

Venfri
Al tuo fianco con Gusto



Tutto il gusto della
Gastronomia
VENFRI



Pasta morbida e cremosa, gusto dolce leggermente aromatizzato dalle venature azzurre variamente diffuse date dal Penicillum. Affinato al vino, arricchito in crosta dal gusto dolce dei mirtilli imbevuti in vino liquoroso. Una sapiente combinazione di gusti che esaltano il formaggio e gli aromi. Un Re dei Blu!

FORM.ERBORINATO ROSSO 9.19 kg 2,5

cod 531301 tmc 32
conf 1 um. KG peso 2,5
ean 2031301



Formaggio Gorgonzola DOP ancora più morbido e cremoso, e facilmente spalmabile. La sua erborinatura si distribuisce in modo uniforme in tutta la pasta, e il gusto acquista una tonalità più vicina al latte.

CREMIZIOLA al cucchiaino kg 6

cod 540003 tmc 36
conf 1 um. KG peso 6
ean 2040003



Il formaggio Gorgonzola dolce DOP extra cremoso, prodotto secondo il Disciplinare di Produzione esclusivamente con latte vaccino intero, pastorizzato, cagliato con caglio di vitello, aggiunto di starters e spore fungine, è un formaggio compatto, grasso (min. 48% s.s.) a pasta cruda, di media stagionatura. Alcune differenze nella ricetta di produzione e la sua stagionatura prolungata permettono al prodotto di raggiungere una elevata cremosità. Il prodotto si presenta senza crosta. Si consiglia di servire al cucchiaino.

GORGONZOLA DOP s/crosta kg 2

cod 540090 tmc 16
conf 1 um. KG peso 2
ean 2040090



E' un formaggio molle D.O.P. , prodotto esclusivamente dalla caseificazione di latte vaccino intero. Ha forma cilindrica con facce piane, scalzo diritto, e peso medio di ca. 12 kg. con variazioni in funzione delle tecniche di produzione. Dopo la salatura a secco le forme vengono poste in idonei locali di stagionatura; durante questo periodo, che può protrarsi per due o tre mesi, la pasta viene forata più volte per favorire lo sviluppo di muffe caratteristiche del gorgonzola e determinanti la colorazione verde (erborinatura). La pasta è unita, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di abbondanti muffe. Sapore dolce, caratteristico.

GORGONZOLA DOP selezione 1/8 kg 1,5

cod 540304 tmc 36

conf 4 um. KG peso 1,5

ean 2040304



Formaggio a pasta cruda, viene stagionato per due/tre mesi e forato più volte per favorire lo sviluppo delle muffe. La maturazione lo porta ad acquisire una pasta unita, spesso friabile, e un sapore deciso, piccante, molto caratteristico.

GORGONZOLA DOP PICCANTE 1/8 kg 1,5

cod 541004 tmc 36

conf 4 um. KG peso 1,5

ean 2041004



Formaggio erborinato al tartufo, morbido e cremoso, facilmente spalmabile. La sua erborinatura si distribuisce in modo uniforme in tutta la pasta, e il gusto acquista una tonalità più vicina al latte. Il sapore complessivo unisce una dolcezza accattivante del formaggio con il gusto tipico di tartufo.

CREMINO ERBOR.AL TARTUFO 1/8 kg 1,5

cod 541501 tmc 36

conf 4 um. KG peso 1,5

ean 2041501



NOVITA'!

E' una specialità casearia ottenuta dalla combinazione di mascarpone e gorgonzola disposti a stati. Ha forma parallelepipedica con facce piane. Sapore delicato, dolce, caratteristico. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore deciso, caratteristico.

TRANCIO GORG./MASCARPONE kg 1

cod 543000 tmc 16
conf 2 um. KG peso 1
ean 2043000



NOVITA'!

Specialità casearia composta da mascarpone e gorgonzola farcita e guarnita con NOCI E GRANELLA DI NOCI Forma: tronchetto, parallelepipedo confezionato in vaschetta in atmosfera protettiva. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore dolce, caratteristico

DOLCE PARADISO ALLE NOCI kg 1

cod 544100 tmc 16
conf 2 um. KG peso 1
ean 2044100



NOVITA'!

