FORMAGGI&CONSUMI
SUPPLEMENTO A FORMAGGI&CONSUMI
ANNO 16 - NUMERO 5 - MAGGIO 2023
GUIDA BUYER
ANTEPRIMA TUTTOFOOD

GRAN MORAVIA

BRAZZALE CO2 ZERO CARBON NEUTRAL GROUP

la FILIERA ECOSOSTENIBILE

NOVITÀ!

NOVITÀ!

BUSTA RICICLABILE NELLA CARTA

la FILIERA ECOSOSTENIBILE

Grattugiato Fresco

Brazzale dal 1784

La più antica tradizione italiana

COMPLETAMENTE RICICLABILE NELLA CARTA

TUTTOFOOD MILANO

MAY 8-11, 2023
8-11 MAGGIO 2023

PAD 4P
STAND C13-D22

Editore: Edizioni Turbo Srl - Palazzo d'Vetro Corso della Resistenza, 23 - 20821 Meda (MB) - Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39.0362.600616 - e-mail: info@tespi.net - Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 27 del 10 gennaio 2008 - Poste Italiane SpA - Spedizione Abbonamento Postale D.L. 353/2003 - Conv. in L. 46/2004 Art. 1 Comma 1 - LO/MI - Stampa: Ingraph - Seregno (MB) - In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi.

TUTTOFOOD MILANO

MAY 8-11, 2023
8-11 MAGGIO 2023

PAD 4P
STAND C13-D22

FORMAGGI & CONSUMI

GUIDA BUYER

ANTEPRIMA TUTTO FOOD

ANTEPRIMA TUTTO FOOD

In scena a Fiera Milano, dall'8 all'11 maggio, l'edizione 2023 della manifestazione internazionale b2b dedicata all'agroalimentare. Una ricca vetrina con le ultime novità di prodotto presentate dalle aziende del settore.

FORMAGGI &CONSUMI

Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo S.r.l.by Tespi Mediagroup
Palazzo di Vetro - Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4 - Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 68 del 1° febbraio 2005
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005.
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Periodico mensile
Anno 16 - numero 5 - Maggio 2023

Stampa: Ingraph - Seregno
Prezzo di una copia 2,00 euro -
arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro
via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore.

Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. la redazione si è curata di ottenere il copyright delle immagini pubblicate, nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze.

Pubblicazioni Edizioni Turbo by Tespi Mediagroup Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Grocery & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, HiTech Magazine, TGTuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.luxuryfb.com,www.technospia.it, www.beauty2business.com

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 27 aprile 2023

ARBOREA

www.arborea1956.com

Latte Uht Parzialmente Scremato Arborea

Il latte Uht Parzialmente Scremato Arborea arriva soltanto dai migliori allevamenti della Sardegna. Un latte genuino, omogeneizzato e trattato termicamente con sistema Uht, indiretto ad alta temperatura, che garantisce la sua elevata qualità.
Ingredienti
Latte parzialmente scremato
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Tetra edge con tappo a vite 1.000 ml
Shelf life
140 giorni - Da consumarsi preferibilmente entro il…

Padiglione: 4P - Stand: D01 E06

CENTRALE DEL LATTE D'ITALIA BRAND LATTE TIGULLIO

www.centralelatteitalia.com - www.lattetigullio.it

Tigusta – Latte Tigullio

Crema di latte spalmabile, fresca, senza conservanti, 100% latte Italiano, con fermenti lattici di tipo cremoris. Non il classico formaggio spalmabile, ma una crema di latte acidificata da gustare in purezza su una fetta di pane per scoprire subito la sua cremosità e le note aromatiche al palato che esaltano i sapori del buon latte fresco. Oppure, da utilizzare come ingrediente per preparazioni dolci e salate. Questo innovativo prodotto è stato lanciato dapprima in Liguria ma sarà lanciato in tutta Italia.
Ingredienti
Crema di latte pastorizzata, fermenti lattici vivi
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Vaschetta da 125 g
Shelf life
40 giorni

