



# GRUPPO DISTRIBUZIONE

GRUPPO DISTRIBUZIONE SP. Z. O.O  
00-854 WARSZAWA, AL. JANA PAWŁA II /19  
office@gruppodistribuzione.pl  
WWW.GRUPPODISTRIBUZIONE.PL

WŁOSKIE PRODUKTY DLA SEKTORA Ho.Re.Ca.

**SERY**



3-34



35-46

**CAROZZI**  
VALSASSINA  
FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE



**KROWIE MLEKO**



TALEGGIO PDO



CREMIZIOLA



LEGGERA DELIZIA AL PISTACCHIO



## Taleggio PDO

Znany już w X wieku, Taleggio to miękki ser PDO o niepowtarzalnym smaku i aromatu. Uzyskany z kazeifikacji pełnotłustego mleka krowiego. Produkowany według tradycyjnego przetwarzania w Pasturo, miejscu, w którym odnajduje idealny mikroklimat, aby najlepiej wyrażać swój wyrafinowane cechy. Jest to ser o intensywnym, głębokim i trwałym aromacie, otulający kremowość i delikatny, maślany smak, który wraz z wiekiem lekko nabiera pikantne nuty.

Znak CHNP gwarantuje pochodzenie mleka, właściwości preparatu i miejsca dojrzewania i jest przyznawany przez Konsorcjum Ochrony z Taleggio. Taleggio PDO to doskonały ser stołowy, który można podawać na początek lub na koniec posiłku, ale w najbardziej kremowej wersji można go rozsmarować na potrawach. Najlepsze połączenia to te z pieczywem winogronowym, miodem akacjowym i figami, konfiturą śliwkowo-cebulową. Jeśli to jest degustowane na koniec posiłku polecamy łączyć z jabłkami i gruszkami. Zalecamy serwowanie go w temperaturze pokojowej. Ważne jest, aby zachować ostrożność w przechowywaniu Taleggio PDO. Nie używać folii kuchennych, papieru foliowego lub toreb plastikowych, ponieważ mogą powodować kondensację i zepsuć ser, zbyt mocno go zwilżając. Przy odpowiedniej kontroli można go przechowywać w lodówce przez kilka tygodni, choć aby w pełni cieszyć się jego aromatem polecamy spożywać w ciągu 5-7 dni.

## „LA BAITA TRADIZIONALE” TALEGGIO CHNP

Wyprodukowana z najlepszego mleka lombardzkiego. Nasza produkcja skierowana jest w szczególności do najbardziej wymagających konsumentów: uważamy ją za wizytówkę. Jest to miękki P.D.O. ser z umytą skórką i jest zrobiony z pełnego mleka krowiego. Smak delikatny i pachnący.



### La Baita Tradizionale

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



### Raw Milk

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



### 1/4

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,4 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.

## „PIACERE NATURALE” TALEGGIO PDO

Ten ser jest produkowany przez tego samego rzemieślnika, procesy stosowane na początku XX wieku przez serowarów z górnego Bergamo. Jest leżakowany przez dłuższy czas, co nadaje mu niepowtarzalny aromat i pełnię smaku. Jego przetwarzanie nada mu kremową konsystencję w pobliżu skórki, która staje się krucha.



### Piacere Naturale

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



### Raw Milk

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



### 1/4

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,4 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



## „CLASSICO CAROZZI” TALEGGIO CHNP

Wytwarzany według tradycyjnych procesów, jego smak kryje w sobie bogate doznania. Krótszy okres dojrzewania około 40 dni nadaje mu delikatniejszy smak i delikatniejszy aromat.

### Gorgonzola PDO

Obecnie metoda produkcji jest znacznie bardziej zaawansowana i bezpieczna, ale gorgonzola jest nie do pomylenia z ciemnymi żyłkami wytworzonymi przez wybrane pleśnie (dlatego technicznie jest to ser z niebieskimi pleśniami). Jej wyjątkowy, przenikliwy i otulający smak sprawia, że jest pyszny, zarówno do samodzielnego spożywania, jak i jako składnik wszelkiego rodzaju potraw. Odmiana słodka jest kremowa, miękka i smaczna; ten pikantny jest bardziej spójny i ma mocniejszy smak.



#### Whole Wheel

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



#### Half Wheel

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,1 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



#### Gr. 230

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



#### Gr. 230 thermo

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



#### Gr. 230 trays PF

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



#### Gr. 230 leg. PF

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



## „STELLA ALPINA” TALEGGIO CHNP

Krótki 35-dniowy okres dojrzewania i staranny dobór sprawiają, że są delikatne i pachnące. Oraz delikatnym smaku i sugestywnemu aromatowi.



Incartonato s.v.

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

“Stella Alpina”

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

1/4

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,4 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## „VERO CAROZZI” TALEGGIO CHNP

Szczególnie ceniony na obszarze swojego pochodzenia ser ten ma mniejszy rozmiar niż podobne sery, skrócenie czasu starzenia do zaledwie 40 dni. Jego niepowtarzalny aromat i kremowa konsystencja.



“Vero Carozzi”

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.

## „STAGIONATO W VALSASSINA” TALEGGIO CHNP

Ser ten wyróżnia się tym, że jest przygotowywany z surowego twarogu według najstarszych sprawdzonych tradycji mleczarskich. Jest postarzany przez 35 dni w sercu Valsassiny, co czyni go wyjątkowym produktem.



“Stagionato in Valsassina”

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 45 dni.



## GORGONZOLA PDO

Staranny dobór gwarantuje doskonałą jakość tej krzyżowanej odmiany kremowej gorgonzoli przez kilka niebiesko-zielonych żył; ma pełny, niepowtarzalny smak.

### Gorgonzola PDO

Obecnie metoda produkcji jest znacznie bardziej zaawansowana i bezpieczna, ale gorgonzola jest nie do pomylenia z ciemnymi żyłkami wytworzonymi przez wybrane pleśnie (dlatego technicznie jest to ser z niebieskimi pleśniami). Jej wyjątkowy, przenikliwy i otulający smak sprawia, że jest pyszny, zarówno do samodzielnego spożywania, jak i jako składnik wszelkiego rodzaju potraw. Odmiana słodka jest kremowa, miękka i smaczna; ten pikantny jest bardziej spójny i ma mocniejszy smak.



Całe koło

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 12 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



Połowa koła

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



2szt. x 3kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



4szt. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



4 TACKI. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.



## GORGONZOLA ORO PDO

Ten ser charakteryzuje się równowagą między konsystencją kremową a suchą, między delikatnością i intensywnością smaku, z lekko zaakcentowanymi żyłkami.



Całe koło

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 12 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



Połowa koła

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



2szt. x 3kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



4szt. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



4 TACKI. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.





## GORGONZOLA DOLCEVERDE CHNP

Ser wytrawny z zaznaczonymi żyłkami nadającymi mu intensywny i zdecydowany smak, o przyjemnym zaakcentowanym aromacie.



Całe koło

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 12 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



Półowa koło

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



2 szt. x 3kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



4 szt. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



4 TACKI. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



200g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 24 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



## GORGONZOLA PICCANTE CHNP

Ten surowy ser twarogowy dojrzewa przez dwa/trzy miesiące i jest kilkakrotnie nakłuwany, aby nastąpił rozwój pleśni. Po starzeniu nabiera gęstej i często kruchej konsystencji. Pikantny, bardzo charakterystyczny smak.



