

CATALOGO RETAIL



freschi



FORMAGGI


SURGEL
& company
a smart food expert

Formaggi

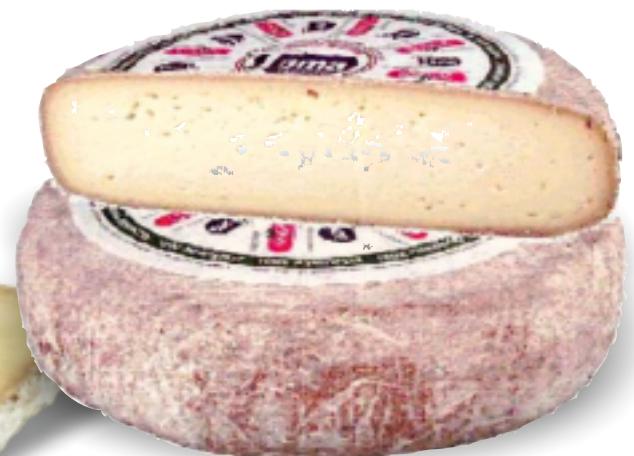
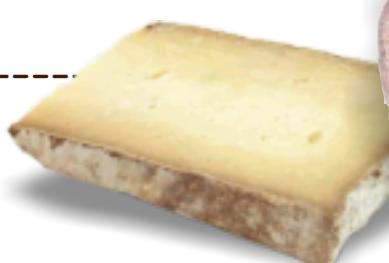
**Brie intero rotondo
peso variabile F20109**



**Pecorino Pastore Crosta Nera
Sardegna - Kg. 3,6 F20104**



**Toma Piemontese
Kg. 2,2 - F20065**



**Beemster Aged +10 mesi
1/4 Kg.3,1 F6340**



Questo formaggio stagionato è selezionato a mano dal mastro casaro come rappresentazione eccezionale dell'artigianato dei formaggi olandesi. Invecchiato minimo 10 mesi, è deciso e morbido con qualche cristallizzazione dolce-salata e profonde note di caramello.

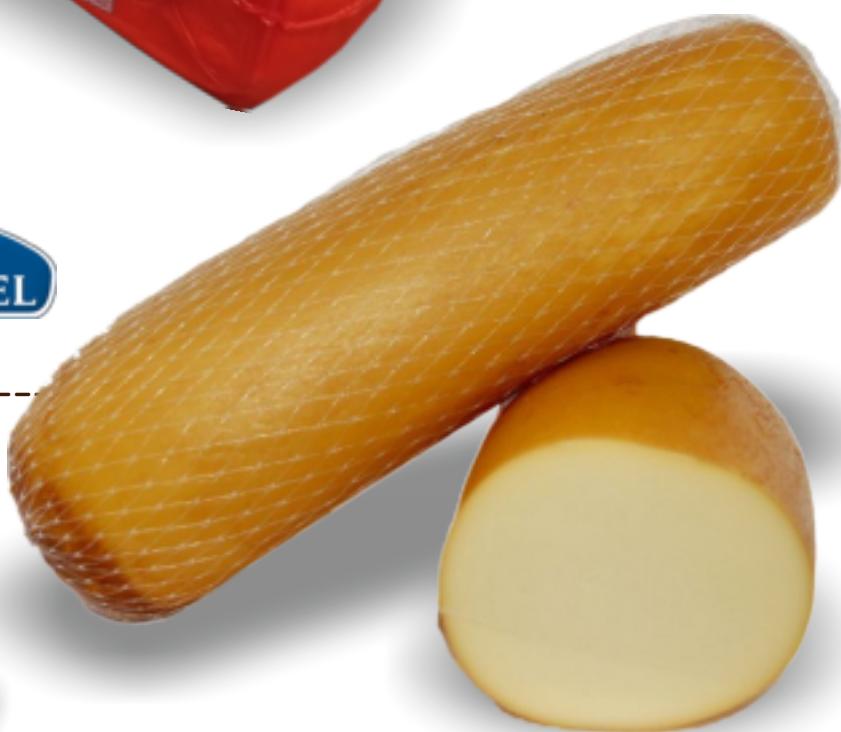
Formaggi

SURGEL
& company
a smart food expert



Edamer intero
Kg.3 (40% di grasso) F20105

Scamorza Affumicata
Kg.2,6 F20108



Mozzarella di Bufala Campana DOP
gr. 125x12 - F20117



Formaggi d'eccellenza



Comté AOP - 11 mesi Kg. 2 - tagliato F6232



Uno dei più noti formaggi francesi, da un'area al confine con la Svizzera. Il latte proviene da vacche di razza "Montbéliard" o "Pie rouge de l'Est". Per le sue grandi dimensioni viene conservato in piedi in apposite rastrelliere. L'allevamento del formaggio in cantina protratto a lungo porta alla piena maturazione dei ricchi sentori della pasta, che si scioglie in bocca come una caramella.

Provenienza: Francia

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Latteria morbida Kg.1,6 F6238



E' un tipico formaggio Bellunese, frutto della tradizione casearia delle prime latterie turnarie, dove il latte, conferito dai piccoli allevatori del paese, veniva lavorato a turno per ricavare un particolare formaggio fresco identificato come "il latteria". Molto versatile in cucina: ottimo come piatto unico, si può abbinare a verdure cotte e crude, e fondendo molto facilmente si presta a gratinatura e farcitura.
Provenienza: Veneto (bellunese)



Erborinato Sancarlone caffè in crosta 750 gr. - 1/4 F6236



Una variante del Blu novarese che porta il nome del Santo protettore della città di Arona. Si tratta di un formaggio ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino proveniente dalla provincia di Novara. Il risultato è un formaggio erborinato da tavola che richiama la grande tradizione dei blu piemontesi. Viene successivamente lavorato nel caffè e lasciato a maturare per almeno altri 90 giorni. Presenta un gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico dei formaggi erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè.

Provenienza: Piemonte

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Formaggi d'eccellenza

Brillo di Treviso Rosso Kg. 0,4 F6231



Appartiene alla famiglia dei formaggi "ubriachi" veneti, ma ha la particolarità di essere immerso per qualche giorno nel vino rosso invece che nelle vinacce: da questo deriva un sapore più delicato.

Provenienza: Veneto



Robiola di capra crosta fiorita Kg. 0,4 F6239

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida prodotta con latte da capre camosciate libere al pascolo. E' una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Provenienza: Lombardia (bergamasca)

Formaggio 1/3 Birra Kg. 0,35 F6233



Formaggio piemontese (Prealpi Biellesi) stagionato, prodotto con l'aggiunta di una birra artigianale piemontese, Margot. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

Provenienza: Piemonte