Padiglione: 4P - Stand: D01 E06

BOTALLA

www.botallaformaggi.com

Linea Botallini 700 g e Porzionati

Botalla presenta la linea dei Botallini da 700 g nella versione intera confezionata in flowpack e nella versione porzionata da 120 g. Il latte 100% piemontese incontra il peperoncino, le erbe aromatiche, la curcuma, i fiori e lo zenzero e il pepe colorato. La versione da 700 g confezionata in flowpack permette di salvaguardare le caratteristiche organolettiche prolungando la shelf-life, mentre la comoda versione da 120 g permette al consumatore di assaggiare le diverse tipologie di prodotto con semplicità.
Ingredienti
Latte, sale, caglio e la spezia selezionata 0,5%
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Porzionato: 120 g
Flowpack: 700 g.
Shelf life
Porzionato: 45 giorni
Flowpack: 120 giorni.
Certificazioni internazionali
IFS - 9001

Padiglione: 2P - Stand: H01 K06

AGROZOOTECNICA MARCHESA

www.cfelix.it

Yogurt 100% Latte di Bufala

Yogurt con 100% latte di bufala, disponibile in 5 gusti: bianco, limone, frutti di bosco, albicocca e pistacchio. Zero conservanti.
Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, zucchero d'uva, fermenti lattici vivi
Packaging (peso + tipo confezionamento)
140 g. Confezionamento: vasetto in vetro con tappo twist off in alluminio
Shelf life
40 giorni

Padiglione: 4 - Stand: E09

CASEIFICIO CAVOLA

www.993.it

Parmigiano Reggiano Grattugiato (stagionatura 40 mesi)

Doypack con zip aprichiudi.
Ingredienti
Latte, sale, caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Bustina da 60 g
Shelf life
90 giorni
Certificazioni internazionali
IFS - BRC

Padiglione: 2P - Stand: G02 G08

LA CONTADINA

www.caseificiocooplacontadina.com

Mozzarella di Bufala Campana Dop

Formaggio fresco a pasta filata.
Ingredienti
Latte di bufala, sale, caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
125 g – Busta
Shelf life
20/34 giorni
Certificazioni internazionali
BRC - IFS - FDA

Padiglione: 2P - Stand: L25 M32

CONSORZIO DI TUTELA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

www.mozzarelladop.it

Mozzarella di Bufala Campana Dop

La Mozzarella di Bufala Campana Dop è un formaggio a pasta filata, prodotto esclusivamente con latte di bufala fresco proveniente da bufale di razza mediterranea italiana allevate nell'area geografica della Dop. Il colore è bianco porcellana, la consistenza è resistente al taglio, presenta profumi di yogurt, muschio, grano e sentori animali.
Ingredienti
Latte fresco di bufala di razza mediterranea italiana, caglio e sale
Packaging (peso + tipo di confezionamento)
Si va dai nodini di 10 g fino alle trecce da 3 kg. Buste termosaldate, bicchieri, vaschette, brick. La mozzarella di bufala campana Dop deve essere acquistata sempre confezionata, mai sfusa (tranne che nei caseifici)
Shelf life
È decisa dal singolo produttore. La raccomandazione è di consumarla appena acquistata

Padiglione: 5 - Stand: A10

CASEIFICIO FRATELLI CASTELLAN

www.fratellicastellan.it

Stracchino 100 g

Lo stracchino Caseificio Fratelli Castellan è un formaggio molle da tavola fresco, prodotto esclusivamente con latte del territorio, 100% italiano. Il prodotto si presenta con pasta compatta, lucida mantecata di colore bianco uniforme. Il profumo è latteo, fresco con una lieve nota acidula tipica del prodotto.
Ingredienti
Latte, sale, caglio e selezionati fermenti naturali
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Confezionato in vaschetta flow pack
Shelf life
18 giorni dalla data di confezionamento

