

Articolo	Breve descrizione
FORMAGGI VACCIN (DI VACCA)	
FRESCHISSIMI	
FORMAGGIO SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP	Lo squacquerone è un formaggio italiano di tipo fresco e cremoso, originario della Romagna, con basso contenuto di grassi.
RICOTTA DEL CANSIGLIO	La ricotta (dal latino recocta) è un prodotto caseario, più precisamente un latticino
CASATELLA TV DOP	E' un formaggio di tipo fresco e a pasta molle, preparato con latte vaccino pastorizzato, tipico della provincia di Treviso.
ROBIOLA FRESCA SPALMABILE	E' un formaggio italiano a pasta molle fresco originario della cittadina di Roccaverano, in provincia di Asti, in Piemonte
MOZZARELLA BUFALA	E' un prodotto caseario fatto tradizionalmente in Campania, specialmente nelle province di Napoli, Caserta e Salerno
MOZZARELLA BIOCANSIGLIO	La mozzarella è un latticino a pasta filata originario dell'Italia meridionale, prodotta da secoli anche nel Centro Italia e più tardi anche al settentrione
BURRATA BIANCA	E' un formaggio fresco, di latte vaccino, a pasta filata. Al suo interno la consistenza è invece molto più morbida e filamentosa, simile alla manteca
BURRATA AFFUMICATA	L'affumicatura naturale conferisce al prodotto un sapore deciso in contrasto con il suo cuore dolce e cremoso
STRACCHINO	Lo stracchino è un formaggio italiano a pasta molle e di breve stagionatura prodotto con latte vaccino intero
SCAMORZA BIANCA	La scamorza è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino.
SCAMORZA AFFUMICATA	La scamorza affumicata è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino e sottoposto ad affumicatura.
FRESCHI	
ASIAGO DOP FRESCO	Il formaggio Asiago è un prodotto caseario di latte di vacca a pasta semicotta e a denominazione di origine protetta
FORMAGGIO LATTERIA SENZA LATTOSIO	Formaggio latteria fresco delattosato per poter essere consumato anche dagli intolleranti
CASOLET VAL DI SOLE LATTE CRUDO	E' un formaggio dal profumo di erbe dell'alpeggio, di colore chiaro o appena paglierino, con occhiatura rada e crosta liscia.
FORMAGGIO AFFINATO AL FIENO	Un'eccellenza casearia dal gusto molto armonioso che si distingue soprattutto per la sua consistenza morbida e gradevole.
MARMOLADA DELLA VAL DI FASSA	Formaggio a latte pastorizzato dal colore biancastro, si caratterizza per la pasta morbida e molto cremosa dal sapore del latte.
TALEGGIO DOP	Si presenta con la crosta rosata e microflora in superficie, la pasta burrosa e fondente un gusto intenso, inconfondibile, molto aromatico.
FORMAGGIO QUADRO AL TARTUFO	E' prodotto con caratteristiche molto simili al taleggio contraddistinto dalla presenza di frammenti di tartufo fresco.
RASCHERA DOP LATTE CRUDO	Formaggio piemontese prodotto nella provincia di Cuneo con latte di vacca. Eccellente formaggio d'alpeggio da degustare in purezza.
PROVOLONE	E' un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino. In genere di forma sferica o a tronco di cono, .
VAL BIOIS DI AGORDO	Prodotto da latte pastorizzato parzialmente scremato. Dal gusto marcato ricorda il formaggio fresco più magro dei nostri "caseli" di un tempo.
FORMAGGIO DA PIASTRA AGORDO	Prodotto con latte pastorizzato parzialmente scremato. La forma a parallelepipedo si presta alla taglio di fette regolari adatte alla cottura.
FORMAGGIO DA PIASTRA AFFUMICATO VAL DI FASSA	A latte pastorizzato dalla forma rettangolare si caratterizza per una consistenza corposa, può essere affettato, impanato o cotto alla piastra
PANNARELLO BIOCANSIGLIO	Formaggio dolce e cremoso, con sentori di burro cotto e panna
FRESCO BIOCANSIGLIO	Dalla pasta colore giallo paglierino, intensa ma morbida, ha una consistenza compatta e dal sapore dolce, delicato, dai profumi di latte.
MONTASIO DOP ProdottoDiMontagna FRESCO	Ha caratteristiche uniche, che con la combinazione di tre fattori quali il fieno, il latte e l'aria di montagna lo diversificano dal Montasio classico
LATTERIA LATTE CRUDO	Formaggio ottimo sia da tavola che da cucina : il vecchio LATTERIA dei nostri "casel"
CACIOTTA DEL CANSIGLIO	Sapore dolce e delicato, aroma di media intensità con sentori di latte e panna è adatta ad essere consumata così tal quale o con insalate fresche

