

Venfri
Al tuo fianco con Gusto



Tutto il gusto della
Gastronomia
VENFRI



**TORTA CASTAGNE AL VAPORE
KG 3**
cod 215654 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3
ean 215654



**TORTA NOCCIOLE
KG 3**
cod 216062 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3
ean 2808241



**TORTA NOCI
KG 3**
cod 215065 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3
ean 2625411

**BEST
SELLER**



**TORTA OLIVE
KG 3**
cod 215656 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3
ean 2563085



**TORTA PISTACCHIO
KG 3**
cod 215068 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3
ean 2632642



**TORTA SALMONE
KG 3**
cod 215653 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3

**BEST
SELLER**



**TORTA UVA SULTANINA
KG 3**
cod 215069 tmc 12
conf 1 um. KG peso 3
ean 2762871



**TRANCIO CASTAGNE AL VAPORE
KG 1.2**
cod 216541 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2497195



**TRANCIO NOCCIOLE
KG 1.2**
cod 216621 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2808241



**TRANCIO NOCI
KG 1,2**
cod 215651 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2219507

**BEST
SELLER**



**TRANCIO OLIVE
KG 1,2**
cod 216561 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2563085



**TRANCIO PISTACCHIO
KG 1,2**
cod 215681 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2232642

**BEST
SELLER**



**TRANCIO SALMONE
KG 1,2**
cod 216531 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2304853

**BEST
SELLER**



**TRANCIO UVA SULTANINA
KG 1.2**
cod 215691 tmc 12
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2768271



**MINI TORTA ALLE NOCI
GR 300*5**
cod 215652 tmc 12
conf 1 um. KG peso 1,5
ean 2579704



**MINI TORTA PISTACCHI
GR 300*5**
cod 215682 tmc 12
conf 1 um. KG peso 1,5
ean 2778643



**TRANCIO GORG./
MASCARPONE kg 1,2**
cod 215066 tmc 15
conf 2 um. KG peso 1,2
ean 2210901

NOVITA'

Burro DOP della Normandia ottenuto dalla crema di latte con la tecnica della Barattage. Di colore giallo risulta spumoso e dal gusto vellutato.



BURRO "DE BARATTE" DOLCE g250

cod 145712 tmc 30
conf 12 um. PZ peso 0,25
ean 3254550025984



BURRO "DE BARATTE" SALATO g250

cod 145713 tmc 30
conf 12 um. PZ peso 0,25
ean 3254550025991



BURRO SALATO DOP CESTINO GR 250

cod 145668 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,25
ean 3254550021276



BURRO DOLCE DOP CESTINO GR 250

cod 145669 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,25
ean 3254550021290

Una pasta cremosa e avvolgente che si fonde in bocca. Il sapore è delicato e sorprende con un ripieno diverso.



MINI BRIE AL TARTUFO g135x6

cod 145693 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,135
ean 3660007002901



MINI BRIE PESTO ROSSO g135x6

cod 145707 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,135
ean 3660007003007



MINI BRIE LIMONE E ROSMARINO g135x6

cod 145708 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,135
ean 3660007003106



P'TIT BRIE L'ATELIER D'HERVE g125x6

cod 145709 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,125
ean 3660007003205



Formaggi pluripremiati stagionati nelle grotte di ardesia nel parco naturale di Snowdonia, in Galles. Ognuno realizzato a mano con ingredienti freschi e naturali e con le nostre ricette esclusive, per un sapore intenso e una cremosità irresistibile. Dal Black Bomber, il nostro caratteristico Cheddar extra stagionato, al lussuoso Truffle Trove e al raffinato Rock Star, ogni deliziosa forma è avvolta in cera colorata, aggiungendo un tocco di eleganza al tuo tagliere di formaggi.

MIX MINI CHEDDAR SNOWDONIA g200*6

cod 145711 tmc 45
conf 6 um. PZ peso 0,2
ean 3660007254249



Composto dai 5 formaggi della tradizione casearia europea: Gouda, Brie, Cheddar, Emmental e Blu. Permette di soddisfare tutti gli amanti dei formaggi e di fare un viaggio goloso in tutta Europa.

VASSOIO FORMAGGI D'EUROPA g150

cod 145710 tmc 33
conf 7 um. PZ peso 0,15
ean 3660007003304



Formaggio a pasta pressata semidura e di latte crudo. Pasta di colore giallo pallido, consistenza omogenea e presenta qualche occhiatura. Sapore leggero e dolce, morbido e cremoso, da scaldare nella sua coppetta di legno.

FONDUTA ST.NECTAIRE DOP GR 280
cod. 145681 tmc 40
conf. 10 um. PZ peso 0.28
ean 3271560000473



Fette di raclette a latte crudo, fette di raclette a latte pastorizzato con grani di pepe, fette di raclette a latte pastorizzato con semi di senape.

ASSORTIMENTO 3 RACLETTE GR 540
cod. 145666 tmc 35
conf. 4 um. PZ peso 0.54
ean 3324440454498



Formaggio con latte pastorizzato a crosta fiorita a breve stagionatura. Pasta compatta e friabile con scaglie di tartufo, sapore intenso e leggermente acidulo.

ROBIOLA AL TARTUFO GR 350*6
cod. 115027 tmc 30
conf. 1 um. KG peso 2.1
ean 2745961



Abbinato di formaggi tipici della zona di Lione è un formaggio a latte crudo con crosta fiorita. Maturazione dopo 6 settimane. Il Felicien si differenzia per la doppia panna utilizzata. Si prestano cremosi da degustare al palato.

DUO FORMAGGI ST MARCELLIN/FELICIEN
cod 145682 tmc 22
conf 6 um. PZ peso 0,23
ean 3760112651497



Formaggio vaccino fresco con Roquefort e ripieno alla pera.

BIGLIE AL ROQUEFORT DOP CON RIPIENO ALLA PERA GR 75
cod 145691 tmc 45
conf 5 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213084



Formaggio vaccino fresco con tartufo d'estate e ripieno al brie.

BIGLIE AL TARTUFO ESTIVO CON RIPIENO AL BRIE GR 75
cod 145692 tmc 45
conf 5 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213091



Formaggio vaccino fresco con Mirtilli e ripieno ai fichi.

BIGLIE DI FORMAGGIO CON MIRTILLI E FICHI GR 75
cod 145689 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213022



Formaggio vaccino fresco con erbe di Provenza e ripieno di pomodoro.

BIGLIE DI FORMAGGIO CON ERBE DI PROVENZA E POMODORO GR 75
cod 145690 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213039



Formaggio vaccino fresco con aneto e ripieno al salmone affumicato.

BIGLIE CON ANETO E SALMONE G75
cod 145700 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213619



NOVITA'!

