapevolezza e saggezza. Proprio dall'antica Persia, l'attuale Iran, proviene il nostro zafferano. Avvolto tra miti e leggende, una storia spicca su tutte: quella di un giovane, Croco, che si innamorò perdutamente della ninfa Smilace. Ma un mortale, per l'antica religione ellenica, non poteva amare una ninfa, così gli dèi lo trasformarono in un piccolo fiore viola con un cuore di fuoco, il croco per l'appunto, da cui si ricava oggi lo zafferano

Selezioniamo per voi i migliori pistilli di zafferano iraniano: lunghi, di colore rosso porpora, fragranti e correttamente essiccati. Il loro potere colorante è eccellente, il loro aroma intenso, la loro resa eccezionale, per donarvi un rapporto qualità/prezzo davvero da mille e una notte.



Zafferano 2g

COD. 30170

Zafferano 5g

COD. 30169

Scelto fra le migliori produzioni degli altipiani dell'Iran e ulteriormente selezionato in Spagna e in Italia, ecco uno zafferano puro e pregiato.

le Zuppe

**MANGIAR
BENE**



Del sentiero

Con farro, lenticchie,
castagne, funghi porcini e ceci
.....
COD. 18307 - 600 g



Grigionese

Con orzo, carote, cipolle,
porri e pancetta affumicata
.....
COD. 18305 - 600 g



Legumi e Farro

Con ceci, fagioli cannellini, farro,
cipolla, fagioli dall'occhio, lenticchie,
carota, alloro, rosmarino, salvia
.....
COD. 18306 - 600 g

la Via del Sale e del Pepe

MANGIAR BENE



Pepe Affumicato al Melo

Questo pepe finemente affumicato con legno di melo, è particolarmente indicato su carni bovine, carpacci di pesce, formaggi, paste gratinate al forno ed ovunque si ricerchi una nota di affumicato. Da provare per una carbonara speciale.

.....
COD. 30030 - 90 g



I 7 pepi

Questa miscela di pepi è stata realizzata selezionando pepi provenienti da diverse parti del mondo. La sua particolare aromaticità è data da note fruttate, piccanti e di cuoio. In cucina regala quel tocco di originalità a tutti i piatti, in particolare a carni e zuppe.

.....
COD. 30031 - 60 g



Pepe di Sichuan

Il pepe di Sichuan è originario della Cina, ma se ne conoscono diverse varietà utilizzate anche in Giappone. Le bacche hanno un deciso aroma agrumato, legnoso e resinato. In cucina è ottimo nelle marinade di carni bianche e rosse, con la selvaggina e nel pesce arrosto. E' un esaltatore di sapidità naturale.

.....
COD. 30032 - 30 g



Pepe Nero in grani Telly Cherry

Dalle coste meridionali dell'India, viene raccolto ancora verde sulla pianta, fatto fermentare e poi essiccato fino a divenire scuro e grinzoso. Intenso, aromatico, persistente, di media piccantezza. Si può usare sia su ricette dolci che salate.

Ideale per primi piatti della tradizione.

.....
COD. 30033 - 80 g

Sale grosso e sale fino. È davvero così semplice?

Esistono molti tipi di sale, ognuno con le sue caratteristiche e la ricerca di nuovi gusti e aromi rappresenta una delle sfide più affascinanti per la gastronomia contemporanea più raffinata. Che sia frutto dell'acqua marina, del sole e del vento, che provenga da millenarie miniere di salgemma, che sia più o meno ricco di oligoelementi, minerali e micronutrienti, il sale è un alimento di frontiera.

Abbiamo selezionato le tipologie di sale più pregiate.

Le abbiamo miscelate con spezie ed erbe per ottenere sapori esclusivi. Abbiamo riscoperto tradizioni manuali di affumicatura e scelto il fior di sale più puro. L'obiettivo è donare alla vostra cucina un sapore unico e affascinante e impreziosire ogni piatto col giusto complemento, il più importante e distintivo.



Sale Marino alle Erbe

Un sale pregiato, ricco di magnesio, ulteriormente impreziosito da un mélange di erbe aromatiche. Si sposa perfettamente a grigliate, cotture al forno e alla piastra, salse, stufati e verdure.

.....
COD. 30023 - 90 g



Focchi di Cipro

In delicati focchi di forma piramidale che si sciolgono immediatamente a contatto col cibo, ha un gusto fresco e dolce, privo del retrogusto amaro che caratterizza quasi tutti i sali. Viene utilizzato ugualmente in cucina e a tavola, donando le sue proprietà a qualsiasi pietanza.

.....
COD. 30024 - 70 g



Sale Affumicato

Affumicato a freddo con legno di faggio italiano, è di colore ambrato e sprigiona al meglio il suo aroma su pesce a fine cottura, crostacei, uova e verdure cotte.

.....
COD. 30015 - 120 g



Fior di Sale di Sicilia, Arancio e Lavanda

E' il Fior di Sale della Sicilia impreziosito da olio essenziale di arancio e fiori di lavanda. Si sposa alla perfezione con carni di agnello e di maiale, ma conferisce una nota aromatica in perfetto accordo anche con pesce, pesce essiccato (sardine e acciughe) e marinade.

.....
COD. 30021 - 120 g

Le Mostarde

**MANGIAR
BENE**

Specialità della tradizione lombarda

Le mostarde cremonesi uniscono frutta intera candita e una decisa nota di senape, creando un perfetto equilibrio tra dolcezza e piccantezza. Ideali in abbinamento a carni bollite, formaggi stagionati o salumi, donano carattere e raffinatezza a ogni piatto. Prodotte artigianalmente secondo ricette storiche, sono un'eccellenza del gusto italiano.



Mostarda classica cremonese

Un mix di sette frutti canditi: Ananas, Pesca, Pera, Albicocca, Cedro, Arancia, Limone.

L'aggiunta di senape, rende la nostra mostarda classica un prodotto dal carattere intenso.

Consigliata con formaggi e bolliti misti.

.....
COD. 34900 - 380 g

Mostarda di fichi

Fichi lavorati a partire dal prodotto fresco con aggiunta di aroma naturale di senape.

Consigliata con: formaggi erborinati. Ottima per esaltare piatti di carne alla griglia.

.....
COD. 34905 - 240 g



Mostarda di agrumi

Agrumi siciliani lavorati a partire dal prodotto fresco: arance, limoni e mandarini. Con aggiunta di aroma naturale di senape per un prodotto dal carattere intenso.

Consigliata con formaggi a pasta morbida, da provare con cioccolato fondente.

.....
COD. 34902 - 240 g



Mostarda di cipolle

Cipolle lavorate a partire da verdura fresca con aggiunta di aroma naturale di senape per un prodotto dal carattere intenso.

Consigliata con: manzo bollito, formaggi stagionati a pasta dura. Ottima in burger e panini gourmet.

.....
COD. 34904 - 240 g

i Mieli

**MANGIAR
BENE**

Il Miele dei Sibillini - Umbria

Vallate, boschi e altopiani. Luoghi isolati, lontani dai grandi centri urbani. In questo ambiente naturale bottinano le api da cui viene prodotto questo miele di alta qualità.

Un miele che non subisce nessun trattamento, se non quello della smielatura.



Miele di acacia

Il miele più delicato e lieve.

Raccolto in primavera, quando gli alberi di acacia della Val Nerina emmano i loro effluvi, profumando sentieri e campi.

Mai invasivo, accompagna senza alterare il sapore dei cibi e delle bevande in abbinamento. Ideale con formaggi freschi e semistagionati. Non cristallizza.

.....
COD. 35257 - 250 g



Miele di castagno

Un miele dal carattere deciso e complesso. Raccolto tra i mesi di giugno e luglio in Val Nerina.

Il suo colore, secondo le annate, può variare dal giallo ambrato, fino ad essere di un brunito tendente al nero. Aromatico, legnoso, sapido.

Leggermente amarognolo nel finale.

Perfetto per accompagnare formaggi dal carattere altrettanto deciso.

Non cristallizza.

.....
COD. 35258 - 250 g



Miele millefiori di Norcia

Un miele raccolto nelle zone collinari e montane nell'areale di Norcia.

Varia a seconda delle fioriture che caratterizzano queste zone. Pur mantenendo una consistenza spalmabile e densa. Fiori di campo, trifoglio selvatico, lupinella e erba medica sono tra le botaniche che lo caratterizzano.

Equilibrato e fortemente aromatico.

Ideale su formaggi freschi e semistagionati.

Può cristallizzare.

.....
COD. 35254 - 250 g

a Tutta Frutta

**MANGIAR
BENE**

Ampio assortimento
con un'alta
percentuale di frutta

La lista ingredienti più breve che c'è: frutta, fruttosio, con una percentuale di frutta altissima. Dal 110% al 200% e oltre.

La consistenza delle nostre composte è densa, cremosa, irresistibile e... naturale.

Niente pectina, niente addensanti, solo tanta frutta quanta ne serve. La lunga cottura a bassa temperatura, effettuata in assenza d'aria, mantiene inalterate tutte le caratteristiche proprie della frutta: il sapore, il colore e il contenuto di vitamine e sali minerali e soprattutto... il gusto!



Tuttafrutta

Pere e Noci

COD. 35094 - 240 g

Mango

COD. 35091 - 240 g

Lamponi

COD. 35093 - 240 g

Mele e Zenzero

COD. 35092 - 240 g

Fragole

COD. 35095 - 240 g

Pesche

COD. 35096 - 240 g

Arancia

COD. 35134 - 240 g

Fichi

COD. 35135 - 240 g

Mirtilli Neri

COD. 35133 - 240 g

I Condimenti

**MANGIAR
BENE**



Il Simbolo della cultura Mediterranea

La pianta di olivo è al centro della cultura mediterranea e l'olio d'oliva rappresenta la sintesi delle sue qualità. Notizie del frutto della spremitura delle olive si riscontrano già molti secoli prima della nascita di Cristo, così come in epoca romana si trovano le prime classificazioni qualitative del prezioso condimento

Elemento salutare per eccellenza, il nostro olio extravergine di oliva ottenuto da olive italiane macinate a freddo esclusivamente con procedimenti meccanici esalta sapori e profumi tanto dei semplici prodotti della terra, quanto delle grandi cucine. Ogni anno il nostro panel seleziona e assaggia oli di numerose cultivar e origini per portare nelle vostre cucine gusto, equilibrio e delicatezza



Gusto Classico

L'olio Mangiarbene Classico è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive italiane, raccolte al giusto punto di maturazione.

È consigliato a tutti gli amanti delle autentiche cucine italiane, per la sua piacevolezza e per la grande capacità di adattarsi alla maggior parte di tipologie di portata. Gradevolissimo se utilizzato a crudo e sulle carni, è ottimo anche in cottura per cucine equilibrate, ricche di armonia e sapore.

.....

COD.09115 - 500 ml

Gusto Fruttato

L'olio Mangiarbene Fruttato è un olio extra vergine di oliva ottenuto da olive italiane ed estratto da specifiche cultivar che, raggiunto il perfetto grado di maturazione, lo caratterizzano con particolari qualità organolettiche.

Per il suo intenso e gradevolissimo sentore del frutto sano, si apprezza soprattutto a crudo, per valorizzare bruschette, verdure lessate od insalate o per impreziosire primi piatti.

.....

COD.09116 - 500 ml

OLIO UMBRIA DOP Colli Assisi-Spoleto

Pregiato olio extravergine ottenuto da olive coltivate nei terreni collinari tra Assisi e Spoleto. Fruttato medio con eleganti note erbacee, mandorla e carciofo, è caratterizzato da un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Estratto a freddo entro poche ore dalla raccolta.

.....

COD.09099 - 500 ml

il Balsamico

**MANGIAR
BENE**



Un gioiello per vestire i vostri piatti

La leggenda narra che l'Aceto Balsamico di Modena nacque intorno al 1200 d.c., quando un poco di *saba*, (un tipo di mosto cotto in uso a Modena in quel periodo), cadde casualmente dentro una botte di vino ed ebbe il tempo di fermentare trasformandosi in un aceto molto aromatico dotato di un particolare gusto dolce, leggermente acido e di un colore bruno scuro.

Il procedimento poi fu affinato, ma ancora oggi il mosto di uve tipiche coltivate da secoli nella zona di origine, cotto in vaso aperto, viene posto in barili di legni pregiati dove acetifica con processi fermentativi e ossidativi naturali.

Nella quiete delle acetaie, con la particolare tecnica dei travasi ed i molti anni di invecchiamento, la vasta gamma dei prodotti di trasformazioni microbiche ed enzimatiche raggiunge un sorprendente equilibrio di aroma e di sapidità.

L'aceto balsamico è un condimento versatile, dai tanti abbinamenti, assai diffuso nella cucina italiana. Si può utilizzare con quasi tutto, sui piatti di carne e su quelli di pesce, cotti e crudi, sul gelato, sul parmigiano e con la frutta fresca. Ovviamente, per ottenere un risultato ottimale, abbiamo bisogno di un aceto balsamico di alta qualità. E il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto senza uso alcuno di addensanti, lo è senza dubbio.



Aceto Balsamico IGP Nobile

Aceto balsamico austero e forte, di grande densità. All'analisi visiva rileviamo un colore bruno scuro, carico e luminoso, con una densità quasi sciropposa, mentre l'analisi olfattiva riscontra complessità, equilibrio e persistenza. Al palato esplose un sapore dolce e leggermente acidulo, molto intenso e caratterizzato da una nota aromatica.