Całe koło

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 12 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



Połowa koła

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



2szt. x 3kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



4 TACKI. x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



1/4 koła

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



200g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



250

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



## GORGONZOLA PDO

Pokrojona w kostkę  
Wytrawny ser z zaznaczonymi żyłkami nadającymi mu intensywny i zdecydowany smak, przyjemnie zaakcentowany aromat. Kształt ten idealnie nadaje się do sałatek lub do wzbogacania dań makaronowych.



9 TAC

SKŁAD OPAKOWANIA - 9 tac.  
ŚREDNIA WAGA 0,15 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



4 TACE

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tace.  
ŚREDNIA WAGA 0,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



1TACA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 tac.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.

## "G & MMA" GORGONZOLA & MASCARPONE

Ułożone jedna nad drugą poziomo, Gorgonzola PDO i mascarpone doskonale się integrują dwa bardzo różne smaki, tworzące połączenie, wyrafinowanego, intensywnego i kremowego niepowtarzalnego smaku.



2 sery x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
ŚWIEŻY.



8 TACEK. x 0,15kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,15 kg  
ŚWIEŻY.

## GORGONZOLA CREMIZIOLA Z ŁYŻKĄ PDO

Jeszcze bardziej miękkie i kremowe ser z niebieskimi pleśniami, łatwo się rozsmarowuje. Smak jest bliższy smakowi mleka. Doskonała kremowość sprawia, że jest doskonały do różnych zastosowań w przepisach.



2 sery x 1,5kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
ŚWIEŻY.



8 TACEK. x 0,15kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,15 kg  
ŚWIEŻY.



## SŁODKI RAJ Z PISTACJĄ

Pyszny specjał składający się z gorgonzoli ChNP i mascarpone zmieszanych i posypane posiekanymi pistacjami. Połączenie łączy w sobie intensywność gorgonzoli o delikatnym smaku mascarpone, a smak jest dobrze wymieszany i wzmocniony przez pistacje.



ATP

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
ŚWIEŻY.



ATP

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 tacka.  
ŚREDNIA WAGA 2,5 kg  
ŚWIEŻY.



ATP 180g

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,18 kg  
ŚWIEŻY..

## SŁODKI RAJ ORZECHOWY

Pyszny specjał składający się z gorgonzoli ChNP i mascarpone zmieszanych z siekanym orzechami włoskimi. Połączenie łączy intensywność gorgonzoli z delikatnością mascarpone, a smak dobrze komponuje.



ATP

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
ŚWIEŻY.



ATP

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 tacka.  
ŚREDNIA WAGA 2,5 kg  
ŚWIEŻY.



ATP 180g

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,18 kg  
ŚWIEŻY.



## FRESH LOMBARD QUARTIROLO PDO

Miękki ser stołowy produkowany z mleka krowiego, o gęstej, ale lekko kruszącej się teksturze. Ma charakterystyczny smak, w miarę starzenia staje się lekko kwaskowaty i aromatyczny.



S.V.

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,2 kg  
ŚWIEŻY.



1/2 koła S.V.

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,1 kg  
ŚWIEŻY.



250g PF

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
ŚWIEŻY.



## STARZONE LOMBARD QUARTIROLO PDO

40 dni dojrzewania nadaje mu słodki i zniuansowany smak, lekko kwaśny. Z charakterystycznym aromatem trawy i dzikich kwiatów, który przywodzi na myśl letnie pastwiska.



“Lombard Quartirolo PDO”

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35dni.

## "PRATOLINA" ROBIOLA

Przedłużony okres dojrzewania do 60 dni dodaje serowi lekko pikantnej nuty, intensywny smak, kontrastujący z kremową miękkością.



Drewniane op. x 4 szt. Drewniane op. x 6 szt.

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,4 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 45 dni.

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 45 dni.

## CREMASCO PDO

Ten ser jest podobny do quartirolo, ale może dojrzewać do 6 miesięcy; produkowany na małych obszarach w Lombardii. Ma aromatyczny smak który jest mniej lub bardziej zaakcentowany w zależności od jego starzenia.



Salva Cremasco PDO

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 80 dni.

## TRIS LOMBARDO

Unikalny asortyment trzech serów: Taleggio CHNP, Quartirolo CHNP i Rosa d'Alpe.



Tris Lombardo

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,275 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 30 dni.



## Gorgonzola PDO

Obecnie metoda produkcji jest znacznie bardziej zaawansowana i bezpieczna, ale gorgonzola jest nie do pomylenia z ciemnymi żyłkami wytworzonymi przez wybrane pleśnie (dlatego technicznie jest to ser z niebieskimi pleśniami). Jej wyjątkowy, przenikliwy i otulający smak sprawia, że jest pyszny, zarówno do samodzielnego spożywania, jak i jako składnik wszelkiego rodzaju potraw. Odmiana słodka jest kremowa, miękka i smaczna; ten pikantny jest bardziej spójny i ma mocniejszy smak.

### SER „ROSA D'ALPE”

Typowy produkt Valsassiny w wieku 30-35 dni.



6 sztuk po 115g

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,69 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.



5 sztuk po 160g

SKŁAD OPAKOWANIA - 5 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.



6 sztuk po 115g

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,69 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.



2 sztuki po 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,16 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.



2 sztuki po 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,16 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.



## FORMAGGELLA "REALE"

Leżakowany do 50 dni w dużych okrągłych formach ser ten nabiera miękkości i kremowości, o słodkim intensywnym smaku pełnym aromatycznych niuansów.



## FORMAGGELLA REALE

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.

## FORMAGGELLA "DORELLA"

Leżakowany do 30 dni, jego niewielki rozmiar sprawia, że szybciej staje się bardziej kremowy, nabierając słodczy i delikatnego smaku.



## FORMAGGELLA DORELLA

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 30 dni.

## FORMAGGELLA "LA MONTANARA"

Mały, zwarty i aromatyczny ser o charakterystycznym smaku przypominającym zieleń pastwiska w górach Valsassina.



## FORMAGGELLA "LA MONTANARA"

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.

## FORMAGG. RICCIOLINO DELLA VALSASSINA

Jest bardzo podobny do tradycyjnego sera „Ricciolo”, małe opakowania; w rzeczywistości średnia waga każdego koła wynosi około 0,8 kg.



## RICCIOLINO DELLA VALSASSINA

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 sztuk.  
ŚREDNIA WAGA 0,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.





## LATTERIA "STELLA ALPINA"

Ten ser jest wyjątkowy, ponieważ dość łatwo się topi: wraz z delikatnym smakiem jest doskonały do wzbogacania potraw pieczonych i gotowanych na patelni, różnych dań makaronowych i fondue. Produkowany wyłącznie z mleka włoskiego.



### STELLA ALPINA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 9 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 120 dni.

## LATTERIA "ALTEVALLI"

Klasyczny, krótko dojrzewający ser „latteria”: delikatny smak



### ALTEVALLI

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 60 dni.

## VALTUNT DELLA VALSASSINA

Mały, zwarty i aromatyczny ser o charakterystycznym smaku przypominającym zieleń pastwiska w górach Valsassina.



### VALTUNT DELLA VALSASSINA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 120 dni.

## FONTAL NAZIONALE "BARZIANELLA"

Ten ser jest wyjątkowy, ponieważ dość łatwo się topi: wraz z delikatnym smakiem jest doskonały do wzbogacania potraw pieczonych i gotowanych na patelni.



### WHOLE WHEEL

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 sztuka.  
ŚREDNIA WAGA 12kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.

### 1/4

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.