Articolo	Breve descrizione
CACIOTTA FUMO DEL CANSIGLIO	Grazie alla sua versatilità la si può servire semplicemente con del pane, oppure con frutta secca o fresca, o da contorno a sfiziose insalate.
BRIE FRANCESE	Il brie è un formaggio francese vaccino a pasta molle e crosta fiorita che prende il nome da Brie, la regione della Francia in cui è prodotto
EMMENTALER SVIZZERO DOP	E' un formaggio svizzero a pasta dura, ricavato da latte vaccino e caratterizzato dalla presenza di buchi grossi e numerosi al suo interno
NOSTRALE A LATTE CRUDO "GUFFANTI"	Il Formaggio Nostrale è un formaggio piemontese a latte vaccino dal sapore delicato, con pasta color bianco avorio e occhiatura minuta.
MORLACCO DEL GRAPPA	La pasta è morbida, bianca, dal profumo intenso e dal sapore salato: è un formaggio magro adatto a svariati usi sia in cucina che direttamente a tavola
CACIOTTA SPEZIATA MOENA NOCI/GINEPRO/ERBA CIP	
MEZZANI	
CUOR DI FASSA	E' il formaggio della tradizione fassana ed è caratterizzato da un sapore intenso e un gusto deciso.
CUOR DI FASSA MALGA	Formaggio gustoso con crosta lavata di colore giallo acceso, prodotto con latte di alpeggio intero crudo.
PUZZONE DI MOENA DOP	Molto conosciuto da chi ama formaggi dalle elevate proprietà aromatiche. Fatto con latte eccellente, la pasta di assume aromi intensi.
FORMAGGIO AFFINATO ALLA BIRRA	Formaggio da tavola prodotto con latte vaccino intero pastorizzato a pasta dura semicotta e affinato in birre rosse selezionate
FONTINA (VALDAOSTA) DOP latte crudo 1/4 FORMA	E' un formaggio tipico della Valle d'Aosta dal sapore dolce e dalla pasta morbida e fondente in bocca.
SALVA CREMASCO DOP	Formaggio tipico lombardo dai particolari aromi sprigionati dalla pasta friabile, anche in funzione della lavorazione di lavaggio della crosta.
MONTENEVE	E' un formaggio delicatamente aromatico, con un piacevole sentore di flora alpina, indicato a chi predilige un sapore delicato di montagna.
TOCCOL DI AGORDO	Il sapore seppur dolce risulta intenso e piacevole. Può essere gustato sia associato al pane o alla polenta che da solo a fine pasto.
MEDAN DE NA OLTA DI AGORDO	Formaggio prodotto con latte termizzato parzialmente scremato. Il sapore forte a tratti piccante ricorda i formaggi stagionati di un tempo.
MEZZANO BIOCANSIGLIO	Dalla pasta colore giallo paglierino, intensa, ha una consistenza compatta e dal sapore dolce, delicato, dai profumi di latte.
GROTTE DEL CAGLIERON	Il latte dell'altipiano del Cansiglio, trasformato a crudo, viene fatto riposare per più di due mesi in una delle "Grotte del Caglieron"
BASTARDO DEL GRAPPA NERO	Formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, pasta semidura stagionatura minima 4 mesi
MACCAGNO BIELLESE LATTE CRUDO "GUFFANTI"	Rappresenta un cru di eccellenza della toma della montagna biellese. Pasta con struttura tenera e sapore moderato ma complesso
NOSTRANO GRAN CISTELLA "GUFFANTI"	Formaggio della Val d'Ossola dalla pasta di colore giallo paglierino chiaro, elastica al palato e dal sapore deciso con note piccanti
TOMA MONTFLEURY "GUFFANTI"	Prodotto d'eccellenza della Valle d'Aosta ha una pasta soda e compatta, dal sapore ricco e gradevole, tende al piccante con la stagionatura
MONTE VERONESE DOP	Formaggio tipico dei Monti Lessini e del Monte Baldo, nella provincia di Verona. È prodotto con latte di vacca parzialmente scremato
GRUYERE SVIZZERA DOP	Conquista anche i bambini e i palati più delicati per la sua consistenza morbida e all'assenza di lattosio, che lo rende più leggero e digeribile.
STAGIONATI	
GRANA PADANO DOP STAGIONATO 16/18 MESI	
PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 24 MESI	
PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 36 MESI	
TRENTINGRANA	
VALGRANA PIEMONTE	
MONTE 27 STAGIONATO 12 MESI	E' un formaggio molto apprezzato sia da consumare così che da grattugiare su paste e risotti. Ha un sapore tendente al grana ma più rotondo, dolce

