



**Prodotto
tradizionale
italiano**



**Prodotto
da un solo
caseificio**



**Latte munto
a meno di un'ora
dal caseificio**



**Gusto unico
da fermenti
selezionati**



Un apposito gruppo di degustazione ed analisi sensoriale, stabilisce una selezione delle migliori forme durante il periodo di stagionatura, valutando la migliore pasta, il miglior sapore e il profumo più intenso; esse vengono accompagnate ad una stagionatura di oltre 24 mesi.

Ideale per i punti vendita più prestigiosi.

A special tasting and sensory analysis team selects the best cheeses during the ripening period, choosing the best consistency, the best flavour and the strongest fragrance, characteristics supported by ripening for over 24 months.

Ideal for high-end points of sale.

Naturalmente privo di lattosio
Lactose free - Sans lactose - Laktosefrei



Forma Intera

La crosta oro è elegante e unica nel suo genere. La forma intera personalizzata sulla parte superiore si distingue anche una volta tagliata in varie porzioni.

Vita totale: 365 giorni

Whole Wheel

The golden rind is elegant and unique. The whole wheel printed on top is recognizable even when it is cut into various portions.

Shelf life: 365 days



Porzionati Sottovuoto

Vari formati dai più grandi ai più piccoli a peso fisso o variabile, con taglio a roccia.

Vita totale: 270 giorni

Vacuum Packed

Various sizes from the largest to the smallest in fixed weight or variable weight with a rock cut.

Shelf life: 270 days