



I FORMAGGI DEL VENETO

CHEESES
OF THE VENETO REGION





I FORMAGGI D.O.P.



IN CONCORSO

CHEESES P.D.O. IN THE COMPETITION



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO

ASIAGO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, che ha sede a Vicenza, nasce nel 1979 per controllare la qualità del prodotto finito e vigilare sul corretto uso delle denominazioni, dei contrassegni, dei marchi, promuovere la conoscenza in Italia ed all'estero, riunendo oltre cinquanta tra produttori e stagionatori.

Il formaggio Asiago DOP è un grande alimento italiano, riconosciuto ed apprezzato anche all'estero.

È prodotto solo con metodologie rispettose di una millenaria tradizione ed esclusivamente nelle zone stabilite dalla legge con latte raccolto in loco da mucche la cui alimentazione è controllata.

Ecco perchè esiste solo un Asiago DOP è sempre e solo quello contrassegnato dalla marchiatura del Consorzio Tutela impressa sul bordo. È quel dettaglio prezioso che garantisce sempre tutte le sue qualità genuine, il suo sapore, la sua tipicità e che dà l'assoluta certezza, al di là di qualsiasi dubbio, della scelta.

The Consortium for the Defence

Asiago (Consortium for the Defence of Asiago Cheese), which has its headquarters in Vicenza, was founded in 1979 to control the quality of the finished product and supervise the correct use of the names, symbols and marks, promote the knowledge about it in Italy and abroad, uniting in this way over 50 producers and maturers.

Asiago cheese PDO is a great Italian food, acknowledged and appreciated abroad.

It is produced only with methods that respect a thousand-year-old tradition and exclusively in the areas established by law with milk collected in loco from cows whose feeding is controlled.

This is why there is only one Asiago PDO is always and only that stamped on the edge with the mark of the Consorzio Tutela. It is that precious detail that always guarantees its genuine quality, taste, typicalness, and that gives the absolute certainty of the choice, beyond all doubt.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Asiago pressato - fresco:

profumo fresco, latte,
lievemente fiorito.
Sapore dolce, delicato, gradevole.

Asiago d'allevato - stagionato:

profumo marcato, aromatico,
con note di fieno.
Sapore deciso, sapido, lievemente
piccante da invecchiato.

Lavorazione

Il latte, posto in caldaia, viene riscaldato a temperatura variabile intorno ai 35° C. Il coagulo si ottiene usando un caglio a titolo normale, liquido o in polvere, in circa 20-30 minuti. Per quanto riguarda l'Asiago pressato, la semicottura avviene alla temperatura di 44°±2° C. Per quanto riguarda l'Asiago d'allevato, la semicottura avviene alla temperatura di 47°±2° C. Viene quindi salato a secco o in salamoia per alcuni giorni e poi trasferito nei magazzini di stagionatura.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Asiago pressato - fresh:

Fresh aroma, milky,
slightly flowery.
Taste: sweet, delicate, palatable.

Asiago d'allevato - matured:

Aroma marked and aromatic,
With a note of hay.
Taste: decisive, sapid
Slightly strong, aged taste.

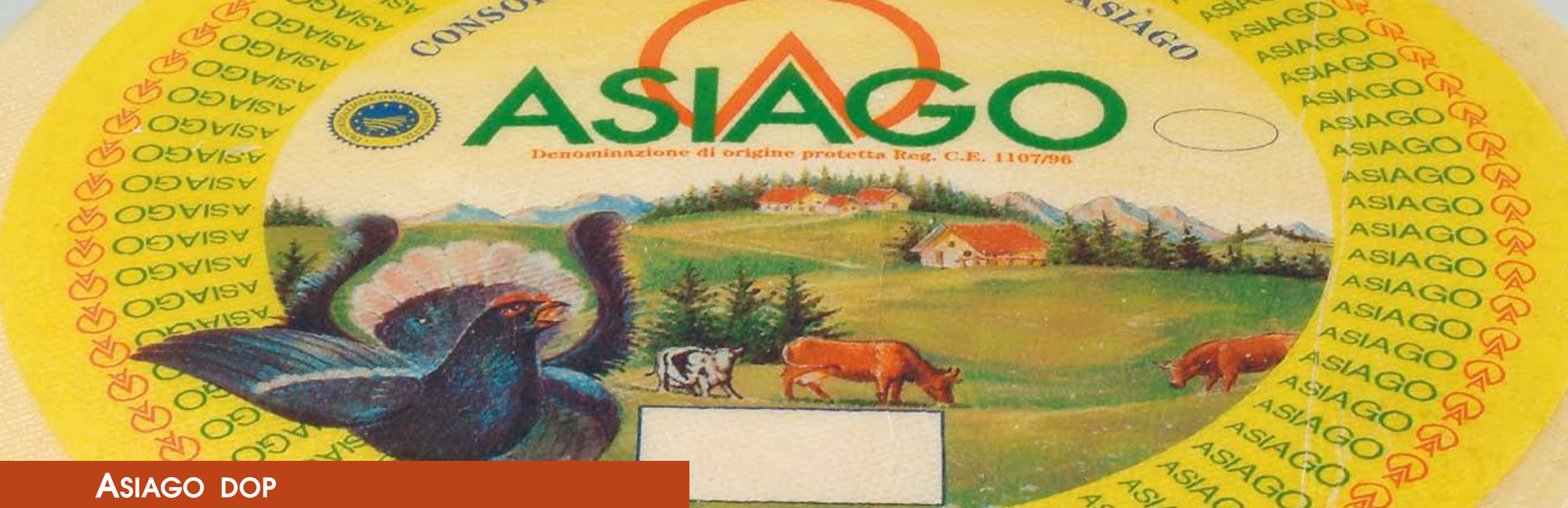
Processing

The milk, placed in a boiler, is heated at a variable temperature of about 35° C. The curd is obtained by using a normal titre rennet, liquid or powder, in a about 20-30 minutes. For the Asiago Pressato, the half-cooking is done at a temperature of 44°±2° C. Regarding the Asiago d'allevato, the semi-cooking is done at a temperature of 47°±2° C. It is then dry-salted or salted in brine for some days and then transferred to the maturing stores.



Consorzio per la tutela del formaggio ASIAGO DOP

Corso Fogazzaro, 18 - 36100 Vicenza - Tel. +39 0444 321758 - Fax +39 0444 326212
asiago@asiagocheese.it - www.asiagocheese.it



ASIAGO DOP

Stagionatura

Asiago pressato - fresco: min. 20 giorni dalla data di produzione.

Asiago d'allevo - stagionato: 60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione.

L'indicazione d'allevo mezzano: stagionatura 4/6 mesi.

L'indicazione d'allevo vecchio: stagionatura superiore a 10 mesi.

L'indicazione d'allevo stravecchio: stagionatura superiore a 15 mesi.

Maturing

Asiago pressato - fresh: min. 20 days from the date of production.

Asiago d'allevo - matured: 60 days from the last day of the production month.

The indication d'allevo mezzano (d'allevo half-seasoned): maturing 4/6 months.

The indication d'allevo vecchio (aged): maturing over 10 months.