Il Chablis è un formaggio morbido e delicato, spesso associato alla tradizione enogastronomica della regione omonima. La sua pasta cremosa e il sapore equilibrato, con lievi note acidule, ne fanno una scelta versatile e raffinata.

CHABLIS g200

cod 145721 tmc 13
conf 6 um. PZ peso 0,2
ean 3336660003011



NOVITA'!

Il Morbier DOP è un formaggio francese a pasta morbida, originario del Massiccio del Giura. Si distingue per la caratteristica linea nera di cenere che attraversa la pasta, simbolo della sua lavorazione tradizionale. Il sapore è delicato e cremoso, con lievi note lattiche e di nocciola, che lo rendono unico e apprezzato.

MORBIER AOP latte crudo kg 6,5

cod 145718 tmc 45
conf 1 um. KG peso 6,5
ean 3324440317717



NOVITA'!

Il Brie è un formaggio a pasta molle tra i più celebri di Francia, con una crosta fiorita bianca e vellutata. La pasta cremosa, dal colore avorio, offre un sapore delicato con leggere note di burro e funghi.

BRIE DE MEAUX DOP latte crudo kg 1

cod 145714 tmc 23
conf 3 um. KG peso 1
ean 3700360800179



NOVITA'!

BRIE LA BRIQUE KG 1

cod 145697 tmc 35
conf 2 um. KG peso 1
ean 3492840804752



NOVITA'!

Il Roulé è un formaggio fresco e cremoso, disponibile in diverse varianti di gusto. Dall'aromaticità dell'aglio e delle erbe fini, alla dolcezza dei mirtilli, fino a l tocco esotico dell'ananas, ogni versione offre una combinazione unica e irresistibile.

ROULE' AGLIO E ERBE 1/2 g880

cod 145722 tmc 25
conf 1 um. KG peso 0,88
ean 3184670026298

Il bon-bon di vacca Latini è una crema latte vaccino, ottenuto interamente dal miglio latte italiano, è molto fresco, cremoso, leggero e dal gusto delicato ma impreziosito dal gusto pieno e ritondo degli ingredienti che lo rendono particolare. Si presenta morbido per essere spalmato, molto fresco e fondente in bocca, si contraddistingue per la cremosità mantenendo il suo colore bianco candido nel tempo e impreziosito dalla più ricercata gamma di ingredienti selezionati dalla famiglia Latini.



BON BON DI VACCA AL PEPERONCINO GR 80*6

cod 215703 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 1



BON BON DI VACCA ERBA CIPOLLINA GR 80*6

cod 215704 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 1
ean 803289156018



BON BON DI VACCA NOCCIOLA GR 80*6

cod 215705 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 1
ean 80328156019



BON BON DI VACCA PISTACCHIO GR 80*6

cod 215706 tmc 13
conf 1 um. PZ peso 1
ean 80328156020



BON BON DI VACCA PEPE NERO GR 80*6

cod 215707 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 1



BON BON DI VACCA ORIGANO GR 80*6

cod 215708 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 1

Morbido e cremoso dal dolce con lievi punte piccanti che ne distingue e ne caratterizza la peculiarità. Stagionatura 60 g.g.



GORGONZOLA DOP ORO 1/8 KG 1,5

cod 215418 tmc 24
conf 4 um. KG peso 1,5



GORGONZOLA DOP CREMA BLU 1/8 KG 1,5

cod 215155 tmc 24
conf 4 um. KG peso 1,5



GORGONZOLA DOP ORO CUCCHIAIO KG 6

cod 215143 tmc 24
conf 1 um. KG peso 6
ean 2533395

BEST SELLER

BEST SELLER



QUARTIROLO LOMBARDO DOP GR 200

cod 215033 tmc 24
conf 10 um. KG peso 0,2
ean 215033



QUARTIROLO LOMBARDO DOP 1/2 KG 1,5

cod 215003 tmc 24
conf 2 um. KG peso 1,5
ean 214066



TALEGGIO D.O.P. VERDE T.A. GR 220

cod 215211 tmc 24
conf 8 um. KG peso 0,22
ean 215211



TALEGGIO D.O.P. VERDE 1/2 KG 1,5

cod 215012 tmc 24
conf 2 um. KG peso 1,5
ean 232071



Tipico formaggio di Cuneo, prodotto nel rispetto del disciplinare DOP. Si presenta con pasta semi-dura, friabile e granulosa. La crosta è di colore giallo-rossastro. Stagionatura minima 60 giorni.

CASTELMAGNO DOP KG 5 SV

cod 000042 tmc 90
conf 1 um. KG peso 5
ean 2291791



Formaggio a latte crudo con pasta di colore giallo dorato, piccole occhiature ben diffuse. Gusto intenso, giustamente sapido, equilibrato, mai amaro. Stagionatura minima 30 giorni.

NOSTRALE PIEMONTE LATTE CRUDO KG 7

cod 000036 tmc 90
conf 1 um. KG peso 8
ean 2974695



Assortimento di bocconcini di formaggio di capra dolci e salati con: dragoncello, pepe, curry, peperone dolce, ananas, papaya e albicocca.

VASSOIO SNACKING g320

cod 145701 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,32
ean 3469370009995



La Bûche de Chèvre è un formaggio francese a forma cilindrica, con una pasta morbida e cremosa avvolta da una crosta bianca fiorita. Il sapore è delicatamente acidulo. I tronchetti di capra vengono spesso arricchiti con frutta, spezie, miele, tartufo e petali di fiori commestibili.

TRONCHETTO DI CAPRA AL NATURALE kg1

cod 145717 tmc 60
conf 3 um. PZ peso 1
ean 3369640020555



Il Pico è un formaggio a pasta molle dalla forma piccola e rotonda, con una crosta sottile e vellutata. La sua consistenza è cremosa e fondente, mentre il sapore, delicato e leggermente acidulo, si arricchisce con la maturazione, sviluppando note più complesse e aromatiche.

PICO FORMAGGIO DI CAPRA g125

cod 145723 tmc 21
conf 6 um. PZ peso 0,125
ean 3305510065479



Il Bleu de Chèvre è un formaggio erborinato realizzato con latte di capra, caratterizzato da una pasta morbida e cremosa attraversata da venature blu. Il suo sapore è intenso ma equilibrato, con note leggermente acidule e un finale aromatico.

BLEU DE CHEVRE KG 2,6

cod 145715 tmc 28
conf 2 um. KG peso 2,6
ean 3387270141365



Il Fromager d'Affinois è un formaggio a pasta morbida caratterizzato da una consistenza straordinariamente cremosa e vellutata. Realizzato attraverso un innovativo processo di microfiltrazione, che esalta la purezza del latte e ne intensifica i sapori, offre un gusto delicato con leggere note burrose e lattiche.

