



Pecorino di fossa di Sogliano D.o.p., pregiatissimo formaggio che viene stagionato «infossato» e con un sapore decisamente unico.

Sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero per 7 giorni.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine il fornitore potrebbe essere TreValli o Antica Cascina di Sogliano

Per il sapore molto intenso a noi piace degustarlo in abbinamento con un miele millefiori italiano oppure a scaglie come guarnizione dei tortelli di zucca.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda a documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 30/Kg



Squacquerone di Romagna D.o.p., formaggio a pasta molle molto molto morbido.

La triade «Crudo, squacquerone, rucola» rappresenta la base della piadina definita «classica» e conosciuta quasi in tutto il mondo.

Una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine il produttore potrebbe essere Granarolo, Mambelli, Comellini.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 18/Kg



Parmigiano Reggiano D.o.p. 24 Mesi, il re dei formaggi che non manca mai nelle case dei parmigiani.

Fresco o sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero per 10-12 giorni.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine il produttore potrebbe essere Chiusa Formaggi, Parmareggio, Gennari.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 20/Kg



Parmigiano Reggiano D.o.p. 36 Mesi, il re dei formaggi che non manca mai nelle case dei parmigiani.

Fresco o sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero per 10-12 giorni.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine il produttore potrebbe essere Chiusa Formaggi, Parmareggio, Gennari.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 23/Kg



Parmigiano Reggiano D.o.p. 60 Mesi, il re dei formaggi che non manca mai nelle case dei parmigiani.

Fresco o sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero per 10-12 giorni.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine il produttore potrebbe essere Chiusa Formaggi, Parmareggio, Gennari.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 26/Kg



Parmigiano Reggiano D.o.p. «Vacche Rosse» il re dei formaggi che non manca mai nelle case dei parmigiani.

Fresco o sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero per 10-12 giorni.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine il produttore potrebbe essere Chiusa Formaggi, Parmareggio, Gennari.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

PREZZO

Euro 30/Kg