D&D

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: lattenta stagionatura

www.caseificioded.it
www.caciocavalleriaded.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 di vacca, è tipica nella forma, unica nel gusto: conserva tutto l'aroma del nostro latte fresco.

Morbida al palato,
dal sapore dolce e delicato.

IMBALLO PRIMARIO: SOTTOVUOTO
PEZZI PER COLLO: 12
PEZZI PER COLLO: 48

formaggi dallalta Irpinia









caciotto irpino

ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

peso: 1.1kg. ca.

stagionati 20gg. ca.



caciotto *irpino*

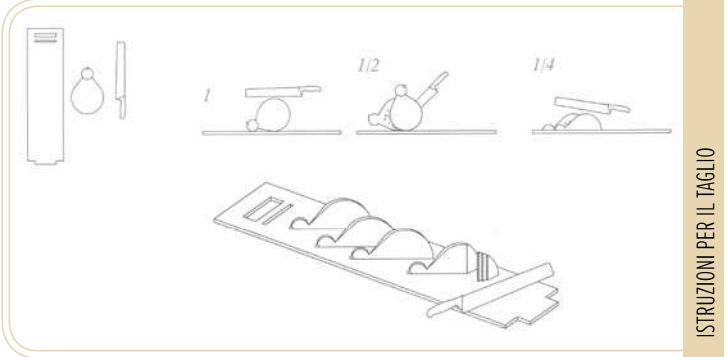
Formaggio a pasta filata prodotto nel rispetto dell'antica tradizione casearia di lavorare il latte vaccino crudo.

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

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

>> ottimale per l'impiccagione

IMBALLO PRIMARIO: SOTTOVUOTO
PEZZI PER COLLO: 10 COLLI PER PALLET: 24



ISTRUZIONI PER IL TAGLIO

formaggi dallalta Irpinia


GALBANI





caciocavallo irpino
giovane

ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

peso: 2.250kg. ca.

stagionati 60gg. ca.



100%
LATTE LOCALE

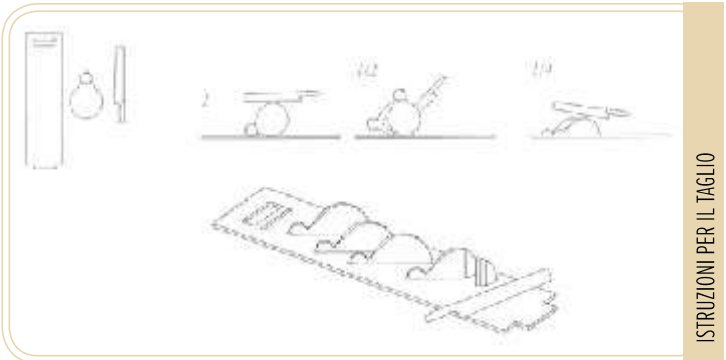
caciocavallo *irpino giovane*

Formaggio a pasta filata prodotto con 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.

IMBALLO PRIMARIO: CARTONE
PEZZI PER COLLO: 6 COLLI PER PALLET: 24
PEZZI PER COLLO: 2 COLLI PER PALLET: 48



ISTRUZIONI PER IL TAGLIO

formaggi dallalta Irpinia







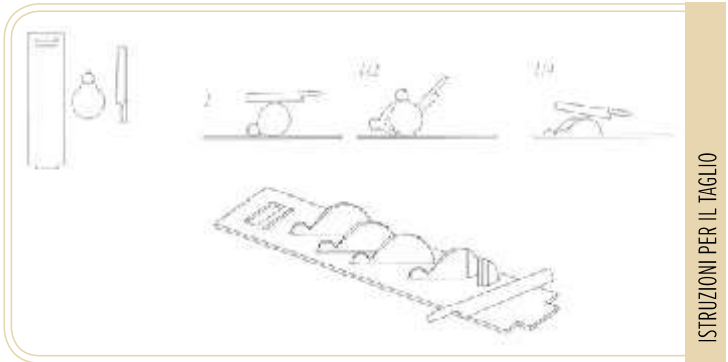
caciocavallo irpino
stagionato in grotta

ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio

peso: 2kg. ca.

stagionati in grotta per 6 mesi ca.