Articolo	Breve descrizione
"IMBRIAGO" AFFINATO NEL VINO	Il formaggio "Imbriago" con la stagionatura acquisisce un sapore dolce leggermente saporito quasi piccante e un profumo inconfondibile.
CROTT VALCHIAVENNA latte crudo di montagna	Prodotto con latte vaccino intero appena munto, ancora caldo, ottenendo così un pregiato prodotto artigianale dove profumi e sapori unici.
BITTO DOP alpeggio extra	Il Bitto dop è uno formaggio d'alpeggio più pregiati prodotto con latte crudo intero dove colore, sapore e profumi sono unici e inimitabili
CASTELMAGNO (PIEMONTE) DOP latte crudo	Formaggio piemontese d'importanza storica prodotto in alcuni comuni della provincia di Cuneo. La pasta, friabile, ha odori e aromi intensi.
BAGOSS (LOMBARDIA) P.A.T. originale latte crudo	Solo per veri intenditori...
BINATEGA DI AGORDO	Formaggio prodotto con latte parzialmente scremato con pasta consistente e friabile. Indicato per gli amanti della polenta.
STAGIONATO BIOCANSIGLIO	Eccellente formaggio dalla pasta dura e friabile e dai sapori intensi e leggermente piccanti
FORMADI FRANT	E' formato da un impasto di formaggi sminuzzati del tipo latteria , di varia stagionatura, prodotti in Carnia, con aggiunta di sale, pepe, panna e latte
ERBORINATI	
GORGONZOLA DOP TRADIZIONALE Antica ricetta	
GORGONZOLA DOP PICCANTE	
BLUE STILTON "SPECIAL RESERVE"	
VARI	
LATTE BIOCANSIGLIO INTERO	
LATTE BIOCANSIGLIO PARZ.SCREMATO	
BURRO DI MOENA CARPANO 250 GR	
BURRO VALLIGIANO 250 GR	
YOGURT BIANCO BIOCANSIGLIO 500 GR	
YOGURT BIANCO AGORDO 370 GR	
YOGURT ALLA FRUTTA ALPENYOGURT 150 GR VETRO	
YOGURT MAGRO 0,1% FRUTTA 250 GR (2X125)	
PANNA CUCINA	
PANNA SPRAY	
PANNA DA MONTARE	
RICOTTA AFFUMICATA (DA MANGIARE)	
RICOTTA AFFUMICATA STAGIONATA (DA GRATTUGG.)	
MASCARPONE GR. 250	
SOTTILETTE	
FETA GRECA	
FORMAGGIO PER FRICO 300 GR	
GRANA PADANO DOP 16/18 MESI GRATTUGGIATO	

Articolo	Breve descrizione
FORMAGGI PECORINI	
FRESCHI	
PECORINO FRESCO MAREMMANO	Racchiude le note dolci del sapore più ricco del latte fresco di pecora con il quale viene prodotto. La pasta risulta bianca, compatta e morbida.
MEZZANI	
PECORINO PIENZA ROSSO	Caratterizzato da una buccia rossa trattata periodicamente con conserva di pomodoro, ha una pasta densa e friabile che ne conserva il sapore delicato.
STAGIONATI	
PECORINO vecchio riserva	Formaggio stagionato di pura pecora, con pasta friabile e gusto ricco un po' piccante. Si riconosce per la crosta ambrata e per il sapore deciso.
Pecorino ROMANO DOP	Possiede una medio elevata intensità aromatica. Particolarmente riconoscibile per l'elevato sapore salato.
FORMAGGI CAPRINI	
FRESCISSIMI	
RICOTTA CAPRA AGORDO	
STRACCHINO DI CAPRA	
DESSERT CAPRA VANIG/NOCC/CIOCC SAN GREGORIO	
CAPRINO FRESCO SPALMABILE S.GREGORIO	
CAPRINO FRESCO SPALMAB.C/ERBA CIPOLL. S.GREG.	
YOGURT CAPRA BIANCO SAN GREGORIO	
FRESCHI	
CACIOTTA DI CAPRA AL FIENO GRECO S.GREGORIO	Caciotta fresca di capra (2/3 mesi) caratterizzata dall'inserimento di fieno greco che dà alla pasta dei retrogusti di erbe e noci
CACIOTTA FRESCA DI CAPRA AGORDO	Caciotta fresca (1/2 mesi) prodotta con latte di capra di altissima qualità proveniente dalla sola vallata Agordina
CACIOTTA DI CAPRA CROSTA FIORITA	Di pura capra a crosta fiorita di breve stagionatura, ha una pasta morbida, tenera, bianchissima caratterizzata da un dolce-sapore di latte caprino.
MEZZANI	
CAPRALPINA marchiati stagionato	A pasta semidura e media stagionatura, dal raffinato e delicato aroma caprino prodotto esclusivo con latte di capra fresco della migliore qualità.
CRU DI CAPRA rustico di capra pasta cruda	E' un formaggio di capra a pasta cruda dalla pasta leggermente gessosa e friabile invecchiato per 3/4 mesi raggiunge un gusto aromatico unico.
STAGIONATI	
CAPRINO riserva formaggio di capra vecchio	Di solo latte di capra italiano molto invecchiato dal gusto intenso e raffinato. Si caratterizza per la pasta asciutta e una prolungata stagionatura
CAPRINO STAGIONATO STRAVECCHIO AGORDO	Formaggio di capra invecchiato almeno 12 mesi prodotta con latte di capra di altissima qualità proveniente dalla sola vallata Agordina
ERBORINATI	
DELIZIOLA erborinato di capra DOLCE	Il sapore, pieno e tipico del latte caprino, si combina con quello delle muffe originando un profumo delicato e invitante
DELIBLU erborinato saporito di capra	Il gusto sapido e i profumi stuzzicanti conferiti dalle muffe si abbinano armonicamente al caratteristico sapore del latte caprino di montagna.
FORMAGGIO MISTO CAPRA/PECORA	
CACIOTTA NERO DI SICILIA	Caciotta prodotta con latte misto capra/pecora e caratterizzata con un trattamento di pepe nero in crosta