The indication d'allevo stravecchio (extra aged): maturing over 15 months.

Valori nutrizionali

Asiago pressato - fresco:
(100 g) energia 368 Kcal - 1526,50 kj

Asiago d'allevo - stagionato:
(100 g) energia 382 Kcal - 1586 kj

Nutritional values

Asiago pressato - fresh:
(100 g) energy 368 Kcal - 1526.50 kj

Asiago d'allevo - matured:
(100 g) energy 382 Kcal - 1586 kj

Aspetto

Asiago pressato - fresco:
Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, occhiatura marcata ed irregolare.

Asiago d'allevo - stagionato:
Pasta di colore paglierino o leggermente paglierino, occhiatura di piccola o media grandezza.

Aspect

Asiago pressato - fresh:
Paste: white or slightly straw-coloured, marked and irregular eyeholes.

Asiago d'allevo - matured:
Paste: straw coloured or slightly straw coloured, small and medium-large eyeholes.

Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nelle province di Vicenza e Trento e in alcune zone delle province di Treviso e Padova.

Calendar and area of production

it is produced all year round in the provinces of Vicenza and Trent and in some areas of the provinces of Treviso and Padua.





ASIAGO DOP PRESSATO

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

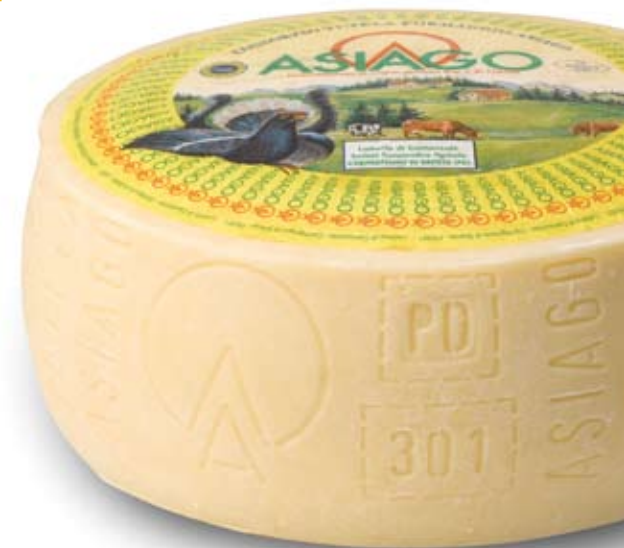
Caseificio San Rocco snc
Tezze sul Brenta (VI)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Camazzole snc
Carmignano di Brenta (PD)





ASIAGO DOP
PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. Waister
Roana (VI)

ASIAGO DOP
PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



ASIAGO DOP
PRESSATO

Prodotto della Montagna

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)

ASIAGO DOP
PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)



ASIAGO DOP
PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sac
Barbarano Vicentino (VI)

ASIAGO DOP
PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



ASIAGO DOP
PRESSATO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



ASIAGO DOP D'ALLEVO - MEZZANO (4 - 6 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)





ASIAGO DOP
D'ALLEVO - MEZZANO (4 - 6 MESI)
Prodotto della Montagna

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



ASIAGO DOP
D'ALLEVO - MEZZANO (4 - 6 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Camazzone sca
Carmignano di Brenta (PD)



ASIAGO DOP
D'ALLEVO - MEZZANO (4 - 6 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



ASIAGO DOP
D'ALLEVO - MEZZANO (4 - 6 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)





ASIAGO DOP D'ALLEVO - VECCHIO (oltre i 10 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

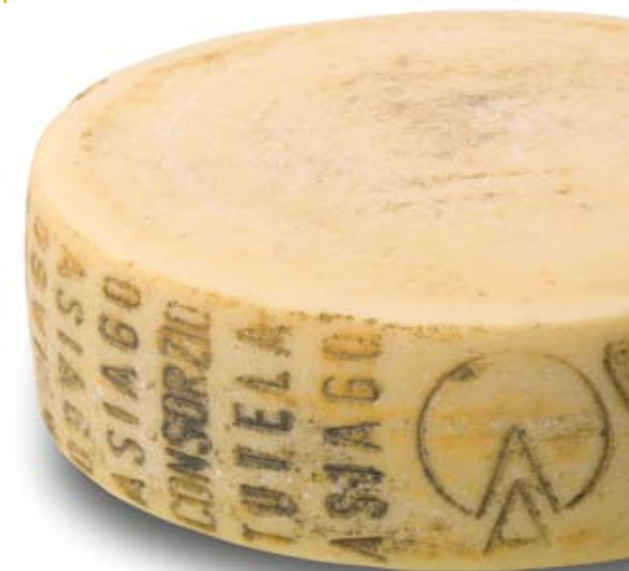
Az. Agr. Waister
Roana (VI)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





ASIAGO DOP
D'ALLEVO - VECCHIO (oltre i 10 MESI)
Prodotto della Montagna

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



ASIAGO DOP
D'ALLEVO - VECCHIO (oltre i 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



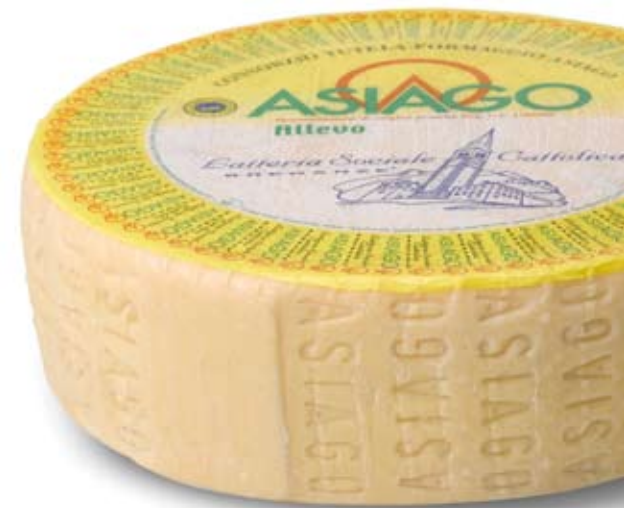


ASIAGO DOP D'ALLEVO - STRAVECCHIO (oltre i 15 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)





ASIAGO DOP
D'ALLEVO - STRAVECCHIO (oltre i 15 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. Waister
Roana (VI)



ASIAGO DOP
D'ALLEVO - STRAVECCHIO (oltre i 15 MESI)
Prodotto della Montagna

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



ASIAGO DOP
D'ALLEVO - STRAVECCHIO (oltre i 15 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana si è costituito nel 2001, attualmente riunisce 14 soci produttori tra cooperative e caseifici privati.

Lo scopo fondamentale che ha dato il via alla sua costituzione è stata la volontà di tutelare la tipicità di un formaggio le cui origini sono intimamente legate alla storia e alla tradizione del territorio trevigiano.

Il Consorzio, proprio nell'ottica di salvaguardia di un formaggio unico nel contesto territoriale, ha attivato a garanzia della qualità un severo e costante monitoraggio lungo tutto il percorso produttivo.