FROMAGER D'AFFINOIS FLORETTE kg1

cod 145716 tmc 32
conf 1 um. KG peso 1
ean 3307901400029

Formaggi freschi di latte di capra pastorizzato confezionati singolarmente. Disponibile in diverse varietà: pomodoro e basilico, mirtillo rosso, fiori, naturale, miele, aglio e erbe fini, pepe, petali di rosa.



BUCHETTE DI CAPRA POMODORO E BASILICO g100

cod 145702 tmc 45
conf 10 um. PZ peso 0,1
ean 3369640035641



BUCHETTE DI CAPRA AI FIORI g100

cod 145703 tmc 45
conf 10 um. PZ peso 0,1
ean 3369640037645



BUCHETTE DI CAPRA AGLIO E ERBE g100

cod 145704 tmc 45
conf 10 um. PZ peso 0,1
ean 3369640038987



Formaggio a pasta molle di latte di capra pastorizzato. Dalla forma unica e giocosa di bastoncino, offre un gusto molto fine e delicato.

BUCHETTES CAPRA PICANDINE g25*3

cod 145705 tmc 19
conf 8 um. PZ peso 0,075
ean 3305510066957



Formaggio a pasta molle con bacche di mirtillo rosso.

BUCHETTE MIRTILLO ROSSO GR 100

cod. 145643 tmc 45
conf. 6 um. PZ peso 0.1
ean 3369640035658



Formaggio a pasta molle con frammenti di tartufo bianco.

BUCHETTE CON TARTUFO GR 100

cod. 145645 tmc 45
conf. 6 um. PZ peso 0.1
ean 3369640038833



Formaggio a pasta molle a base di petali di rose rosse.

BUCHETTE PETALI DI ROSA GR 100

cod. 145664 tmc 45
conf. 6 um. PZ peso 0.1
ean 3369640039250



Assortimento di 3 formaggi di latte di capra pastorizzato a forma di mini-piramide: bianco, ricoperto di cenere alimentare e ricoperto di paprika.

MINI PYRAMIDE DI CAPRA GR 30*3

cod. 145661 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.06
ean 3369640022207



Formaggio di latte di capra pastorizzato. Sotto una sottile crosta bianca si nasconde una consistenza fondente dal sapore delicato.

CROTTIN GERMAIN DI CAPRA GR 60

cod. 145667 tmc 20
conf. 6 um. PZ peso 0.06
ean 3184670010044



Il Crottin de Chavignol DOP è un formaggio di capra dalla forma cilindrica compatta. La pasta è soda e friabile, con un sapore che varia da delicato e leggermente acidulo nei formaggi giovani a più intenso e aromatico con la maturazione

CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP crudo g60

cod 145719 tmc 20
conf 12 um. PZ peso 0,06
ean 3184670010013



Il Crottin di Capra è un formaggio compatto dalla forma cilindrica, con una crosta naturale sottile e una pasta che varia da morbida a friabile a seconda della maturazione. Il sapore è fresco e leggermente acidulo nei formaggi giovani, mentre diventa più intenso e aromatico con l'invecchiamento.

CROTTIN GERMAIN di capra gr60x12

cod 145720 tmc 20
conf 12 um. PZ peso 0,06
ean 3184670010150



NOVITA'

Formaggio fresco di capra ripieno al mango e frutto della passione.

BIGLIE DI CAPRA cuore frutta g75
cod 145699 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213602



Formaggio fresco di capra con ripieno al miele.

BIGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA AL MIELE GR 75
cod 145688 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213015



BEST SELLER

Formaggio fresco di capra con ripieno ai fichi.

BIGLIE DI FORMAGGIO DI CAPRA AI FICHI GR 75
cod 145687 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,075
ean 3760228213008



NOVITA'

Nove mini-biglie di formaggio di capra con frutta candita: ananas, papaya, mirtilli.

BIGLIE FORM. CAPRA con frutta g110
cod 145696 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,1
ean 3469370010458



NOVITA'

Mini palline da 10 grammi di formaggio di capra al tartufo nero.

MINI BIGLIE CAPRA AL TARTUFO g10*9
cod 145706 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,09
ean 3469370011103



NOVITA'

Nove mini-biglie di formaggio di capra per tutti i gusti con: nocciola, semi di papavero, zenzero, basilico, petali di rosa,

BIGLIE FORM. CAPRA con spezie g90
cod 145695 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,09
ean 3469370010069



BEST SELLER

Confezione di 8 formaggi freschi francesi aromatizzati alla paprika, curry, pepe verde e cannella.

BOCCONCINI APERITIVI GR 100 (GR 12,5x8)
cod 145677 tmc 27
conf 6 um. PZ peso 0,1
ean 3417881230247



Assortimento di bocconcini di capra 4 spezie: paprika, curry, pepe verde, cannella.

PETITE CHEVRE APERO GR 64
cod 145621 tmc 27
conf 12 um. PZ peso 0,064
ean 3417881212465

Formaggio fresco di capra con un ripieno al dolce sapore di fichi o caramello o castagne. L'equazione perfetta del dolce/salato.



CUORE DI CAPRA CREMA CASTAGNE GR 60
cod 145679 tmc 27
conf 6 um. PZ peso 0,06
ean 3417881230544



CUORE DI CAPRA AI FICHI GR 60
cod 145680 tmc 27
conf 6 um. PZ peso 0,06
ean 3417881230537

Formaggelle lattiche di latte di capra pastorizzata ricoperte con piccoli pezzi di frutta disidratati.



L'ENROBE' ALBICOCCA GR 80*6
cod. 145606 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881120968



L'ENROBE' MIRTILLO ROSSO GR 80*6
cod. 145607 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881110990



L'ENROBE' MANDORLA GR 80*6
cod. 145608 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881121088


**L'ENROBE' ESOTICO
GR 80*6**

cod. 145610 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881121033


**L'ENROBE' FRUTTI ROSSI
GR 80*6**

cod. 145611 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881111188


**L'ENROBE' ITALIANO
GR 80*6**

cod. 145612 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881111164


**L'ENROBE' NOCCIOLA
GR 80*6**

cod. 145613 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881120951


**L'ENROBE' NOCE
GR 80*6**

cod. 145614 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881120920


**L'ENROBE' MELA E CANNELLA
GR 80*6**

cod. 145615 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881111287


**L'ENROBE' PEPE NERO
GR 80*6**

cod. 145616 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881120944


**L'ENROBE' SOLE
GR 80*6**

cod. 145620 tmc 27
conf. 6 um. PZ peso 0.08
ean 3417881121057



Formaggio a forma cilindrica di colore bianco. La pasta presenta una leggera occhiatura. Il sapore è leggermente acidulo caratteristico del latte caprino. La struttura compatta, morbida e abbastanza solubile. Formaggio a breve stagionatura.