Padiglione: 1P - Stand: M13 N22

CONSORZIO DI TUTELA DEL GRANA PADANO

www.granapadano.it

Grana Padano Dop

La forma del formaggio è cilindrica, con scalzo leggermente convesso o quasi diritto. Le superfici superiore e inferiore sono piane, con bordi leggermente orlati. Le dimensioni devono essere tra i 35 e 45 cm di diametro, con uno scalzo compreso tra i 18 e 25 cm, a seconda delle tecniche di produzioni seguite. Il peso di Grana Padano non può mai essere meno di 24 kg e mai sopra i 40 kg. La crosta deve avere uno spessore compreso tra 4 e 8 mm. La pasta del formaggio stagionato è dura, finemente granulosa, presenta una frattura radiale a scaglia e un'occhiatura appena visibile. I colori del formaggio stagionato sono il giallo paglierino o il bianco per la pasta e un dorato naturale o scuro per la crosta.
Ingredienti
Latte, sale, caglio e lisozima. Nota: la presenza del lisozima non è prevista in tutte le tipologie di Grana Padano presenti in commercio, come ad esempio il Trentingrana
Packaging (peso + tipo confezionamento)
A pezzi, tagliato dalla forma; in confezioni di varia grammatura; grattugiato, a cubetti
Certificazioni internazionali
Nel 1996 il Grana Padano ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di origine protetta da parte dell'Unione Europea

DELIZIA

www.deliziaspa.com

Burrata in Foglia 250 g

Formaggio fresco a pasta filata con panna.
Ingredienti
Latte pastorizzato, panna Uht 41%, sale, caglio, correttore di acidità: acido lattico. Origine del latte: Italia - Puglia
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata. Prodotto confezionato in atmosfera protetta.
Shelf life
18 giorni
Certificazioni internazionali
BRC - IFS - BIO

Padiglione: 4 - Stand: G 25 - H 32

IGOR

www.igorgorgonzola.com

Gorgonzola Gran Riserva Leonardi Ecopack

La famiglia Leonardi ha il piacere di presentare il Gran Riserva Leonardi, un Gorgonzola premium dal sapore dolce e ricco di sfumature esclusive, risultato di una lavorazione artigianale e di un'attentissima e raffinata selezione. Da oggi disponibile anche a libero servizio nel nuovo eco pack 100% riciclabile.
Ingredienti
Latte vaccino intero proveniente da aziende agricole ubicate nelle province del territorio del consorzio di tutela del formaggio gorgonzola (98,26%); fermenti lattici selezionati (1,5%); muffe selezionate appartenenti al genere Penicillium (0,01%); sale marino essiccato (0,21%); caglio di origine animale (0,02%)
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Ecopack 100% riciclabile a libero servizio,
150 g / 190 g / 200 g
Shelf life
40 giorni
Certificazioni internazionali
Igor Gorgonzola è certificata CERTIFIED, 0 Emission Company, BRC Food Safety, IFS Food

Padiglione: 2 - Stand: H10 FO7

LATTERIA DI CHIURO

www.latteriachiuro.it

AlpiYò yogurt di Valtellina senza lattosio

La nuova linea AlpiYò senza lattosio della Latteria di Chiuro è pensata per le persone che soffrono di intolleranza al lattosio. L'ampliamento della gamma produttiva con AlpiYò naturale senza lattosio intero vuole permettere ai soggetti intolleranti di non rinunciare alla genuinità, al gusto e al piacere dello Yogurt di Valtellina.
Ingredienti
Latte fresco pastorizzato intero delattosato della Valtellina, fermenti lattici vivi. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
125 g e 500 g confezionato in vasetto in Pet con sigillo e tappo twist off
Shelf life
40 giorni
Certificazioni internazionali
IFS

Padiglione: 2P - Stand: K25 L32

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA DOP

www.gorgonzola.com

Gorgonzola Dop

È un formaggio molle a pasta cruda che appartiene alla famiglia degli erborinati, ovvero quei formaggi che presentano le tipiche striature verdi date dalla formazione di muffe. Solo il latte appena munto proveniente dagli allevamenti bovini delle province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbano-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato può essere utilizzato per produrlo.