## ŚWIEŻE SPECJAŁY

Do spożycia samodzielnie lub w połączeniu z innymi składnikami, nasze świeże specjały z ich świeży i delikatny smak może nadać każdej potrawie odrobinę oryginalności. Ricotta, koza sery, robiola, stracchino to tylko niektóre z naszych specjałów, które nadają się do towarzyszenia codziennie menu. Aby zachęcić do spożywania laktozy, Carozzi wynalazł na nowo niektóre z tych klasycznych serów w wersji z kozim mlekiem są lżejsze i lekkostrawne



### LA BERGAMINA" ROBIOLA

Uważany za „świeży” wariant taleggio, ten ser ma słodki i przyjemnie kwaskowy smak; jest wyśmienity sam w sobie i może również wzbogacić wszystkie rodzaje potraw.



LA BERGAMINA

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,6 kg  
ŚWIEŻY

### SQUACQUERONE

To świeży miękki ser, wyprodukowany z pasteryzowanego pełnego mleka krowiego. Jest to ser bez skórki, bez dziur jest spożywany na świeżo.



4szt. x 250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
ŚWIEŻY



TACKA x 1kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
ŚWIEŻY

### GOCCE DI RUGIADA" STRACCHINO

Mały, zwarty i aromatyczny ser o charakterystycznym smaku przypominającym zielen pastwiska w górach Valsassina.



1 szt. x 2kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
ŚWIEŻY



1 TACKA. x 1kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 tacka.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
ŚWIEŻY



8 sztuk x 250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
ŚWIEŻY



## GOCCE DI RUGIADA" STRACCHINO

Stracchino zawdzięcza swoją nazwę dzięki mleku krów „stracche”, czyli zmęczonych krów po długiej podróży powrotnej z górskich pastwisk na równiny; miękki i rozsmarowywalny, ma słodki i maślany smak.



4 sztuki x 250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
ŚWIEŻY.



250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
ŚWIEŻY.

## VERA DELIZIA

To świeży i aromatyczny ser, produkowany z pasteryzowanego mleka krowiego. To ser z bez skórki. Słomkowożółty twaróg jest miękki, zwarty z delikatnymi dziurami. Jej mleczny smak jest świeży, słodki i delikatny..



WHITE

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,3 kg  
ŚWIEŻY.



WITH ROCKET

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt  
ŚREDNIA WAGA 0,3 kg  
ŚWIEŻY.



WITH PISTACHIO

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,3 kg  
ŚWIEŻY.



## VERA DELIZIA

Staranny dobór gwarantuje doskonałą jakość tej krzyżowanej odmiany kremowej gorgonzoli przez kilka niebiesko-zielonych żył; ma pełny, niepowtarzalny smak.



### WHITE

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 LUB 2 TACKI.  
ŚREDNIA WAGA 1,3 kg  
ŚWIEŻY.



### WITH ROCKET

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 LUB 2 TACKI.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
ŚWIEŻY..



### WITH PISTACHIO

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 LUB 2 TACKI.  
ŚREDNIA WAGA 1,8 kg  
ŚWIEŻY.

## FORMAGGINO "NELLO"

Lekki, kremowy, rozsmarowywalny i pachnący, to najświeższy z serów o delikatnym i lekko kwaśnym smaku.



7szt. x 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 LUB 3 TACKI.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.



4 szt. x 80kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 LUB 3 TACKI.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.



2 szt. x 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 LUB 6 TACEK.  
ŚREDNIA WAGA 0,16 kg  
ŚWIEŻY.



## FORM. ROBIOLINA

To delikatny i miękki biały twaróg, produkowany wyłącznie z pasteryzowanej całości krowiego mleka. To ser bez skórki, kremowy o delikatnym i lekko kwaskowym smaku.



### ROBIOLINA

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,1 kg  
ŚWIEŻY.

## ROBIOLA FRESCA VACCINA

To delikatny i miękki biały twaróg. To ser bez skórki, kremowy o delikatnym i lekko kwaskowym smaku.



### ROBIOLA FRESCA VACCINA

SKŁAD OPAKOWANIA - 5 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,2 kg  
ŚWIEŻY.

### 6szt. x 200g

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,2 kg  
ŚWIEŻY.

## "BIANCA MOZZARELLA" BOCCONCINI

Klasyczny serek twarogowy w różnych rozmiarach, który można wykorzystać w wielu przepisach, a także do wzbogacania pizzy i focaccia.



## MOZZARELA

Klasyczny serek twarogowy w różnych rozmiarach, który można wykorzystać w wielu przepisach, a także do wzbogacania pizzy i focaccia.



### BIANCA MOZZARELLA

SKŁAD OPAKOWANIA - 9 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,125 kg  
ŚWIEŻY.

### BRICK

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 sztuk.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
ŚWIEŻY.

### CUBED

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 tacka.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
ŚWIEŻY.



## RICOTTA FRESCA

Świeża, niezwykle delikatna i lekka, ricotta jest gwiazdą nieskończonych przepisów.



1,8 kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 12 kg  
ŚWIEŻY.



ANTICHI SAPORI

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
ŚWIEŻY.



300g

SKŁAD OPAKOWANIA - 9 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,22 kg  
ŚWIEŻY.



200g

SKŁAD OPAKOWANIA - 9 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,2 kg  
ŚWIEŻY.

## MASCARPONE

Ten niezwykle kremowy ser, typowy dla tradycji lombardzkiej, wytwarzany jest wyłącznie ze śmietanki; Doskonały z kakao i cukrem, ze słodkimi likierami jak rosolio i rum oraz jako składnik w pysznych kremach.



2kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
ŚWIEŻY.



500g

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 0,5 kg  
ŚWIEŻY.



250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
ŚWIEŻY.





# KOZIE MLEKO



QUADER DE CAVRA



DOLCE CAPRIZIOLA



CAPRISSIMA VERDE ARANCIO





## QUADER DE CAVRA

Ten dojrzewający przez 35 dni ser z płukaną skórką intensywnie koncentruje typowy smak koziego mleka.



## QUADER DE CAVRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## Połowa koło

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## Taca na porcje

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tac.  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## "BIANCA MOZZARELLA" BOCCONCINI

Mały, zwarty i aromatyczny ser o charakterystycznym smaku przypominającym zieleń pastwiska w górach Valsassina.

## RICOTTA FRESCA

Jest bardzo podobny do tradycyjnego sera „Ricciolo”, małe opakowania; w rzeczywistości średnia waga każdego koła wynosi około 0,8 kg.



## 230g termiczna tacka

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## 230kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## 230g drewniana tacka

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 tacek.  
ŚREDNIA WAGA 0,23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.



## TOMA DI CAPRA

70 dni leżakowania. Miękka i delikatna toma nabiera silnego smaku, który sprawia, że mleko kozie nabiera aromatu.



## TOMA DI CAPRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 70 dni.

## TOMINA DI CAPRA

Leżakowany do 30 dni, jego niewielki rozmiar sprawia, że szybciej staje się bardziej kremowy, nabierając słodczy i delikatnego smaku.



## TOMA DI CAPRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 5 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,8 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 30 dni.

## VERA CAPRETTA

Ser półtłusty miękki o jasnej barwie, charakterystycznej białej pleśni na powierzchni i przyjemnym i delikatnym smaku. Po wyjęciu z kół ser jest ręcznie solony na sucho i dojrzewa przez około 8-10 dni.



## VERA CAPRETTA

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,28 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 15 dni.

