



formaggi dall'alta Irpinia

i nostri valori

*Fare ogni giorno questo lavoro vuol dire per noi
rispettare quello che siamo e ciò in cui crediamo:
attenzione ai dettagli, rispetto della tradizione e
visione del futuro.*

i segreti dei nostri formaggi


*la materia prima: il latte
la passione: la lavorazione artigianale
la pazienza: l'attenta stagionatura*

www.caseificioded.it



la "Calitrana"

ingredienti: latte intero, sale e caglio

 peso: 450g. ca.

stagionati min 5gg. max 30gg. ca.

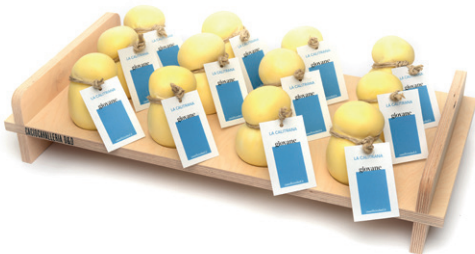
provoletta *calitrana*



Ottenuta dalla lavorazione del latte crudo, è tipica nella forma, unica nel gusto: conserva tutto l'aroma del nostro latte fresco.

Morbida al palato, dal sapore dolce e delicato.

IMBALLAGGIO PRIMARIO: VASCHETTA
PEZZI PER COLLO: 6
COLLI PER PALLET: 60




Calitrana in "Rastrelliera"

formaggi dall'alta Irpinia



caciotto irpino

 ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

 peso: 1.1kg. ca.

stagionati 20gg. ca.



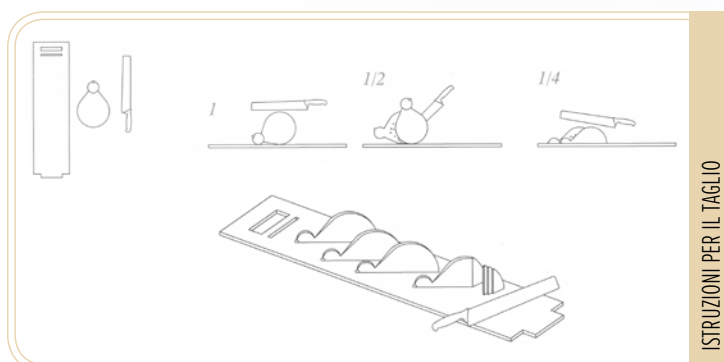
caciotto *irpino*

Il Caciotto Irpino è un formaggio fatto a mano nel rispetto dell'antica tradizione casearia di lavorare il latte crudo.

Sapore dolce e aroma piacevole ricordano tutta la freschezza dei pascoli.

>> ottimale per l'impiccagione

IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE
PEZZI PER COLLO: 10
COLLI PER PALLET: 40




formaggi dall'alta Irpinia



caciocavallo irpino giovane

 ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

 peso: 2.250kg. ca.

stagionati 60gg. ca.



caciocavallo irpino giovane

Latte vaccino intero crudo ottenuto da vacche allevate nel cuore verde dell'Alta Irpinia.

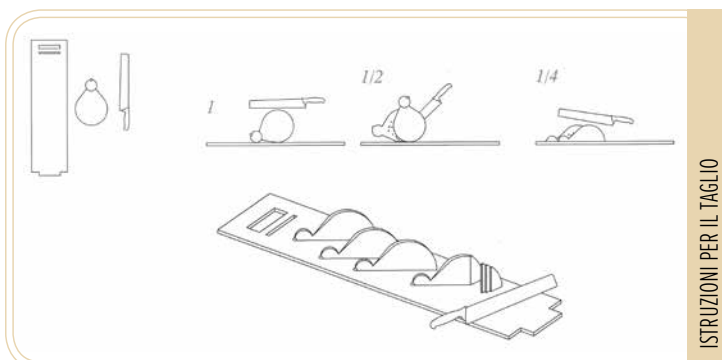
La crosta è sottile ed elastica, la pasta è compatta, di colore paglierino scarico.

Ha un gusto dolce, con note di fermentato e un piacevole aroma di miele, persistente nonostante la freschezza

IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE

PEZZI PER COLLO: 6 / COLLI PER PALLET: 40

PEZZI PER COLLO: 2 / COLLI PER PALLET: 80




formaggi dall'alta Irpinia



caciocavallo irpino

stagionato in grotta

 ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

 peso: 2kg. ca.

stagionati in grotta per 6 mesi ca.