.....
COD. 09005 - 250 ml

il Franciacorta



Cascina San Pietro

Se qualcosa è sinonimo di qualità e tradizione, quella è il Franciacorta. Nell'attuale zona di produzione, sono stati reperiti vinaccioli risalenti all'epoca delle palafitte, ed è il medico Gerolamo Conforti da Brescia, ben prima dell'abate Dom Perignon, a descrivere nel "Libellus de vino mordaci" i principi della fermentazione in bottiglia. Allo stesso modo, i moderni principi qualitativi che contraddistinguono queste produzioni, dalla densità per ettaro degli impianti fino all'esclusivo utilizzo del metodo classico per la rifermentazione in bottiglia, sono immutati e salvaguardati negli anni.

Il Mangiarbene ha selezionato "Cascina San Pietro", un piccolo produttore (soli 6 ettari) che rispetta il ciclo biologico della vite e del territorio circostante, al fine di ottenere un vino che sia specchio delle caratteristiche del *terroir* e di un'agricoltura attenta e sostenibile.

Le vigne sono esposte a Sud-Est e a Sud-Ovest, su terreni in prevalenza di tipo morenico sottile ed in piccola parte a depositi fini e sono coltivate a *Guyot*, con densità per ettaro che varia dai 4000 ai 5500 ceppi. Tutti gli impianti, infine, vengono gestiti in misura 214, uno specifico programma attuato per ridurre l'impatto ambientale. Ci sono tutti gli ingredienti, insomma, per un calice da degustare ogni volta con stupore e passione.

Brut Cuvée Oro

PERMANENZA SUI LIEVITI: 24-30 mesi
DOSAGGIO: 7 gr litro

VARIETÀ DELLE UVE: Chardonnay 100%
COMPOSIZIONE TERRENI: Morenico
VENDEMMIA: Manuale in cassette da 14 kg
RESA PER ETTARO: 10.000 kg 6.500 litri

VINIFICAZIONE

Le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di Prima pressatura.

Abbattimento della temperatura del mosto a 14° e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati.

Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo.

In primavera si crea la Cuvée utilizzando più partite di vini base Franciacorta.

.....
COD. 33012
COD. 33020 - MAGNUM



Pas Dosé 'Terre dei Trici' Millesimato

VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 100%
COMPOSIZIONE TERRENI: MORENICO
VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTE DA 14 KG
RESA PER ETTARO: 8.000 KG 5.000 LITRI

VINIFICAZIONE

Vinificazione: le uve migliori esposte dei vigneti più vecchi arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio con lieviti selezionati, parte del mosto termina la fermentazione in barrique e rimane ad affinare per 8 mesi circa. In primavera avviene l'assemblaggio delle due partite di vino base e si procede alla stabilizzazione a freddo con una leggera chiarifica e alla filtrazione.

.....
COD. 33015



Brut Rosé Cuvée R.R.

VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 55%, PINOT NERO 45%
COMPOSIZIONE TERRENI: MORENICO
VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTE DA 14 KG
RESA PER ETTARO: 8.000 KG / 5.000 LITRI

VINIFICAZIONE

Le uve Chardonnay e Pinot Nero vengono lavorate separatamente, una piccola parte di Pinot Nero viene vinificata in rosso. Pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato solo il mosto fiore di prima pressatura. Abbattimento della temperatura del mosto a 14°C e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con leggera chiarifica e filtrazione stabilizzando a freddo. In primavera si crea la Cuvée con Chardonnay di prima selezione e Pinot Nero vinificato in bianco e una piccola parte di Pinot Nero vinificato in rosso.

.....
COD. 33014



Brut Satèn Cuvée Excellent

VARIETÀ DELLE UVE: CHARDONNAY 100%
COMPOSIZIONE TERRENI: MORENICO
VENDEMMIA: MANUALE IN CASSETTE DA 14 KG
RESA PER ETTARO: 10.000 KG 6500 LITRI

VINIFICAZIONE

Le uve arrivano in cantina in un tempo massimo di 2 ore, pressatura soffice dell'uva intera dove viene usato per il Franciacorta solo il mosto fiore di prima pressatura.

Abbattimento della temperatura del mosto a 14° e decantazione statica in vasca per 18/24 ore, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e parte in barriques con lieviti selezionati.

Dopo alcuni travasi del vino base si procede alla stabilizzazione con una leggera chiarifica e filtrazione, stabilizzando a freddo.

In primavera si crea la Cuvée utilizzando i vini affinati in Barriques e alcune partite di vino base Franciacorta affinate in acciaio-

.....
COD. 33013



III
MANGIAR
BENE[®]

www.ilmangiarbene.it

i Formaggi



**MANGIAR
BENE®**



1

The background is a light-colored marbled pattern with veins of brown and grey. Overlaid on this are several solid-colored geometric shapes: a large tan horizontal bar, a smaller blue square, a grey square, a purple square, a white square, and a green square.

III
MANGIAR
BENE[®]

dove vivono i Sapori

III

Intro

Senza l'uso di intelligenza artificiale generativa.

Tutti i formaggi che troverete nel catalogo sono stati scattati dal vero.

Lo abbiamo fatto cercando di esaltare con luce e prospettiva,
le caratteristiche peculiari di ogni forma.

Giugno 2025

OGNI PAGINA DI QUESTO CATALOGO VUOLE
ESSERE UNA SCOPERTA.

FORMAGGI CHE RACCONTANO TERRITORI,
TRADIZIONI E MANI SAPIENTI.

DALLE MALGHE ALPINE ALLE COLLINE
TOSCANE, DALLE VALLI APPENNINICHE ALLE
ISOLE DEL MEDITERRANEO.

OGNI FORMAGGIO CHE TROVERETE
SFOGLIANDO QUESTE PAGINE È IL FRUTTO
DI UN LEGAME PROFONDO CON LA TERRA,
IL LATTE E IL TEMPO.

i Formaggi

11

1





M

i Freschi

Scimudin della Valtellina

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42000 - 1,6 kg

Lo Scimudin è un formaggio tipico della Valtellina, prodotto con latte vaccino intero. Il suo nome in dialetto significa "piccolo scimun", piccolo formaggio. Ha una crosta sottile e fiorita, una pasta morbida e un sapore delicato, con **leggere note acidule e una dolcezza lattica che aumenta con la stagionatura.**



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, fresco di latte

PASTA:
struttura compatta,
bianca, morbida ed
elastica con possibile
occhiatura fine

CROSTA:
fiorita
bianca/grigiastra
e non trattata



VACCINO

La Robiola di Roccaverano è un prodotto fresco a pasta morbida e fine dal sentore delicatamente acidulo. Il latte con cui viene prodotta la nostra robiola è munto da animali che vanno al pascolo ogni giorno finché la stagione lo consente.

Anche il fieno proviene dal territorio. Come per tutti i prodotti artigianali, a seconda della stagione si possono sentire nel formaggio i diversi profumi della campagna: in primavera e inizio estate prevalgono gli aromi dell'erba fresca, del ciliegio o del nocciolo. A fine estate, quando una parte delle capre vanno in asciutta, il latte si arricchisce di grassi.

Presidio
SlowFood

Robiola di Roccaverano DOP

*Alta Langa
Piemonte*

COD. 42330 - 300 g



STAGIONATURA:
minimo 10 giorni

SAPORE:
leggera e piacevole
acidità, sentori di erba
fresca, di ciliegio o di
nocciolo

PASTA:
pasta con microstruttura
fine, leggermente
cremosa

CROSTA:
paglierina,
leggermente fiorita
e lievemente rugosa



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Burro della Valtellina

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42410 - 200 g

Questo burro è prodotto esclusivamente da latte di mucche dei pascoli della Valtellina con il migliore dei metodi di produzione del burro: il burro di centrifuga.

Con questo metodo, dal latte appena munto, si separa la panna, mantenendone invariate le proprietà nutritive ed organolettiche. **La panna dunque è la materia prima e non il residuo della lavorazione di altri formaggi** come spesso avviene con il metodo per affioramento.

Questo garantisce una dolcezza unica, che racconta i pascoli della Valtellina.



SAPORE:
dolce, di panna

METODO:
Separazione della panna
per centrifugazione



VACCINO

Un formaggio della Valtellina prodotto da solo latte caprino, delicato, dolce, equilibrato, con leggere note ircine. La pasta candida e morbida e la crosta fiorita sfociano in un sapore di latte fresco e dolce e un aroma delicato di erbe.

Fior di Caura

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42205 - 350 g



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, profumo delicato
di erbe, sapore di latte
fresco

PASTA:
bianca, morbida

CROSTA:
fiorita



CAPRINO

Camembert di Capra

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42206 - 300 g

Formaggio prodotto con latte di capra intero. La crosta è bianca e vellutata di muffa *Penicillium candidum*, sottile e edibile. **Racchiude una pasta cremosa e uniforme, più compatta al cuore e fondente nel sotto crosta.** Il sapore è dolce e delicato, con **note fresche e leggermente acidule tipiche del latte di capra, bilanciate da sentori di nocciola, panna e sottobosco.** Vero e proprio gioiello dell'innovazione casearia lombarda.

La stagionatura varia da 2 a 3 settimane durante le quali il formaggio assume note sempre più intense.



STAGIONATURA:
2-3 settimane

SAPORE:
note leggermente acidule
bilanciate da sentori di
nocciola e panna

PASTA:
cremosa

CROSTA:
fiorita



CAPRINO

Formaggio prodotto con latte di bufala intero. La crosta è bianca e vellutata di muffa *Penicillium candidum*, sottile e edibile. **Racchiude una pasta cremosa al cuore e fondente nel sotto crosta.** Il sapore è intenso e dolce, con **note fresche, lattiche. Sottobosco, burro fuso, panna.**

La stagionatura varia da 2 a 3 settimane, durante le quali il formaggio evolve.

Camembert di Bufala

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42343 - 300 g



STAGIONATURA:
2-3 settimane

SAPORE:
leggera e piacevole
acidità, sentori di erba
fresca, di ciliegio o di
nocciolo

PASTA:
morbida e cremosa nel
sottocrosta, leggermente
compatta al centro

CROSTA:
paglierina,
leggermente fiorita
e lievemente rugosa



BUFALINO

M'Ama

*Valtellina
Lombardia*

cod. 40007 - 400 g

"M'ama" è prodotto nel rispetto della sua terra d'origine, la Valtellina, con la quale ha un profondo legame e dalla quale proviene il latte con cui è prodotto.

I profumi fungini donati dal *Penicillium Candidum* e il gusto che richiama la freschezza della panna sono delicati e ricordano gli aromi della crema del latte di montagna. La sua crosta fiorita è un invito alla degustazione.



STAGIONATURA:
minimo 12 giorni

SAPORE:
dolce, fresco di latte

PASTA:
morbida, elastica

CROSTA:
fiorita



VACCINO

Il Quartirolo Lombardo DOP Fresco è un formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.

Il sapore è caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio più fresco. Ottimo accompagnato con olio extravergine di oliva e condito con un pizzico di pepe, si abbina bene con noci, mele, uva e miele. Viene inoltre utilizzato come pregiato ingrediente nella preparazione di molte ricette, fra cui primi piatti, insalate e dessert.

Quartirolo Lombardo DOP

Lombardia

COD. 40064 - 2,5 kg



STAGIONATURA:
almeno 30 giorni

SAPORE:
caratteristico,
leggermente acidulo,
aromatico

PASTA:
morbida, friabile, umida,
con occhiature

CROSTA:
morbida, umida con
possibile
aperture e occhiature
superficiali



VACCINO



2





21

i Semistagionati

Taleggio DOP

*Valsassina
Lombardia*

COD. 40043 - 1,7/2 kg

Taleggio a latte crudo e pasta cruda che interpreta l'antica tradizione della Valsassina.

La produzione è molto limitata con stagionatura in grotte naturali, percorse da soffioni freschi con microclima molto favorevole. A maturazione completa, si presenta con la crosta rosata e microflora in superficie. Profumo intenso con note di cantina e sottobosco, mentre il sapore è pieno, dolce, leggermente acidulo e molto aromatico.



STAGIONATURA:
60 giorni

SAPORE:
intenso, estremamente
aromatico, con sentori
di pascolo, cantina e
sottobosco

PASTA:
compatta, morbida,
cremosa nel sottocrosta,
più friabile al centro

CROSTA:
lavata, rugosa,
di color rosato con
leggera fioritura
di microflora



VACCINO



A LATTE CRUDO



Stracchino a latte crudo. Formaggio molle, tradizionale delle valli lombarde.

Deve il suo nome alle mucche **"stracche" (stanche) al rientro dagli alpeggi, il cui latte era minore in quantità, ma più ricco in grassi e sapore.** Questo ha da sempre conferito al formaggio la particolare cremosità e intensità aromatica. **Il nostro stracchino è prodotto con solo latte lavorato "a munta calda"** (appena munto), caglio e sale, senza aggiunta di fermenti. Fresco e delicato. La crosta sottile, chiara, la pasta uniforme e morbida dal color paglierino e la spazzolatura a secco lo rendono un formaggio dal **gusto dolce e fragrante per ritrovare tutto il sapore del latte.**

Stracchino a munta calda

*Val Taleggio
Lombardia*

COD. 42028 - 1,7/2 kg



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
dolce, delicato,
ma caratteristico per la
lavorazione a latte crudo

PASTA:
morbida e lievemente
elastica

CROSTA:
lavata, sottile, rugosa,
tendente al rosato



VACCINO



A LATTE CRUDO

Toma della Valsesia

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42020 - 2/2,5 kg

COD. 42021 1/2 forma - 1,5 kg

La nostra toma viene prodotta **con il latte del Parco Naturale Alta Valsesia, Piemonte, in un ambiente incontaminato, stagionata in grotta a oltre 1000 di altitudine.**

Formaggio a latte crudo. Il sapore è pieno e aromatico, **con sentori erbacei che riflettono i pascoli montani della zona.** La stagionatura può variare da poche settimane a diversi mesi, evolvendo il gusto da delicato a deciso.