Al riguardo sia gli allevatori che i caseifici trasformatori sottostanno ad un rigido disciplinare di produzione e a periodici controlli analitici.

Il Consorzio si pone inoltre come punto di riferimento per la promozione e la diffusione della Casatella Trevigiana, che attualmente ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta.

La Casatella Trevigiana ha conquistato nel 2004 il primo premio "Qualità Buon'Italia" categoria prodotti tradizionali del Veneto.

The Consortium for the Defence

The Consortium for the defence of the Casatella Trevigiana Cheese was founded in 2001 and at present it has 14 producer members including cooperatives and private cheese-makers. The fundamental aim that started its founding was the will to defend and protect the typicalness of a cheese whose origins are closely connected to the history and tradition of the Treviso territory.

It is exactly to safeguard a unique cheese in its territorial context that the Consortium has activated severe and constant monitoring along the whole production line in order to its quality.

To this regard, both the farmers and the transformer dairies submit to a rigid production disciplinary and periodical analysis controls.

Furthermore, the Consortium acts as a reference point for the promotion and spreading of the Treviso Casatella, which has obtained acknowledgment of the Denominazione di Origine Protetta (P.D.O.) (Protected Designation of Origin).

The Casatella Trevigiana conquered its first prize in the "Qualità Buon'Italia" award, in the category of the Traditional Veneto Products.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo lieve, latteo e fresco. Sapore dolce, caratteristico da latte, con venature lievemente acidule.

Lavorazione

Si porta il latte a circa 38 gradi, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 15 - 40 minuti a seconda delle caratteristiche del latte.

Dopo una prima rottura della cagliata e una fase di riposo di 45-50 minuti, si opera una seconda rottura (dimensione a noce). Segue lenta agitazione della massa e spurgo per 10 minuti circa.

La massa viene successivamente estratta e posta in forme obbligatoriamente cilindriche, per separare il siero. La salatura avviene in salamoia con tempi variabili in funzione delle dimensioni delle forme, da 40 a 120 minuti.

Matura in 4-8 giorni e dopo confezionamento su incarto del Consorzio per la tutela è pronta al consumo.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Light aroma, milky and fresh. Sweet taste, characteristic of milk, with slightly sour veins.

Processing

The milk is warmed to about 38°C, and liquid rennet is added. It curdles in 15-40 minutes depending on the characteristics of the milk. After a first breaking of the curd and a resting phase of 45-50 minutes, it is broken a second time (nut-size).

There then follows a slow stirring of the mass and draining for about 10 minutes. The mass is then extracted and placed in obligatorily cylindrical moulds, to separate the whey. Salting is in brine with times varying according to the sizes of the moulds, from 40 to 120 minutes.

It matures in 4 to 8 days and after wrapping in paper of the Consorzio for the defence it is ready for consumption.



Consorzio per la tutela del formaggio CASATELLA TREVIGIANA DOP

Viale Sante Biasuzzi 20 - 31038 Paese (TV) - Tel. e Fax +39 0422 951480
info@casatella.it - www.casatella.it



CASATELLA

DOP TREVIGIANA

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Stagionatura

Non si effettua, poiché va consumata fresca.

Maturing

It is not done because the cheese is consumed fresh.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 290;
Umidità 50%; Grassi 18-25%;
Proteine superiori al 12%.
È formaggio tipico e originario del trevigiano, di vecchia tradizione contadina.
La denominazione sembra derivare da "Casa" o "Casada", per la diffusa preparazione, un tempo tipicamente domestica, col poco latte a disposizione della massaia.

Nutritional values

Calories/100g 290; Humidity 50%;
Fats 18-25%; Proteins over 12%.
*It is a typical, original cheese of province of Treviso, of centuries-old country tradition.
The name seems to derive from "Casa" or "Casada" (House), for the diffuse preparation, once typically domestic, with the little milk available to the housewives.*

Aspetto

Cilindrica, altezza da 5 a 6 cm, diametro da 8 (forma piccola) a 22 cm (forma grande), peso da 250 grammi a 2 kg.
Crosta assente, pasta bianca, morbida, cremosa, ammesse poche occhiature minute, profumo lieve, latteo, fresco, sapore dolce, con venature lievemente acidule.

Aspect

*Cylindrical, side/height from 5 to 6 cm, diameter from 8 (small cheese) to 22 cm (large cheese), weight from 250 grams to 2 kg.
Crust absent, white paste, soft, creamy, only a few minute eyes admitted, light aroma, milky, fresh, sweet taste, with slightly sour veins.*

Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nell'intera provincia di Treviso.

Calendar and area of production

It is produced all year round in the entire province of Treviso.





CASATELLA TREVIGIANA DOP



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)





CASATELLA TREVIGIANA DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



CASATELLA TREVIGIANA DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio F.lli Castellan snc di
Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV)



CASATELLA TREVIGIANA DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)



CASATELLA TREVIGIANA DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Giaveri Latterie del Piave srl
Breda di Piave (TV)

CASATELLA TREVIGIANA DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, costituito nel 1954, riunisce produttori, stagionatori e commercianti. Sue finalità sono la tutela e la promozione del Grana Padano DOP e della relativa denominazione in Italia e all'estero. Il Consorzio collabora quotidianamente con l'ente di certificazione CSQA affinché venga svolto l'importante e delicato incarico dell'apposizione dei marchi e dei contrassegni del formaggio Grana Padano DOP che ne attestano la conformità allo standard, nonché le funzioni di vigilanza sulla produzione e sul commercio del prodotto, a tutela del corretto uso della denominazione del marchio Grana Padano DOP.

Il Consorzio non ha finalità di lucro. Ha sede in Desenzano del Garda (BS). Tale collocazione, nelle immediate vicinanze del Lago di Garda, è in posizione particolarmente felice rispetto alla zona di produzione, che si estende lungo tutta la pianura Padana dal Piemonte al Veneto, toccando a Nord-Est la provincia di Trento, e a Sud alcune aree dell'Emilia Romagna.

The Consortium for the Defence

The Grana Padano Cheese Defence Consortium, incorporated in 1954, unites producers, cheese maturers and tradesmen. Its aims are to see to defending and promoting PDO Grana Padano Cheese and the corresponding name in Italy and abroad.

The Consortium collaborates daily with the certification body CSQA so that the delicate and important charge can be carried out and, that is, to put the PDO cheese marks and stamps on the Grana Padano to certify its conformity with the standards, as well as the functions of safeguarding the production and commerce of the product, in defence of the correct use of the name of the mark Grana Padano PDO.

The Consortium is non-profit making. Its headquarters are in Desenzano del Garda (BS). This placement in the vicinity of Lake Garda is in a particularly happy position compared to the production area, which extends along all the Po Valley Plain from Piedmont to Veneto, touching to the North-East the province of Trento, and to the south some areas of Emilia Romagna.



Consorzio per la tutela formaggio GRANA PADANO DOP

Via XXIV Giugno, 8 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Tel. +39 030 9109811 - Fax +39 0309010487
info@granapadano.it - www.granapadano.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotta con coagulo acido misto, da latte di vacca.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia.