## FORMAGGIO SANTO "CAPRINO"

Długo dojrzewający ser, który zaskakująco i zachwycająco łączy smak koziego mleka o konsystencji sera grana.



## SANTO CAPRINO

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 180 dni.



## FORMAGGIO "CAPRICCIOLO"

Ser „Capricciolo” łączy tradycyjne przetwarzanie z innowacyjnym wyborem mleka koziego. Skórka otacza jednolicie miękki ser który z wiekiem staje się coraz bardziej aromatyczny.



### CAPRICCIOLO

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 90 dni.

## FORMAGGIO CORBA DI CAPRA

Ser z koziego mleka o przyjemnie aromatycznym i spójnym smaku; ten biały ser staje się dość twardy dzięki ponad 120 dniowemu okresowi dojrzewania.



### CORBA DI CAPRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 180 dni.

## DOLCE CAPRIZIOLA (ERBORINATO DI CAPRA)

Ser pleśniowy kozi produkowany tradycyjnymi technikami i dojrzewający tylko przez 40 dni w celu uzyskania miękkiego i kremowego sera o bardzo delikatnym, ale niepowtarzalnym smaku i aromacie.



### DOLCE CAPRIZIOLA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



### 1/4 TACKI

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



### 1/4 TACKI

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 0,75 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 40 dni.



## CAPRIZIOLA ERBORINATO DI CAPRA

Ser kozi pleśniowy produkowany tradycyjnymi technikami. W czasie dojrzewania pełny i typowy smak koziego mleka miesza się ze szczególnym smakiem pleśni, tworząc delikatną skórkę.



### CAPRIZIOLA

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 70 dni.



### 1/4 TACKA DRWNIANA 1/4 TACKA DRWNIANA

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 70 dni.



SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,75 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 70 dni.

## CAMEMBERT DI CAPRA

Ser ten ma delikatną, białą i jasną skórkę. Twaróg jest lekki, gładki i kremowy. To jest gustowne, słodkie i delikatne o aromatycznych odcieniach.



### CAMEMBERT DI CAPRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 6 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 7/10 dni.



### ROBIOLA FRESCA DI CAPRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 5 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,2 kg  
ŚWIEŻY.



### 6 sztuk x 200g

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,02 kg  
ŚWIEŻY.



## CAPRINO "CAPRISSIMA"

Świeży, kremowy i delikatny serek idealnie komponuje się z focacją lub rustykalnym pieczywem i może również dodać wyrazistą nutę wielu innym potrawom.



7 TACEK x 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 3 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.



7 TACEK x 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 3 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.



2 TACKI x 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12/3 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 0,16 kg  
ŚWIEŻY.



1 TACKA x 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 tackek.  
ŚREDNIA WAGA 0,08 kg  
ŚWIEŻY.

## STRACCHINO DI CAPRA "CAPRIS "

Jest bardzo podobny do tradycyjnego sera „Ricciolo”, małe opakowania; w rzeczywistości średnia waga każdego koła wynosi około 0,8 kg.



4szt. x 250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
ŚWIEŻY.



250g

SKŁAD OPAKOWANIA - 10 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,25 kg  
ŚWIEŻY.



### CAPRINO "CAPRISSIMA AROMI"

Klasyczny ser Caprissima wzbogacony jest apetyczną posypką o naturalnych aromatach: szczypiorku i pikantny saute.



7 OPAKOWAŃ X 80g 7 OPAKOWAŃ X 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 3 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.

SKŁAD OPAKOWANIA - 12/6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,16 kg  
ŚWIEŻY.

### "CAPRELLO" TONDO PRIMO SALE DI CAPRA

To lekkie, świeże mleko kozie, bez skórki. Twaróg jest miękki, z żółtymi lub słomkowożółtymi, delikatnymi dziurami. Smak typowy dla mleka koziego. Musi zostać skonsumowany w ciągu kilku dni



6 szt.

SKŁAD OPAKOWANIA - 6 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,3 kg  
ŚWIEŻY.

### CAPRINO "CAPRISSIMA VERDE ARANCIO"

Mały, zwarty i aromatyczny ser o charakterystycznym smaku przypominającym zieleń pastwiska w ośrodkach Valsassina.



7 OPAKOWAŃ X 80g 2 OPAKOWNIA X 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 3 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 tacki.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
ŚWIEŻY.

### "CAPRELLO" PRIMO SALE DI CAPRA

Jest bardzo podobny do tradycyjnego sera „Ricciolo”, małe opakowania; w rzeczywistości średnia waga każdego koła wynosi około 0,8 kg.



CAPRELLO

SKŁAD OPAKOWANIA - 2 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
ŚWIEŻY.



## CAPRINO "CAPRINELLO"

Ser miękki w kształcie walca o delikatnym smaku, doskonały do spożycia na świeżo, samodzielnie lub w połączeniu z warzywami o wyrazistym smaku, takimi jak szparagi.



7 SZTUK TACKA X 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 3 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,56 kg  
ŚWIEŻY.

2 SZTUKI TACKA X 80g

SKŁAD OPAKOWANIA - 12 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,16 kg  
ŚWIEŻY.

## YOGURT DI CAPRA

Znakomity jogurt rzemieślniczy wykonany wyłącznie z wysokiej jakości włoskiego mleka i przygotowany przez ekspertów z najwyższą starannością, stosując tradycyjne systemy.



YOGURT DI CAPRA

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,15 kg  
ŚWIEŻY.

## RICOTTA FRESCA CAPRINA

Podobnie jak ser ricotta na bazie mleka krowiego ze względu na swoją lekkość i wszechstronność, ricotta z mleka koziego jest bardziej charakterystyczna i ma aromatyczny smak.



RICOTTA FRESCA CAPRINA

1,7kg

SKŁAD OPAKOWANIA - 9 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,22 kg  
ŚWIEŻY.

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,7 kg  
ŚWIEŻY.



## Sery z Truflą

Dla najbardziej wyrafinowanych podniebień proponujemy wybór serów krowich i kozich łączonych z jednym z najbardziej kultowych i wartościowych produktów: truflą. Połączenie smaków wzmacnia właściwości sensoryczne, węchowe i smakowe produktu, bez zmiany jego smaku. Te produkty mają się świetnie sukces we wszystkich krajach europejskich.

## FORMAGGELLA RICCIOLO AL TARTUFO

To „ser z trufkami o starożytnej i szlachetnej górskiej tradycji, który łączy w sobie miękkość i topniejącą kremowość pod skórką z kruchą suchością serca, zawsze stając się coraz bardziej aromatyczny z dojrzewaniem przypraw i dodatkiem truflii.



## RICCIOLO AL TARTUFO

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 120 dni.

## DOLCE PARADISO AL TARTUFO

Jest to specjalność mleczna uzyskana z połączenia ułożonego mascarpone i gorgonzoli w warstwach. Delikatny, słodki, charakterystyczny smak. Pasta jest kremowa, słomkowa, z pasemkami do rozwoju pleśni. Smak słodki z charakterystycznym aromatem truflii.



## CALE KOŁO

SKŁAD OPAKOWANIA - 8/12 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.

## 150g

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,15 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.





## QUADER DE CAVRA AL TARTUFO

Ser z miękką truflą, umytą skórką, wyprodukowany z pełnego mleka koziego. Skórka jest gładka, miękka, cienka, różowawa żółta. Środek jest miękki, lekko ciągnący się w kolorze słomkowo-białym. Smak słodki, lekko kwaskowaty z lekkim smakiem typowym dla koziego sera, który łączy się z smakiem trufli.