BUNET DI CAPRA GR 250*4

cod 000126 tmc 35
conf 1 um. KG peso 1
ean 90000007669876



Formaggio a pasta morbida, di colore bianco/paglierino. Pasta omogenea leggermente occhiata, sapore delicato che si fa più intenso con la stagionatura.

CACIU DI CAPRA GR 400*6

cod 000779 tmc 40
conf 1 um. KG peso 2,4
ean 2797822



Formaggio a lavorazione artigianale prodotto con latte pastorizzato di capra e crosta segnata dalla tela che lo avvolge durante la pressatura della cagliata. La pasta, di colore bianco, è morbida ed elastica con piccole occhiature sparse e irregolari. Sapore fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato.

SOA DI CAPRA KG 2

cod 000109 tmc 40
conf 1 um. KG peso 2
ean 2564398



Formaggio molla da tavola, sapore delicato con una punta decisa, tipico del latte di capra. Stagionatura 20 gg.

CAPRETTO DI MALGA VALCALEPIO GR 340

cod 215269 tmc 24
conf 4 um. KG peso 0,34
ean 2400053



Formaggio molle da tavola, a pasta morbida, con una leggera occhiatura. Saporito e caratterizzato dal tipico aroma di capra. Stagionatura 60gg.

LA CAPRA AL Fieno KG 2

cod 215593 tmc 24
conf 1 um. KG peso 2
ean 2735091



Formaggio a pasta semicotta leggermente occhiata . Sapore aromatico Stagionatura 30gg.

CAPRA DEL MONTE MORBIDA KG 1,8

cod 215858 tmc 24
conf 1 um. KG peso 1,8
ean 215858



**BEST
SELLER**

Formaggio molle da tavola, a pasta morbida, con una leggera occhiatura. Saporito e caratterizzato dal tipico aroma di capra. Stagionatura 30gg.

LA VERDE DI CAPRA KG 2

cod 215859 tmc 24
conf 1 um. KG peso 2
ean 2926822



Formaggio da tavola. Sapore fine delicato ma con la nota caratteristica del latte di capra , e lievemente salato se poco stagionato, più intenso con la stagionatura, gusto pieno ed equilibrato.

LA GIGIA DI CAPRA GR 300

cod 215083 tmc 24
conf 4 um. KG peso 0,3
ean 2356957


**DELIZIA DI CAPRA
GR 340**

cod 215694 tmc 24
conf 4 um. KG peso 0,35
ean 2925837


**CREMOSO DI CAPRA
GR 340**

cod 215695 tmc 24
conf 4 um. KG peso 0,35
ean 2781396


**CAMEMBERT DI CAPRA
GR 340**

cod 215692 tmc 22
conf 4 um. KG peso 0,34
ean 2358668

Il bon-bon di capra Latini è una crema di caprino, ottenuto interamente latte di capra italiano, è molto fresco, cremoso, leggero e dal gusto deciso: per i palati più raffinati. Si presenta morbido per essere spalmato, molto fresco e fondente in bocca, si contraddistingue per la cremosità mantenendo il suo colore bianco candido nel tempo e impreziosito dalla più ricercata gamma di ingredienti selezionati dalla famiglia Latini.


**BON BON DI CAPRA AL
PEPERONCINO GR 80**

cod 215720 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 0,08
ean 8032891560167


**BON BON DI CAPRA ERBA
CIPOLLINA GR 80**

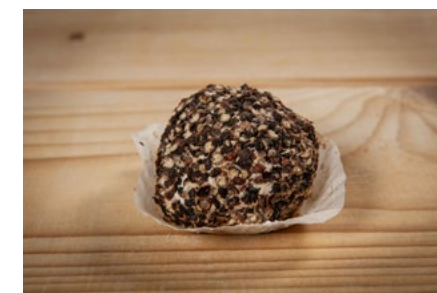
cod 215721 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 0,08
ean 8032891560112


**BON BON DI CAPRA NOCCIOLA
GR 80**

cod 215722 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 0,08
ean 8032891560129


**BON BON DI CAPRA PISTACCHIO
GR 80**

cod 215723 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 0,08
ean 8032891560136


**BON BON DI CAPRA PEPE NERO
GR 80**

cod 215724 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 0,08
ean 8032891560143


**BON BON DI CAPRA ORIGANO
GR 80**

cod 215725 tmc 12
conf 1 um. PZ peso 0,08
ean 8032891560150


**CAPRA FRESCA SPALMABILE
GR 80**

cod 215271 tmc 24
conf 9 um. PZ peso 0,08
ean 215271


**RICOTTA DI PURA CAPRA
KG 1,8**

cod 215374 tmc 12
conf 1 um. KG peso 1,8
ean 2438714


**BEST
SELLER**

Formaggio a pasta cruda di colore bianco, moderatamente erborinato di consistenza morbida-cremosa, occhiatura assente la versione dolce; più consistente e con erborinatura più di_usa e di color verde-blu intenso la versione piccante. Sapore delicato, lievemente piccante la versione dolce; più ricco e saporito il gusto della versione piccante. Durante la fase di stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura ottimale per il consumo è di 55-65 giorni.

VENA BLU ERBORINATO pura capra KG 3

cod 215154 tmc 64
conf 1 um. KG peso 3
ean 2678567

FORMAGGI LATTE OVINO

**BEST
SELLER**

Mix di spicchi da 70 gr di pecorino bianco e aromatizzato al: Pistacchio, Tartufo, Peperoncino, pepe nero, pepe rosa, noci.

SOUVENIR DE LA PECORA sfizi g70*48

cod 161528 tmc 192
conf 48 um. KG peso 0,07
ean 8058697924279


**BEST
SELLER**

Formaggio stagionato su paglia, uno dei più apprezzati della linea. Stagionatura da 240gg.

PECORINO SUPER PAGLIONE KG 9

cod 161522 tmc 144
conf 1 um. KG peso 9
ean 161522


NOVITA'

Formaggio stagionato su paglia, uno dei più apprezzati della linea. Stagionatura da 240gg.

PECORINO SUPER PAGLIONE kg 2,5

cod 161530 tmc 144
conf 4 um. KG peso 2,5
ean 2778447


**BEST
SELLER**

Formaggio gessato a pasta bianchissima, che dopo una leggera asciugatura in caseificio viene affinato in una grotta sotterranea nella quale acquisisce un'inconfondibile pastosità e un gusto particolare. Stagionatura 60gg.

PECORINO AFFINATO IN GROTTA KG 2,7

cod 161504 tmc 144
conf 2 um. KG peso 2,7
ean 2671293



Formaggio stagionato a temperatura di cantina per 90 giorni e adagiato su paglia. Stagionatura 120gg.