Ingredienti
Per ottenere una forma occorrono circa 100 litri di latte vaccino, intero e pastorizzato, a cui si aggiungono fermenti lattici, caglio e spore di penicilli
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Una forma (12 kg circa); disponibile in diversi tagli per il prodotto confezionato
Certificazioni internazionali
Denominazione di origine controllata 'Gorgonzola' (1955); inserimento nella lista dei prodotti Dop dell'Unione (1996)

Padiglione: 4P - Stand: N05 P10

NONNO NANNI - LATTERIA MONTELLO

www.nonnonanni.it

Stracchino Nonno Nanni Nella nuova confezione con pack esterno riciclabile

Formaggio dal gusto unico e inconfondibile, ottenuto da un sapiente dosaggio fra latte e fermenti lattici vivi, di cui è ricco. Fatto solo con ingredienti naturali. È un formaggio vivo, perché matura e aumenta la sua morbidezza nel corso della sua vita, pur mantenendo inalterati freschezza e sapore.
Ingredienti
Latte Pastorizzato, crema di latte, sale, caglio, fermenti lattici vivi
Packaging (peso + tipo confezionamento)
250 g – Nuovo incarto esterno in flowpack riciclabile
Shelf life
Prodotto fresco
Certificazioni internazionali
BRCGS - IFS

Padiglione: 4P - Stand: F14 G28

COOPERLAT

www.trevalli.cooperlat.it

Trevalli Bontà del Parco Burrata

Formaggio fresco a pasta filata ripieno di crema e pasta filata a minuti sfilacci. La burrata si presenta bianca, lucida e liscia. La superficie esterna è leggermente e piacevolmente fibrosa, mentre il cuore è morbido e cremoso. Al gusto si avvertono dolcezza, sapidità e una nota di fondo leggermente acidula. Il sapore e l'odore ricordano il latte fresco, il burro e la panna.
Ingredienti.
Latte, panna Uht (25%), sale, caglio, fermenti lattici. Origine del latte: Italia
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Coppetta con sleeve chiuso con film pelabile. Peso lordo 325 g, peso netto 315 g, peso netto sgocciolato 100 g
Shelf life
21 giorni
Certificazioni internazionali
IFS e ISO 9001-2015

Padiglione: 4P - Stand: D17 E22

CASEIFICIO PALAZZO

www.caseificiopalazzo.com

Mozzarella di Gioia del Colle Dop Marchio Murgella

La più recente novità sul fronte produttivo è la Mozzarella di Gioia del Colle Dop. Alla base è una ricetta tradizionale fatta di pochi ingredienti: latte vaccino pastorizzato, siero innesto naturale, sale e caglio, senza conservanti, additivi o coadiuvanti; la sua zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento è compresa nei territori ricadenti nella Murgia barese, tarantina e parte del comune di Matera in Basilicata.
Ingredienti
Latte pastorizzato, siero innesto, sale, caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
200 g per il boccone, da 100 g e 200 g per la treccia e da 50 g per i nodini. In vaschetta ovale o ciuffo
Shelf life
15 giorni

Padiglione: 4P - Stand: F01 G06

QUATTRO PORTONI

www.quattroportoni.it

Formaggella di Bufala

Formaggio a pasta molle omogenea, sia alla vista che al tatto, di colore bianco perlaceo. All'assaggio la pasta è tenera e untuosa, con un gusto lattico decisamente aromatico, molto gradevole. Nelle forme più stagionate si percepiscono sentori di fieno. Ottimo in abbinamento con vini bianchi non troppo aromatici, anche spumantizzati, oppure con birre tipo Pils o Helles.
Ingredienti
Latte di bufala intero pastorizzato, sale , caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Forma da circa 700 g, incartata con incarto vegetale
Shelf life
60 giorni

CASEIFICIO VAL D'APSA

www.caseificiovaldapsa.it

Affettiamo Pecorino Toscano Dop

Affettiamo è la nuova linea di formaggi pensata dal Gruppo Val D'Apsa per stare al passo con i veloci cambiamenti dello stile di vita dei consumatori. La linea racchiude in sé uno dei grandi valori del Gruppo, la salvaguardia dell'ambiente, con il suo packaging eco-sostenibile, 100% riciclabile.
Ingredienti
Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Peso 80 g. Confezione 100% riciclabile (carta e plastica)
Shelf life
75 giorni
Certificazioni internazionali
IFS, BRC, FDA, List Eurasian Custom Union (EA CU)