Articolo	Breve descrizione
SALUMI	
SPECK STAGIONATO SCUDO VAL DI NON (12 MESI)	
SPECK SQUADRATO INTERO (6 MESI)	
SPECK SAURIS AFFUMICATO	
PROSCIUTTO CRUDO LANGHIRANO STAG	
PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP GRAN RISERVA	
PROSCIUTTO CRUDO S.DANIELE DOP	
PROSCIUTTO COTTO JOLLY NAZIONALE	
PROSCIUTTO COTTO CAPITELLI S.GIOVANNI	
PROSCIUTTO COTTO SCELTO PRAGA	
MORTADELLA	
MORTADELLA C/PISTACCHI	
SALAME UNGHERESE	
PORCHETTA TRADIZIONALE	
PETTO TACCHINO ITALIANO	
PETTO POLLO ITALIANO ALLE ERBE	
LARDO SALATO ALLE ERBE	
CARNE SALADA	
PANCETTA AFFUMICATA	
BRESAOLA VALTELLINA IGP	
BRESAOLA CAVALLO	
GUANCIALE	
COPPA RISERVA	
SALAME (CON E SENZA AGLIO)	
SALAME PUNTA COLTELLO	
SALAME SAURIS AFFUMICATO	
SOPRESSA S/AGLIO	
SOPRESSA PUNTA DI COLTELLO	
OSSOCOLLO	
TRANCIO SALAMINO (CERVO/CAPRIOLO/CINGHIALE)	
TRANCIO SALAMINO PICCANTE	

Articolo	Breve descrizione
VARI	
TONNO	
SGOMBRO	
SARDE IN SAOR	
PESTO GENOVESE	
INSALATA RUSSA	
INSALATA DI MARE	
PASTA MONOGRANO "IL CAPPELLI" FELICETTI	
PASTA MONOGRANO "MATT" FELICETTI	
PASTA BIOLOGICA FELICETTI	
PASTA GRANO DURO FELICETTI	
TAGLIETTE UOVO FELICETTI	
LASAGNE UOVO FELICETTI	
SPAGHETTI NERO SEPPIA FELICETTI	
SPAGHETTI SENZA GLUTINE	
PENNE RIGATE SENZA GLUTINE	
RISO SUPERFINO CARNAROLI SOTTOVUOTO	
TORTELLINI FRESCHI	
RAGU' CLASSICO	
RAGU' CERVO/CAPRIOLO	
SUGO FUNGHI PORCINI	
GIARDINIERA IN AGRODOLCE	
CARCIOFINI SOTT' OLIO	
PEPERONCINI SFIZIOSI RIPIENI TONNO	
KREN	
SENAPE BIO RAFANO/PEPERONCINO/ALLA CONTADINA	
SENAPE MANGO/ALBICOCCA	
WURSTEL BIANCHI	
WURSTEL S/PELLE	
WURSTEL MERANER	
BACCALA' MANTECATO IN VASCHETTA	

Articolo	Breve descrizione
POLENTA PRONTA AL GRANA SARACENO	
POLENTA PRONTA BIANCA	
POLENTA PRONTA GIALLA	
FARINA POLENTA SARESINA "GRANO SARACENO"	
FARINA POLENTA SOCCHIEVINA "GIALLA"	
FRICO CROCCANTE (TIPO PATATINA)	
PIEDINA LIEVITO MADRE	
CONFETTURA SPALMABILE 240 GR "STRINGHETTO"	
CONFETTURA ABBINABILE 110 GR "STRINGHETTO"	
MIELE	
VINO	