STAGIONATURA:
60/90 giorni

SAPORE:
dolce, intenso, di latte
fresco

PASTA:
morbida, color avorio,
con fine occhiatura

CROSTA:
sottile, morbida, giallo
paglierino con muffe,
diventa più dura, rugosa,
sul grigio/marrone
quando più stagionata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Il "Salva" che vi proponiamo nasce da latte intero, ed è stagionato per minimo tre mesi in grotta.

Le forme vengono manualmente rivoltate, pulite, spazzolate e pazientemente trattate con acqua, sale e olio per ottenere un prodotto dal gusto aromatico inconfondibile.

La pasta è bianca, diventa paglierina e il sapore si fa intenso, aromatico, con rara occhiatura fine e irregolare.

Salva
Creмасco DOP

Valsassina
Lombardia

COD. 40047 - 3 kg



STAGIONATURA:
minimo 90 giorni
in grotta

SAPORE:
intensità media, in
aumento con la
stagionatura, con forte
nota aromatica

PASTA:
molle, semi-dura
con occhiatura fine e
irregolare

CROSTA:
sottile, rugosa, color
rosato con leggera
fioritura di microflora



VACCINO



A LATTE CRUDO



Il Prospero Pecorino alle pere

Toscana

COD. 42101 - 1,3 kg

COD. 42100 - 500 g il piccolo

Dalla maestria e dall'ingegno di un creativo casaro, arriva un pecorino a latte toscano che sorprende per delicatezza e aroma. Attraverso una procedura innovativa, il sapore del latte incontra quello delle pere.

La pera si rivela come una nota aromatica discreta, estremamente naturale e non invadente, che rivela solo in fondo al palato la sua effettiva presenza, accompagnata da un delizioso aroma retronasale, esaltato da **una stagionatura di almeno 60 giorni**.



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
aromatico, leggermente
fruttato

PASTA:
compatta, fondente, con
occhiature minute e
irregolari

CROSTA:
sottile di colore giallo,
uniforme



OVINO

Il nostro Pecorino al Pistacchio di Bronte viene realizzato in Toscana e rappresenta un ideale ponte fra la tradizione casearia di questa regione e la Sicilia.

Questa prelibatezza si caratterizza per l'aggiunta dei pistacchi verdi di Bronte DOP, varietà di pistacchio siciliano DOP nonché presidio Slow Food.

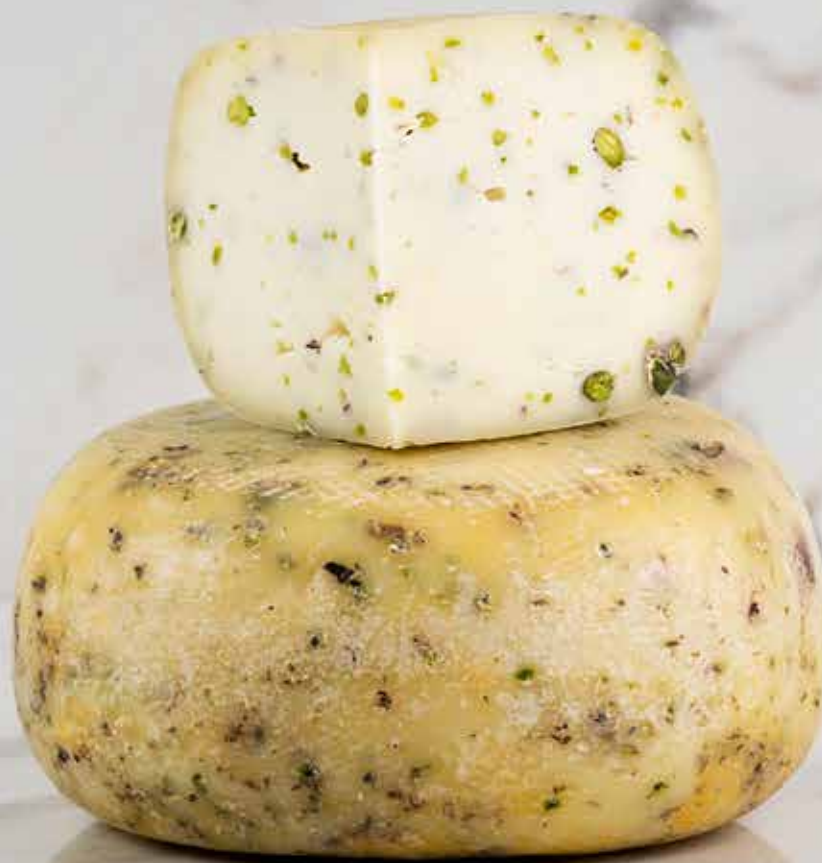
La crosta è gialla, punteggiata dai pistacchi. La pasta è elastica e compatta. **La stagionatura varia dai 60 ai 120 giorni.** Si contraddistingue per l'aroma fresco con note vegetali e cenni di tostatura, ottima persistenza e nota aromatica sul fondo del palato.

Pecorino al Pistacchio

*Toscana con pistacchi di
Bronte DOP*

COD. 42121 - 1,3 kg

COD. 42128 - 500 g il piccolo



STAGIONATURA:
minimo 60 giorni

SAPORE:
di latte con note vegetali
e cenni di tostatura

PASTA:
compatta e elastica

CROSTA:
asciutta, irregolare



OVINO

Pecorino toscano *DOP - Fresco*

Toscana

COD. 42122 - 1,8 kg

È prodotto esclusivamente con latte di pecora **proveniente da pascoli dell'areale della Maremma e alcuni comuni di Lazio e Umbria**. Questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e un aroma di latte. **Il Pecorino Toscano fresco è a pasta tenera e ha un periodo di maturazione minimo di 20 giorni**. Si riconosce per la forma cilindrica e per il marchio della DOP toscana sullo scalzo. Ha una crosta sottile di colore giallo, uniforme, liscia e morbida. La pasta di colore bianco/giallo chiaro, presenta qualche occhiatura irregolare e ben distribuita. **L'odore è delicato, di burro e fieno. Il sapore è dolce e pulito. Alla masticazione è abbastanza consistente, senza essere dura.**



STAGIONATURA:
40 giorni

SAPORE:
dolce, di latte con note
vegetali

PASTA:
compatta, palatabile

CROSTA:
sottile, liscia, morbida



OVINO



Il Parco Naturale della Valsesia è il territorio all'origine di questo caprino vincitore di importanti premi. Il latte delle capre **allevate nei pascoli dell'Alta Valsesia**, la complessa tecnica di produzione, la **stagionatura in grotta naturale a oltre quota 1100 metri**, lo rendono una **prelibatezza esclusiva e rara**. Stagionatura e gusto possono variare in maniera sensibile a seconda delle stagioni e delle annate, incrementando il fascino di questo formaggio. Con pochi mesi di permanenza sui legni il gusto è delicato, morbido, soave, mentre una stagionatura più lunga accresce le note aromatiche e lo sviluppo di una gradevolissima nota acidula.

Cappello del Mago

Parco Naturale dell'Alta Valsesia - Piemonte

COD. 42200 - 1 kg



STAGIONATURA:
90/150 giorni

SAPORE:
persistente, delicato,
che si intensifica
gradualmente
con la stagionatura

PASTA:
compatta, leggermente
gessata al centro

CROSTA:
rugosa e di un colore
tendente all'ocra scuro



CAPRINO

Gianduiotto di Capra

*Parco Naturale dell'Alta
Valsesia - Piemonte*

COD. 42357 - forma intera - 7 kg

COD. 42319 - 1/2 forma intera - 3,5 kg

COD. 42321 - spicchio - 1,7 kg

Dal parco Naturale della Valsesia arriva questo gianduiotto a latte crudo di capra.

La rottura della cagliata è a chicco di riso, la lavorazione a pasta semi-cotta.

La forma peculiare, che omaggia il famoso cioccolatino piemontese, non è solo un vezzo estetico.

Permette infatti l'ottenimento di una consistenza unica e un'assunzione lenta del sale.

Il sapore è dolce, con sensazioni erbacee spiccate, che ricordano i pascoli di altura. La stagionatura di 90 giorni sprigiona inebrianti profumi di cantina. Le note ircine sono evidenti ma mai troppo marcate.



STAGIONATURA:
90/120 giorni

SAPORE:
di latte, ircino, con
piacevole tono lievemente
amarognolo e sentori di
pascolo, tipo delle tome di
alpeggio

PASTA:
morbida, burrosa, con
occhiatura irregolare

CROSTA:
sottile e di colore grigio,
con variazioni dal giallo
al rosso legate alla
formazione di muffe



CAPRINO



A LATTE CRUDO

Formaggio a latte vaccino, tipico della tradizione bergamasca e vessillo del caseificio che lo produce dalla metà del secolo scorso.

Presenta una pasta morbida e compatta di colore bianco paglierino con crosta sottile e rosata e un sapore dolce e leggermente aromatico. Le cure particolari riservate alla fase di produzione, ancora artigianale e alla stagionatura di 2 mesi, permettono di conservare il sapore autentico di una volta.

Primavera di Caravaggio

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42042 - 2 kg



STAGIONATURA:
45/60 giorni

SAPORE:
dolce e leggermente
aromatico

PASTA:
morbida e compatta

CROSTA:
sottile e rosata



VACCINO



3





11

gli Stagionati

Sol di Capra

*Campidano
Sardegna*

COD. 42208 forma intera - 15 kg

COD. 42209 1/4 forma - 4 kg

COD. 42210 1/8 forma - 2 kg

Una esclusiva produzione limitata. Latte da capre allevate nell'areale del Campidano. Un formaggio di capra lavorato come i grandi formaggi da grattugia, a pasta dura, cotta. La maturazione è lenta da coagulazione presamica del latte di capra fresco parzialmente scremato per affioramento. La consistenza della pasta è compatta leggermente granulosa, asciutta. Il gusto è sapido e pieno, ma non piccante.

La stagionatura di almeno 6 mesi restituisce un sapore tipicamente caprino con un aroma fragrante e delicato caratterizzato da una piacevole venatura dolce.



STAGIONATURA:
almeno 180 giorni

SAPORE:
dolce, leggermente ircino

PASTA:
compatta, burrosa da
giovane. e granulosa con
la stagionatura

CROSTA:
dura e irregolare, rugosa



CAPRINO



Il Sol di Pecora è uno straordinario formaggio sardo prodotto nell'areale della Gallura. La sua consistenza è tipica di prodotti da grattugia, ma l'utilizzo del latte di pecora crea un'esperienza gustativa nuova ed entusiasmante. Ha un gusto dolce, intenso, con aromi di frutta secca, aromatico ed armonico. È un formaggio caratterizzato da scarsa presenza di lattosio.

Sol di Pecora

*Gallura
Sardegna*

COD. 42112 forma intera - 16 kg

COD. 42114 1/4 forma - 5 kg

COD. 42115 spicchio - 1,5 kg



STAGIONATURA:
15/18 mesi

SAPORE:
dolce, aromatico, con
note di frutta secca

PASTA:
dura, bianca leggermente
gessata al centro

CROSTA:
dura, liscia, tendente
all'ocra



OVINO



Pecorino Toscano DOP stagionato

Toscana

COD. 42102 - 2,5 kg

COD. 42107 spicchio - 250 g

Solo latte intero, proveniente da allevamenti nell'areale designato dalla DOP. Il sapore è fragrante, caratteristico, dolce, con note di noci e nocciole. Palatabile e avvolgente. La pasta è compatta, granulosa, ma mai secca, con lievissima occhiatura rada e regolare. **Stagionatura che è di almeno 120 giorni, ed esalta le sue caratteristiche senza mai raggiungere note troppo piccanti**, in virtù della qualità dei lattici di origine e della capacità del casaro.



STAGIONATURA:
120/150 giorni

SAPORE:
profumo e sapore intensi
con garbo, note di frutta
secca a guscio

PASTA:
compatta, granulosa, ma
fondente, mai secca

CROSTA:
sottile di colore giallo,
uniforme, liscia,
compatta



OVINO



Il latte intero di origine toscana si impreziosisce con brisure di tartufo nero estivo.
La pasta è compatta e leggermente friabile, di colore avorio con venature scure date dalle scaglie di tartufo.
Al taglio sprigiona un profumo intenso e inconfondibile, dove le note lattiche del pecorino si fondono con l'aroma deciso e persistente del tartufo.

Pecorino al Tartufo

Toscana

COD. 42125 - 1,3 kg



STAGIONATURA:
90 giorni

SAPORE:
note lattiche intense
unite all'aroma del tartufo

PASTA:
compatta, con tartufo in
cagliata

CROSTA:
dura, irregolare



PECORINO

Monteveronese d'Alleva di Malga DOP

Monti Lessini
Veneto

COD. 42346 intero su ordinazione - 6/8 kg

COD. 42348 1/4 forma - 1,5/2 kg

COD. 42347 1/8 forma - 700/1000 g

Latte vaccino parzialmente scremato **prodotto esclusivamente quando le mandrie sono in alpeggio**, nel periodo che va da circa fine maggio a settembre, in base alle condizioni meteo. Siamo nelle montagne del veronese.

La versione di malga si distingue per la produzione artigianale estiva, quando il bestiame si nutre di erbe e fiori spontanei che donano al formaggio profumi e aromi unici.

Formaggio a latte crudo fra i più prestigiosi della tradizione italiana, ha una pasta caratterizzata dal colore giallo proprio grazie all'alimentazione al pascolo.

Stagiona almeno 12 mesi, arriva solitamente a 18. Alla degustazione rivela un sapore deciso, con sentori di burro maturo, sfumature di fieno e di erbe aromatiche.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
12-18 mesi

SAPORE:
deciso, con sentori di
burro maturo, sfumature
di fieno e di erbe
aromatiche.