Specialità casearia composta da mascarpone e gorgonzola farcita con granella di pistacchi e guarnita con pistacchi interi. Forma tonda con facce piane. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore dolce, caratteristico.

DOLCE PARADISO AI PISTACCHI kg 1

cod 544400 tmc 16
conf 2 um. KG peso 1
ean 2044400



NOVITA'!

E' una specialità casearia ottenuta dalla combinazione di mascarpone, gorgonzola e tartufo disposti a stati formando un parallelepipedo con facce piane. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore dolce, caratteristico con un inconfondibile aroma di tartufo.

DOLCE PARADISO AL TARTUFO kg 1

cod 545100 tmc 16
conf 2 um. KG peso 1
ean 2045100

NOVITA'!

Specialità casearia composta da mascarpone e gorgonzola farcita e guarnita con NOCI e granella di NOCI. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore dolce, caratteristico.

TORTA DOLCE PARADISO NOCI kg 3

cod 544200 tmc 16
conf 1 um. KG peso 3
ean 2000442

NOVITA'!

Specialità casearia composta da mascarpone e gorgonzola farcita con granella di pistacchi e guarnita con pistacchi interi. Forma tonda con facce piane. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore dolce, caratteristico.

TORTA DOLCE PARADISO PISTACCHI kg 3

cod 545800 tmc 16
conf 1 um. KG peso 3
ean 2045800

NOVITA'!

Un'accurata selezione garantisce a questa varietà di gorgonzola una qualità d'eccellenza, con una pasta cremosa attraversata da poche venature blu-verdi, e un sapore pieno e inconfondibile.

GORGONZOLA DOP DOLCE CAROZZI g200

cod 542225 tmc 36
conf 15 um. PZ peso 0,2
ean 8005986402253

NOVITA'!

E' una specialità casearia ottenuta dalla combinazione di mascarpone e gorgonzola disposti a stati. Sapore delicato, dolce, caratteristico. La pasta è cremosa, di colore paglierino, screziata per lo sviluppo di muffe. Sapore dolce, caratteristico.

GORGONZOLA E MASCARPONE g150

cod 543300 tmc 16
conf 8 um. PZ peso 0,15
ean 8005986004334

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



**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



Burro francese tradizionale da panna selezionata, lavorato secondo metodo classico. Dal sapore equilibrato e salato, perfetto per uso professionale e gastronomico.

BURRO "DE BARATTE" SALATO g250

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



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

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



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



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 cheddar irlandese mature coloured è un formaggio realizzato con latte vaccino, caratterizzato da un intenso colore aranciato e un sapore pieno e complesso. La stagionatura gli conferisce una consistenza leggermente friabile e un profilo aromatico deciso, tipico della tradizione casearia irlandese.

GOUDA ROYAAL GRAND CRU DOP g150

cod 145725 tmc 45
conf 14 um. PZ peso 0,15
ean 8712243026908



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

**BEST
SELLER**

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



Prodotto con il miglior latte lombardo nel rispetto delle antiche tradizioni, è indubbiamente un prodotto di prima classe appositamente indirizzato ai consumatori più esigenti: rappresenta per noi il portabandiera di una selezione di taleggi altamente curati. E' un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. La pasta è di colore bianco leggermente paglierino, priva di occhiature, abbastanza sostenuta e leggermente friabile al centro. Sapore delicato e fragrante. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità.

TALEGGIO D.O.P. kg 2,2 latte crudo

cod 510120 tmc 64

conf 2 um. KG peso 2,2

ean 2010120



E' un formaggio D.O.P. a pasta molle, crosta lavata, prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero. Ispirato dalla lavorazione tradizionale è sicuramente un prodotto di qualità, dedicato a buongustai ed intenditori. Simile nel gusto al taleggio "La Baita", si differenzia essenzialmente da questo per il periodo di stagionatura leggermente più breve (circa 40giorni) che gli conferisce un aroma più delicato. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità.