100%

LATTE LOCALE

caciocavallo irpino stagionato in grotta

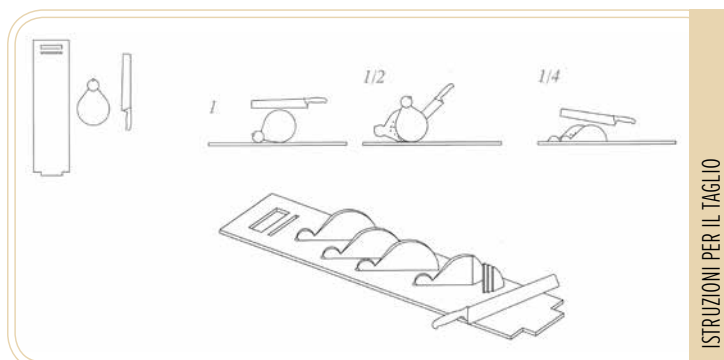
Latte vaccino intero crudo, per questa vera prelibatezza. Sapido e leggermente piccante al tempo stesso, con sentori di burro cotto e con una buona persistenza.

L'affinatura avviene in grotte di origine romana, millenarie, in tufo e pietra viva, dove si crea un microhabitat ottimale per la stagionatura dei formaggi che acquisiscono proprietà organolettiche inimitabili e conservano inalterate tutte le proprietà ed il pregio del nostro latte.

IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE

PEZZI PER COLLO: 6 / COLLI PER PALLET: 40

PEZZI PER COLLO: 2 / COLLI PER PALLET: 80



formaggi dall'alta Irpinia




Il Frantoio



schiena d'asino *stagionata in grotta*

 ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

 peso: 4.5kg. ca.

stagionati in grotta 6 mesi ca.



schiena d'asino *stagionata in grotta*

Lavorato con latte crudo, è stagionato lentamente. L'affinatura avviene in grotte millenarie di tufo e pietra, dove viene a crearsi un microhabitat ottimale per la stagionatura dei formaggi, che acquisiscono, così, proprietà organolettiche inimitabili ed un sapore unico.

Morbido al palato con un delicato retrogusto piccante.


IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE
PEZZI PER COLLO: 2 / COLLI PER PALLET: 40
PEZZI PER COLLO: 1 / COLLI PER PALLET: 80


formaggi dall'alta Irpinia



La Filanda

schiena d'asino giovane

 ingredienti: latte intero, sale, caglio

 peso: 11kg. ca.

stagionati 4 mesi ca.

100%
LATTE LOCALE

schiena d'asino giovane

Formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma, prodotto con latte vaccino dell'Irpinia
La crosta è sottile e di colore giallo paglierino, la pasta è di colore bianco avorio, la pasta presenta un'occhiatura abbondante e di dimensioni medie

Dolce e leggermente sapido con sentori di latte e burro con una buona persistenza

IMBALLAGGIO PRIMARIO: CARTONE

PEZZI PER COLLO: 1

COLLI PER PALLET: 40

ITALIAN
CHEESE
AWARDS
2016

formaggi dall'alta Irpinia



prêt à porter

per i dettagli relativi ai formaggi consultare la scheda dedicata



*caciocavallo
stagionato in grotta*

Il design a cui si ispira questa linea di custodie prende spunto dai prodotti artigianali delle comunità rurali dell'osso appenninico che da millenni lavorano il formaggio e curano le bestie al pascolo.