PASTA:
semidura, compatta

CROSTA:
naturale, dura, di colore
bruno-ocra



VACCINO



Il formaggio di alpeggio per eccellenza, simbolo della tradizione casearia valtellinese.

Formaggio a latte crudo. Prodotto esclusivamente durante l'estate, in alpeggio, dove il bestiame si nutre di erba fresca. Lavorato esclusivamente nelle malghe di alta quota. "Bitu" significa "perenne" e richiama l'attitudine di questo formaggio all'invecchiamento.

La pasta è compatta, di colore paglierino, e il sapore è ricco e complesso, con note che si intensificano con la stagionatura, che può durare anche oltre dieci anni.

Bitto DOP

*Valtellina
Lombardia*

COD. 42004 forma intera - 10 kg

COD. 42003 1/4 forma - 2,5 kg



STAGIONATURA:
almeno 70 giorni

SAPORE:
deciso, molto aromatico

PASTA:
compatta, elastica,
fondente al palato,
granulosa con la
stagionatura

CROSTA:
sottile e non trattata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Ragusano DOP

*Territorio Ibleo
Sicilia*

COD. 42135 - 13 kg

COD. 42136 spicchio - 250 g

Formaggio a pasta filata, da latte vaccino intero e crudo.

Da disciplinare la lavorazione è artigianale e avviene solo con strumenti in legno. La forma si presenta leggermente deformata a causa della corda che la tiene sospesa durante la stagionatura.

Le vacche, di razza Modicana, pascolano prevalentemente nel territorio Ibleo. Si alimentano in primavera ed estate di erbe spontanee o da erbai coltivati. I foraggi in esubero integrano il pascolo nelle stagioni successive.

Dolce nei primi mesi di stagionatura, con la maturazione accentua i sentori erbacei e una piccantezza contenuta.



STAGIONATURA:
60/90 giorni

SAPORE:
Sentori erbacei da
pascolo, piccantezza
mai invadente

PASTA:
filata, compatta

CROSTA:
dura, ambrata



VACCINO



A LATTE CRUDO



Formaggio a latte ovino intero, crudo, aromatizzato con zafferano e pepe in grani.
Siamo a Enna, cuore della Sicilia. Il caseificio, a 700 m sul mare, è circondato da pascoli e campi di cereali.
Gli ovini, di razza Comisana, pascolano tutto l'anno su un'estensione di 95 ettari di terreni.
Primavere piovose ed estati umide, coprono il territorio di una ricca vegetazione a macchia mediterranea, con forte presenza di finocchietto e rosmarino. Lo zafferano è prodotto dall'azienda stessa.
Stagionato su assi di legno è aromatico e dolciastro nei primi mesi di stagionatura.
Più maturo, si fanno evidenti le note aromatiche e piccanti.

Piacentinu Ennese **DOP**

*Monti Erei - Valle del
Dittaino - Sicilia*

COD. 42133 - 3,5/4 kg

COD. 42134 spicchio - 450/500 g



Presidio
SlowFood

STAGIONATURA:
almeno 90 giorni

SAPORE:
complesso, armonico,
floreale

PASTA:
semidura, compatta, color
giallo oro

CROSTA:
dura, irregolare



PECORINO



A LATTE CRUDO

Branzi

*Val Brembana
Lombardia*

COD. 42027 - 7 kg

COD. 42025 1/2 forma - 3,5 kg

COD. 42024 spicchio - 1,7 kg

Il tipico formaggio latteria della Val Brembana rivisitato dall'esperienza dei casari della Val Taleggio che lo lavorano interamente a latte crudo.

La pasta semicotta determina l'elasticità tipica di questo formaggio che può presentare un occhio più o meno rotondo a seconda della flora lattica naturalmente presente.

In questa versione viene stagionato almeno 5 mesi.

Ha un sapore ricco, intenso e aromatico, con note di erbe e fieno.



STAGIONATURA:
almeno 150 giorni

SAPORE:
dolce, caratteristico, con
note di fieno di media
intensità

PASTA:
morbida ed elastica,
con occhiatura media
irregolare

CROSTA:
sottile, liscia, di color
paglierino



VACCINO



A LATTE CRUDO



Formaggio pregiato, prodotto esclusivamente nei mesi estivi **sopra i 1.500 metri di altitudine**, nei pascoli **incontaminati della Valle d'Aosta**. Qui le vacche si nutrono di **erbe spontanee ricche di aromi**, che conferiscono al latte crudo un **profilo unico, complesso e intenso**. Il latte deve essere lavorato entro poche ore dalla mungitura.

La pasta semicotta è fondente, morbida, elastica. Il sapore ricco, persistente con sentori erbacei e floreali. **La stagionatura si protrae per almeno 3 mesi in grotte a roccia viva**, con un elevato grado di umidità.

Fontina DOP di alpeggio

Valle d'Aosta

COD. 42137 forma intera - 8 kg

COD. 42138 1/4 forma - 1 kg



STAGIONATURA:
almeno 90 giorni
in grotta

SAPORE:
ricco, persistente. con
sentori erbacei, floreali

PASTA:
semicotta, fondente,
morbida e elastica

CROSTA:
sottile e regolare



VACCINO



A LATTE CRUDO



Casera DOP Stravecchio

*Valtellina
Lombardia*

COD. 40006 forma intera - 6 kg

COD. 42077 1/4 forma - 1,5/2 kg

Un classico della Valtellina, questo **Casera Stravecchio si distingue per una stagionatura che arriva a 300 giorni**. Gli ambienti di stagionatura sono freschi e umidi. Le forme vengono regolarmente girate e trattate su assi di legno di abete. Ne deriva un sapore deciso e complesso, con marcate note di frutta secca, burro fuso, erbe di montagna. La pasta è compatta, leggermente friabile, di colore giallo ambrato intenso e una piacevole piccantezza finale.



STAGIONATURA:
300 giorni

SAPORE:
deciso, con marcate note
di frutta secca, burro fuso,
erbe di montagna

PASTA:
compatta,
leggermente friabile

CROSTA:
Naturale, dura-asciutta,
talvolta con leggere
fioriture



VACCINO

In Valtaleggio il termine Roccolo individua una costruzione a forma cilindrica, un tempo utilizzata dai cacciatori come postazione per la caccia con le reti. Da qui prende il nome.

Questo formaggio a latte vaccino presenta una peculiarità: è a maturazione centripeta, ovvero dall'esterno verso il cuore. Questo contribuisce a donare alla pasta una leggera burrosità nella parte esterna mentre al centro rimane bianca e friabile. **Il gusto è così duplice: estremamente intenso e dolce nella parte esterna e leggermente acidulo e fresco verso il centro.** La stagionatura media è di 6 mesi.

Roccolo della Valtaleggio

*Valtaleggio
Lombardia*

COD. 42043 - 2,5 kg

COD. 42078 300/350 g - il piccolo



STAGIONATURA:
180 giorni

SAPORE:
deciso, con sentori di
burro maturo, sfumature
di fieno e di erbe
aromatiche

PASTA:
a maturazione centripeta:
burrosa-gessosa

CROSTA:
sottile e rugosa,
di colore bruno



VACCINO



4





11

gli Erborinati

Gorgonzola Dolce *DOP Extracremoso*

Novarese
Piemonte

COD. 42309 - 10/12 kg

COD. 42311 1/2 forma - 5/6 kg

COD. 42312 1/4 forma - 2,5/3 kg

Vi offriamo un gorgonzola davvero artigianale, **prodotto con latte vaccino intero proveniente da allevamenti ubicati esclusivamente in provincia di Novara**. Il processo produttivo è quello di una volta che non spinge sulle automazioni, ma investe ancora nella sapienza dell'uomo e nei tempi necessari per far lavorare gli enzimi e sviluppare le muffe. **Durante la fase di stagionatura le forme vengono rivoltate periodicamente sulle assi di legno**, dopo essere state forate sulle due facce per permettere lo sviluppo dell'erborinatura.

Portiamo la stagionatura a 80 giorni. Oltre il minimo consentito di 50 giorni.

Per questo sappiamo di offrire una cremosità senza pari, e una pasta dalla struttura elastica con un gusto dolce e avvolgente.



STAGIONATURA:
almeno 80 giorni

SAPORE:
dolce, avvolgente,
leggermente piccante,
caratteristico

PASTA:
extra-cremosa,
strutturata, elastica

CROSTA:
rugosa, umida, aspetto
rosato arancione
senza screpolature o
spaccature



VACCINO

Il nostro Gorgonzola piccante, compatto, deciso, ma comunque soave ed armonico è un gorgonzola artigianale prodotto con solo latte vaccino intero proveniente unicamente dagli allevamenti ubicati in provincia di Novara. Per questa lavorazione viene utilizzato un particolare tipo di caglio di vitello in pasta e una miscela selezionata di fermenti e spore di Penicillium. Particolare cura è prestata alla salatura a secco manuale. Fascette e tavole di stagionatura sono rigorosamente in legno in celle a temperatura e umidità modificate in base alla fase di maturazione. Dopo la fase di stagionatura di 3 mesi come da disciplinare Dop, passa a una cella di affinamento dove viene portato a 4-5 mesi di stagionatura.

Gorgonzola piccante DOP

*Novarese
Piemonte*

COD. 42310 - 10/12 kg

COD. 42313 1/2 forma - 5/6 kg

COD. 42314 1/4 forma - 2,5/3 kg



STAGIONATURA:
minimo 120 giorni

SAPORE:
armonico, intenso,
piccante, deciso

PASTA:
compatta e sostenuta

CROSTA:
rugosa, aspetto
rosato arancione senza
screpolature
o spaccature.



VACCINO

Deliblù

*Valsassina
Lombardia*

COD. 42305 - 5 kg

COD. 42322 1/2 forma - 2 kg

Solo latte di montagna per questo erborinato piccante di capra. Siamo nel territorio della Valsassina.

La tecnica produttiva è molto simile a quella del gorgonzola. La consistenza della pasta è soda, cremosa e uniforme, con la presenza delle tipiche venature blu del *Penicillium Roqueforti*.

Il gusto sapido e i profumi stuzzicanti conferiti dalle muffe si abbinano armonicamente al caratteristico sapore del latte caprino di montagna.

La stagionatura arriva ai 60 giorni, durante i quali il formaggio sviluppa un profilo aromatico complesso, con sentori di sottobosco, erbe aromatiche e una leggera nota animale.



STAGIONATURA:
60 giorni

SAPORE:
sapido, aromatico,
leggermente piccante

PASTA:
erborinata, soda,
compatta,
friabile, cremosa e
uniforme

CROSTA:
crosta umida
leggermente
rugosa



CAPRINO



Gli allevamenti di bufala che danno origine a questo formaggio erborinato, si trovano nell'areale delle valli bergamasche. **I capi di bufala sono alimentati con foraggi prodotti nella stessa azienda agricola. La sala mungitura è adiacente al caseificio.**

La pasta è tendenzialmente burrosa, attraversata dalle irregolari venature blu delle muffe nobili. Il profumo è deciso, con note di latte maturo e muffe, che con il progredire della stagionatura si arricchiscono di sentori di sottobosco e fungo. **Il sapore è intenso e lungo nel finale, equilibrato dalla rotondità del grasso tipico del latte di bufala.** La stagionatura minima è di 90 giorni, ma il formaggio esprime il meglio delle sue qualità sensoriali dopo sei mesi.

Blu di Bufala

*Bergamasca
Lombardia*

COD. 42255 - 6 Kg

COD. 42256 1/2 forma - 3 kg

COD. 42257 1/4 forma - 1,5 kg



STAGIONATURA:
minimo 90 giorni

SAPORE:
intenso, equilibrato dalla
rotondità del grasso del
latte di bufala

PASTA:
erborinata, burrosa,
densa, fondente

CROSTA:
asciutta, rigata



BUFALINO

Blu di Capra

*Valsesia
Piemonte*

COD. 42303 - 4/5 kg

COD. 42318 1/2 forma - 2 kg

Piemonte, alta Valsesia, è questa l'origine del latte che genera il Blu di Capra., un formaggio ad **erborinatura naturale** di grande lignaggio. **Dopo la foratura, durante la seconda fase della stagionatura, vengono affiancati dei pani di segale alle forme avviando la formazione delle spore.** Queste vengono attratte naturalmente dall'asciugatura della pasta e permettono il manifestarsi delle caratteristiche striature bluastre.

Si tratta di un formaggio dal grande equilibrio gustativo, che si compie fra note ircine delicate e avvolgenti. L'erborinatura naturale è inizialmente poco accentuata. Con l'avanzare della stagionatura, le venature aumentano la loro presenza, veicolando complessità aromatica e un tono leggermente piccante.



STAGIONATURA:
almeno 60 giorni

SAPORE:
dolce, intenso, aromatico,
leggermente piccante

PASTA:
erborinatura naturale,
umida e cremosa al
cuore, più compatta nel
sottocrosta

CROSTA:
rugosa
a maturazione naturale



CAPRINO



A LATTE CRUDO



Solo latte intero da greggi che pascolano nell'areale di Foiano della Chiana, Siena. Il benessere animale e un latte che arriva in brevissimo tempo al caseificio sono all'origine di questo peculiare erborinato di pecora.

Pasta erborinata, compatta e elastica.

Il sapore è intenso, pieno e persistente, con note burrose, leggermente piccanti e sentori di sottobosco.