Całe koło

230g

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 2 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

SKŁAD OPAKOWANIA - 8 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0.23 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 35 dni.

## CREMINO ERBORINATO AL TARTUFO

Ser pleśniowy z truflą, miękki i kremowy, łatwo się rozsmarowuje. Jego marmurkowatość jest równomiernie rozłożona. Ogólny smak łączy atrakcyjną słodycz sera z typowym smakiem trufli.



Całe koło

1/8

1/16

SKŁAD OPAKOWANIA - 1 szt.  
ŚREDNIA WAGA 3 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 1,5 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.

SKŁAD OPAKOWANIA - 4 szt.  
ŚREDNIA WAGA 0,75 kg  
OKRES DOJRZEWANIA 50 dni.



TALEGGIO DOP  
**FIORE**



GORGONZOLA DOP  
**CASERA**



BERGAMINO  
**MIRAMONTI**



BERGAMINO BIANCO BASSO  
**MIRAMONTI**

### Linia Mastro Formaggio

Produkty wysokiej jakości, które mogą osiągnąć ponad 120 dni dojrzewania takie jak Branzi Riserva, Bastardo, Rustichetta i Gran Delizia.

Starzenie i standardy jakości produkcji wysoki poziom nadaje tym serom niepowtarzalny smak, które zawierają doświadczenie i umiejętności mleczarskie trzech pokoleń rodziny Martinelli. Nasze produkty przetwarzane są głównie ze świeżego mleka z obszarów produkcji głównych ChNPLombard. W ten sposób wszystkie produkty z tej linii są produktami lokalnymi.

#### ŁAGODNY SER.

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

Charakterystyka: Cienka, miękka skórka w kolorze różowym.

Smak słodki i jednolity.

Wygląd: czworokątny kształt równoległociąca

Średnia waga: 2 kg

Rozmiar: bok 20-23 cm

Wysokość: 5-7 cm

Tryb przechowywania:

+2 C do +6 C

Rodzaj transportu: chłodnia

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 4, 6 lub 8 sztuk

#### MIĘKKI SER PLEŚNIOWY.

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

Charakterystyka: Cienka, miękka skórka w kolorze szaro - różowym. Niejadalna skórka. O jednolitej, miękkiej, elastycznej i kremowej strukturze.

Smak słodki i jednolity.

Wygląd: okrągły kształt

Średnia waga: 12 kg, 6 kg,

3 kg lub 1,5 kg

Rozmiar: średnica 30-15 cm

Wysokość: 8-10 cm

Tryb przechowywania:

+2 C do +6 C

Rodzaj transportu: chłodnia

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: kartony po 1, 2, 4 sztuki

#### ŁAGODNY SER.

Skład: mleko krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

Cechy: Kolor biały. Miękka tekstura pod skórą, zwarty i kruchy w środku.

Smak charakterystyczny, lekko kwaśny. Typowy zapach.

Niejadalna skórka.

Starzenie: co najmniej 45 dni

Wygląd: kwadratowy kształt

Średnia waga: 1,8 kg

Wymiary: 19 x 19 cm

Wysokość: 6,5 cm

Metoda konserwacji: 0 -4 C

Rodzaj transportu: chłodnia

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 6 lub 8 sztuk

#### ŁAGODNY SER.

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka,

Charakterystyka: Białe - słomkowożółty kolor.

Konsystencja prażki.

Charakterystyczny, lekko kwaśny smak. Zapach typowy.

Wygląd: kwadratowy kształt

Średnia waga: 2 kg

Wymiary: 19 x 19 cm

Wysokość: 6,5 cm

Metoda konserwacji: 0 -4 C

Rodzaj transportu: chłodnia

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 6 lub 8 sztuk



**FORMAGGELLA  
CAMPOCERVO**



**BRANZI  
RISERVA**



**FORMAGGIO  
BASTARDO**



**TOMETTA  
RUSTICHETTA**

#### Linia Mastro Formaggioiaio

Produkty wysokiej jakości, które mogą osiągnąć ponad 120 dni dojrzewania takie jak Branzi Riserva, Bastardo, Rustichetta i Gran Delizia. Starzenie i standardy jakości produkcji wysoki poziom nadaje tym serom niepowtarzalny smak, które zawierają doświadczenie i umiejętności mleczarskie trzech pokoleń rodziny Martinelli. Nasze produkty przetwarzane są głównie ze świeżego mleka z obszarów produkcji głównych ChNPLombard. W ten sposób wszystkie produkty z tej linii są produktami lokalnymi.

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty  
Charakterystyka: Kolor słomkowożółty. Konsystencja lekko zwarty. Słodki smak. Charakterystyczny zapach. Niejadalna skórka.  
Starzenie: co najmniej 45 dni  
Wygląd: kształt cylindryczny  
Średnia waga: 1,8 - 2 kg  
Wymiary: średnica 20 cm  
Wysokość: 5 - 6 cm  
Metoda konserwacji: 4 -6 C

Rodzaj transportu: chłodnia  
Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 4 lub 6 sztuk

#### SER PÓLTWARDY

Składniki: krowie mleko, podpuszczka, sól  
Charakterystyka: Kolor żółty z rozproszonymi otworami. Miękka konsystencja. Smak aromatyczny. Niejadalna skórka  
Przyprawa: minimum 150 dni  
Wygląd: kształt cylindryczny  
Średnia waga: 8-10 kg  
Wymiary: średnica 30 - 40 cm  
Wysokość: 9 cm  
Metoda konserwacji: 2 -8 C

Rodzaj transportu: chłodnia  
Okres trwałości: 90 dni

Pakowanie: karton

#### SER PÓLTWARDY

Skład: krowie mleko, sól, podpuszczka  
Charakterystyka: Skórka gładka, sucha i czysta, niejadalna. Jasny słomkowy kolor. Słodki smak, który staje się bardziej intensywny z przyprawami. Przyjemny zapach  
Sezonowanie: co najmniej 60 dni  
Wygląd: kształt cylindryczny  
Średnia waga: 4 do 5 kg  
Wymiary: średnica od 25 do 30 cm  
Wysokość: 10 cm  
Metoda konserwacji: 2 -8 C

Rodzaj transportu: chłodnia  
Okres trwałości: 90 dni

Pakowanie: 1 sztuka karton

#### SER PÓLTWARDY

Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe.  
Charakterystyka: Kolor jasnożółty. Lekko zwarta konsystencja. Słodki smak. Charakterystyczny zapach. Niejadalna skórka.  
Sezonowanie: co najmniej 60 dni  
Wygląd: kształt cylindryczny  
Średnia waga: 1,8-2 kg  
Wymiary: średnica 20 cm  
Wysokość: 5-6 cm  
Metoda konserwacji: 4 -6 C

Rodzaj transportu: chłodnia  
Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 4 lub 6 sztuk



**GRAN  
CAMPOCERVO**



**GRAN  
DELIZIA**



**GRANA  
PADANO DOP**



**PARMIGIANO  
REGGIANO DOP**

### Linia Mastro Formaggiaio

Produkty wysokiej jakości, które mogą osiągnąć ponad 120 dni dojrzewania takie jak Branzi Riserva, Bastardo, Rustichetta i Gran Delizia.

Starzenie i standardy jakości produkcji wysoki poziom nadaje tym serom niepowtarzalny smak, które zawierają doświadczenie i umiejętności mleczarskie trzech pokoleń rodziny Martinelli. Nasze produkty przetwarzane są głównie ze świeżego mleka z obszarów produkcji głównych ChNPLombard. W ten sposób wszystkie produkty z tej linii są produktami lokalnymi.