TALEGGIO D.O.P. CLASSICO 1/2 kg 0,9

cod 510401 tmc 36

conf 4 um. KG peso 0,9

ean 2010401



E' un formaggio a pasta molle, la cui produzione, oggi, è limitata quasi esclusivamente in alcuni comuni del bergamasco e al comprensorio bresciano. E' prodotto dalla caseificazione di latte vaccino intero pastorizzato con tecnologia simile a quella del Quattrolo. La pasta di colore bianco tendente al paglierino è compatta e friabile, si presenta leggermente più morbida nel sotto crosta per effetto della maturazione centripeda. Sapore aromatico più o meno accentuato a seconda del grado di stagionatura. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto.

SALVA CREMASCO D.O.P kg 3,5

cod 520302 tmc 36

conf 1 um. KG peso 3,5

ean 2020302



E' un formaggio D.O.P a pasta molle, prodotto dalla coagulazione presamica di latte vaccino intero pastorizzato. Il formaggio è privo di crosta, la pasta è di colore bianco, priva di occhiature abbastanza sostenuta e leggermente friabile. Sapore delicato e fragrante, leggermente acidulo.

QUARTIROLO D.O.P. 1/2 SV kg 1,2

cod 521204 tmc 24

conf 4 um. KG peso 1,2

ean 2021200



E' un formaggio D.O.P a pasta molle, prodotto dalla coagulazione presamica di latte vaccino intero pastorizzato. Il formaggio è privo di crosta, la pasta è di colore bianco, priva di occhiature abbastanza sostenuta e leggermente friabile. Sapore delicato e fragrante, leggermente acidulo.

QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P. g250

cod 520915 tmc 24

conf 8 um. PZ peso 0,25

ean 8005986209159



Il Valtunt della Valsassina è un formaggio di montagna prodotto da latte vaccino intero e ottenuto con l'antica tecnica delle due paste che consiste nell'unione a strati della cagliata della sera, lasciata sgocciolare in tele di lino per 12 ore, con la cagliata della mattina. La pasta è compatta, più morbida nel sottocrosta e di colore bianco paglierino con la presenza di venature verdi-bluastre. Il sapore risulta aromatico e intenso, variabile da dolce a piccante e assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

VALTUNT DELLA VALSASSINA kg 4

cod 531300 tmc 48

conf 1 um. KG peso 4

ean 2031300



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



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



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



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

BIGLIE FORM.CAPRA con spezie g90

cod 145695 tmc 28
conf 6 um. PZ peso 0,09
ean 3469370010069

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 POMODODORO 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



*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 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

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 pasta morbida, crosta lavata, prodotto da latte pastorizzato intero di capra. La crosta è liscia, morbida, sottile, di color giallo rosata. La pasta è morbida di color bianco paglierino. Sapore dolce, delicato, con il tipico sapore del latte di capra. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità.

QUADER DE CAVRA 1/2 kg 1

cod 511602 tmc 36
conf 4 um. KG peso 1
ean 2011602



Formaggio prodotto da latte intero di capra, con aggiunta di tartufo. E' un formaggio a crosta lavata, la crosta è liscia, morbida, sottile e di color giallo rosato. La pasta è morbida, compatta, di color bianco con evidenti venature di tartufo. Il sapore del formaggio è deciso e sapido, unito a quello del tartufo. La comparsa di muffe in superficie è una caratteristica naturale del prodotto e non un sinonimo di pessima qualità.

QUADER DE CAVRA AL TARTUFO kg 2

cod 512500 tmc 36
conf 2 um. KG peso 2
ean 2012500



E' una formaggio prodotto con il latte di capra, dall'aspetto rustico, dal sapore gradevolmente aromatico e consistente. Ha una pasta compatta che deriva da una stagionatura di oltre 90 giorni. Il gusto è tipicamente caprino, dolce e gradevolmente pieno, ma non piccante. La forma ha un diametro di circa 30 cm ed è alta 15-18 cm, con una crosta dura e liscia e dal colore bruno.