Lavorazione

Il latte viene posto in caldaie e raggiunta la temperatura di circa 20° C si inietta una quantità di siero-innesto

programmata dal casaro.

Raggiunti i 31-33° C si procede all'aggiunta del caglio di vitello.

Il latte si trasforma così in formaggio attraverso la coagulazione, la rottura della cagliata e la cottura.

La pasta corrispondente ad una forma è poi tolta dalla caldaia e inserita nelle fascere.

Dopo due giorni le forme sono immerse in una soluzione di acqua e sale dove rimangono tra i 16 e i 25 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

A hard paste, half fat cheese, cooked and slowly matured, produced by mixed acid clot, made from cow's milk.

Aroma and taste of the paste are characteristic: fragrant, delicate.

Paste structure: finely granulous, radial scaly cracks.

Processing

The milk is placed in a boiler and when the temperature of about 20°C is reached, a quantity of whey priming, programmed by the cheese-maker, is injected.

When 31-33°C is reached calf rennet is added.

The milk is thus transformed into cheese through curdling, breakage of the rennet and cooking.

The paste corresponding to a cheese is then removed from the boiler and put into the moulds.

After two days the moulds are immersed in a solution of water and salt where they remain for about 16-25 days.

GRANA PADANO DOP

Stagionatura

Il Grana Padano DOP stagiona almeno 9 mesi, ma sulle tavole di tutto il mondo arriva ben più maturo sino a 20 mesi e oltre.

Maturing

Grana Padano PDO is matured for at least 9 months, but it reaches tables all over the world much older, up to 20 months or more.

Valori nutrizionali

100 g di Grana Padano forniscono mediamente un valore energetico di 384 kcal (252 da lipidi e 132 da proteine), 1597 kJ (1048 da lipidi e 549 da proteine).

Nutritional values

100 g of Grana Padano supplies, on the average, an energy value of 384 kcal (252 from lipids and 132 from proteins), 1597 kJ (1048 from lipids and 549 from proteins).

Aspetto

Altezza: da 18 a 25 cm;
diametro: da 35 a 45 cm;
forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate;
crosta: da 4 a 8 mm; pasta: granulosa, bianca o paglierino;
sapore: fragrante, delicato, caratteristico;
peso: da 24 a 40 kg per forma.

Aspect

*Side/height: from 18 to 25 cm;
diameter: from 35 to 45 cm;
shape: cylindrical, side/height slightly convex or almost straight, faces flat, slightly edged;
crust: from 4 to 8 mm; paste: granular, white or straw-coloured;
taste: fragrant, delicate, characteristic;
weight: from 24 to 40 kg per form.*

Calendario e area di produzione

Territorio delle province di Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Biella, Verbania, Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Lodi, Cremona, Mantova a sinistra del Po, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna a destra del fiume Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza e Ravenna.

Calendar and area of production

Territory of the provinces of Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Biella, Verbania, Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Lodi, Cremona, Mantua on the left bank of the Po, Milan, Pavia, Sondrio, Varese, Trent, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Bologna on the right bank of the river Reno, Ferrara, Forlì-Cesena, Piacenza e Ravenna.





GRANA PADANO DOP

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco snc
Tezze sul Brenta (VI)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche snc
Cesiomaggiore (BL)





GRANA PADANO DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sca
Barbarano Vicentino (VI)



GRANA PADANO DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Molinetto sca
San Pietro in Gù (PD)



GRANA PADANO DOP

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)





GRANA PADANO DOP

(oltre 20 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Camazole sca
Carmignano di Brenta (PD)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR)





GRANA PADANO DOP
(oltre 20 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sca
Barbarano Vicentino (VI)



GRANA PADANO DOP
(oltre 20 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



GRANA PADANO DOP
(oltre 20 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Molinetto sca
San Pietro in Gù (PD)



GRANA PADANO DOP
(oltre 20 MESI)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Un formaggio di qualità come il Montasio deve essere prodotto secondo determinati e ben precisi fattori di tipicità.

Il primo fattore fondamentale è proprio la zona d'origine: il Friuli Venezia Giulia, il Veneto orientale nelle province di Belluno e Treviso ed in parte le province di Padova e Venezia.

Il secondo è il latte, un fattore che è strettamente collegato all'ambiente, al suo clima, alla sua vegetazione. La sua corretta produzione comporta un controllo accuratissimo della qualità della materia prima e della sua progressiva trasformazione.

Il terzo è l'adozione di una tecnologia morbida per assecondare la lenta formazione del prodotto.

Il quarto è la marchiatura del formaggio alla produzione, che ne garantisce l'origine e il rispetto di tutte le caratteristiche previste dai disciplinari.

Montasio, insomma, è ancora oggi un formaggio fatto come si faceva ieri, sulle nostre montagne.

Buono oggi, com'era buono ieri.

Purchè, naturalmente, sia quello vero, con il marchio d'origine del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio.

The Consortium for the Defence

A quality cheese like Montasio must be produced according to determinate and very precise factors of typicalness.

The first fundamental factor is the area of origin: Friuli Venezia Giulia, Eastern Veneto in the provinces of Belluno and Treviso and partly in the provinces of Padua and Venice.

The second is the milk, a factor that is strictly connected with the environment, its climate, and its vegetation. Its correct production entails a very accurate control of the quality of the raw material and its progressive transformation.

The third is the adoption of a soft technology to favour the slow formation of the product.

The fourth is the branding of the cheese on production, guaranteeing its origin and the respect of all the characteristics provided for by the disciplinary instructions.

In other words, Montasio today, is still a cheese produced like in the past, on our mountains.

Good today, like it was yesterday.

So long, of course, as it is the true one, with the branded with the Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio mark declaring its origin.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo delicato, lievemente erbaceo, latteo nel prodotto fresco, più intenso e aromatico da invecchiato.

Sapore dolce da fresco, gradevole e piccante se invecchiato.

Lavorazione

Si porta il latte crudo a 32-36°C, aggiungendovi latte-innesto più caglio liquido o in polvere di vitello. Coagula in 20+30 minuti. Dopo la rottura della cagliata, si cuoce a 42-48°C per circa 15 minuti. Dopodichè, la massa viene spurgata fino al punto desiderato, estratta con telo di lino o iuta e sistemata nelle fascere, ove viene pressata, rivoltandola 5 o 6 volte. La salatura si effettua generalmente in salamoia leggera (16-18%) per circa 2/3 giorni. Stagionatura di almeno 2 mesi a temperature superiori a +8°C e umidità 80-85% dove le forme vengono rivoltate più volte e sottoposte a periodica pulizia.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Delicate aroma, slightly grassy, milky in the fresh product, more intense and aromatic when aged.
Taste: sweet when fresh, pleasant and tangy when aged.

Processing

The raw milk is raised to 32-36°C, adding starter-milk plus liquid or powder calf rennet. It coagulates in 20+30 minutes. After the curd is broken, it is cooked at 42-48°C for about 15 minutes. After that, the mass is drained to the desired point, extracted with a linen or jute cloth and placed in the moulds, where it is pressed, while being overturned 5 or 6 times. Salting is generally done in a weak brine (16-18%) for about 2/3 days. Maturing of at least 2 months at temperatures above +8°C and humidity at 80-85% where the moulds are turned various times and undergo periodical cleaning.