#### **SER PÓŁTWARDY LOMBARDIA**

Skład: krowie mleko, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

Charakterystyka:

Kolor: biało-jasnożółty.

Zwarta konsystencja.

Przyjemny, niezbyt słony, typowy dla sera krowiego.

Niejadalna skórka.

Starzenie:

co najmniej 45-50 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 8 kg

Rozmiar: średnica 34 cm

Wysokość: 9 cm

Metoda konserwacji: 2 -8 C.

Rodzaj transportu: chłodnia

Czas przechowywania: 90 dni

Opakowanie: 1 karton

#### **SER PÓŁTWARDY BERGAMO**

Skład: krowie mleko, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

Charakterystyka: Kolor biało-jasnożółty.

Kompaktowa konsystencja z dziurami

Aromatyczny, słodki aromat i smak typowy dla sera krowiego.

Skórka nie jadalna.

Sezonowanie:

co najmniej 60 dni

Wygląd: niski cylindryczny

Waga: 6,5 kg

Rozmiar: średnica 30 cm

Wysokość: 8 cm

Metoda konserwacji: 2 -8 C.

Rodzaj transportu: chłodnia

Czas przechowywania: 90 dni

Opakowanie: 1 karton

#### **TWARDY SER**

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka, substancja konserwująca:

lizozom, białko jaja

Charakterystyka:

Ser dojrzewający o delikatnym i pachnącym smaku i aromacie.

Starzenie: minimum od 9 miesięcy do 30 miesięcy

Wygląd: kształt cylindryczny

Średnia waga: koło waży od 36

do 40 kg, dostępne są różne

nacięcia 18, 9, 4, 2 i 1 kg

Wymiary: średnica 45 cm

Wysokość: 25 cm

Tryb przechowywania:

+2 C do +6 C

Okres trwałości: 90 dni

Pakowanie: całe koło lub

kartony po 2, 4, 8 sztuk (wg nacięcia)

#### **TWARDY SER**

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól

Charakterystyka: ser, który pomimo długiego dojrzewania zachowuje słodki, delikatny i trwały smak. Charakterystyczny jest słomkowożółty kolor, elastyczność ziarna, intensywny, ale delikatny aromat.

Sezonowanie: minimum 12 miesięcy do ponad 40 miesięcy

Wygląd: kształty cylindryczne

Średnia waga: koło waży od 36

do 40 kg, dostępne są różne

nacięcia 18, 9, 4, 2 i 1 kg

Wymiary: średnica 45 cm

Wysokość: 25 cm

Tryb przechowywania:

+2 C do +6 C



**TALEGGIO DOP  
MARTINELLI**



**TALEGGIO DOP  
CASERA**



**GORGONZOLA DOP  
ORO**



**FORMAGGELLA  
JOLLY**

Linia Czerwona charakteryzuje się okresem sezonowania, który przekracza 60 dni. Ten wydłużony okres starzenia się pozwala uzyskać produkt doskonałej jakości niepowtarzalnym smaku.

Linia ta obejmuje 15 produktów o bardzo niejednorodnych właściwościach pomiędzy serami miękkimi takich jak Taleggio DOP, po ser pleśniowy Gorgonzola DOP, aż po sery z półtwarde, takie jak Latteria Casera czy Branzi Casera. Sery te są również produkowane przy użyciu świeżego mleka z obszarów produkcji głównych lombardzkich ChNP.

#### **MIĘKKI SER**

Skład: krowie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, probiotyki

Charakterystyka: Cienka, miękka, biała skórka. Mięso o solidnej, miękkiej, elastycznej strukturze. Smak słodki i jednolity.

Wygląd: kształt równoległościanu

Średnia waga: 2,2 kg

Rozmiar: bok 20-23 cm

Wysokość: 6-8 cm

Metoda konserwacji: 2 - 6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4, 6 lub 8 sztuk

#### **MIĘKKI SER**

Skład: mleko krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe

Charakterystyka: Słomkowy kolor z różową skórą. Solidna struktura, miękka pod skórą, bardziej zwarty i kruchy w środku. Charakterystyczny smak lekko kwaśny. Typowy aromatyczny zapach.

Wygląd: kształt równoległościanu

Średnia waga: 1,8 kg

Rozmiar: bok 18-22 cm

Wysokość: 5-7 cm

Metoda konserwacji: 2 - 6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4, 6 lub 8 sztuk

#### **MIĘKKI SER PLEŚNIOWY**

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe, penicilium

Charakterystyka: Cienka, miękka, szara skórka. Niejadłna skórka. Miękkie mięso o solidnej strukturze elastyczny i kremowy. Smak słodki i jednolity.

Wygląd: okrągły kształt

Średnia waga:

12 kg, 6 kg, 3 kg lub 1,5 kg

Rozmiar: średnica 30-15 cm

Wysokość: 8-10 cm

Tryb przechowywania:

+2 C do +6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: kartony po 1, 2, 4 sztuki

#### **ŁAGODNY SER**

Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty lateksy

Charakterystyka: Kolor słomkowożółty. Konsystencja lekko zwarty. Słodki smak. Charakterystyczny zapach. Niejadłna skórka.

Przyprawa: co najmniej 45 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Średnia waga: 1,8 - 2 kg

Wymiary: średnica 20 cm

Wysokość: 5 - 6 cm

Metoda konserwacji: 4 -6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 4 lub 6 sztuk



**FORMAGGELLA  
CRUDA**

**ŁAGODNY SER**

Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty lateksy

Charakterystyka: Słomkowy kolor z różową skórką jeśli przyprawiony. Solidna struktura, miękka pod skórką, bardziej zwarty i kruchy w środku. Charakterystyczny smak lekko kwaśny. Typowy aromatyczny zapach.

Starzenie: co najmniej 45 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Średnia waga: 1,8 - 2 kg

Wymiary: średnica 20 cm

Wysokość: 5 - 6 cm

Metoda konserwacji: 4 - 6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 4 lub 6 sztuk



**CACIOTTA**

**ŁAGODNY SER**

Skład: mleko, sól, podpuszczka

Charakterystyka: Biało - słomkowożółty kolor. Konsystencja zwarty, miękki miąższ. Słodki, kremowy smak, lekko aromatyczny. Niejadalna skórka.

Starzenie: co najmniej 45 dni

Wygląd: niski cylindryczny

Waga: 700 - 800 g

Rozmiar: średnica 13 cm

Wysokość: 6 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 4 lub 12 sztuk



**DOLCEZZA**

**ŁAGODNY SER**

Skład: krowie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, probiotyki

Charakterystyka: Cienka, miękka, skórka słomkowo biała. Miąższ o solidnej, miękkiej, elastycznej strukturze. Smak słodki i jednolity. Niejadalna skórka.

Starzenie: co najmniej 50 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Średnia waga: 4 kg

Wymiary: średnica 30 cm

Wysokość: 5 - 7 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 1 lub 2 sztuki



**BRANZI  
CASERA**

**PÓLGOTOWANY SER**

Skład: mleko, podpuszczka, sól

Charakterystyka: Kolor żółty z rozproszonymi otworami. Miękka konsystencja. Aromatyczny smak. Zapach typowo aromatyczny. Niejadalna skórka.

Starzenie: co najmniej 50 dni

Wygląd: kształt cylindryczny.

