

novità 2013

CAPRESE DI BUFALA

Formaggio a pasta morbida di bufala lavorato in pasta con fiocchi di pomodoro essicato. Dopo una prima fase di stagionatura il formaggio viene ulteriormente affinato in crosta con origano e olio Extra Vergine di Oliva. Formaggio dal gusto fresco e delicato dal particolare retrogusto aromatico tipicamente mediterraneo.



DOLOMITICO

Formaggio erborinato di latte vaccino crudo a pasta semidura. Dopo alcune settimana di stagionatura in appositi locali, il formaggio continua la sua maturazione con la birra Dolomiti, per un affinamento che lo impreziosisce dei netti sentori del malto d'orzo. La birra Dolomiti, frutto di un progetto di filiera integrata, è prodotta con orzo coltivato localmente.



LA ROCCA D'ASOLO

Formaggio ottenuto artigianalmente dalla lavorazione di solo latte crudo vaccino ad alta qualità della pedemontana trevigiana. Il latte munto e lavorato in giornata, contiene omega 3, essendo le mucche alimentate con fieno, granella di mais, semi di lino e soia. La particolare forma poligonale con i merli rappresenta la Rocca d'Asolo, la famosa fortezza situata nell'omonimo borgo.





BLU DI BUFALA

Formaggio erborinato a forma quadrata prodotto con latte di bufala intero.

Pasta da cremosa a friabile in base alla stagionatura, di color panna chiaro percorsa dalle tipiche venature blu dei formaggi erborinati.

Il profumo presenta uno spunto lattico acido. Il sapore è distinto, mediamente intenso.

Si percepisce la dolcezza del latte. Con il protrarsi della stagionatura aumenta il sentore di piccante.

CACIOCAVALLO DI BUFALA

Formaggio a pasta filata stagionato, dalla forma sferoidale a goccia prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

Pasta omogenea, morbida, talvolta dotata di lieve occhiatura. Il colore è bianco, giallo paglierino in prossimità della crosta.

Formaggio dall'aroma delicato, sapore tendenzialmente dolce che diventa più intenso a maturazione avanzata.



LINGOTTO DI BUFALA

Formaggio a pasta molle con forma rettangolare prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

Pasta molle, omogenea dal colore bianco latte con presenza di rade occhiature.

Gusto delicato e dolce.



CANESTRELLO DI BUFALA

Formaggio semiduro con forma cilindrica prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

Pasta compatta, bianca leggermente gessata.

L'aroma è delicato ed il sapore particolarmente gustoso.



CREMA DI BUFALA

Formaggio a pasta molle a crosta lavata con forma quadrata prodotto con latte di bufala intero pastorizzato.

Pasta molle ed elastica con piccole occhiature, di colore paglierino chiaro. Più morbida in prossimità della crosta.

Ha un marcato profumo di latte, di sottobosco che talvolta tende al tartufo. Il sapore è dolce, leggermente acidulo, aromatico.