Consorzio per la tutela del formaggio MONTASIO DOP

Vicolo Resia 1/2 - 33030 Codroipo (UD) - Tel. +39 0432 905317 - Fax +39 0432 912052
info@formaggiomontasio.net - www.formaggiomontasio.net

MONTASIO DOP

Stagionatura

Da un minimo di 2 mesi a 24 mesi e oltre.

Maturing

From a minimum of 2 months to 24 months and more

Valori nutrizionali

A seconda della stagionatura, il formaggio Montasio apporta da 360 a 420 kcal / 100 g di prodotto.

Nutritional values

Depending on the maturing, Montasio cheese contains from 360 to 420 kcal / 100 g of product.

Aspetto

Altezza: cm 8;
diametro: cm 30-35;
forma: cilindrica;
crosta: appena accennata a due mesi;
pasta: compatta, elastica o adatta alla grattugia;
grasso: sostanza secca minimo 40%;
peso: 6/8 kg.

Aspect

Side/height: cm 8;
diameter: cm 30-35;
shape: cylindrical;
crust: just a hint at 2 months;
paste: compact, elastic or suitable for grating;
fat: dry substance minimum 40%;
weight: 6/8 kg.

Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno, con diminuzione in estate, nel Friuli Venezia Giulia, nel Veneto orientale nelle province di Belluno e Treviso e in alcune aree delle province di Padova e Venezia.

Calendar and area of production

Produced throughout the year, with a diminution in summer. In Friuli Venezia Giulia, in Eastern Veneto in the provinces of Belluno and Treviso and in some areas of the provinces of Padua and Venice.





MONTASIO DOP FRESCO

(2 - 5 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane sspa
Vedelago (TV)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Summaga ssa
Portogruaro (VE)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo ssa
Farra di Soligo (TV)





MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)



MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Battistella Luigi & C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)



MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)

MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)



MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria Molinetto sca
San Pietro in Gù (PD)



MONTASIO DOP FRESCO
(2 - 5 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





MONTASIO DOP MEZZANO (5 - 10 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale Tarzo e Revine Lago s.c.a.
Tarzo (TV)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane s.c.p.a.
Vedelago (TV)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Summaga s.c.a.
Portogruaro (VE)





MONTASIO DOP MEZZANO
(5 - 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)



MONTASIO DOP MEZZANO
(5 - 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)



MONTASIO DOP MEZZANO
(5 - 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)



MONTASIO DOP MEZZANO
(5 - 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria San Giacomo di Veglia sca
Vittorio Veneto (TV)

MONTASIO DOP MEZZANO
(5 - 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





MONTASIO DOP STAGIONATO (oltre 10 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria Sociale Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)





MONTASIO DOP STAGIONATO
(oltre 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)



MONTASIO DOP STAGIONATO
(oltre 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)



MONTASIO DOP STAGIONATO
(oltre 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)



MONTASIO DOP STAGIONATO
(oltre 10 MESI)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO

**MONTE
VERONESE**
D.O.P.



Il Consorzio di Tutela

Tipico della tradizione casearia della zona montana della provincia di Verona, ed in particolare dei fertili pascoli della Lessinia, il Monte Veronese sembra avere origini risalenti al Medioevo. Infatti, ancora prima dell'anno mille, era considerato una preziosa merce di scambio in sostituzione della moneta. Il termine "Monte" fa probabilmente riferimento alla tecnica di produzione, in cui il latte che veniva cagliato proveniva da più mungiture. La tecnica di produzione si perfezionò un paio di secoli dopo con l'arrivo dei Cimbri, popolazione di provenienza tedesca, che si insediò sui monti della Lessinia, allora disabitati, avviando una florida attività caseario-pastorale, la cui importanza è comprovata dal minuzioso controllo esercitato sulla stessa da chi detenne il potere economico e politico nei secoli successivi, come dimostrano gli statuti del periodo comunale, ovvero gli abati di San Zeno e Santa Maria in Organo prima e la Repubblica di Venezia poi.

The Consortium for the Defence

Typical of the cheese-making tradition of the mountain areas of the province of Verona, and in particular of the fertile Lessinia pastures, Monte Veronese cheese seems to have origins dating back to medieval times. Indeed, even before the year 1000, it was considered a precious barter commodity used instead of money. The term "Monte" probably refers to the production technique, in which the milk to be curdled came from more than one milking. The production technique was perfected a few centuries later with the arrival of the Cimbrians, a Germanic people that settled on the Lessinia mountains, uninhabited at the time; they started a florid dairy-pastoral activity, the importance of which is proved by the minute control exerted on it by those who held the economic and political power in the centuries which followed, as demonstrated by the statutes of the communal period, or the abbots of San Zeno and Santa Maria in Organo before and the Republic of Venice afterwards.



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Il Monte Veronese a "latte intero" ha un sapore delicato e gradevole, di fermenti lattici e di panna. Il Monte Veronese "d'allevo" è di gusto più marcato e saporito, di una fragranza tipica del formaggio stagionato, tende ad essere leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura.

Lavorazione

Prodotto esclusivamente con latte di vacca con aggiunta di fermenti lattici autoctoni e caglio. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maggior parte dei caseifici produce il Monte Veronese con latte crudo.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Monte Veronese a "latte intero" (full cream milk) has a delicate and pleasant taste, of lactic ferments and cream. Monte Veronese "d'allevo" has a more marked savoury taste, the typical fragrance of a mature cheese, with a tendency to becoming slightly strong as the maturing continues.

Processing

Produced exclusively with cow's milk with the addition of autochthonous lactic ferments and rennet. Dry salting or in brine. Most cheese-making factories produce Monte Veronese with raw milk.



MONTE VERONESE DOP

Stagionatura

Monte Veronese D.O.P. "latte intero", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, intero, crudo o pastorizzato. La stagionatura varia da un minimo di 25 giorni ad un massimo di 60, il peso da 7 a 10 kg. Monte Veronese D.O.P. "d'allevo mezzano", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, parzialmente scremato. La stagionatura varia da 3 a 6 mesi, il peso da 6 a 9 kg. Monte Veronese D.O.P. "d'allevo vecchio", formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, parzialmente scremato. La stagionatura minima è di circa un anno. Il peso varia da 6 a 9 kg.

Maturing

Monte Veronese P.D.O. "latte intero" (full cream milk), cheese made from a half-cooked paste, produced exclusively with cow's milk, full cream, raw or pasteurised. Maturing varies from a minimum of 25 days to a maximum of 60, the weight from 7 to 10 kg. Monte Veronese P.D.O. "d'allevo mezzano" (d'allevo half mature), cheese made from a half-cooked paste, produced exclusively with cow's milk, partly skimmed. Maturing varies from 3 to 6 months, the weight from 6 to 9 kg. Monte Veronese P.D.O. "d'allevo vecchio" (d'allevo matured), cheese made from a half-cooked paste, produced exclusively with cow's milk, partly skimmed. Minimum maturing is about a year. The weight varies from 6 to 9 kg.