Waga: 10 - 12 kg

Rozmiar: średnica 40 cm

Wysokość: 9 cm

Metoda konserwacji: 4 - 6 C

Czas przechowywania: 90 dni

Opakowanie: 1 karton

LINEA ROSSA

LINEA VERDE



### LATTERIA CASERA

Linia Czerwona charakteryzuje się okresem sezonowania, który przekracza 60 dni. Ten wydłużony okres starzenia się pozwala uzyskać produkt doskonałej jakości oniepowtarzalnym smaku.

Linia ta obejmuje 15 produktów o bardzo niejednorodnych właściwościach pomiędzy serami miękkimi takich jak Taleggio DOP, po ser pleśniowy Gorgonzola DOP, aż po sery z półtwarde, takie jak Latteria Casera czy Branzi Casera. Sery te są również produkowane przy użyciu świeżego mleka z obszarów produkcji głównych lombardzkich ChNP.

Zielona Linia obejmuje wszystkie sery, które potrzebują krótszego cyklu utwardzania nieprzekraczający 30/40 dni, aż po sery z kwicistą skórką np. Montagna, Formaggetta oraz Fior di Latte pokryte jasną warstwą białej pleśni. Krótkie dojrzewanie nadaje tym serom więcej smaku.



### BERGAMINO MATURO

#### PÓLGOTOWANY SER

Skład: mleko, sól, podpuszczka, fermenty  
Charakterystyka: Kolor biało-jasnożółty. Konsystencja kompaktowa z rozproszonymi otworami. Zapach i smak aromatyczny, słodki, typowy dla sera krowiego. Skórka niejadalna.  
Starzenie: co najmniej 50 dni  
Wygląd: kształt cylindryczny  
Waga: 7 kg  
Rozmiar: średnica 35 cm  
Wysokość: 7 cm  
Metoda konserwacji: 4 - 6 C

Czas przechowywania: 90 dni

Opakowanie: 1 karton



### MONTAGNA

#### MIĘKKI SER SUROWY BERGAMO

Skład: mleko krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe  
Charakterystyka: Słomkowo-żółty kolor z różową skórką w przypadku dojrzewania. Wspólna struktura, miękka pod skórką, bardziej zwarta i krucha w środku. Smak kwaśny. Typowy aromatyczny zapach.  
Starzenie: 30 dni  
Wygląd: kształt równoległościąnu  
Średnia waga: 1,8 kg  
Rozmiar: bok 18-22 cm  
Wysokość: 5-7 cm  
Metoda konserwacji: 2 - 6 C

Czas przechowywania: 60 dni  
Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4, 6 lub 8 sztuk

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko, sól, fermenty mlekowe, podpuszczka, Penicillium candidum  
Charakterystyka: Biało-słomkowożółty kolor. Miękka i elastyczna konsystencja. Smak delikatny. Charakterystyczny zapach.  
Starzenie: co najmniej 20 dni  
Wygląd: kształt cylindryczny  
Waga: 2,2 kg  
Rozmiar: średnica 20 cm  
Wysokość: 6,5 cm  
Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub skrzynia na 2, 4 lub 6 sztuk



### FIOR DI LATTE

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko, sól, fermenty mlekowe, podpuszczka, Penicillium candidum  
Charakterystyka: Słomkowy kolor biały. Miękka konsystencja. Smak delikatny.  
Zapach: charakterystyczny.  
Starzenie: co najmniej 20 dni  
Wygląd: kwadratowy kształt  
Waga: 2,2 kg  
Rozmiar: bok 20 cm  
Wysokość: 6,5 cm  
Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowania: kartony lub skrzynki po 2, 4 lub 6 sztuk



### FORMAGGETTA

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko, sól, fermenty mlekowe, podpuszczka, *Penicillium candidum*  
 Cechy: Kremowo-biały kolor. Miękka konsystencja. Smaczny i słodki smak. Charakterystyka.  
 Starzenie: co najmniej 20 dni  
 Wygląd: kształt cylindryczny  
 Waga: 700g  
 Rozmiar: średnica 12 cm  
 Wysokość: 6 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni  
 Pakowanie: kartony lub pudełka po 4, 12 lub 15 sztuk



### BOCCIOLO

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko, sól, fermenty mlekowe, podpuszczka, *Penicillium candidum*  
 Cechy: Kremowo-biały kolor. Miękka konsystencja. Smaczny i słodki smak. Charakterystyka.  
 Starzenie: co najmniej 10 dni  
 Wygląd: kształt cylindryczny  
 Waga: 300g  
 Rozmiar: średnica 7 cm  
 Wysokość: 3 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 45 dni  
 Opakowanie: karton lub pudełko po 8 lub 15 sztuk



### LATTERIA MARTINELLI

#### SER PÓŁGOTOWANY

Skład: mleko, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe  
 Charakterystyka: Kolor biało-jasnożółty. Kompaktowa konsystencja z dziurami. Słodki aromat i smak typowy dla sera krowiego. Skórka nie jadalna.  
 Starzenie: co najmniej 50 dni  
 Wygląd: kształt cylindryczny  
 Waga: 7 kg  
 Rozmiar: średnica 35 cm  
 Wysokość: 7 cm  
 Metoda konserwacji: 4 - 6 C

Czas przechowywania: 90 dni

Opakowanie: 1 karton





**CAPRA  
SQUISITA**

Linia Serów Kozich charakteryzująca się produktami wyłącznie z koziego mleka, cenione ze względu na swój smak, szczególnie wysoka strawność i niska zawartość cholesterolu i sodu, w porównaniu do tradycyjnych serów z mleka krowiego.

**ŁAGODNY SER**

Skład: kozie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, probiotyki

Cechy: Kolor biały.

Przyjemny aromatyczny smak.

Charakterystyczny delikatny zapach.

Starzenie: co najmniej 20 dni

Wygląd: kształt równoległościanu

Waga: 2 kg

Rozmiar: 21 cm boku

Wysokość: 6 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



**CAPRELLA**

**ŁAGODNY SER**

Skład: kozie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, probiotyki

Cechy: Kolor biały.

Przyjemny aromatyczny smak.

Charakterystyczny delikatny zapach.

Starzenie: co najmniej 20 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 1,4 kg

Rozmiar: średnica 15 cm

Wysokość: 6 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



**CAPRA  
REALE**

**TWARDY SER**

Skład: kozie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, probiotyki

Charakterystyka:

jednorodna biała masa, zwarta; kolor skórki szary, pomarszczony. Słodki smak, z bardzo słabo kwaśne żyłkami.

Aromatyczny zapach

Starzenie: co najmniej 40 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 1,8 kg

Rozmiar: średnica 17 cm

Wysokość: 5 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



**CAPRA DELLA  
CASERA**

**ŁAGODNY SER**

Skład: kozie mleko pasteryzowane, podpuszczka, sól, probiotyki

Charakterystyka: kolor biały, skórka słomkowożółta.

Miękka konsystencja mięszu z cienkimi otworami. Smak przyjemny aromatyczny. Charakterystyczny delikatny zapach.

Starzenie: co najmniej 30 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 2,3 kg

Rozmiar: średnica 19 cm

Wysokość: 8 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



**FORMAGGIO DI  
CAPRA**



**CHICCA DI  
CAPRA**



**CAPRICCIO DI  
CAPRA**



**FIOR DI  
CAPRA**

Linia Serów Kozich charakteryzująca się produktami wyłącznie z koziego mleka, cenione ze względu na swój smak, szczególnie wysoka strawność i niska zawartość cholesterolu i sodu, w porównaniu do tradycyjnych serów z mleka krowiego.