FORM. MEGA CAPRA latte crudo kg 12

cod 596500 tmc 48
conf 1 um. KG peso 12
ean 2096500



E' un formaggio da tavola erborinato ottenuto da latte intero di capra. La forma è cilindrica con scalzo diritto. La stagionatura si protrae per circa 50 gg. La pasta è tipicamente screziata per la presenza di venature verde-blu dovute alla crescita di muffe nei fori lasciati dagli aghi. Non sono presenti occhiature, la pasta è morbida. Il gusto è sapido, dolce e delicato; il sapore pieno e tipico del latte caprino si combina con quello delle muffe, originando un profumo delicato e invitante.

DOLCE CAPRIZIOLA erbor. 1/4 kg 1,5

cod 598404 tmc 48
conf 2 um. KG peso 1,5
ean 2098404

E' un formaggio di capra a crosta fiorita, sottile e bianca. La pasta è morbida, liscia e cremosa. Il sapore è piacevole e delicato

**VERA CAPRETTA g250**

cod 556006 tmc 36
conf 6 um. KG peso 0,25
ean 2620811

**CAMEMBERT DI CAPRA g300**

cod 556200 tmc 24
conf 5 um. KG peso 0,3
ean 2985156

NOVITA'!

E' un formaggio molle a "pasta fresca" prodotto con latte di capra pastorizzato. Il formaggino si presenta con forma cilindrica di piccole dimensioni, la pasta omogenea è cremosa e di colore bianco, con gusto delicato ed un gusto aromatico dato dalla copertura.

CAPRINO CON AROMI x2 g160

cod 564412 tmc 32
conf 6 um. PZ peso 0,16
ean 8005986644127

NOVITA'!

E' un formaggio molle a "pasta fresca" prodotto con latte di capra pastorizzato. Il formaggino si presenta con forma cilindrica di piccole dimensioni, la pasta omogenea è cremosa e di colore bianco, con gusto delicato ed un gusto aromatico dato dalla copertura.

CAPRINO VERDE ARANCIO x2 g160

cod 564512 tmc 32
conf 6 um. PZ peso 0,16
ean 8005986645124

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



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

**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

**BEST
SELLER**

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

FORMAGGI LATTE DI BUFALA

La Zizzona è una maxi-mozzarella di bufala campana DOP, famosa per le dimensioni generose. Prodotta con latte di bufala, caglio e sale, si distingue per la pasta morbida, porosa e un cuore ricco di latte.

ZIZZONA DI BUFALA KG 2 DI LASCIO

cod 700060 tmc 15

conf 1 um. KG peso 2

**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



Incarna l'autenticità della tradizione italiana, questa prelibatezza offre un'eccelsa fusione di cremosità e complessità di gusto, derivante dal pregiato Taleggio DOP. Un'aggiunta sublime per esaltare ogni piatto.

CREMA TALEGGIO DOP g750 sac a poche

cod 561075 tmc 40

conf 4 um. PZ peso 0,75

ean 8005986610757

Caratterizzata da un profilo aromatico deciso e una consistenza vellutata, questa crema rappresenta un'ode alla raffinatezza del Gorgonzola DOP. Una scelta impeccabile per conferire un tocco di eleganza a ogni creazione culinaria.

CREMA GORGO DOP g750 sac a poche

cod 561175 tmc 40

conf 4 um. PZ peso 0,75

ean 8005986611754



L'incontro tra la freschezza del rafano e la cremosità della crema vaccina dà vita a un'esperienza sensoriale unica. La sua piccantezza delicata e il profilo gustativo equilibrato la rendono un'aggiunta imprescindibile per elevare il livello di ogni piatto.

CREMA AL RAFANO kg 1 secchiello

cod 561201 tmc 40

conf 1 um. PZ peso 1

ean 8005986612010

**CREMA GORGONZOLA DOP
g100**

cod 561109 tmc 40

conf 9 um. PZ peso 0,1

ean 8005986611099

**CREMA TALEGGIO DOP
g100**

cod 561009 tmc 40

conf 9 um. PZ peso 0,1

ean 8005986610092

**CREMA AL RAFANO
g100**

cod 561209 tmc 40

conf 9 um. PZ peso 0,1

ean 8005986612096

Creme spalmabili Carozzi da 100 g: consistenza omogenea e cremosa, elevata spalmabilità, materie prime selezionate, lavorazione controllata, gusto equilibrato e persistente.