Padiglione: 4 - Stand: G21

SORÌ ITALIA

www.soritalia.com

Provola Affumicata

La provola affumicata Sorì è un latticino a pasta filata realizzato con latte vaccino fresco e di alta qualità, dal colore dorato e dal tipico gusto conferito dall'affumicatura che avviene con trucioli di legno di faggio certificato o paglia naturale certificata. Disponibile nel formato da 250 g e 500 g, in una comoda busta termosaldata che conserva il sapore del prodotto fresco.
Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Busta termosaldata da 250 g e 500 g
Shelf life
25 giorni
Certificazioni internazionali
IFS - ISO - BRC - HALAL

Padiglione: 4 - Stand: F19 G22

CASEIFICIO PREZIOSA

www.mozzarelladiseriate.it

Fior di Latte Taglio Gourmet

Prodotto da latte di raccolta del territorio bergamasco con fermento autoprodotto, che conferisce al fior di latte taglio gourmet un gusto delicato a basso contenuto di sale. Ideale per pizze di alta gamma.
Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici. 100% Latte italiano
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Prodotto confezionato in vaschetta pet chiusa con film plastico termosaldato in atmosfera protettiva. 2,5 kg
Shelf life
30 giorni a +4°C
Certificazioni internazionali
BRC - IFS - FDA

Padiglione: 2P - Stand: C10

CASEIFICIO PEZZANA 2

www.pezzana.it

Bbq Premium 420 g

Piatto unico e veloce in una pratica confezione comoda ed economica con tomino classico, tomino con speck e tomino con bacon per poter soddisfare ogni gusto. Un mix pensato appositamente per le grigliate.
Ingredienti
Latte, sale, caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Vaschetta + film in plastica 100 % riciclabile con all'interno 7 pezzi per un totale di 420 g esclusa la confezione
Shelf life
Tmc 30 giorni
Certificazioni internazionali
BRC versione 9, IFS versione 8

HPP ITALIA FOOD SAFETY

TUTTOFOOD MILANO
fieramilano 8-11 Maggio 2023
PAD 4 - STAND S13-T16

Alte Pressioni, tecnologia innovativa al servizio del Food safety.

La tecnologia HPP è sinonimo di **Sostenibilità**.
Riduce lo spreco di cibo!

La tecnologia HPP è sinonimo di **Sicurezza**.
Mantiene intatti elementi nutritivi!

La tecnologia HPP è sinonimo di **Freschezza**.
Tecnologia innovativa al servizio dell'Export!

HPP ITALIA, il partner affidabile in grado di fornire l'innovativo trattamento iperbarico **HPP** per i prodotti deperibili. **Brand protection**, **Sicurezza h24**, **Export no limits**.

Con la tecnologia **HPP (High Pressure Processing)** i vostri prodotti possono aumentare la loro shelf life in tutta sicurezza! Scoprite le potenzialità straordinarie di **HPP (High Pressure Processing)** prenotando i vostri test gratuiti su **hppitalia.it**.

HPP Italia srl Parma - Italy - info@hppitalia.it

Guarda il video HPP!

HPP ITALIA è un'azienda PARMAFOOD GROUP parmafood.shop

LATTERIA SOCIALE MANTOVA

www.lsmgroup.it

Grana Padano grattugiato in busta da 100 g

L'offerta dei grattugiati di Grana Padano è molto ampia e comprende pezzature che vanno dalle più piccole (bustine da 100 g, 125 g, 150 g e 200 g), fino alle confezioni più grandi da retail e catering (500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg). Uno dei formati più venduti è la busta da 100 g di Grana Padano grattugiato fresco, in alluminio Doypack, con zip 'apri-e-chiudi', a marchio Latteria Sociale Mantova. Un packaging accattivante e allo stesso tempo funzionale, in grado di preservare la qualità e la fragranza del prodotto, facilitandone lo stoccaggio e l'utilizzo in tavola. Il Grana Padano di Latteria Sociale Mantova (con le matricole MN 427, MN 437, MN 473, MN 448) continua a mietere successi durante i più prestigiosi concorsi internazionali dedicati ai produttori di formaggi (World Cheese Awards, International Cheese Awards, etc.).