caciotto affinato

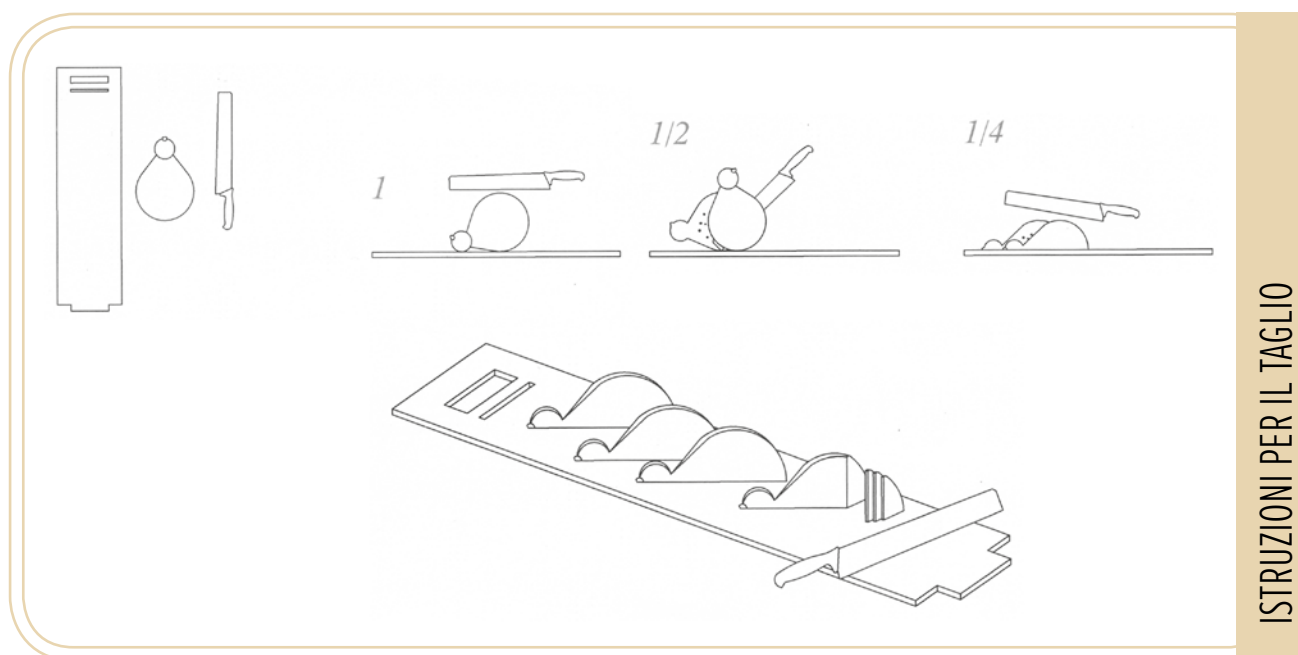


caciotto giovane

prêt à porter

per i dettagli relativi ai formaggi consultare la scheda dedicata

La piegatura dei collari in legno per l'apposizione del campanaccio da pascolo ha ispirato questa custodia pratica e versatile, che consente di trasportare il formaggio con cura e facilità. Un sistema di semplice incastro e vincolo a corda assicura una facile chiusura dell'involucro in legno.



Questa sfoglia di legno curvabile, una volta aperta e sovrapponendovi un foglio di carta alimentare, è utile anche al taglio e al servizio del formaggio stesso. Potrete così servire il formaggio in maniera pratica e singolare.

caciocavallo irpino “senza lattosio”



caciocavallo irpino senza lattosio

Latte vaccino intero crudo ottenuto da vacche allevate nel cuore verde dell'Alta Irpinia.

La crosta è sottile ed elastica, la pasta è compatta, di colore paglierino scarico.

Ha un gusto dolce, con note di fermentato e un piacevole aroma di miele, persistente nonostante la freschezza.

Leggendo il retro di questa scheda scopriremo insieme una delle eccellenze italiane più apprezzate nel mondo: conosceremo le proprietà che rendono i formaggi così importanti nella nostra dieta, anche se siamo intolleranti al lattosio.



confezione: a spicchi sottovuoto

peso: 5/600gr.



HO SCOPERTO DI ESSERE INTOLLERANTE AL LATTOSIO, DEVO RINUNCIARE AI FORMAGGI?



La risposta è semplice: **assolutamente no**, e vediamo il perché.

Si tratta di un prodotto tipico di altissima qualità.

Per materia prima: il nostro buon latte, lavorato secondo antiche tradizioni e stagionato con la massima attenzione da mani esperte.

A testimonianza dell'alto lignaggio del formaggio possiamo basti pensare che nei menu dei ristoranti di buon livello a questa portata è dedicata una vera e propria voce di menu: la 'degustazione di formaggi'.

Sono un'importantissima fonte di calcio.

Essendo un figlio legittimo del miglior latte locale dell'Alta Irpinia, è ricchissimo di questo nutriente, che è qui presente in una forma particolarmente biodisponibile, cioè con caratteristiche che lo rendono meglio assimilabile da parte dell'organismo rispetto al calcio contenuto in altri alimenti.

I formaggi regalano buonumore.

Il formaggio sembra avere, per molte persone, un potere addirittura tranquillizzante e consolatorio. Alcuni studi infatti sostengono che il suo abbondante contenuto di un particolare amminoacido (presente in quantità elevate anche nel cioccolato) sia in grado di stimolare la produzione di serotonina: l'ormone della felicità.

*Inoltre, ed ecco la buona notizia, questo **Caciocavallo** è un formaggio ugualmente gustoso ma **PRIVO DI LATTOSIO**, quindi mai più rinunciare alle nostre prelibatezze!*