PECORINO RISERVA IMPAGLIATO KG 2,5

cod 161506 tmc 144
conf 4 um. KG peso 2,5
ean 2877365


**BEST
SELLER**

Si presenta con una crosta sottile e una pasta compatta, di colore paglierino intenso. Il profumo è intenso e caratteristico, con note di erbe aromatiche e fieno. Il sapore è dolce, ma deciso, con una leggera nota piccante data dal latte ovino e una persistenza gustativa piacevole. Stagionatura minima 3 mesi.

PECORINO TIMBRATO INCARTATO KG 3

cod 161501 tmc 144
conf 3 um. KG peso 3
ean 2911275



Formaggio a latte crudo di pecora a pasta erborinata. Gusto piccante che varia a seconda del tempo di stagionatura.

ROQUEFORT AOP COULET 1/8 GR 300

cod 145622 tmc 45
conf 8 um. PZ peso 0,3
ean 3151389702089



Formaggio a pasta compatta. Durante il processo di maturazione la crosta, resa untuosa grazie ai lavaggi con olio di oliva, si ricopre di muffe naturali le quali conferiscono il particolare colore grigio/verde. La pasta, tenera al taglio, è di colore avorio con piccola occhiatura ben ripartita. Il sapore è pieno, intenso ed equilibrato con un gradevole e delicato profumo.

LUNTO DI PECORA KG 3

cod 000800 tmc 50
conf 1 um. KG peso 3
ean 2350000

Formaggio molle da tavola, a pasta morbida, con una leggera occhiatura, saporito e caratterizzato dal tipico aroma di pecora. Stagionatura 30gg.

PECORINO AL FIENO KG 1

cod 215862 tmc 24
conf 2 um. KG peso 1
ean 2523942


RICOTTA MISTA VACCA/CAPRA

KG 1,5
cod 215372 tmc 12
conf 1 um. KG peso 1,5
ean 22954427



Formaggio a forma tonda di colore bianco tipo tuna. Pasta cremosa e senza occhiature, sapore fruttato con sentore di nocciola.

LA MORBIDA DUE LATTI

GR 130
cod 115117 tmc 26
conf 9 um. PZ peso 0,13
ean 8056450610032

FORMAGGI LATTE VACCINO/OVINO

Formaggio a pasta morbida aromatizzati. Stagionatura da 20 a 60gg.


PASTORE AROMATIZZATO AL PISTACCHIO

KG 1,7 SV
cod 161507 tmc 144
conf 4 um. KG peso 1,7
ean 2397295


PASTORE AROMATIZZATO AL TARTUFO

KG 1,7 SV
cod 161512 tmc 144
conf 4 um. KG peso 1,7
ean 2834414

FORMAGGI LATTE VACCINO/CAPRINO/OVINO


Formaggio dalla consistenza compatta. Si ricopre di muffa naturale, gusto fine e gustoso. Pasta di colore avorio con piccola occhiatura. Stagionatura oltre 60 giorni.

LUNTO TRE LATTI

KG 3
cod 115802 tmc 50
conf 1 um. KG peso 3
ean 2360000


**DELIZIA DI BUFALA
GR 250**

cod 215381 tmc 22
conf 4 um. KG peso 0,25
ean 2957605


**CREMOSO DI BUFALA
GR 250**

cod 215382 tmc 22
conf 4 um. KG peso 0,25
ean 2460635


**CAMEMBERT DI BUFALA
GR 250**

cod 215038 tmc 22
conf 4 um. KG peso 0,25
ean 2529686



Formaggio fresco molle da tavola, a pasta erborinata molto morbida e cremosa. La pasta si presenta compatta, tendente al friabile, con un'erborinatura diffusa e ben distribuita di colore blu, grigio e verde. Sapore dolce e caratterizzato dal tipico aroma pieno e tondo tipico della Bufala. Stagionatura minima 80 gg.

VENA BLU ERBORINATO DI BUFALA KG 4

cod 215160 tmc 24
conf 1 um. KG peso 4
ean 2331253


**TRECCIONE DI BUFALA
KG 3 DI LASCIO**

cod 700048 tmc 15
conf 1 um. KG peso 3


**TRECCIONE DI BUFALA
KG 1 DI LASCIO**

cod 700050 tmc 15
conf 1 um. KG peso 1


**MAMMARELLA DI BUFALA
KG 1**

cod 700062 tmc 15
conf 1 um. KG peso 1


**ZIZZONA DI BUFALA
KG 2 DI LASCIO**

cod 700060 tmc 15
conf 1 um. KG peso 2


**CROSTINO TOSCANO
GR 180**

cod 160146 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580438


**CREMA DI PEPERONCINI
GR 280**

cod 160106 tmc 864
conf 6 um. PZ peso 0,28
ean 8032573583903


**PATE' DI OLIVE NERE
GR 180**

cod 160192 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580834


**PATE' DI PORCINI
GR 180**

cod 160162 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573581701


**LA TARTUFATA
GR 180**

cod 160108 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573588779



RAGU' DI CINGHIALE GR 180

cod 160143 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580407



RAGU' DI ANATRA GR 180

cod 160144 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580414



RAGU' DI LEPRE GR 180

cod 160145 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580421



RAGU' DI CERVO GR 180

cod 160163 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580926



RAGU' DI CACCIA (MISTO) GR 180

cod 160318 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580193



RAGU' DI CAPRIOLO GR 180

cod 160160 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580568



RAGU' DI FAGIANO GR 180

cod 160183 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580957



PAPPA AL POMODORO GR 340

cod 160419 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,34
ean 8032573587048



CACIO & PEPE GR 180

cod 160426 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573584658



RAGU' SALSICCIA E PORCINI GR 180

cod 160221 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573589424



RAGU' DI CHIANINA GR 180

cod 160170 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580667



RAGU' BIANCO DI CHIANINA GR 180

cod 160171 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573586966



RAGU' DI CONIGLIO GR 180

cod 160175 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573580711



SUGO ALL'AGLIONE DI VALDICHIANA GR 180

cod 160180 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573588861



SUGO CON PORCINI GR 180

cod 160134 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,18
ean 8032573581657



MOSTARDA DI PEPERONI E ZENZERO GR 200

cod 160461 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,2
ean 8032573580988



MOSTARDA DI PERE GR 200

cod 160736 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,2
ean 8032573588540



MOSTARDA DI ARANCE E PEPERONCINO GR 200

cod 160809 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,2
ean 8032573588441



MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE GR 200

cod 169941 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,2
ean 8032573588564



MOSTARDA DI FICHI E ZENZERO GR 200

cod 160804 tmc 864
conf 12 um. PZ peso 0,2
ean 8032573588458



L'immagine ha solo scopo illustrativo.