ISTRUZIONI PER IL TAGLIO

caciocavallo *irpino stagionato in grotta*

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero crudo.

Il colore della sua crosta varia tra il terra e il grigio chiaro, la pasta è compatta e di colore giallo scuro.

Sapido e leggermente piccante al tempo stesso, con sentori di burro cotto e con una buona persistenza.
Una vera prelibatezza.

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.

Il risultato è una pasta filata di grande personalità.

IMBALLO PRIMARIO: CARTONE
PEZZI PER COLLO: 6 COLLI PER PALLET: 24
PEZZI PER COLLO: 2 COLLI PER PALLET: 48

formaggi dallalta 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*

Formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma prodotto con latte vaccino crudo e stagionato lentamente.

Ha una crosta di colore scuro e una pasta compatta di colore avorio con una leggera occhiatura, alternata a sfoglia.

Morbido al palato con un delicato retrogusto piccante.

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.

IMBALLO PRIMARIO: CARTONE
PEZZI PER COLLO: 2 COLLI PER PALLET: 24
PEZZI PER COLLO: 1 COLLI PER PALLET: 48

formaggi dall'alta Irpinia





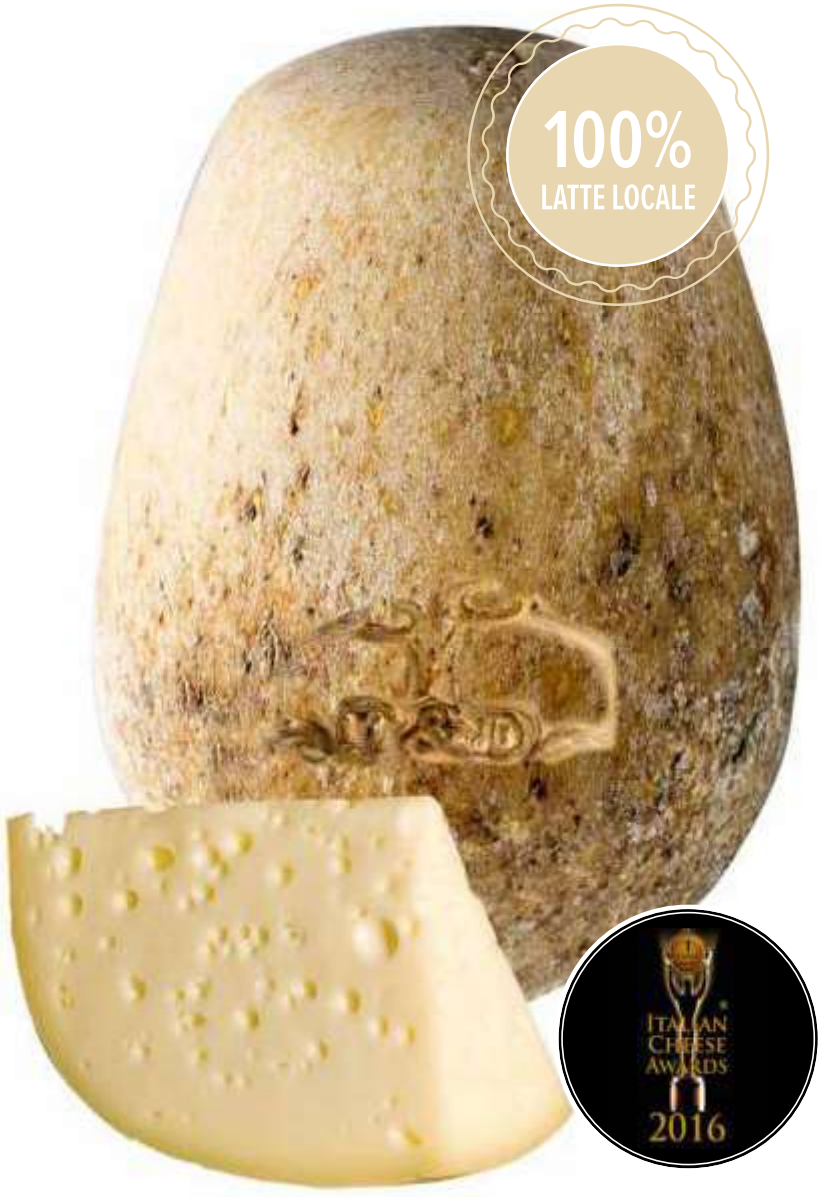

La Filanda

schiena d'asino
giovane

ingredienti: latte intero, sale, caglio

peso: 11kg. ca.