Ingredienti
Latte, sale, caglio, lisozima da uovo
Peso medio/pezzature
100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg
Confezionamento
Busta Pet/alluminio Doypack con zip 'salva-freschezza', a marchio Latteria Sociale Mantova
Shelf life
100 giorni dalla data di confezionamento
Certificazioni internazionali
BRC, IFS, ICEA (for organic product), HALAL, KOSHER

MOLINO SPADONI OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI

www.molinospadoni.it

Pecorino di Brisighella ai Frutti Dimenticati

Il Pecorino di Brisighella ai Frutti Dimenticati Officine Gastronomiche Spadoni riporta in tavola le tradizioni contadine e i sapori di una volta: prodotto con latte ovino 100% romagnolo, affinato prima con un estratto di frutti di bosco, che dona alla crosta un colore violaceo, poi con una miscela di 'frutti dimenti-cati' essiccati (rosa canina, bacche di sambuco, mirtilli, mela, melagrana, lavanda).
È un formaggio a stagio-natura naturale, dedicato agli amanti dei pecorini, che presenta sentori fruttati e floreali, grazie alla la-vanda che riporta alla memoria le distese dei campi viola che caratterizzano alcune zone del territorio in cui viene prodotto. Ottimo da solo e per arricchire taglieri di salumi, con un buon vino rosso di media struttura o un bianco non troppo aromatico.

Ingredienti
Latte pastorizzato ovino, caglio, fermenti lattici selezionati, sale marino integrale di Cervia. Per l'affinamento: lavanda, melissa, mela, rosa canina, sambuco, mirtillo, fiordaliso, melograno. Crosta non edibile. Senza conservanti
Packaging
Sottovuoto ½ forma (circa 900 g)
Shelf life
150 giorni

TRENTINGRANA GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO

www.formaggideltrentino.it

Trentingrana Grattugiato Fresco

Trentingrana è un formaggio Dop completamente naturale, prodotto esclusivamente con latte di montagna di bovine allevate nelle vallate alpine e prealpine del Trentino e alimentate con erba fresca, fieno e mangimi rigidamente No Ogm. Trentingrana Grattugiato Fresco deriva solo da forme intere ed è adatto per condire ricette di ogni tipo, grazie all'equilibrio tra dolce e salato che lo contraddistingue. La pratica busta da 100 g richiudibile, infine, rappresenta una importante componente di servizio in quanto consente di conservare il prodotto al meglio nel tempo.

Ingredienti
Latte, sale, caglio
Packaging (peso + tipo confezionamento)
Busta in atmosfera protettiva, con chiusura salva-freschezza; peso 100 g
Shelf life
100 giorni
Certificazioni internazionali
Dop, Marchio Qualità Trentino

STERILGARDA ALIMENTI

www.sterilgarda.it

Latte Alta Digeribilità

Latte (1-1,2 % grasso) microfiltrato Uht a lunga conservazione senza lattosio. Il latte ad alta digeribilità è un prodotto in cui il lattosio, lo zucchero contenuto nel latte, viene trasformato, come nel naturale processo biologico, in galattosio e glucosio, due zuccheri facilmente assimilabili. Il trattamento di microfiltrazione viene attuato attraverso un processo fisico naturale, con moderni impianti che permettono di togliere dal latte le impurità biologiche senza ridurne il valore nutrizionale. Successivamente il latte viene trattato termicamente in modo delicato per esaltarne il gusto naturale preservandone il valore nutritivo. Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.