**ŁAGODNY SER**

Skład: kozie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka koźlęcia, fermenty mlekowe  
Cechy: Kolor biały.

Przyjemny aromatyczny smak. Charakterystyczny delikatny zapach.

Starzenie: co najmniej 10 dni  
Wygląd: cylindryczny okrągły kształt

Waga: 400g  
Rozmiar: średnica 10,5 cm  
Wysokość: 5 cm  
Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 45 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 6, 12 lub 15 sztuk

**ŁAGODNY SER**

Skład: kozie mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka koźlęcia, fermenty mlekowe  
Cechy: Kolor biały.

Przyjemny aromatyczny smak. Charakterystyczny delikatny zapach.

Starzenie: co najmniej 10 dni  
Wygląd: kształt równoległościąnu

Waga: 400g  
Rozmiar: bok 10 cm  
Wysokość: 5 cm  
Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 45 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 6, 12 lub 15 sztuk

**ŁAGODNY SER**

Skład: kozie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka dziecięca, kwas mlekowy  
Cechy: Kolor biały. Przyjemny aromatyczny smak.

Charakterystyczny delikatny zapach.

Starzenie: co najmniej 10 dni  
Wygląd: cylindryczny okrągły kształt

Waga: 250g  
Rozmiar: średnica 7 cm  
Wysokość: 6 cm  
Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 45 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 6, 12 lub 15 sztuk

**MIĘKKI DO SMAROWANIA**

Skład: kozie pasteryzowane mleko, podpuszczka, sól, fermenty mlekowe  
Cechy: Kolor biały. Przyjemny aromatyczny smak.

Charakterystyczny delikatny zapach.

Wygląd: kształt cylindryczny  
Waga: 75 gr

Rozmiar: średnica 4 cm  
Wysokość: 3 cm  
Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 40 dni  
Okres trwałości: 30 dni

Opakowanie: taca 2 lub 8 sztuk



**PECORA DELLA  
CASERA**

**SER PÓLTWARDY**

Skład: mleko owcze, podpuszczka, sól, fermenty mlekowe

Cechy: Kolor biały.

Konsystencja półtwarda.

Przyjemny zapach.

Starzenie: co najmniej 60 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 2,3 kg

Rozmiar: średnica 18,5 cm

Wysokość: 8 cm

Metoda konserwacji: 4 - 6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



**DOLCE  
BRIGANTINA**

**ŁAGODNY SER**

Skład: mleko owcze, podpuszczka, sól, fermenty mlekowe

Cechy: Kolor biały.

Miękka konsystencja.

Słodki smak.

Przyjemny zapach.

Starzenie: co najmniej 15 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 1,8 kg

Rozmiar: średnica 15 cm

Wysokość: 8 cm

Metoda konserwacji: 4 - 6 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



**EMMANUELLE**

**ŁAGODNY SER**

Skład: mleko owcze, podpuszczka, sól,

Cechy: kolor biały. Miękka konsystencja. Smak

świeży i lekki.

Owocowy zapach.

Starzenie: co najmniej 10 dni

Wygląd: kształt cylindryczny

Waga: 300 gr

Rozmiar: średnica 9 cm

Wysokość: 4,5 cm

Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 45 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 6, 12 lub 15 sztuk



### QUARTIROLO LOMBARDO DOP

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe  
 Charakterystyka: Słomkowy kolor biały. Konsystencja delikatny. Charakterystyczny lekko kwaskowy smak.  
 Zapach typowo aromatyczny.  
 Wygląd: kształt równoległościanu  
 Waga: 2,5 kg  
 Rozmiar: bok 18 - 22 cm  
 Wysokość: 8 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



### BERGAMINO BIANCO LATTE

#### ŁAGODNY SER

Skład: krowie pasteryzowane mleko, sól, podpuszczka, probiotyki  
 Charakterystyka: Biało-słomkowożółty kolor.  
 Smak charakterystyczny, lekko kwaśny  
 Zapach typowy.  
 Wygląd: kształt równoległościanu.  
 Waga: 1,7 kg  
 Rozmiar: 19 cm  
 Wysokość: 5 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 60 dni

Opakowanie: karton lub pudełko po 2, 4 lub 6 sztuk



### PRIMO SALE

#### ŁAGODNY MIĘKKI SER

Świeży ser miękki.  
 Skład: mleko krowie, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe  
 Cechy: Kolor biały. Smak lekko kwaśny. Typowy aromatyczny zapach.  
 Wygląd: kształt równoległościanu  
 Waga: 2 kg  
 Rozmiar: 20x10 cm  
 Wysokość: 7 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 21 dni  
 Pakowanie: tacki w kartonie lub 1 lub 2 skrzynie



### RUGIADA

#### ŁAGODNY SER

Skład: mleko krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty, lateksy  
 Charakterystyka: Kolor biało-kremowy. Brak skórki.  
 Miękka konsystencja, rozsmarowywalna. Smak i zapach słodki i delikatny, lekko kwaśny.  
 Wygląd: kształt równoległościanu  
 Rozmiar: 20x10 cm (1 kg)  
 Wysokość: 5 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 15 dni

Opakowanie: kartony po 4 lub 8 sztuk



## CRESCENZA

### MIĘKKI ŚWIEŻY SER

Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty lateksy  
 Charakterystyka: Kolor biało-kremowy. Brak skórki.  
 Miękką konsystencją, rozsmarowywalna. Smak i zapach słodki i delikatny, lekko kwaśny.  
 Wygląd: kształt równoległoscianu  
 Waga: 1 kg  
 Wymiar: 20 x 10 cm (1 kg)  
 Wysokość: 5 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 21 dni

Pakowanie: taca w kartonach lub skrzynkach 2 lub 4 sztuki



## ROBIOLA

### MIĘKKI ŚWIEŻY SER

Skład: mleko, podpuszczka, fermenty mlekowe, sól  
 Cechy: Kolor biały. Miękką konsystencją. Typowy słodki smak. Wygląd: kształt równoległoscianu  
 Waga: 800 gr  
 Rozmiar: bok 10 cm  
 Wysokość: 5 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 30 dni

Opakowanie: kartony lub pudełka po 6 lub 12 sztuk



## QUADRATINA

### MIĘKKI ŚWIEŻY SER

Skład: mleko, podpuszczka, fermenty mlekowe, sól  
 Cechy: Kolor biały. Miękką konsystencją, rozpułwiająca się w ustach.  
 Typowy słodki smak.  
 Wygląd: kształt równoległoscianu  
 Waga: 800 gr  
 Rozmiar: bok 13 cm  
 Wysokość: 4 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 30 dni

Opakowanie: kartony lub pudełka po 6 lub 12 sztuk



## CAPRINI

### MIĘKKI DO SMAROWANIA

Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, fermenty mlekowe  
 Charakterystyka: Kolor biało-kremowy. Brak skórki.  
 Miękką konsystencją, do smarowania. Słodki i delikatny smak i zapach, lekko kwaśny.  
 Wygląd: kształt cylindryczny  
 Waga: 80 gr  
 Rozmiar: 12 cm  
 Wysokość: 2 cm  
 Metoda konserwacji: 0 - 4 C

Czas przechowywania: 40 dni

Pakowanie: kartony lub pudełka po 7 lub 6 sztuk





GRUPPO  
DISTRIBUZIONE