Blu di Pecora

*Val di Chiana
Toscana*

COD. 42130 - 3 kg



STAGIONATURA:
120 giorni

SAPORE:
pieno, persistente,
sottobosco

PASTA:
erborinata, compatta
elastica

CROSTA:
sottile e rugosa



OVINO

5





11

gli Speciali

Caciocavallo Podolico giovane

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 42060 - 2/2,2 kg

Questo Caciocavallo è prodotto **esclusivamente con latte da vacche di razza Podolica**. Latte prezioso e peculiare. La Podolica infatti produce poco latte, ma particolarmente ricco di proteine e grassi nobili. Latte di transumanza! Il nostro produttore è rimasto tra i pochissimi a praticare questa antica pratica. **Lungo i tratturi, ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Sfruttando tutta la ricchezza dei prati polifiti su cui le vacche pascolano, spostandosi.** Questo caciocavallo podolico a latte crudo, riflette le note erbacee e floreali e nel tempo acquisisce profumi complessi e persistenti, di pascolo e di macchia mediterranea: quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.

La stagionatura di questo giovane formaggio si protrae dai 2 ai 4 mesi.



STAGIONATURA:
60/120 giorni

SAPORE:
soave, caratteristico,
di latte e pascolo

PASTA:
semidura, filata

CROSTA:
abbastanza dura, spessa
e liscia, colore giallo



VACCINO



A LATTE CRUDO

Questo Caciocavallo è prodotto **esclusivamente con latte da vacche di razza Podolica**. Latte prezioso e peculiare. La Podolica infatti produce poco latte, ma particolarmente ricco di proteine e grassi nobili. Latte di transumanza! Il nostro produttore è rimasto tra i pochissimi a praticare questa antica pratica. **Lungo i tratturi, ogni anno sposta la sua mandria dal Molise alla Puglia. Sfruttando tutta la ricchezza dei prati polifiti su cui le vacche pascolano, spostandosi.** Questo caciocavallo podolico a latte crudo, riflette le note erbacee e floreali e nel tempo acquisisce profumi complessi e persistenti, di pascolo e di macchia mediterranea: quali il finocchio selvatico, la liquirizia e il mirto di cui si nutrono le mucche.

La stagionatura di questo riserva si protrae dai 7 ai 12 mesi.

*Caciocavallo
Podolico
riserva*

Dall'Appennino

Molisano al Gargano

COD. 40061 - 1,7/2 kg



STAGIONATURA:
210/360 giorni

SAPORE:
intenso, aromatico con
note erbacee balsamiche

PASTA:
dura, filata

CROSTA:
dura, irregolare,
tendente al giallo ocre



VACCINO



A LATTE CRUDO

Manteca Podolica

*Dall'Appennino
Molisano al Gargano*

COD. 40062 - 250/350 g

Formaggio a pasta filata prodotto con **latte di vacca Podolica**. La manteca è un prodotto dell'antica tradizione casearia meridionale **la cui produzione era legata, in passato, alla necessità di conservare il burro per un periodo che fosse il più lungo possibile**, in modo tale da poterlo mantenere cremoso e profumato fino al momento dell'utilizzo. Il sapore è deciso, dolce ed aromatico. È particolarmente apprezzata quando, aperta la pasta esterna, il burro interno viene spalmato su fettine di pane caldo che permette di liberare il delicato aroma.



STAGIONATURA:
180 giorni

SAPORE:
dolce, sapido e con note
erbacee

PASTA:
morbida, burrosa

CROSTA:
forma bilobata, crosta
liscia color nocciola,
pasta color paglierino



VACCINO

Formaggio tipico della Val Taleggio, ormai prodotto solo da pochissimi e con tecniche antiche.

Latte crudo di razza Bruna e doppia pasta di stracchino.

Il segreto è nelle due mungiture e nelle due cagliate. Una del giorno prima, lasciata acidificare. L'altra fresca del mattino. Le cagliate vengono poi unite e nel corso della stagionatura, **il loro diverso grado di acidità favorisce la formazione di microfessure.** Le forme vengono stagionate in cantine umide e fresche, dove **le muffe presenti nell'ambiente si sviluppano spontaneamente all'interno delle microfessure.** Durante la stagionatura, le forme vengono forate con aghi metallici per facilitare la penetrazione dell'aria e la crescita delle muffe naturali, già presenti nell'ambiente o nel latte. **Ne risulta un gusto pieno, intenso, con le caratteristiche note di fieno.**

Strachitunt DOP

*Val Taleggio
Lombardia*

COD. 42306 - 4/5 kg

COD. 42037 1/2 forma - 2,5 kg

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
minimo 70 giorni

SAPORE:
pieno, aromatico, intenso,
con caratteristiche note
di fieno

PASTA:
erborinatura naturale,
cruda, morbida, elastica,
acquista compattezza con
la stagionatura

CROSTA:
lavata, classiche
venature verdi/brune
nella pasta, appena
percettibili dopo 70
giorni, più presenti con
la stagionatura



VACCINO



A LATTE CRUDO

Pecorino di Farindola

*Parco Nazionale del
Gran Sasso e Monti
della Laga - Abruzzo*

COD. 42116 - 1,2/1,6 kg

Il Pecorino di Farindola è un caso unico ed originale. La sua produzione avviene sul versante orientale del Parco Nazionale del Gran Sasso.

La sua preparazione è la sola al mondo **che prevede l'utilizzo del caglio di maiale** in luogo di quello di vitello o di origine vegetale. **La mungitura è manuale, da ovini allevati allo stato brado per buona parte dell'anno. La stagionatura va da un minimo di 8 mesi fino a oltre un anno.** La crosta viene lavata spesso, con un'emulsione di olio extravergine di oliva e aceto. Ha profumi legati al sottobosco e un gusto di grande equilibrio, bilanciato fra una piccantezza misurata e un sapore di latte ovino, addolcito dall'utilizzo del caglio di maiale.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
prodotto
stagionale.
Da 240 a 360
giorni e oltre

SAPORE:
pastoso, equilibrato,
leggermente piccante
con note dolci, muschiate,
profumo di sottobosco,
fungo, muffe nobili

PASTA:
granulosa, giallo
paglierino, leggermente
umida anche dopo lunga
stagionatura

CROSTA:
gialla, con la
stagionatura diventa
color marroncino
zafferano, striata



PECORINO



A LATTE CRUDO



Latte toscano, da pascoli maremmani di altissima qualità. Per stagionare viaggia verso le fosse di arenaria nel cuore dell'Appennino centrale, a Talamello.

Dopo 100 giorni dalla sua produzione, il cacio viene avvolto in sacchi di lino e poi calato dentro le fosse rivestite da paglia di orzo, tenera e aromatica. I caci vengono introdotti uno ad uno.

La fossa viene sigillata così da creare un ambiente privo di ossigeno. Dopo tre mesi il formaggio viene estratto. Sformato, simile a una pietra preziosa. La pasta, compatta e friabile, varia dal bianco avorio al giallo paglierino. Il profumo è complesso e penetrante, con sentori di cantina, sottobosco, fieno e cuoio. Al palato, il sapore è robusto e persistente, mai troppo piccante. Una leggera acidità ne amplifica la ricchezza aromatica.

Pecorino di Fossa Ambra di Talamello

*Val Marecchia
Appennino Romagnolo*

COD. 42119 - 1,2 kg



STAGIONATURA:
100 giorni in assi
di faggio e 90
giorni in fossa

SAPORE:
robusto e persistente,
mai troppo piccante.

PASTA:
compatta, densa, piena

CROSTA:
sottile e irregolare
per la fermentazione
anaerobica



OVINO

Castelmagno di alpeggio DOP

Valle Grana
Piemonte

COD. 40032 forma intera - 5 kg

COD. 42030 1/2 forma - 2,5 kg

COD. 42031 spicchio - 1 kg

Questo formaggio leggendario si produce solamente in un ristretto territorio della Valle Grana e solo nel periodo d'alpeggio tra maggio e ottobre, con lavorazione di latte crudo vaccino.

I pascoli sono situati al di sopra della borgata di Valliera fra 1600 e 1900 metri di altitudine e vantano una varietà di oltre 400 erbe e fiori che ne caratterizzeranno il sapore inimitabile. La stagionatura avviene in grotte di pietra scavate nel complesso di antiche baite della borgata di Valliera. La pasta è inizialmente di colore avorio e morbida, mentre con la maturazione acquista più compattezza e un colore più ambrato, a volte con infiltrazioni blu-verdastre dovute allo sviluppo di erborinature naturali.

Presidio
SlowFood



STAGIONATURA:
prodotto
stagionale.
Da 120 a 360 giorni
e oltre

SAPORE:
strutturato, robusto,
complesso con
lievi note piccanti. Sentori
di erbe e fieno

PASTA:
semidura con possibile
erborinatura naturale

CROSTA:
sottile, rugosa,
dall'avorio all'ocra, con
possibili fioriture



VACCINO



A LATTE CRUDO

11

The logo for 'MANGIAR BENE' features a stylized white symbol above the brand name. The symbol consists of three vertical, slightly curved lines that resemble a stylized 'M' or a set of three columns. Below the symbol, the words 'MANGIAR' and 'BENE' are stacked in a clean, white, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned to the right of the word 'BENE'. The logo is centered within a dark brown horizontal band.

**MANGIAR
BENE®**

ilmangiarbene.it



gli Affinati



M
MANGIAR
BENE®

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro

Antonello Egizi lavora con il tempo e con il palato. Nel suo mestiere scava, cerca e rievoca i sapori custoditi nei cassetti della sua memoria.

Aprire quello degli spirits, ne trova a centinaia: i Rum speziati, agricoli o selvaggi, i Gin più aromatici o secchi e ancora ricette antiche di liquori prodotti dai monaci Certosini.

Si muove sugli altipiani degli Appennini o sui pascoli alpini. Sonda i profumi evocativi dei fiori di montagna e delle erbe aromatiche: l'elicriso, il meliloto, il fiordaliso, la calendula...

Dal suo archivio riemergono vecchie conoscenze, come il cacao coltivato su isole sfiorate dalla linea dell'Equatore, o il tabacco Kentucky delle piantagioni toscane.

Antonello dirige il fraseggio tra questi ingredienti e il loro combinarsi con le caseine. Interroga il tempo, chiedendogli come intende trasformarle.

Un'attività costante quella dell'affinare, perché il formaggio è un prodotto vivo e questo ce lo ricorda in continuazione. Domanda di essere curato, con i ritmi e i gesti dell'artigiano.

Ogni forma chiede di essere amata, conosciuta e seguita in ogni fase dell'affinamento, dove ad ogni diverso grado, assume note e aromi che prima non esistevano.



gli Affinati



Antonello Egizi è un affinatore peculiare e unico. Ha tracciato una strada nel mondo degli affinati e quella strada è decisamente la sua.

In tre decenni di carriera ha ricevuto premi e riconoscimenti in Italia e all'estero.

Le sue origini sono abruzzesi, negli ultimi anni l'Umbria è per lui una seconda patria. L'Appennino Centrale ha da sempre una forte influenza nel suo modo di intendere l'affinamento dei formaggi.

La sua curiosità lo ha portato tuttavia a esplorare rotte del gusto anche molto lontane dalle sue origini.

Il lavoro di Antonello si fonda solo su formaggi di alto livello.

La sua ricerca non si è mai fermata e ogni anno continua a creare affinati rari e preziosi.

M
MANGIAR
BENE
Antonello Egizi
#Ucciaciaro

Antonello Egizi

11

1



i Freschi

11

Rosso di Sera

Mix di erbe di montagna secche, Olio evo, Mix di fiori, Annatto

Perché nasce Rosso di Sera? Per esaltare i sentori di erbe e fiori già presenti nei preziosi latti con cui è fatto questo formaggio. Sulla faccia superiore della forma si ricrea così un micro-prato fiorito di biodiversità, come quella, ricchissima, degli altipiani del nostro Appennino.

Erbe di montagna e fiori eduli si fondono al palato quando incontrano la pasta tenera e cremificante all'interno. Sentori erbacei e balsamici che concertano con il sapore dei latti pregiati e della panna.

Una gioia anche al visivo, con un prato colorato sulla faccia e il rosso aranciato di un tramonto sullo scalzo.

La crosta lavorata con l'annatto, colorante naturale di origine vegetale, è edibile e arricchisce l'esperienza.

Abbinamento consigliato: una bollicina non molto strutturata.

Una base che nasce secondo tecniche antiche, tipiche delle malghe alpine. Viene trattato in crosta con carbone vegetale e, solo sulla faccia superiore, con fiori eduli e polvere di pomodoro. È questo l'ingrediente che regala dolcezza e che ne favorisce la maturazione. Si apprezza così una consistenza morbida e cremosa.

Ricco, aromatico, con un carattere distintivo, in equilibrio tra l'acidità leggera del latte di capra e la dolcezza estiva del pomodoro, unita alle piacevoli note floreali.

Abbinamento consigliato: un vino rosso di buona struttura, o una vendemmia tardiva di Vermentino di Gallura.