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



**BEST
SELLER**

**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 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



**BEST
SELLER**

**RAGU' DI CERVO
GR 180**

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



**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.



**BEST
SELLER**

**INSALATA RUSSA DECORATA
KG 3.6**

cod. 320222 tmc 12
conf. 1 um. KG peso 3.6



**BEST
SELLER**

**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
PREAFFETTATO AFFUMICATO
IN BUSTA 1.2/1.6**

cod. 002115 tmc 45
conf. 6 um. KG peso 1.5
ean 2369979

**SALMONE NORVEGESE
PREAFFETTATO AFFUMICATO
IN BUSTA 1.8/2.5**

cod. 002136 tmc 45
conf. 5 um. KG peso 2
ean 2465431



**SALMONE NORVEGESE INTERO AFFUMICATO kg
1,2/1,8**

cod 002186 tmc 45
conf 6 um. KG peso 1,5
ean 2486281



**SALMONE NORVEGESE PREAFFETTATO AFFUMICATO
kg 1**

cod 011238 tmc 35
conf 3 um. KG peso 1
ean 8032715023106



**SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO TAGLIO SASHIMI kg
0,8-1,2**
cod 010199 tmc 36
conf 3 um. KG peso 1
ean 2623663



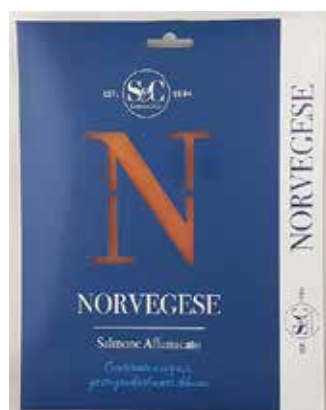
**SALMONE NORVEGESE CON
PEPE E LIMONE - TAGLIO
SASHIMI KG 1**
cod 010222 tmc 36
conf 3 um. KG peso 1
ean 2719434



**SALMONE SCOZZESE PREAFFETTATO AFFUMICATO BUSTA
1.0/1,7**
cod 002175 tmc 45
conf 6 um. KG peso 1,5
ean 2479645

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 g100**
cod 101043 tmc 30
conf 15 um. PZ peso 0,1
ean 8032715020143



**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



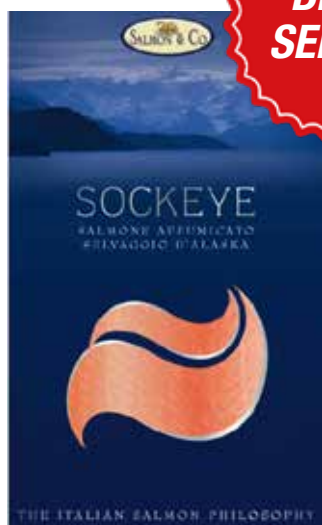
**CUBETTI SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO GR 500**
cod 010225 tmc 28
conf 4 um. PZ peso 0,5
ean 8032715025285



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



L'immagine ha solo scopo illustrativo.



**BEST
SELLER**

**SALMONE SOCKEYE
AFFUMICATO + ASTUCCIO
GR.100**
cod 002107 tmc 30
conf 10 um. PZ peso 0,1
ean 8032715021447



**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


**BEST
SELLER**

**BEST
SELLER**

**ALICI IN SALSA RIZZOLI LATTA
STORICA DORATA
GR 70X48**

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

**ALICI CANTABRICO IN OLIO 100%
ITALIANO LATTA BIANCA
GR 70X48**

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

**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


**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



“Per noi la qualità è un valore imprescindibile
ed è possibile trasmetterla grazie a ognuno dei nostri partner.”



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.



Esperienza e rispetto per la tradizione, ma anche professionalità e apertura al futuro: da oltre cinquant'anni Carozzi coniuga con passione le preziose abilità dei casari con le esigenze di oggi, regalando intense emozioni a chi ama la gastronomia di qualità.



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.



Venfri



Venfri

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