

Listino prezzi 2024

**FORMAGGI
SALUMI**

CATALOGO

PARMIGIANO REGGIANO

EMILIA ROMAGNA – CASTELNOVO DE MONTI



Il progetto qualità “Prodotto di Montagna” è un progetto del Consorzio del Parmigiano Reggiano per sostenere il valore aggiunto del formaggio prodotto in montagna.

Ottenere la certificazione e poter apporre il marchio sul prodotto, l'alimentazione delle vacche deve essere coltivata a più del 60% in zona di montagna .

Il latte deve essere munto al 100% in stalle in zone di montagna.

La fase di stagionatura deve poi essere effettuata in zona di montagna, fino al 12esimo mese e infine, questa certificazione prevede, una valutazione di qualità aggiuntiva dopo 24 mesi di stagionatura.

Oltre a quanto già previsto dai regolamenti di produzione del Consorzio stesso, Solo nell'etichettatura del formaggio confezionato che risulterà conforme al progetto,

potrà essere apposto il bollino del Consorzio “Progetto Qualità Prodotto di Montagna”. Azienda posta a Castelnovo de Monti (RE) in Montagna, senza disporre del certificato in etichetta per via dei costi.

Nome Prodotto
Parmigiano Reggiano 12 mesi, 1 Kg circa cad.
Parmigiano Reggiano 24 mesi, 1 Kg circa cad.
Parmigiano Reggiano 30 mesi, 1 Kg circa cad.
Parmigiano Reggiano 50 mesi, 1 Kg circa cad.
Burro, 1 Kg circa cad.

Prezzo sono al pezzo al Kg.

Spesa minima 100 euro.

Viene spedito direttamente dal produttore all'azienda Ho.re.ca

Vanno aggiunte eventuali spese di spedizione.

IL FOSSA DI TALAMELLO

EMILIA ROMAGNA – TALAMELLO

100% Pecorino di Fossa, formaggio intenso e molto saporito.

A fine luglio il formaggio già maturato per 90 gg, viene messo in fossa a stagionare inserito in sacchi di cotone contenenti 5/6 forme, separate l'una dall'altra da un telino di cotone
Rimane per 90 gg nella fossa calcarea dove viene adagiato, un sacco vicino all'altro, separato dalle pareti della roccia da paglia d'orzo.

Riempita completamente, la fossa viene chiusa e sigillata utilizzando della calce.
La fossa riempita raggiunge temperature superiori a 20°C e umidità dell'80%.

LA MAGIA DEL FORMAGGIO di FOSSA

Il formaggio di fossa nasce, secondo leggenda, nel XVI secolo (1500 d.C.) dall'esigenza degli agricoltori/allevatori marchigiano romagnoli, di difendere le proprie provviste dalle razzie delle truppe di Alfonso d'Aragona. Oggi il fossa ha conquistato il palato degli italiani e si prepara al grande salto della certificazione di qualità con lo sbarco a Bruxelles.

Uno studio commissionato al Centro Archivio Analisi Sensoriale per cercare di comprendere quanto le caratteristiche della fossa influenzino il prodotto finale, ha evidenziato "come rivelato da Paolo Cesaretti della Cooperativa tre Valli" che durante la stagionatura in fossa, gli enzimi anaerobi (vitali in assenza di ossigeno) trasformino la caseina in cristalli di tirosina, l'aminoacido precursore della dopamina, un neurotrasmettitore che influenza l'umore e regola le sensazioni del piacere e del sonno.

Evidentemente queste reazioni chimiche del formaggio di fossa sono alleate delle sensazioni di piacere e di benessere nel gustarlo

L'esamina delle caratteristiche organolettiche evidenzia un formaggio calcareo che ha respirato aromi di erba medica bagnata e sprigiona pungoli di grotta, brillando di piccantezza, scoppiettando al palato.

Come gustare ed abbinare il formaggio di fossa. I consigli del maestro sommelier Otello Renzi:

"Portatelo a temperatura ambiente, assaporato da solo è davvero ottimo e in cucina ha molti usi.

Non lo abbinerei al miele ed alle confetture a marmellata, ma per esaltare il gusto abbinarlo a frutta fresca di stagione come melone, fichi, uva moscato, a composta di frutta chiamata "sapa" una preparazione a base di mosto di uva cotto a lungo, oppure "savor" con vari tipi di frutta sia fresca che secca.

È anche un condimento ideale per aggiungere sapore a pasta, risotti, gnocchi e ravioli e per i piatti in gratin e a base di verdure".

Nome Prodotto
Fossa di Talamello, 1 Kg circa cad. sottovuoto.
Fossa di Talamello, sacco di Juta, 3 forme circa. 3 Kg.

Pezzi, sottovuoto da 1 Kg circa cad.

Spesa minima 50 euro.

Vanno aggiunte le spese di spedizione.

SALUMI DELLA VAL TIDONE

PIACENTINO - PRODUTTORI DAL 1875



SALAME PIACENTINO DOP

Salame sui 6/7 etti circa cad. (Sottovuoto).

SALAME GENTILE

Salame sui 0,8/1 Kg circa cad. (Sottovuoto).



SALAMETTO (Cacciatorino)

Salame sui 0,13 Kg circa cad.

SALAME STROLGHINO

Salame sui 0,36 Kg circa cad. (Sottovuoto)





COPPA PIACENTINA DOP

Coppa sui 1,5/2 Kg circa cad. (Sottovuoto).

PANCETTA PIACENTINA DOP

Pancetta sui 5/6 Kg circa cad. (Sottovuoto).



PANCETTA TESA NAZIONALE AL PEPE

Pancetta sui 2/3 Kg circa cad. (Sottovuoto).

LOMBETTO STAGIONATO

Lonzino da 0,50 o 1 Kg cad. (Sottovuoto)



GOLETTA STAGIONATA (Guanciale)

Goletta sui 1,5/2 Kg circa cad. (Sottovuoto)



Prezzo indicato al Kg, sottovuoto pezzi interi come da indicazione.

Spesa minima 100 euro.

Viene spedito direttamente dal produttore al consumatore.

CONDIZIONI DI VENDITA:

I prezzi si intendono a prodotto, Iva compresa.
Sono escluse le spese di spedizione o di consegna.
Consegne gratis nei limitrofi della nostra zona.
(Dove possiamo consegniamo direttamente noi.)

Pagamento via POS o in contanti alla consegna o anticipato via bonifico.
Cerchiamo di mantenere i prezzi inalterati, durante tutto il 2024.
Possono cambiare in caso di aumenti non dipesi da noi, ma dalle aziende che rappresentiamo.
Vedendo l'andamento generale, qualcosa potrebbe cambiare.

Fatti consigliare i vini più adatti, da uno dei nostri **PERSONAL SHOPPING GUIDE**.
Sono comprese per le spedizioni, imballo sicuro con cartoni NakPack.

PRENOTAZIONI o INFORMAZIONI:

Andrea Molteni Whatsapp: + 39 339 272 6009
Eugenio Cimato Whatsapp: + 39 334 748 8982