Il Garibaldino

Carbone Vegetale, Polvere di pomodoro, Mix di fiori



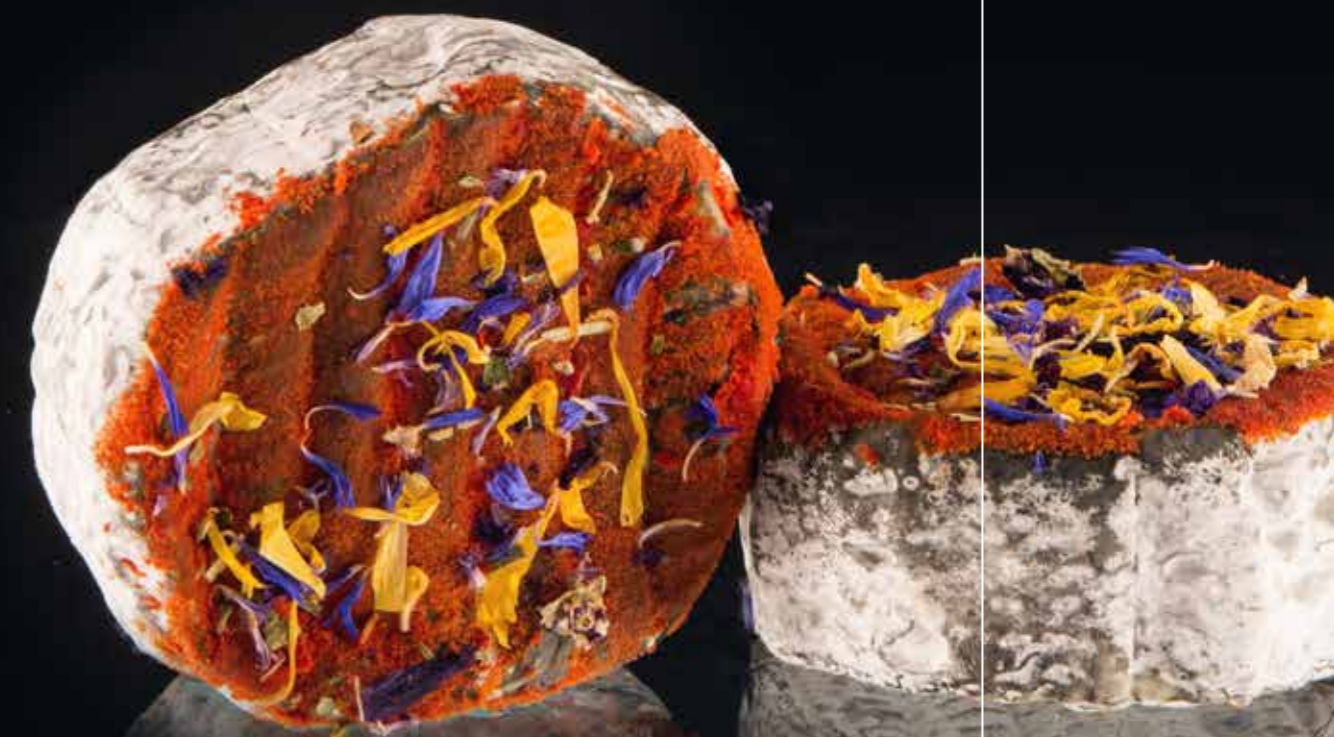
BASE:
A CROSTA LAVATA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO



COD: 43002 - 250/300 gr
forma intera



BASE:
ROBIOLINA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43001 - 2x180/200 g



Caraibi

Cacao amaro, Fave di cacao Claudio

Corallo, Rum agricolo chiaro di Haiti Clairin Sajous, Fiordaliso

Un Camembert di bufala dal cuore morbido. Questa è la mappa su cui si disegnano le rotte di questa navigazione. Rotte caraibiche! L'affinamento si avvia con del Rum agricolo bianco. Un distillato rustico e selvaggio, tradizionale di Haiti. Una perla, un presidio Slowfood. Uno spirito che sprigiona sentori decisi di canna da zucchero, di spezie e frutti tropicali. Si prosegue poi con polvere e minuti frammenti di puro cacao crudo. La dolcezza del latte di bufala viene così equilibrata dal gradevole amaro del

cacao. Le fave frammentate aggiungono una consistenza complementare alla scioglievolezza del formaggio. Una cremosità sulla quale il Rum ha lavorato segretamente.

Il viaggio torna infine al porto di origine, alla dolcezza da cui era partito: quella del latte di bufala.

Abbinamento consigliato: Sherry fino dagli aromi raffinati e complessi, Vermut extra dry delicato e aromatico.

Si parte da uno stracchino di latte vaccino stagionato, con tartufo in pasta. La crosta lavata di questo formaggio viene massaggiata con aglio nero fermentato. Non temete! La fermentazione azzerà gli effetti indesiderati dell'aglio. Esalta, invece, le note balsamiche e caratteristiche dell'aglio nero che si combinano con il meliloto, ovvero le punte di fieno. Questo fraseggio dona gusto umami al formaggio e si produce in un testa a testa equilibrato con il tartufo all'interno della pasta, morbida e fondente.

Il profumo stuzzicante e i colorati fiori eduli completano il coinvolgimento dei sensi. La crosta è edibile e parte essenziale dell'esperienza gustativa. In superficie può presentarsi una microflora del tutto naturale e nobile.

Abbinamento consigliato: vino rosso corposo, giovane, con tannini pronunciati.

Il Bruno

Aglio nero, Meliloto, Mix di fiori



BASE:
CAMEMBERT DI
BUFALA

PASTA:
MOLLE

BUFALINO



COD: 42338 - 250/300 g
forma intera



BASE:
LAVORAZIONE IN
STILE STRACCHINO

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD: 43030 - 300/400 g
forma intera





21

Ricordo d'Estate

*Essenza di limone,
Rosmarino*

È un formaggio dal profumo molto intenso, contrapposto a un sapore gentile e delicato. Ci si trovano sensazioni di burro fuso e frutta secca tostata. In affinamento vengono dosate le essenze agrumate del limone e quelle balsamiche degli olii essenziali del rosmarino. Sulla mappa ci portiamo alle tipiche latitudini che segnano le coste del Mediterraneo, al ricordo di una fresca e profumata estate.

La cremosità della pasta è dovuta soprattutto alla presenza di latte ovino. La crosta è completamente edibile e leggermente fiorita.

Abbinamento consigliato: vini bianchi macerati, vini rossi poco tannici.

Il percorso parte da una base di latte vaccino della Valtellina e qui, presto, si affacciano gli aromi della crema di latte biologica. Irrompe poi la radice di liquirizia coinvolgendo l'olfatto ancora prima del palato. Un ventaglio di sentori confondono i sensi. Ecco i lampi della nota alcolica: è la Vodka che si fa strada tra le suadenti curve del caramello salato.

La sensazione iniziale di un prato di margherite, in primavera, conclude in un complesso concertare di sapori.

Abbinamento consigliato: metodo classico pas dosè o nature, vini rosati fruttati.

Liquirì

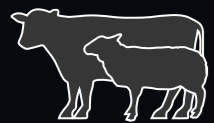
*Polvere di radice di
liquirizia, Vodka al
caramello salato
Stolichnaya*



BASE:
CACIOTTINA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO



COD: 42340 - 200/250 g
forma intera



BASE:
CACIOTTA A
CROSTA FIORITA

PASTA:
MOLLE

VACCINO



COD: 43020 - 400/500 g
forma intera



Acquerello

*Polvere di radice di
liquirizia,
Menta piperita*

Formaggio dalla pasta peculiare: mai occhiata e che tende al gessato, ma in modo disomogeneo, tanto che nel sotto-crosta si ammorbidisce fino a cremificare. Uno stile che ricorda quello delle robiole.

La formina è cosparsa di polvere di radice di liquirizia e menta piperita, così da bilanciare un leggero sentore animale e dare freschezza in fase di degustazione. L'affinamento pur deciso, non intacca la sapidità del formaggio. I sentori di media persistenza di erba fresca e di burro restano

ampiamente percepibili.

La crosta è sottilissima, rugosa e umida. Il risultato del lavoro di due fattori: il *penicillium candidum* propagato all'esterno e la spiccata umidità del prodotto.

Il risultato è davvero inedito e funzionale nel lasciare pulito il palato e predisporlo al prossimo assaggio.

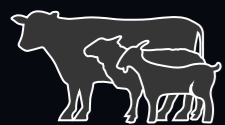
Abbinamento consigliato: vini bianchi ben strutturati o un Metodo Classico Brut.



BASE:
IN STILE ROBIOLA

PASTA:
MOLLE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43003 - 250 g
forma intera



21

2



i Semistagionati

11

Safarà

Cartamo, Zafferano

Una caciotta mista prodotta con latte di vacca e di pecora.

In affinamento questa pasta morbida, ma compatta, viene arricchita dal sapore dello zafferano: terroso, di erba secca e mielato. I pistilli ne colorano di giallo la pasta, mentre la crosta viene conciata con i petali del cartamo.

Oltre che in un tagliere da degustazione trova posto anche nella preparazione di crostini caldi e antipasti.

Abbinamento consigliato: vini aromatici giovani, interessante l'accostamento alle bollicine metodo classico della zona dell' Oltrepò Pavese.

Questo formaggio, realizzato con latte di pecore, è caratterizzato dalla presenza in elevata percentuale di tartufo all'interno della pasta. L'affinamento lavora con un Rum decisamente speziato. La forma viene messa a bagno nello spirito e successivamente avvolta in polvere di cacao. Non è impresa semplice tenere testa al tartufo, specialmente se pregiato, come nel nostro caso. Qui, il Rum e il cacao si intendono a meraviglia con il prezioso tubero e ne enfatizzano i sentori, senza però lasciarsi

intimidire. È ottimo come antipasto oppure su un tagliere a chiudere una proposta degustativa. Si addice alla preparazione di crostini caldi, dal momento che il calore esalta il profumo del tartufo e ravviva la speziatura del rum e del cacao.

Abbinamento consigliato: vin santo dolce invecchiato, passito di pantelleria strutturato

Tartufo Nero

Tartufo, Cacao amaro, Rum speziato



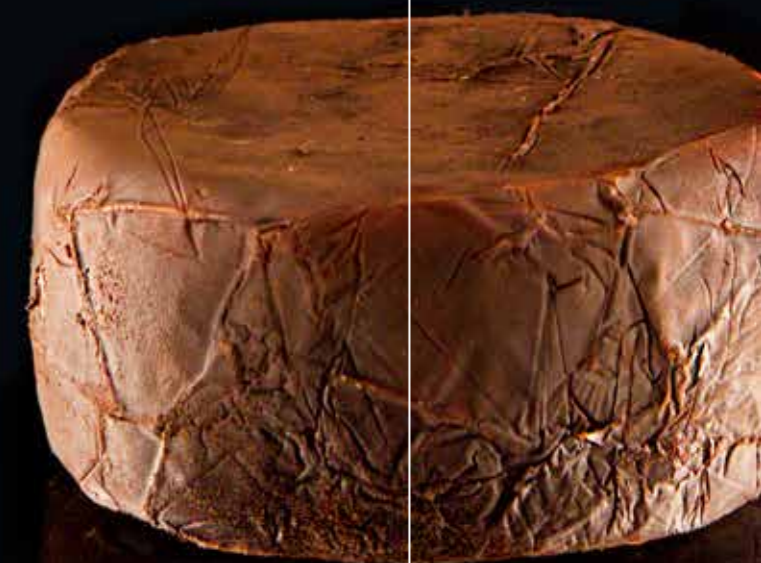
BASE:
CACIOTTA

PASTA:
SEMI STAGIONATO

VACCINO
OVINO



COD: 42372 - 350 g
forma intera



BASE:
CACIOTTA

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD: 42371 - 350 g
forma intera



Fior d'Alpe

*Aglione,
Meliloto,
Mix di fiori eduli*

Si parte da una base a latte crudo, storica e preziosa: l'autentico Stracchino della Valsassina (presidio Slow Food), valle montana dove il latte viene trasformato appena munto, ancora caldo. Latte ottenuto da razza Bruna Alpina, alimentate con foraggio dei pascoli locali.

Le rughe crespose della crosta leggermente muffettata ospitano gli ingredienti di un affinamento da manuale. L'Aglione fermentato gioca sul timbro del balsamico e inganna le note acidule e amare, a volte

presenti in questa base. Il meliloto e i fiori eduli sostengono, amplificano e fanno esplodere i sentori erbacei già presenti in partenza, ma che così assumono un carattere molto più ostinato.

Il risultato è uno stracchino complesso e armonico. Un gioco di equilibri e bilanciamenti che nobilitano l'acidità residua che risulta piacevole e rinfrescante.

Abbinamenti consigliati: vini bianchi dell'Etna, dalla spiccata mineralità.

Formaggio da latte di pecore allevate nell'areale toscano della Val di Chiana. Una crosta sottile, morbida e di colore rosato.

La polvere di meliloto ricopre interamente la faccia e lo scalzo della forma. Il profumo verde del fieno di giugno, appena tagliato è il primo elemento che colpisce i sensi. Ai profumi delle campagne di inizio estate si somma, con discrezione, quello delle essenze agrumate del mandarino verde.

Il lavoro silenzioso e costante dell'affinamento risolve in una pasta

fondente, flessuosa nel sotto crosta e più compatta al centro. Il sapore dolce e burroso risuona perfettamente con quello ricco e aromatico del meliloto e del mandarino.

Si tratta di una passeggiata di inizio estate, in una strada bianca, tra i campi del Centro Italia.

Abbinamento consigliato: sidro di mele secco, vini rifermentati in bottiglia sia bianchi che rossi.

Il Fienile

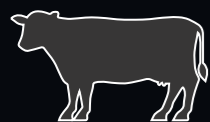
*Mandarino verde,
polvere di Meliloto*



BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD. 43040 - 2 Kg
forma intera

A LATTE CRUDO



COD: 43041 - 400/500 g
spicchio



BASE:
TALEGGIO
DI PECORA

PASTA:
ELASTICA

OVINO



COD: 43055 - 800 g/1 kg
forma intera



Strafico

*Foglie di fico,
Grappa bianca*

Un formaggio di pecora, punteggiato in pasta da gemme di fico. Una scelta che rende elegante un formaggio di origini umili. L'affinamento lavora assecondando la corrente: bagna la crosta con grappa bianca e avvolge la forma in foglie di fico fresche. In questa compagnia, lo lascia stagionare. Ne deriva una pasta liscia e leggermente granulosa, di colore bianco avorio. Al naso spicca il profumo netto del latte di pecora, la nota alcolica dovuta alla grappa e i sentori di fine estate del fico maturo.

La crosta non è edibile.

Lo Strafico, se conservato correttamente, mantiene ed esalta le sue caratteristiche per molti mesi. Ben oltre i 180 giorni.

Abbinamento consigliato: Vini Chardonnay o Riesling.