stagionati 4 mesi ca.



schiena d'asino *giovane*

Formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma, prodotto con latte vaccino dell'Alta Irpinia.

La crosta è sottile e di colore giallo paglierino, la pasta è di colore bianco avorio e presenta un'occhiatura abbondante e di dimensioni medie.

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

IMBALLO PRIMARIO: SOTTOVUOTO
PEZZI PER COLLO: 1 COLLI PER PALLET: 24

formaggi dallalta 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 dellosso appenninico che da millenni lavorano il formaggio e curano le bestie al pascolo.



caciotto affinato

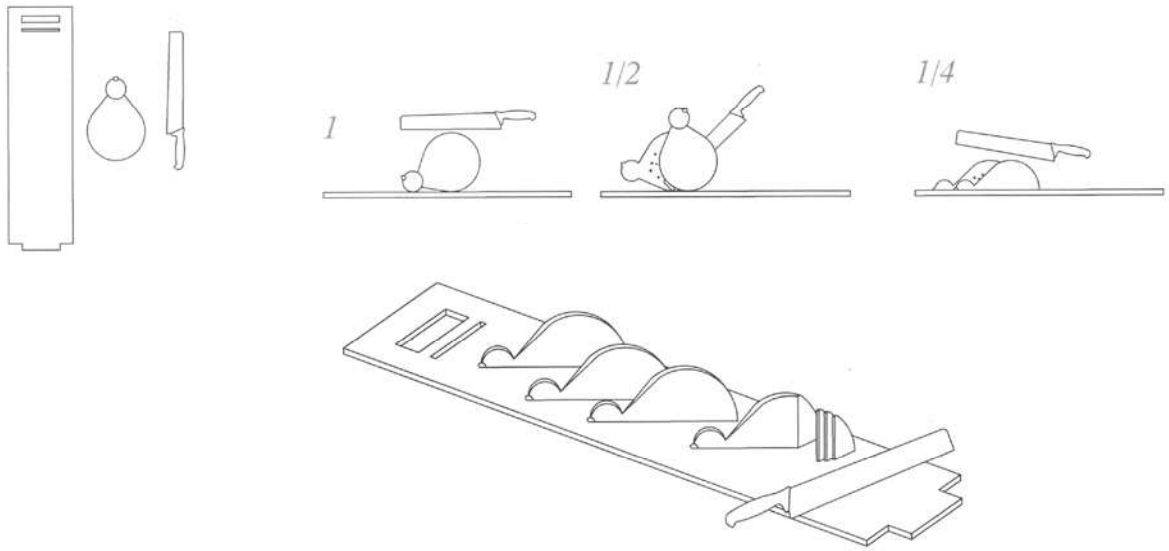


caciotto giovane

prêt à porter

per i dettagli relativi ai formaggi consultare la scheda dedicata

La piegatura dei collari in legno per lapposizione 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 dellinvolucro in legno.



ISTRUZIONI PER IL TAGLIO

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

ingredienti: latte crudo intero, sale, caglio | peso: 2.250kg. ca. | stagionati 60gg. ca.



caciocavallo irpino
senza lattosio

Formaggio a pasta filata prodotto con 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.

IMBALLO PRIMARIO: CARTONE
PEZZI PER COLLO: 6 COLLI PER PALLET: 24
PEZZI PER COLLO: 2 COLLI PER PALLET: 48