PETTO DI ANATRA AFFUMICATA PREAFFETATA GR 100

cod. 145628 tmc 30
conf. 15 um. PZ peso 0.1
ean 3018250267958



MOUSSE DI ANATRA GR 40*2

cod. 145629 tmc 55
conf. 18 um. PZ peso 0.08
ean 3018256757002



MOUSSE DI OCA GR 40*2

cod. 145630 tmc 55
conf. 18 um. PZ peso 0.08
ean 3018256760002



FOIE GRAS OCA/ANATRA GR 45*2

cod. 145631 tmc 55
conf. 18 um. PZ peso 0.09
ean 3018258029008



FOIE GRAS D'OCA "TORCHON" GR 220

cod. 145626 tmc 55
conf. 6 um. PZ peso 0.22
ean 3018251382001



FOIE GRAS DI ANATRA "TORCHON" GR 220

cod. 145627 tmc 55
conf. 6 um. PZ peso 0.22
ean 3018251472009



L'immagine ha solo scopo illustrativo.



**INSALATA RUSSA DECORATA
KG 3.6**
cod. 320222 tmc 12
conf. 1 um. KG peso 3.6



**INSALATA RUSSA CON
GAMBERI DECORATA KG 4**
cod. 320202 tmc 12
conf. 1 um. KG peso 4



**VITELLO TONNATO DECORATO
KG 2.2**
cod. 320050 tmc 12
conf. 1 um. KG peso 2.2
ean 98008082908950



L'immagine ha solo scopo illustrativo.

Per ottenere un prodotto di qualità superiore, eseguiamo le fasi di lavorazione più importanti a mano. Dopo aver filettato il salmone, lo cospargiamo di sale grosso marino lasciandolo riposare una notte intera. Successivamente lo laviamo, asciughiamo per 12 ore utilizzando un innovativo processo a flusso d'aria orizzontale e lo affumichiamo per 3 ore a 30°C con pregiato legno vergine di faggio. È ora giunto il momento di abbatterne la temperatura a 0°C per circa 48 ore, come se fosse una piccola stagionatura, per passarlo poi in un'apposita sala dove viene confezionato nei diversi tagli e formati richiesti dal mercato. Il salmone proveniente dall'Atlantico (Norvegese e Scozzese) non viene mai congelato dopo la lavorazione e il confezionamento al fine di preservare intatto il gusto e la consistenza della carne.



**BEST
SELLER**

**SALMONE NORVEGESE
INTERO AFFUMICATO
IN BUSTA 1.2/1.8**
cod. 002186 tmc 45
conf. 6 um. KG peso 1.5
ean 2486281

**SALMONE NORVEGESE
PREAFFETTATO AFFUMICATO
IN BUSTA 1.2/1.6**
cod. 002115 tmc 45
conf. 6 um. KG peso 1.5
ean 2369979

**SALMONE NORVEGESE
INTERO AFFUMICATO
IN BUSTA 1.8/2.5**
cod. 002187 tmc 45
conf. 5 um. KG peso 2
ean 2212532

**SALMONE NORVEGESE
PREAFFETTATO AFFUMICATO
IN BUSTA 1.8/2.5**
cod. 002136 tmc 45
conf. 5 um. KG peso 2
ean 2465431



**SALMONE NORVEGESE CON
PEPE E LIMONE
TAGLIO SASHIMI KG 1**
cod 010222 tmc 36
conf 3 um. KG peso 1
ean 2719434

**SALMONE NORVEGESE CON
MENTA E BASILICO - TAGLIO
SASHIMI KG 1**
cod 010223 tmc 36
conf 3 um. KG peso 1
ean 2860116

**SALMONE NORVEGESE
MARINATO ALLE ERBE
KG 1,2/1,8**
cod 301005 tmc 25
conf 3 um. KG peso 1,5
ean 2752895

NOVITA'

**SALMONE NORVEGESE CON
POMODORI E CAPPERI
TAGLIO SASHIMI KG 1**
cod 010224 tmc 36
conf 3 um. KG peso 1
ean 2682949

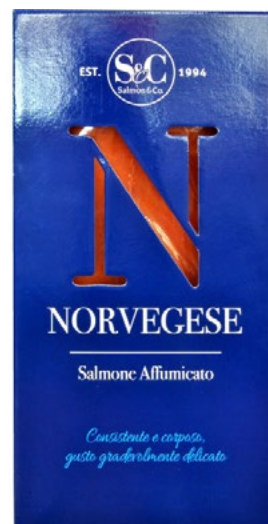


**SALMONE NORVEGESE
INTERO AFFUMICATO**
kg 0,8/1,5
cod 010231 tmc 45
conf 3 um. peso 1,2
ean 2621733

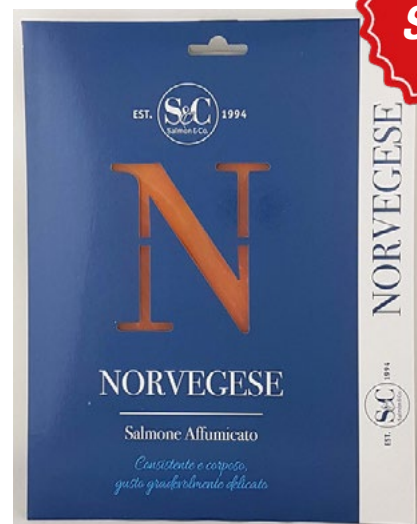


**SALMONE NORVEGESE
PREAFFETTATO AFFUMICATO**
kg 1
cod 011238 tmc 35
conf 3 um. KG peso 1
ean 8032715023106

SALMONE NORVEGESE LIBERO SERVIZIO



**SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO AFFETTATO IN
ASTUCCIO GR 500**
cod. 002137 tmc 30
conf. 6 um. PZ peso 0.5
ean 8033609770335



**SALMONE NORVEGESE
AFFETTATO F.L.
G 100**
cod. 020110 tmc 30
conf. 10 um. PZ peso 0.1
ean 8032715020051



**SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO taglio
tradizionale g50**
cod 101070 tmc 30
conf 10 um. PZ peso 0,05
ean 8032715020358



**SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO taglio
tradizionale g100**
cod 101043 tmc 30
conf 15 um. PZ peso 0,1
ean 8032715020143



**SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO taglio
tradizionale g300**
cod 110195 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,3
ean 8032715024837



**CUORE AFFUMICATO
SALMONE NORVEGESE
TAGLIO SASHIMI GR 100**
cod. 010131 tmc 30
conf. 6 um. PZ peso 0.1
ean 8032715023205



**CUORE SALMONE NORVEGESE
TAGLIO SASHIMI GR 100**
cod. 101006 tmc 30
conf. 6 um. PZ peso 0.1
ean 8032715023212



**CUBETTI SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO GR 500**
cod 010225 tmc 28
conf 4 um. PZ peso 0,5
ean 8032715025285