Ingredienti
Latte 100% italiano
Packaging (peso + tipo confezionamento)
1 litro edge. Confezionamento: 10 pezzi per cartone; pallet: 75 cartoni per pallet (5 strati da 15 cartoni per strato)
Shelf life
4 mesi
Certificazioni internazionali.
Halal Food, IFS Food, Certificazione BRC

Padiglione: 2 - Stand: F07 H10

ROCCA TOSCANA FORMAGGI

www.roccatoscanaformaggi.com

Pecorino Toscano Dop Stagionato

Il Pecorino Toscano Dop Stagionato è un formaggio riconoscibile dal marchio di qualità conferito dal consorzio di tutela. Quello prodotto da Rocca Toscana Formaggi è stato premiato nel 2022 con la medaglia d'oro al concorso World Cheese Awards.

Ingredienti
Latte ovino pastorizzato di provenienza da allevamenti siti in Toscana e alto Lazio, fermenti autoctoni, sale. Il prodotto può essere trattato in crosta con olio di colza. Crosta non edibile
Packaging (peso + tipo confezionamento)
forme da 2,5 kg circa
Shelf life
150 giorni
Certificazioni internazionali
IFS, Gold ai World Cheese Awards 2022

Padiglione: 2P - Stand: D01

PEZZETTA

www.pezzetta.it

Montasio Prodotto della Montagna

Il montasio del caseificio di Ovaro (Ud) è l'unico in Friuli che può fregiarsi della denominazione Pdm (Prodotto della Montagna), in quanto prodotto e stagionato in un caseificio a oltre 500 metri di altitudine, con latte proveniente da zone oltre i 500 metri. Il sapore, morbido e delicato quando è fresco, si fa via via più deciso e aromatico. La pasta, da bianca compatta con una caratteristica occhiatura omogenea e una crosta liscia ed elastica, con il passare dei mesi diventa granulosa e friabile con una crosta secca e più scura.

Ingredienti
Latte, caglio, sale
Packaging (peso + tipo confezionamento)
6,50 kg. Confezionamento: forma intera, ¼ sotto vuoto, 1/8 sotto vuoto, 1/16 sotto vuoto
Shelf life
12 mesi

Padiglione: 2 - Stand: I056

ARRIGONI BATTISTA

www.arrigoniformaggi.it

Stracchino

Lo Stracchino di Arrigoni Battista - Medaglia d'Oro ai World Cheese Awards 2022 - è un formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca pastorizzato. Particolarmente delicato, dolce e con un caratteristico profumo di latte. La pasta è compatta, di colore bianco e fondente in bocca. È un formaggio originario della pianura padana comunemente conosciuto con il termine 'crescenza', il cui nome deriva dal latino 'crescentia' – ovvero 'crescere' – in quanto tale formaggio, se mantenuto al caldo, si gonfia spaccandosi come il pane in lievitazione.

Ingredienti
Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio

Peso medio/pezzature
100 g e 165 g per il libero servizio; 250 g, 500 g e 1 kg per il banco taglio

Confezionamento
Vaschetta e flow pack per le confezioni da 100 g e 165 g; incarto stampato + flow pack per quella da 250 g e flow pack per quella da 1 kg e 500 g

Shelf life
21 giorni dal confezionamento

GRUPPO MARENCHINO

www.marenchino.it

Labia

Dal latte puro di capra, altamente digeribile e ricco di proprietà benefiche, nasce la Labia, un formaggio che conquista il palato con un gusto marcato e distintivo. Dalla pasta cremosa, che mantiene intatto un sapore genuino che richiama l'atmosfera dei caseifici di montagna. L'aroma latteo-burroso si sposa perfettamente con vini giovani bianchi o rossi. La pasta è semi-dura dalla forma quadrata, la quale rievoca una lunga tradizione di formaggi contadini ancora oggi tipici del Piemonte.