BASE:
PECORINO
TOSCANO

PASTA:
SEMIDURA

OVINO

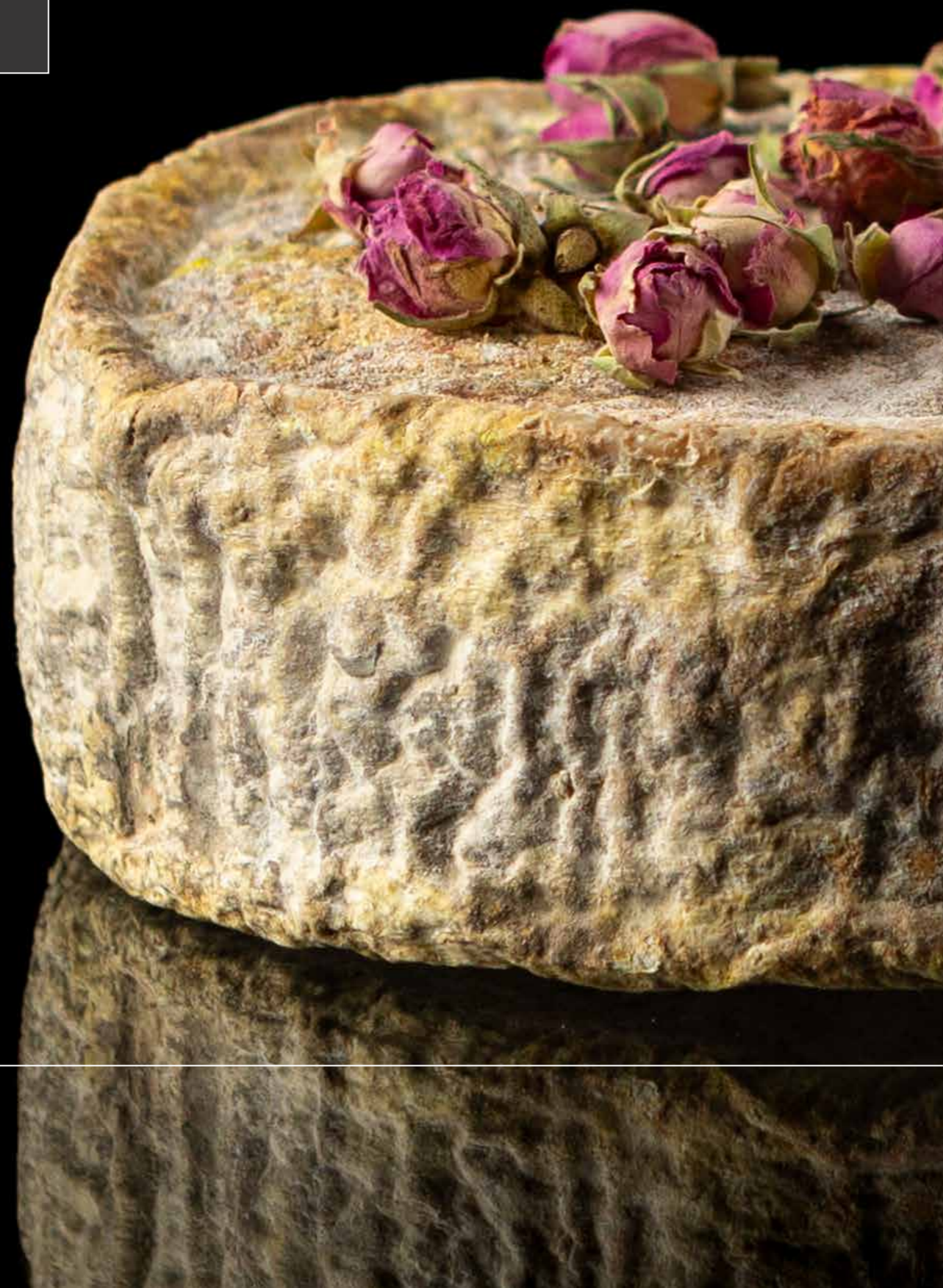


COD: 42374 - 1,3/1,5 kg
forma intera



21

3



gli Stagionati

11

Botticello

*Fieno di primo sfalcio
e erbe montane, in
caratello di rovere*

Latte crudo di pecora da pascoli collinari del Senese. Si parte da qui, per trovare cento giorni più tardi una crosta ambrata che racconta di una stagionatura lunga e scrupolosa, su assi di legno.

L'affinatore sceglie di continuare la maturazione in caratelli di rovere. Alterna le forme di pecorino al fieno di primo sfalcio, quello che accoglie le infiorescenze più profumate dei campi polifiti di montagna. Il soggiorno in botte e fieno si prolunga per sei mesi. Al termine, la crosta edibile incorpora i pigmenti color verde Legnano dalle erbe. L'aroma colpisce senza preavviso.

Il balsamico, la camomilla e le erbe mediterranee si fanno strada fino al cuore della forma, permeandone la pasta con grazia ed eleganza; in pieno accordo con le note erbacee già presenti nel latte crudo.

Sono queste magie di legni e di botaniche.

Abbinamento consigliato:
Verdicchio di Matelica, Fiano di Avellino, Chenin Blanc

Latte di Pezzata Rossa, da un piccolo allevamento nel cuore rurale dell'Italia Centrale. Parte da qui questo affinamento: l'Umbria.

Dallo stesso areale provengono la grappa di Sagrantino che bagna la crosta e l'olio Evo con cui viene massaggiata la forma. La cenere di ulivi da cultivar di Frantoio e Leccino crea sulle superfici una protezione che assorbe l'umidità e abbassa l'acidità in crosta. Una custodia argentata che accompagna l'affinamento per almeno 120 giorni.

Il risultato è una pasta che vira al giallo.

Si fa burrosa e scioglievole, enfatizzando i sentori di caramello e parmigiano giovane, già presenti in un latte di alta qualità.

Al naso arrivano i guizzi aromatici del pepe rosa frantumato che si unisce alla cenere rilasciando i suoi oli essenziali.

La faccia della forma, così, si accende evocando la suggestione di un ciocco di legno ardente.

Abbinamento consigliato:
Chianti Classico, Montepulciano d'Abruzzo, Nobile di Montepulciano, Sagrantino Montefalco.

Cenerentola

*Cenere di Ulivo Umbro,
Grappa di Sagrantino,
Pepe rosa in Grani,
Olio Evo Umbro*

BASE:
PECORINO DEL
SENESE

PASTA:
COMPATTA

OVINO

A LATTE CRUDO



COD. 42103 - 1/1,2 Kg

BASE:
CACIOTTA
DI VACCHE ROSSE

PASTA:
BURROSA

VACCINO



COD. 43013 - 3 Kg

Gin & Rose

*Gin Hendrick's,
Boccioli ed essenza di
Rosa Damascena*

Una toma di capra a latte crudo, pasta semidura. La forma viene salata a secco in superficie e stagionata per un minimo di cinque mesi, in cantina, su assi di abete. L'affinamento ruota intorno al Gin. Uno spirito dalla gradazione alcolica piuttosto alta e molto aromatico, che qui tiene testa e addomestica il latte di capra. L'essenza di Rosa Damascena aggiunge un tocco di eleganza con profumi rotondi e rilassanti. I boccioli essiccati della rosa abbelliscono la faccia della forma.

È un affinamento che può essere prolungato per più di un anno, condizionando il formaggio che con il passare dei mesi risulterà sempre più di carattere. Gli aromi principali che si riscontrano sono erbacei e di fungo porcino.

Abbinamento consigliato: Bourgogne Pinot Noir fruttato, che si accomuna anche per longevità a questo formaggio.

Formaggio presidio slow food prodotto esclusivamente con "latte di malga" raccolto da vacche in alpeggio nel periodo che va da maggio a ottobre.

Il Monte Veronese DOP al naso ricorda il piacevole sentore del burro maturo o cotto, ma anche del fieno e delle erbe aromatiche. L'affinamento va ad esaltare proprio il profumo del pascolo d' alpeggio, e a sottolinearne la parte balsamica, con la menta piperita.

L'utilizzo della grappa barricata gioca di richiamo con i legni pregiati usati in malga per stagionare questo nobile formaggio.

Euforia

*Grappa barricata,
Menta piperita,
Essenza di menta
piperita*



BASE:
TOMA DI CAPRA
STAGIONATA IN
GROTTA

PASTA:
SEMIDURA

CAPRINO



COD: 42373 - 1,2/1,4 kg
forma intera

A LATTE CRUDO



BASE:
MONTE VERONESE
D'ALLEVO DOP

PASTA:
ELASTICA

VACCINO



COD: 43046 - 1,8/2 kg
spicchio



A LATTE CRUDO





21

4



gli Erborinati

11

Blu Amaranto

*Arancia di Sicilia,
Zafferano,
Mandorle*

Formaggio maturato circa 2 mesi, prodotto con il mix di tre latti: vacca, pecora e capra. Erborinato affinato con arance siciliane ed il loro sciroppo di governo, mandorle e zafferano. Il tutto in crosta.

Il risultato è un formaggio con pasta compatta e molle, leggermente umida.

In fase di affinamento lo sciroppo si fa strada dalla crosta alla pasta interna. Le muffe nobili del Blu accolgono le caratteristiche agrumate delle arance e la dolcezza dello sciroppo. La tessitura densa, aromatica e

vellutata dello zafferano leviga l'esuberanza della stagionatura. La mandorla in scaglie completa il quadro con la sua dolce croccantezza.

Un formaggio da servire in ogni porzione con i pezzi di arancia e mandorle che si trovano in crosta sulla faccia superiore.

Abbinamento: Marsala nella sua versione dolce, Moscato di Scanzo.

Formaggio erborinato maturato circa 2 mesi. Il suo sapore è deciso, ma dolce. Viene fatto maturare in un ambiente appositamente ventilato, per favorire il passaggio di ossigeno in modo da avere un perfetto sviluppo delle muffe al suo interno.

Affinato successivamente con erbe e fiori di montagna che donano al formaggio una rotonda aromaticità molto apprezzabile anche all'interno della pasta.

Un incontro tra i sentori dei pascoli di montagna e quello del muschiato e fungino del sottobosco.

Abbinamento consigliato: Passito di Pantelleria da uva Zibibbo.

Alpeggio Blu

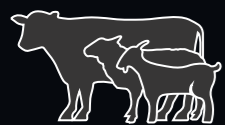
*Mix di erbe di
montagna secche,
Olio evo*



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43005 - 1,8/2 kg
forma intera



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43010 - 1,8/2 kg
forma intera





11

L'Arcistracco

*Polvere di radice di
liquirizia, Anisetta
Rosati*

Formaggio della Val Taleggio prodotto unicamente nei due comuni di Taleggio e Vedeseta e nei territori limitrofi. Antiche le tecniche di produzione tramandate nei secoli: nessuna pastorizzazione e latte da animali che pascolano e crescono nel territorio della valle. Alimentati da erbe o fieno che non abbiano all'interno insilati di mais. L'erborinatura della pasta è naturale, generata da muffe spontanee. Affinamento con radice di liquirizia polverizzata e liquore di anice. Il suo sapore deciso dal carattere

fiero viene mitigato dai toni balsamici della liquirizia e dalla dolcezza del liquore Anisetta. Evidenti i contrasti dolce-piccante; il gusto si fa molto strutturato nella stagionatura. È uno di quegli assaggi che capita raramente di trovare. Un incontro che va festeggiato.

Abbinamento consigliato: vini muffati o passiti, si abbina anche al mondo birraio delle abbazie trappiste.

Formaggio erborinato maturato circa 2 mesi, prodotto con tre latti: vacca, pecora e capra. Striature di blu ben presenti, sviluppate grazie all'uso sapiente delle correnti di aria montana.

In croste viene affinato con essenza di lavanda, dolce e suadente. Coperto poi dal cacao amaro, persistente e elegante. Rifinito infine con boccioli di rosa damascena, profumata ed esotica.

La pasta è quella di un erborinato piccante, dalla struttura compatta, deciso e impetuoso.

L'amaro del cacao e gli effluvi dolci di lavanda e di rosa, si infrangono contro le punte di piccante delle muffe e la sapidità della pasta stagionata. Una pioggia con il sole, ecco cos'è l'Occitano.

Abbinamento consigliato: vino Sagrantino di Montefalco passito che ritorna nelle sue note cioccolatose intense.

L'Occitano

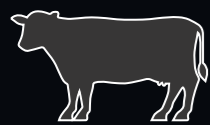
*Cacao amaro,
Essenza di lavanda,
Rosa damascena*



BASE:
STRACHITUNT
DOP

PASTA:
CREMOSA

VACCINO



COD: 43050 - 1,2 kg
spicchio

A LATTE CRUDO



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
FONDENTE

VACCINO
OVINO
CAPRINO



COD: 43007 - 1.8/2 kg
forma intera



5



gli Speciali

11

Il Nonno

Grappa bianca,
Frutti di bosco

Si parte da un caciocavallo fuori dal comune, prodotto in pochissimi esemplari all'anno. Il latte è quello di vacche di razza Podolica ricchissimo di grassi nobili. Nella pasta tutti i sentori dei pascoli di transumanza fatta come cento anni fa. Una pratica che racchiude una filosofia e una visione del mondo. L'affinatore apre la credenza degli spiriti e sceglie di afferrare una grappa. Il caciocavallo ci viene immerso. Ci si rivolge poi ai sapori del bosco, con frutti rossi in sciroppo. Segue il lavoro silenzioso e costante della macerazione. La

pasta filata si modifica e diventa morbida, ma compatta, aromatica di vinacce distillate e garbatamente acida di frutti di bosco. Il sapore è dolce nelle forme poco stagionate, e vira al piccante con l'avanzare della maturazione. Un pezzo raro. Merita di accomodarsi bene sulla sedia e regalarsi il tempo necessario.