**TARTARE SALMONE
NORVEGESE AL NATURALE g80**
cod 101023 tmc 24
conf 6 um. PZ peso 0,08
ean 8032715023762


**SALMONE NORVEGESE CON
PEPE/LIMONE SASHIMI g300**

cod 110239 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,3
ean 8032715025520


**SALMONE NORVEGESE CON
MENTA/BASILICO SASHIMI g300**

cod 110240 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,3
ean 8032715025537


**SALMONE NORVEGESE
CON POMODORO/CAPPERI
SASHIMI g300**

cod 110241 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,3
ean 8032715025544


**SALMONE NORVEGESE
MARINATO ALLE ERBE
AROMATICHE g200**

cod 101031 tmc 30
conf 10 um. PZ peso 0,2
ean 8032715024691

SALMONE SCOZZESE

**SALMONE SCOZZESE
AFFUMICATO AROMATIZZATO
AL WHISKY g200**

cod 020143 tmc 30
conf 10 um. PZ peso 0,2
ean 8032715024707


**SALMONE SCOZZESE
AFFUMICATO AROMATIZZATO
VODKA E MIELE g200**

cod 020144 tmc 30
conf 10 um. PZ peso 0,2
ean 8032715024714



L'immagine ha solo scopo illustrativo.


**SALMONE SCOZZESE
AFFUMICATO IN BUSTA GR 100**

cod. 002108 tmc 30
conf. 10 um. PZ peso 0.1
ean 8032715020778


**SALMONE SCOZZESE
AFFETTATO IN ASTUCCIO
GR 500**

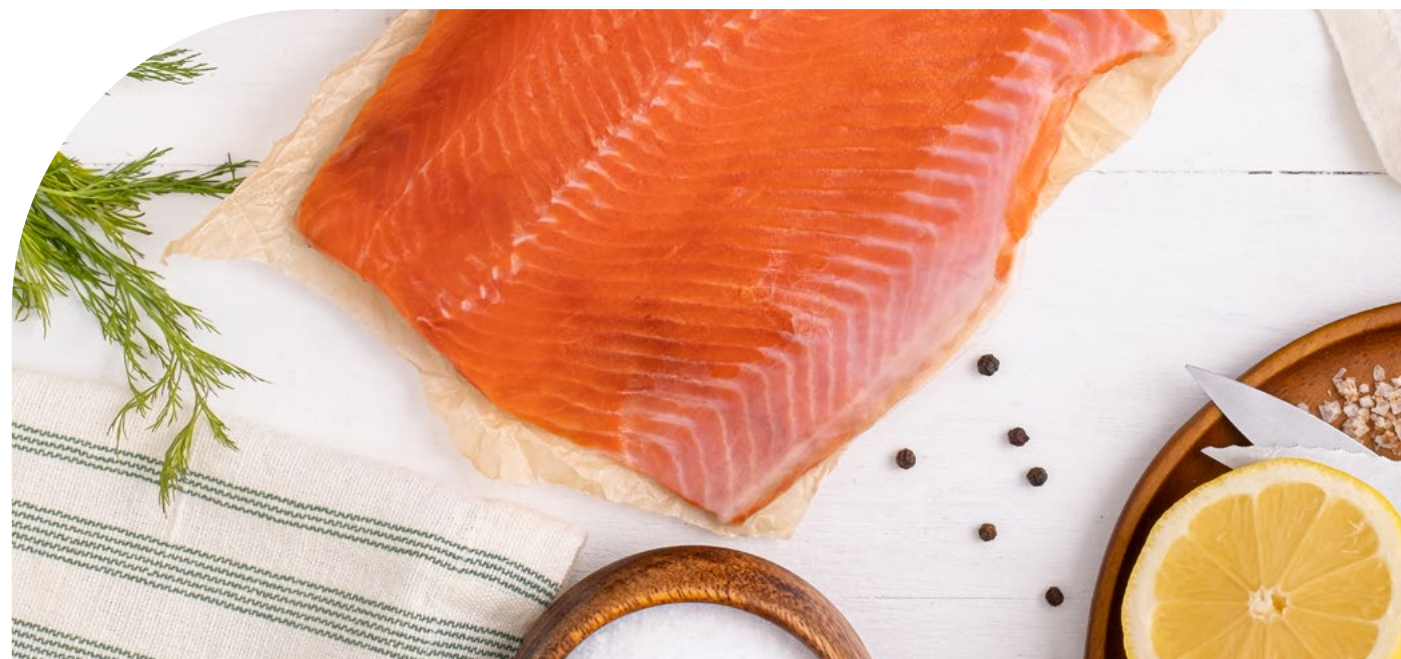
cod. 002144 tmc 30
conf. 6 um. PZ peso 0.5
ean 8032715020846


**SALMONE SCOZZESE
INTERO IN BUSTA KG 1.0/1.7**

cod. 002130 tmc 45
conf. 6 um. KG peso 1.5
ean 2533753


**SALMONE SCOZZESE
PREAFFETTATO AFFUMICATO
BUSTA 1.0/1.7**

cod. 002175 tmc 45
conf. 6 um. KG peso 1.5
ean 2479645



L'immagine ha solo scopo illustrativo.

Salmone selvaggio pescato ad amo

Salmone selvaggio Red King: il più famoso tra i salmoni selvaggi. Pescato nelle acque del Canada, è un pesce noto per la sua carne soda e poco grassa, perfetto per piatti leggeri e salutari. A differenza delle più comuni e diffuse specie provenienti da allevamenti, il Red King è un salmone completamente selvaggio che viene pescato in un'ampia zona della costa del Pacifico che va dal nord della California fino all'oceano Artico, nelle acque tra le più pure del mondo.



SALMONE RED KING GR 150

cod. 105027 tmc 30
conf. 6 um. PZ peso 0,15
ean 8032715024042



SALMONE RED KING PREAFFETTATO S/COL.1.5/2.2

cod. 105009 tmc 45
conf. 5 um. KG peso 2
ean 2395432

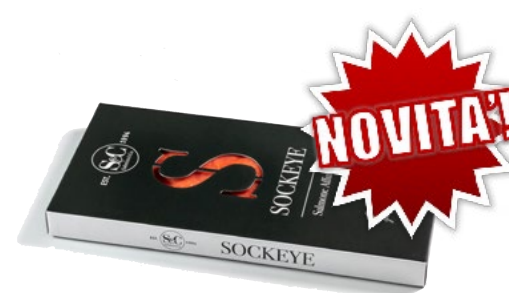


SALMONE RED KING AFFUMICATO INT.S/COL.1.4/2.5

cod. 105014 tmc 45
conf. 5 um. KG peso 2
ean 2974906



L'immagine ha solo scopo illustrativo.