Ingredienti
Latte, sale, caglio

Packaging (peso + tipo confezionamento)
Forme da circa 3 kg

Shelf life
180 giorni

Certificazioni internazionali
IFS - BRC

FRASCHERI

www.frascheri.it

Panna Arianna Uht Frascheri M.G. 35% Senza Lattosio

Panna Arianna Uht Frascheri è la prima panna professionale a esistere nella versione senza lattosio, da latte 100% italiano. Non ha alcun additivo. È stata pensata come ingrediente ideale per tutte le realtà attente alle nuove esigenze del mercato. Grazie agli impianti di ultima generazione, questa panna è altamente performante per la formulazione di alimenti adatti a tutti i consumatori intolleranti al lattosio. Il prodotto è sottoposto a omogeneizzazione e stabilizzato termicamente mediante trattamento Uht.

Ingredienti
Crema di latte

Packaging (peso + tipo confezionamento)
Imballo primario: sacco, munito di tappo in plastica richiudibile, per uso alimentare, costituito da uno strato interno, a contatto con l'alimento, in Lldpe ed uno strato esterno in Pe/Met Pet/Pe. Imballo secondario: scatola in cartone a perdere contenente 1 bag da 10 litri; peso netto: 10,0 kg; tara: 0,26 kg; peso lordo: 10,3 kg; dimensioni della scatola in cartone: 270 x 190 x 230 mm

Shelf life
180 giorni dal confezionamento

LATTEBUSCHE

www.lattebusche.com

Formaggio Dolomiti del Parco

Formaggio semiduro a pasta cotta, dalla stagionatura minima di 60 giorni. Il gusto è deciso e leggermente piccante, con un marcato retrogusto erbaceo. Appartiene alla Carta Qualità del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi.

Ingredienti
Latte vaccino, sale, caglio. Crosta non edibile

Packaging (peso + tipo confezionamento)
Forma intera (6 kg circa); formato da 1 kg circa, sottovuoto

Shelf life
Non applicabile per la forma intera; 240 giorni per il formato da 1 kg

Certificazioni internazionali
FSSC 22000 – ISO 14001:15

LATTERIE VICENTINE

www.latterievicentine.it

Oro di Malga

Oro di Malga è un formaggio stagionato, prodotto con il latte raccolto nelle malghe dei soci di Latterie Vicentine che da giugno a settembre praticano l'alpeggio, principalmente sull'Altopiano di Asiago (Vi). È un formaggio che custodisce i profumi e gli aromi delle erbe e fiori di montagna, che gli conferiscono il sapore tipico. Un prodotto che ben si sposa a vini rossi come Pinot Nero, Bardolino, Merlot e Refosco. Oppure ideale da degustare con il miele di tarassaco: i sentori erbacei del formaggio e la dolcezza del miele trovano un loro naturale equilibrio nel sapore dell'Oro di Malga.

Caratteristiche
Formaggio semicotto, a pasta dura, prodotto con latte di malga. Il colore della pasta è di colore giallo intenso, dovuto alla presenza nel latte di beta caroteni, contenuti nelle essenze foraggere di montagna. Stagionatura: minimo 9 mesi

Ingredienti
Latte di malga, sale, fermenti lattici, caglio

Packaging (peso + tipo confezionamento)
Una forma intera da circa 5 kg

Shelf life
120 giorni la forma intera

SPINOSA

www.spinosaspa.com

Mozzarella Spinosa di latte di bufala 100% italiano

Formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti
Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio

Packaging (peso + tipo confezionamento)
10 g, 25 g, 50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 500 g. Tipologia di confezionamento: cuscino termosaldato in carta

Shelf life
21 giorni dalla data di produzione

Padiglione: 4P - Stand: L21

EURIAL ITALIA

www.bonta-viva.it

Il Mio Stracchino Bontà Viva

Uno stracchino cremoso, tagliato a mano e confezionato con cura, prodotto ai piedi del Monte Grappa, con latte 100% italiano nel pratico formato da 165 g.

Ingredienti
Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio

Packaging (peso + tipo confezionamento)
165 g, confezionato in atmosfera protettiva

Shelf life
23 giorni dal confezionamento

Complexity into clarity

IRI and NPD have come together to form Circana.

Circana transforms complexity into clarity. We're the leading advisor on the complexities of consumer behavior. Our unparalleled technology and complete view of the consumer inspires our clients to take action and unlock business growth.

To learn more:
www.circana.com

Circana.