Abbinamento consigliato: un vino campano, il Piediroso giovane, caratterizzato da bassa tannicità, elevata freschezza e sapidità.

Foglie di tabacco Kentucky, usate per i sigari Toscani. Brunite, dorate e venate, avvolgono la forma dalla crosta porosa di questo singolare erborinato stagionato, da latte di pecore allevate in Val Di Chiana, terra toscana. Una lunga stagionatura lo attende prima di incontrare le foglie di tabacco bagnate dal Rum. L'affinamento sceglie di aprire un'altra bottiglia dal ripiano degli spiriti. Si sposta in Messico. Versa un Mezcal che suona all'unisono con l'affumicato del tabacco mentre il miele di eucalipto sollecita i toni della freschezza. Le fave di cacao crudo,

dalle isole di Sao Tomè, scambiano molecole con le foglie di Kentucky delle coltivazioni dell'Alta Valle del Tevere. Si sentono i legni speciali, l'affumicato, le spezie e le note balsamiche. La pasta erborinata si tinge di ambra. Il gusto del formaggio risulta deciso, ostinato, mutevole e lunghissimo.

Abbinamento consigliato: vini rossi invecchiati in barrique, Vermouth rosso dalle spiccate note speziate. Si può degustare accompagnato con un filo di miele di eucalipto.

Tabacchèro

Fave di cacao Claudio
Corallo, Tabacco Kentucky,
Rum Hampden 8 anni,
Mezcal alipus, Miele di
eucalipto dei Monti Sibillini



BASE:
CACIOCAVALLO
PODOLICO

PASTA:
FILATA

VACCINO



COD: 43053 - 1.7/2 kg
forma intera

A LATTE CRUDO



BASE:
ERBORINATO

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD: 42377 - 700/800 g
spicchio

COD: 42376 - 2,5/3 kg
forma intera

Pasta compatta e fondente in bocca, lunga stagionatura per un gusto intenso e decisamente aromatico.

L'affinamento ci porta sull'Appennino Centrale nei Grandi Parchi Nazionali per trovare miele e mirtilli. In crosta si lavora con il miele di castagno raccolto dalle arnie che dimorano sui Monti Sibillini tra Umbria e Marche. Arrivano poi i mirtilli e il loro sciroppo dalla gradevole acidità che fa da contrappunto alla dolcezza del latte di bufala, con il finale appena amarognolo del

miele di castagno. Gli zuccheri macerano la pasta, le striature delle muffe virano al colore viola del succo di mirtilli. La crosta si inumidisce, la pasta si fa fondente, eppur compatta fino al cuore.

Questo formaggio è il gran finale di un vecchio film, con un pieno d'orchestra sui titoli di coda. Memorabile.

Abbinamento: vino passito come il recioto della valpolicella, birre a fermentazione spontanea ai frutti rossi.

Blu dell'Orso

*Mirtilli,
Miele di castagno dei
Monti Sibillini*

BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



COD: 43035 - 6,5/7 kg
forma intera

COD: 43036 - 3,5 kg
mezza forma

COD: 43037 - 1,6/1,8 kg
spicchio

Il Nocino

Nocino

Una gemma di ambra. Si presenta così questa forma che nasce da una base di pecorino stagionato per novanta giorni in fosse di tufo, avvolto in sacchi di tela naturale.

In fossa il pecorino subisce una nuova fermentazione e da qui origina un peculiare sentore che glissa dal dolce al piccante.

L'affinatore sceglie di lavorare con il "liquore di San Giovanni": il nocino. La sorpresa è di quelle che fanno saltare sulla sedia. Spiccano gli aromi dei legni, l'erbaceo, il

balsamico, il cuoio. Sapori così concentrati da esplodere già nella più piccola scaglia. Il carattere impetuoso del pecorino di fossa viene armonizzato, trasmutato, arricchito di risonanze. Memorabile.

Abbinamento consigliato: vino rosso di buona struttura invecchiato in legno e dalle spiccate note speziate.

Si parte dal Re dei formaggi piemontesi: il Castelmagno di alpeggio DOP stagionato in ambiente naturale per almeno 120 giorni, lavorazione sopra i 1600 metri, vacche che stazionano in alpeggio nella grande varietà e fragranza delle erbe e dei fiori e delle graminacee, in particolare Poa e Festuca. L'affinamento lo fanno i legni delle barrique di rovere francesi dell'1945. Le forme sono immerse al loro interno in Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il sapore, nei primi mesi latteo e delicato, tende via via al piccante

intenso. Note balsamiche di caramello, cuoio, e cioccolato. La pasta, prima morbida e gessosa, diventa di colore avorio e dopo la maturazione acquista compattezza, colore brunito e sfumature blu-verdastre dovute allo sviluppo delle muffe del penicillium responsabili dell'erborinatura.

Abbinamento consigliato: un vino rosso corposo e invecchiato come un Barolo Barbaresco o un Nebbiolo.

Alpe Nera

Aceto balsamico tradizionale di Modena



BASE:
PECORINO
DI FOSSA

PASTA:
SEMI DURA

OVINO



COD: 42375 - 800 g/1 kg
forma intera



BASE:
CASTELMAGNO
D'ALPEGGIO

PASTA:
COMPATTA

VACCINO



COD: 43049 - 1/1,2 kg
spicchio



A LATTE CRUDO



COD: 43048 - 4/5 kg
forma intera

Qubi

*Caffè, anice stellato,
cannella e essenza di
arancia*

Latte vaccino della Val Taleggio per questo formaggio dall'invitante forma cubica. Parte da qui l'affinamento che poggia su una pasta gessata, ma scioglievole al palato, che sviluppa una stimolante acidità.

In questa trama il primo incontro è con il caffè, in infusione, oltre che macinato in crosta. Si tratta di miscele di Arabica e Robusta dal Sud America in prevalenza, con una piccola percentuale di Centro Africa.

Si presentano poi le note calde dell'anice stellato, prevalente al naso. Segue la cannella.

Ne risulta un equilibrio armonico, dove le spezie lasciano risuonare il gusto profondo del caffè, smussando gli spigoli più amari. Una nuvola all'essenza di arancia avvolge e chiude l'opera con freschezza. Un equilibrio complesso che si fonda su attenti dosaggi. Di ogni ingrediente Quanto Basta. Qubi appunto!

Abbinamento consigliato:

Gin con presenza nelle botaniche di arancia, ginepro o rosmarino, Vino Marsala, Barolo Chinato, Vinsanto, Château d'Yquem

Un pregiato formaggio erborinato da latte di bufala. Pasta compatta e fondente, percorsa dalle tipiche venature blu verdastre, a cui si aggiungono striature nocciola dovute all'affinamento con Rum invecchiato, fave di cacao e uva passa di Corinto in crosta.

La lunga stagionatura produce un sapore intenso e fortemente aromatico.

È un forziere di sapori in cui riecheggiano le grandi scorribande dei corsari dei mari caraibici. La presenza di uva passa e del Rum fraseggiano con la pasta dolce del latte

di bufala, a cui si aggiunge un piacevole finale leggermente amarognolo della fava di cacao. Un trillo piccante, lieve, ma ben individuabile si affaccia sulla cadenza di questa partitura. È il lavoro dell'erborinatura all'interno della pasta.

Abbinamento consigliato: Rum invecchiato caraibico, Sherry oloroso semi secco.

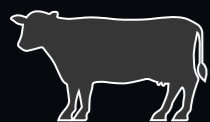
Corsaro

*Rum Hampden 8
anni, Uva passa, Fave
di cacao di Claudio
Corallo, Orzo maltato*

BASE:
SAMPIETRINO
DELLA VALTALEGGIO

PASTA:
GESSATA

VACCINO

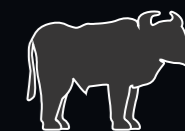


COD: 43058 - 1,3/1,5 kg
forma intera

BASE:
ERBORINATO
DI BUFALA

PASTA:
CREMOSA

BUFALINO



COD: 43034 - 6,5/7 Kg
forma intera

COD 43032 - 1,6/1,8 Kg
spicchio

COD: 43033 - 3,5 Kg
metà

Chiostro

*Chartreuse giallo,
Aglione nero,
Meliloto,
Mix di fiori eduli*

Una base storica e preziosa: l'autentico Stracchino della Valsassina DOP. Latte crudo e pasta cruda. Una produzione limitata che nasce nella stessa valle montana dove viene trasformato, appena munto e ancora caldo. Latte vaccino da capi di razza Bruna Alpina alimentate con il foraggio dei pascoli locali. L'immaginazione dell'affinatore sceglie di trattarlo con un liquore di eccezione: la Chartreuse Gialla. Centotrenta erbe distillate e infuse in alcol di vino, grazie alla centenaria esperienza dai monaci Certosini.

La magia alchemica prosegue in crosta, con dell'aglio nero fermentato, meliloto e fiori eduli. Chiudono il cerchio una selezione di erbe aromatiche, in assonanza con gli ingredienti della ricetta dei monaci.

Abbinamento consigliato: Gewürztraminer Alsaziani, o un Lugana.

BASE:
STRACCHINO
DI ALPEGGIO DOP

PASTA:
ELASTICA

VACCINO

A LATTE CRUDO



COD: 43042-1,5/2 kg
forma intera



21

le Cheese box

Rosso di Sera

Mix di erbe di montagna secche, Olio evo, Mix di fiori, Annatto



COD: 43002 - 300 g ca.

Ricordo d'Estate

Essenza di limone, Rosmarino



COD: 43002 - 200 g ca.

il Garibaldino

Carbone Vegetale, Polvere di pomodoro, Mix di fiori



COD: 43001 - 250 g ca.

Blu dell'Orso

Mirtilli, Miele di castagno dei Monti Sibillini



COD: 43039 - 200 g ca.

Liquirì

Polvere di radice di liquirizia, Vodka al caramello salato, Stolichnaya



COD: 43020 - 350 g ca.

Il Bruno

Aglione nero, Meliloto, Mix di fiori



COD: 43030 - 400 g ca.

Caraibi

Cacao amaro, Fave di cacao Claudio Corallo, Rum agricolo chiaro di Haiti Clairin Sajous, Fiordaliso



COD: 42338 - 300 g ca.

Acquerello

Polvere di radice di liquirizia, Menta piperita



COD: 43003 - 250g ca.





11

gli Affinati
nuovi inserimenti



M
MANGIAR
BENE®

con **Antonello Egizi** #ilcaciaro

Il Forziere

*In cagliata: Pepite di
Arancia Candita,
Pepe di Sichuan*

*In crosta: Polvere e granella
di Arancia e Tequila*

Far lavorare gli ingredienti dall'interno, in cagliata. Questa è la peculiarità di questo affinato. Il latte è ancora in fase di coagulazione, ed è in questo momento che l'affinatore sceglie di incorporare le pepite di arancia candita e le bacche aggrumate del pepe di Sichuan. La dolcezza dell'agrumi candito contrasta con la sapidità e la leggera acidità di un latte ovino toscano, di alta qualità. Il pepe lavora discreto, aggiungendo note di agrumi, resina e un lieve piccante. In crosta, la polvere e la granella di arancia ribattono e amplificano le note trovate in pasta. Ad ogni assaggio il forziere rivela i tesori al suo interno.

Consigliato con:

Vini rossi di medio corpo, come un Chianti Classico o un Pinot Nero. In alternativa un vino bianco aromatico come un Sauvignon in grado di esaltare le note speziate del formaggio.

BASE:
PECORINO DA LATTE
TOSCANO

PASTA:
COMPATTA

OVINO



COD.43067 - 1,5/1,6 Kg



Formaggio caprino, a latte crudo, da piccoli allevamenti piemontesi. Una piccola forma che ricorda le linee delle antiche piramidi Maya. Stagionata per tre mesi su assi di rovere.

Si parte da uno spirits messicano: il Mezcal con le sue note affumicate e profonde. A fargli da contrappunto in questa tessitura arriva una pianta aromatica: la salvia. Il limone, infine, si presenta al palato in tre diverse consistenze: polvere, granella e candito. Un meticoloso gioco di pesi contrapposti che trova l'equilibrio tra dolcezza-acidità e sapori esotici e locali.

Consigliato con:

Vini bianchi freschi, leggeri e minerali, come un Vermentino o un Sauvignon Blanc.

Tulum
La Piramide

Salvia, Mezcal,
Tre consistenze di
Limone



BASE:
CAPRINO DA LATTE
PIEMONTESE

PASTA:
COMPATTA

CAPRINO



COD. 43060 - 200/250 g

Camillo

*Affinato in caratello
di rovere con Boccioli
di Camomilla, Miele
Millefiori dei Monti
Sibillini, Meliloto*

In un caratello di rovere vengono adagate piccole caciottine di latte vaccino, ottenuto da vacche di razza Pezzata Rossa, allevate nel cuore dell'Umbria.

I caci riposano per almeno tre mesi, in compagnia di erbe di prato e boccioli di camomilla.

La dolcezza fruttata della camomilla si insinua lentamente nella crosta, spingendosi fino al cuore del formaggio. La pasta diventa più burrosa, accogliendo i sentori del Miele Millefiori, anch'esso umbro, raccolto nel Parco dei Monti Sibillini.

La permanenza in botte sviluppa sentori di mandorla fresca.

Una dolcezza balsamica, racchiusa in una gemma di golosità nata nel cuore incontaminato dell'Umbria.

Consigliato con:

Vini bianchi secchi e profumati, come un Vermentino o un Riesling. In alternativa, un vino bianco aromatico come il Gewürztraminer, per i suoi sentori speziati e fruttati.

BASE:
CACIOTTINA UMBRA

PASTA:
COMPATTA,
BURROSA

VACCINO DA
PEZZATA ROSSA



COD. 43069 - 400/500 g