SALMONE SOCKEYE PREAFFETTATO AFFUMICATO IN ASTUCCIO g300

cod 002172 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,3
ean 8032715021492



SALMONE SOCKEYE AFFUMICATO + ASTUCCIO GR.100

cod 002107 tmc 30
conf 10 um. PZ peso 0,1
ean 8032715021447



SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE PREAFFETTATO AST.0,5/1,1

cod 104031 tmc 30
conf 3 um. KG peso 1
ean 2686426



SALMONE SOCKEYE PREAFFETTATO AFFUMICATO IN ASTUCCIO GR 600

cod. 104017 tmc 30
conf. 6 um. PZ peso 0,6
ean 8032715021423



SALMONE SELVATICO SOCKEYE INTERO IN ASTUCCIO 0.5/1.1

cod. 002167 tmc 30
conf. 6 um. KG peso 1
ean 2817925



L'immagine ha solo scopo illustrativo.



**CARPACCIO DI SALMONE
SELVAGGIO D'ALASKA AL
NATURALE g100**

cod 102007 tmc 24
conf 6 um. PZ peso 0,1
ean 8032715022895



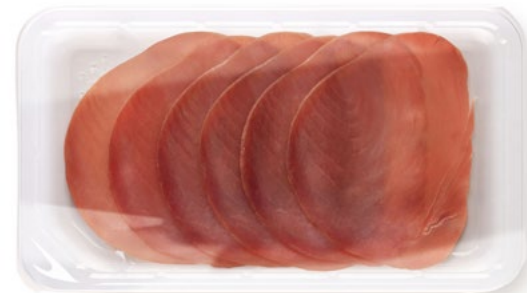
**RITAGLI SALMONE SELVAGGIO
g250**

cod 602001 tmc 30
conf 6 um. PZ peso 0,25
ean 8032715022222



**CARPACCIO DI PESCE SPADA AL NATURALE
GR 100**

cod 202016 tmc 24
conf 6 um. PZ peso 0,1
ean 8032715023922

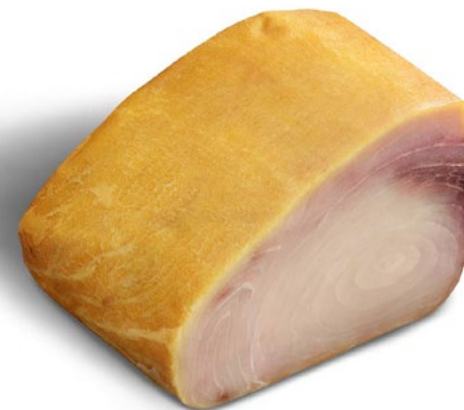


**CARPACCIO DI TONNO AL NATURALE
GR 100**

cod 203018 tmc 24
conf 6 um. PZ peso 0,1
ean 8032715023939

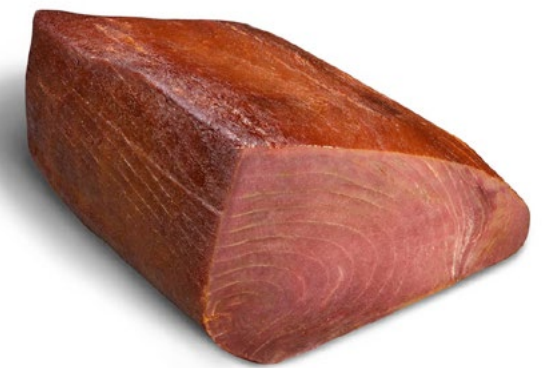


L'immagine ha solo scopo illustrativo.



**PESCE SPADA AFFUMICATO
trancio KG 1,2/5**

cod 102002 tmc 36
conf 6 um. KG peso 2
ean 2643036



**TONNO AFFUMICATO TRANCIO
KG 1,4/2,5**

cod 103002 tmc 36
conf 6 um. KG peso 2
ean 2817972



**MARLIN AFFUMICATO
trancio KG 1,4/2,5**

cod 104001 tmc 36
conf 6 um. KG peso 2
ean 2691787



ACCIUGHE SALATE RIZZOLI KG 5

cod. 893006 tmc 584
conf. 4 um. PZ peso 5
ean 8005960100045

ACCIUGHE SALATE RIZZOLI GR 850

cod. 893024 tmc 482
conf. 4 um. PZ peso 0,85
ean 8005960500135



**BEST
SELLER**

ALICI IN SALSA RIZZOLI LATTI STORICA DORATA GR 70X48

cod. 689210 tmc 292
conf. 48 um. PZ peso 0,07
ean 8005960512336



**BEST
SELLER**

ALICI CANTABRICO IN OLIO 100% ITALIANO LATTI BIANCA GR 70X48

cod. 689552 tmc 292
conf. 48 um. PZ peso 0,07
ean 8005960510943



SOLO VENDITA ABBINATA

ALICI CANTABRICO IN OLIO 100% ITALIANO GR 70X20

cod. 689554 tmc 292
conf. 20 um. PZ peso 0,07

ALICI IN SALSA RIZZOLI GR 70X20

cod. 689594 tmc 292
conf. 20 um. PZ peso 0,07



Nata nel 2014 da un'idea innovativa, in pochi anni la Formaggeria Toscana è riuscita ad arrivare con le sue eccellenze sulla tavola di migliaia di consumatori. Rappresenta il simbolo di un marchio con una vasta gamma di formaggi, dal fresco allo stagionato. Una piccola realtà con grandi obiettivi, che punta sulla qualità del lavoro e del prodotto.



La produzione dei formaggi LATINI, sia di caseificio che di malga, unisce i vantaggi derivanti dalla struttura controllata dello stabilimento e dalla tradizione. Il rigore lungo tutto il ciclo produttivo, una filiera corta e attentamente certificata, accompagna i sapienti passaggi nati dall'esperienza.



Azienda casearia dell'Alta Langa in provincia di Cuneo, luogo ideale per la stagionatura dei formaggi. Si selezionano particolari tipi di formaggio in base al procedimento di lavorazione rispettando severi standard di qualità, superati i quali, i prescelti accedono alla delicata fase di affinamento.



Situata nelle pittoresche Alpi francesi, a soli 10 km da Annecy e 40 km da Ginevra, DISALP è stata fondata nel 1988 e in breve tempo si è affermata come un punto di riferimento essenziale nella promozione di formaggi francesi ed europei nei mercati italiano e svizzero.



Azienda del settore ittico con una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e dei mari, il sostegno alle comunità locali e internazionali, la promozione di uno stile di vita salutare.

[illegible]



Venfri

Via E. Pancini, 3 - (Zona Artigianale) - 33030 VARMO (Udine)
Tel. 0432 778234 - Fax 0432 778574 - info@venfri.com - www.venfri.com