Valori nutrizionali

Molto digeribile. Contiene proteine, calcio e fosforo. I processi di produzione di questo formaggio, pur sviluppandosi con continuità, hanno mantenuto invariate nei secoli le caratteristiche tradizionali. Ma per capire appieno la rapida diffusione che il Monte Veronese ebbe sin dall'inizio bisogna anche guardare al territorio nel quale esso cominciò ad essere prodotto, la Lessinia, dove la favorevole distribuzione altimetrica della zona, l'ottima composizione floristica dei prati e dei pascoli con la loro naturale fertilità, conferiscono al prodotto una tipicità irreperibile in altre zone.

Nutritional values

Very digestible. It contains proteins, calcium and phosphorus. The production processes of this cheese, even though developing with certain continuity, have maintained the traditional characteristics unvaried over the centuries. But to fully understand the rapid spreading that Monte Veronese had right from the start one must look at the territory where it was first produced, Lessinia, where the favourable height distribution of the area, the excellent composition of the flora of the meadows and the pastures with their natural fertility, makes it so peculiar to this area that it is unavailable in other areas.

Aspetto

È di forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo cilindrico a facce quasi piane convesso che va dai 6 a 11 cm, il peso varia da 6 ai 10 kg.

Sulla faccia superiore della forma troviamo l'etichetta che riporta il marchio del Consorzio, la tipologia del formaggio, il nome del produttore e del numero del caseificio. Sullo scalzo è impresso nella crosta tutto attorno il nome "Monte Veronese".

Aspect

It is cylindrical with almost flat faces with the side/height flat or slightly convex ranging from 6 to 11 cm, its weight varying from 6 to 10 kg. The upper face of the cheese bears the label with the mark of the Consortium, the type of cheese, the name of the producer and the number of the cheese-making factory. In the crust of the side, impressed all around is the name "Monte Veronese".

Calendario e area di produzione

È prodotto tutto l'anno nella parte settentrionale della provincia di Verona, nella zona montuosa della Lessinia e del Monte Baldo.

Calendar and area of production

Produced throughout the year in the northern part of the province of Verona, in the mountainous Lessinia and Monte Baldo areas.





MONTE VERONESE DOP

LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Menegazzi di
Menegazzi Roberto & C. sas
Erbezzo (VR)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)





MONTE VERONESE DOP
LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Casearia Albi sas di Albi Alfonso & C.
Velo Veronese (VR)

MONTE VERONESE DOP
LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

Bio

PRODUTTORE / PRODUCOR

8 Marzo sca
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)



MONTE VERONESE DOP
LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)



MONTE VERONESE DOP
LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Giulia snc di Lavarini G. e R. & C.
Sant' Anna d'Alfaedo (VR)



MONTE VERONESE DOP
LATTE INTERO (25 - 45 giorni)

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lessini srl
Roverè Veronese (VR)



MONTE VERONESE DOP

D'ALLEVO MEZZANO

(90 giorni - 6 mesi)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Casearia Albi sas di Albi Alfonso & C.
Velo Veronese (VR)





MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO MEZZANO (90 giorni - 6mesi)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Giulia snc di Lavarini G. e R. & C.
Sant'Anna d'Alfaedo (VR)



MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO MEZZANO (90 giorni - 6mesi)

PRODUTTORE / PRODUTOR

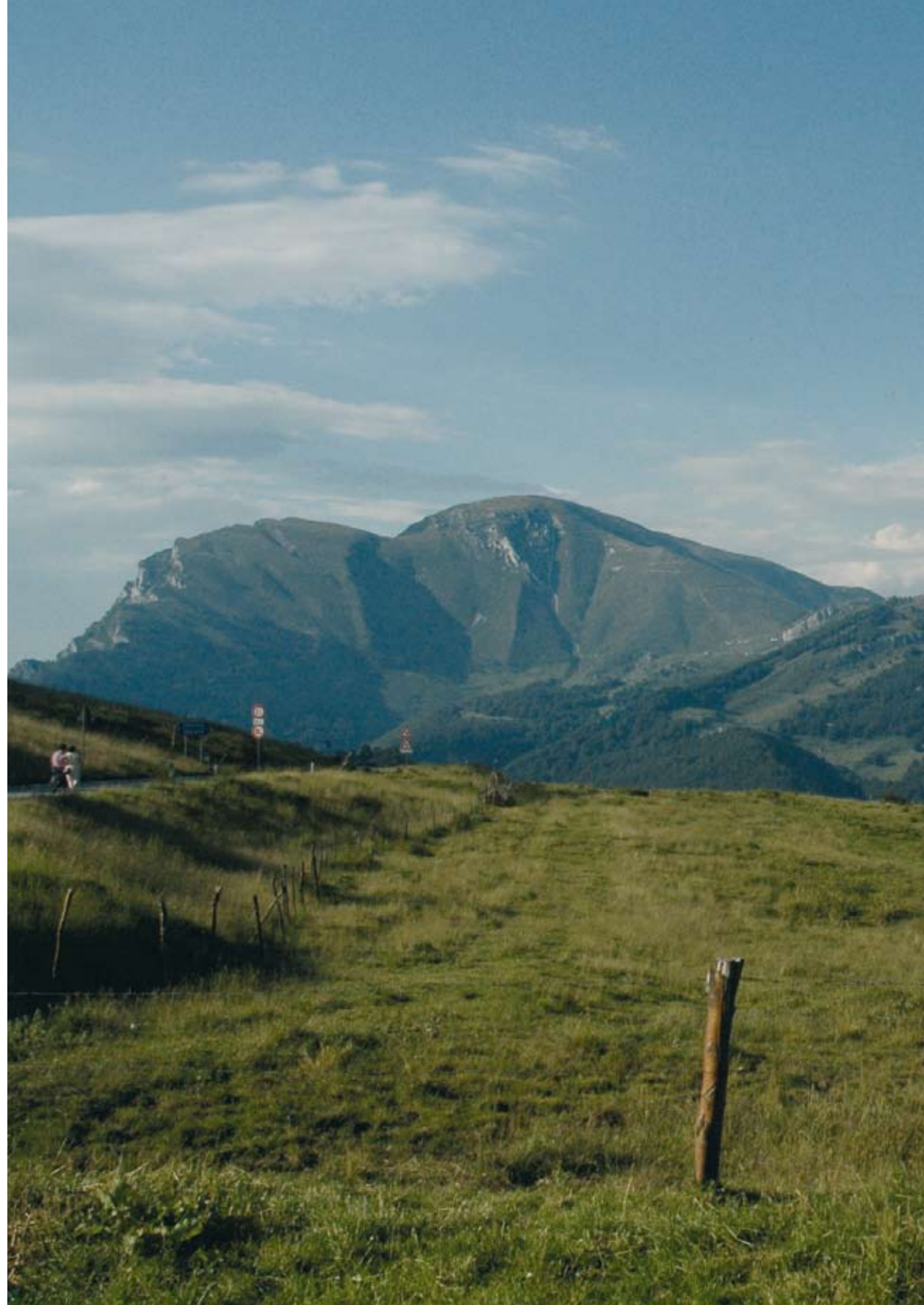
La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO MEZZANO (90 giorni - 6mesi)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lessini srl
Roverè Veronese (VR)





MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO VECCHIO (oltre 1 anno)

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Casearia Albi sas di Albi Alfonso & C.
Velo Veronese (VR)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)



3° Classificato

Malga

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)





MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO VECCHIO (oltre 1 anno)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Achille snc di
Dalla Valentina Ezio & C.
Velo Veronese (VR)



MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO VECCHIO (oltre 1 anno)

Malga

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



MONTE VERONESE DOP
D'ALLEVO VECCHIO (oltre 1 anno)

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



FORMAGGIO DOP - CHEESE PDO



Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana, organismo volontario nato nel 1975, non persegue scopi di lucro e svolge le seguenti attività: tutela e vigila sulla produzione e il commercio della D.O.P. formaggio Provolone Valpadana e sull'uso della sua denominazione; promuove iniziative per salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio ed a tutti gli altri comportamenti vietati dalla legge; promuove la conoscenza del formaggio D.O.P. Provolone Valpadana in tutti i mercati ed organizza e controlla il corretto svolgimento di attività formative; valorizza e cura gli interessi generali della D.O.P.; svolge attività di sviluppo e ricerca per favorire il perfezionamento produttivo ed il miglioramento qualitativo; esplica attività di assistenza lungo tutta la propria filiera.

The Consortium for the Defence

The Provolone Valpadana Consorzio di Tutela, a voluntary organ founded in 1975, is a non-profit organisation and carries out the following activities: Defence and control of the production and commercialisation of the P.D.O. cheese Provolone Valpadana and on the use of its name; it promotes initiatives for safeguarding the typicalness and peculiar character and all other behaviour prohibited; it promotes the knowledge of the P.D.O. Provolone Valpadana cheese in all markets and organises and controls the correct execution of the training activities; it valorises and looks after the general interests of the P.D.O.; it carries out developmental and research activities to favour production perfection and its qualitative improvement; it also carries out assistance along its whole production chain.



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

Piazza Marconi, 3 - 26100 Cremona - Tel. +39 0372 30598 - Fax +39 0372 457078
segreteria@provolonevalpadana.it - www.provolonevalpadana.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Tipologia dolce: profumo e sapore delicato, dolce.
Tipologia piccante: profumo intenso, lievemente pungente; sapore pronunciato e piccante, caratteristico.

Lavorazione

Si porta il latte intero a temperatura di circa 37°C e vi si aggiunge siero-innesto naturale. Grazie all'uso del caglio liquido di vitello o in pasta di capretto e/o agnello (che caratterizza il gusto finale del formaggio - dolce o piccante) il latte coagula in 15 minuti circa. Dopo la rottura della cagliata e la successiva cottura, la massa caseosa (pasta), viene lasciata fermentare naturalmente per circa 4 ore, acquisendo consistenza. Si procede quindi alla filatura della pasta con acqua calda circa a 70°C, cui segue la formatura. Al termine le forme vengono raffreddate e passano alla salatura che si effettua per bagno in salamoia. Tolte dal sale le forme vengono fatte asciugare e poste in idonei magazzini di stagionatura.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Type: sweet: aroma and taste are delicate, sweet.
Strong type: intense aroma, slightly pungent; pronounced taste, e strong, characteristic.

Processing

Full cream milk is warmed to about 37°C and natural starter-primer whey is added. Thanks to the use of liquid calf rennet or kid and/or lamb rennet paste (which characterises the final taste of the cheese - sweet or strong) the milk curdles in about 15 minutes. After the curd is broken and the subsequent cooking, the caseous mass (paste), is left to ferment naturally for about 4 hours, while it acquires consistency. Then the process goes on to the "threading" of the paste with hot water at about 70°C, followed by the moulding. At the end the moulds are cooled and the cheeses pass on to salting in a brine bath. When they are removed from the brine they are left to dry and placed in suitable stores for maturing.

PROVOLONE VALPADANA DOP

Stagionatura

Effettuata in ambienti idonei per temperatura (max 18 °C) ed umidità (max 90% u.r.), all'interno della zona di produzione.

Formati dal peso inferiore a 4 kg; minimo 10 giorni.

Formati oltre i 10 kg (solo per la tipologia piccante): non meno di 90 giorni.

Maturing

This is carried out in environments with suitable temperatures (max 18 °C) and humidity (max 90% r.h.), in the production area.

Cheeses with a weight of less than 4 kg; minimum 10 days.

Cheeses with a weight of over 10 kg (only for the strong type): not less than 90 days.

Valori nutrizionali

Provolone dolce breve stagionatura: (100 g) energia 347,5 Kcal

Provolone piccante media-lunga stagionatura: (100 g) energia 375 Kcal

Nutritional values

Sweet Provolone, brief maturing: (100 g) energy 347,5 Kcal

Strong Provolone medium-long maturing: (100 g) energy 375 Kcal

Aspetto

La caratteristica del Provolone Valpadana è la molteplicità delle forme ed in particolare: a salame (pancetta / panettone), a melone (mandarino / mandarone), tronco-conica (gigante / gigantino), a pera, anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta).

Aspect

The characteristic of the Provolone Valpadana is the innumerable cheeses and in particular: with salami (belly bacon / panettone), melon (mandarin / mandarone - large mandarin), truncated cone (giant / gigantino-small giant), pear, even surmounted with a spherical head (fiaschetta-flask).

Calendario e area di produzione

Prodotto tutto l'anno, dalla capitale Cremona si irradia sulle intere province di Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo e Padova nonché in alcuni comuni di Bergamo, Mantova, Lodi e Trento.

Calendar and area of production

Produced all year round, from the capital, Cremona, it spreads out to the entire provinces of Brescia, Piacenza, Verona, Vicenza, Rovigo and Padua as well as some municipalities of Bergamo, Mantua, Lodi and Trent.





PROVOLONE VALPADANA DOP DOLCE O PICCANTE

*N.B.: il Provolone Valpadana DOP,
ai fini del Concorso, è stato valutato nella categoria "PASTA FILATA"*



PROVOLONE VALPADANA DOP Piccante

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)



PROVOLONE VALPADANA DOP Dolce

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)





I FORMAGGI TIPICI IN CONCORSO

THE TYPICAL CHEESES COMPETING

BASTARDO
DEL GRAPPA

Morbacco
DEL GRAPPA

CASEL BELLUNESE

MALGA E MALGA BELLUNESE

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

formaggio
piave

in fase di certificazione DOP / about to be of certification POD

FORMAGGIO TIPICO VENETO - TYPICAL VENETO CHEESE

BASTARDO DEL GRAPPA

Formaggio molto saporito, tipico del massiccio del monte Grappa. L'origine del suo nome è ancora fonte di ricerche e dibattiti; la sua bontà è invece nota da generazioni.

A very tasty cheese, typical of the Mount Grappa Massif. The origin of its name is still a source of research and debate but its goodness has been known for generations.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo marcato ed aromatico, con sentori di latte, panna, fiori e fieno. Con la maturazione gli aromi si fanno più intensi ed il sapore pungente.

Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a circa 40° C, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 20-25 minuti. Dopo la coagulazione e una fase di riposo di 20-30 minuti, si opera la rottura della cagliata (dimensione a chicco di mais). Segue una lenta agitazione della massa e cottura a 48-50° C, quindi si lascia depositare completamente. La massa viene estratta con tele e posta in forme cilindriche, attuando una lieve pressatura per separare il siero. La salatura avviene in salamoia per 4-5 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Aroma: marked and aromatic, with hints of milk, cream, flowers and hay. With ripening the aromas become more intense and the taste sharper.

Processing

The milk is partly skimmed by surfacing, and is then warmed to 40° C, liquid rennet also being added. It curdles in 20-25 minutes. After curdling and a resting phase of 20-30 minutes, the curd is broken (corn-sized clods). There follows slow stirring of the mass and cooking at 48-50° C, then it is left to deposit completely. The mass is extracted with cloths and placed in cylindrical cheese moulds and a presser lever is operated to extract the whey. Salting in brine for 4-5 days.

BASTARDO DEL GRAPPA

Stagionatura

L'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno

Maturing

Aging can go on for even over a year

Valori nutrizionali

Calorie/100 g 350-460
Umidità 40% massimo,
Grassi 27% minimo,
Proteine superiori al 20%.
Il nome Bastardo si deve alla tipologia di produzione, differenziata rispetto agli altri formaggi.

Nutritional values

Calories/100 g 350-460
Humidity 40% maximum,
Fats 27% minimum,
Proteins greater than 20%.
The name Bastardo is due to the type of production, differentiated compared to other cheeses.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg. Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse.

Aspect

Cylindrical cheeses, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg.
Crust smooth, dry and clean, semi-hard paste, granulose as aging continues, light straw-coloured, becoming more intense with time, eyes medium small and sparse.

Calendario e area di produzione

è prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nel territorio del Massiccio del Grappa.

Calendar and area of production

It is produced exclusively during the summer pasture season, in the territory of the Mount Grappa Massif.





BASTARDO DEL GRAPPA

2° Classificato *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Col del Gallo
Az. Agr. Todesco Dino
Solagna (VI)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Formaggio di Speloncia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)





BASTARDO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)

BASTARDO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)



BASTARDO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Col Serai
Az. Agr. Pistorello Mario
Borso del Grappa (TV)



BASTARDO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Gasparini
Az. Agr. Andreatta Ivan
Solagna (VI)



BASTARDO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Meda
Az. Agr. Carraro Giovanni e Mario ss
Borso del Grappa (TV)



BASTARDO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Mure
Az. Agr. Panizzon Afra
Paderno del Grappa (TV)



BASTARDO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Sociale
Monte Asolone sca
Pove del Grappa (VI)



BASTARDO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



FORMAGGIO TIPICO VENETO - TYPICAL VENETO CHEESE

Morlacco
DEL GRAPPA

Antico formaggio di origine balcanica. La sua lavorazione particolare si deve ad una popolazione nomade, i morlacchi, insediatisi attorno al 1400 sul monte Grappa. Formaggio unico nel suo genere.

A centuries-old cheese of Balkan origin. Its peculiar processing is attributed to a nomadic people, the Morlachs, who settled on Mount Grappa in the 1400's. A cheese unique in its kind.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo marcato e caratteristico, latteo, con note erbacee, che si accentua e si fa molto intenso con la stagionatura. Sapore salato, aromatico, leggermente acidulo.

Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a 35-40 gradi, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 15-25 minuti. Dopo la coagulazione si opera la rottura della cagliata (dimensione a noce). Segue una fase di sosta, in cui avviene il deposito della massa, per 10-20 minuti circa. La cagliata viene successivamente estratta e posta in ceste di vimini o in forme cilindriche. A spurgo avvenuto, si procede alla sfornatura. La salatura è a secco, su entrambi i piatti. Maturazione minima di 7 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Marked and characteristic aroma, milky, with grassy notes, that becomes accentuated and more intense with maturing. Salty taste, aromatic, slightly sourish.

Processing

The milk is partly skimmed by surfacing, and is then warmed to 35-40° C, liquid rennet also being added. It curdles in 15-25 minutes. After curdling the curd is broken (nut-sized clods). There follows the resting phase, while the mass deposits, for about 10-20 minutes. The curd is then extracted and placed in wicker baskets or in cylindrical moulds. Once drained, shaping is done. Dry salting is done on both flat sides. Minimum maturing of 7 days.

MORLACCO DEL GRAPPA

Stagionatura

L'eventuale stagionatura, in locali appositi di malga, raggiunge al massimo i 5 mesi.

Maturing

Any maturing, in special malga rooms, is at most 5 months.

Valori nutrizionali

Calorie/100g: 350; Umidità. 40-50%; Grassi: 15-25%; Proteine. 13-25%. La denominazione appare derivare dalla popolazione Morlacca, pastori di origine dalmata insediati sul massiccio del Monte Grappa. Le caratteristiche organolettiche lo rendono unico ed inconfondibile.

Nutritional values

Calories/100g: 350; Humidity 40-50%; Fats: 15-25%; Proteins. 13-25%. The name seems to derive from the Morlach people, shepherds of Dalmatian origin who settled in the Mount Grappa Massif. The organoleptic characteristics make it unique and unmistakable.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 7 a 12 cm, diametro da 30 a 50 cm, peso da 4 a 8 kg. Crosta rigata, appena percepibile da fresco, di colore bianco, che con la stagionatura acquista maggiore consistenza e assume colore da paglierino ad aranciato. Pasta molle, inizialmente friabile, poi morbida, di colore bianco, tendente all'avorio, occhiatura piccola, sparsa.

Aspect

Cylindrical cheeses side/height from 7 to 12 cm, diameter from 30 to 50 cm, weight from 4 to 8 kg. Crust scored, just perceptible when fresh, white which acquires greater consistency with maturing and takes on a straw to orangy colour. Soft paste, initially crumbly, then soft, white, tendency to ivory, small, sparse eyes.

Calendario e area di produzione

E' prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nella zona del Massiccio del Grappa.

Calendar and area of production

It is produced exclusively during the summer pasture season,

In the area of The Massiccio del Grappa (Mount Grappa Massif).





MORLACCO DEL GRAPPA

2° Classificato *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Sociale
Monte Asolone s.c.a
Pove del Grappa (VI)



1° Classificato *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Gasparini
Az. Agr. Andreatta Ivan
Solagna (VI)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)





MORLACCO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)



MORLACCO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)



MORLACCO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Formaggio di Spelunca
di Secco Denis
Fonzaso (BL)



MORLACCO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)

MORLACCO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Col del Gallo
Az. Agr. Todesco Dino
Solagna (VI)



MORLACCO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Meda
Az. Agr. Carraro Giovanni e Mario ss
Borso del Grappa (TV)



MORLACCO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Mure
Az. Agr. Panizzon Afra
Paderno del Grappa (TV)



MORLACCO DEL GRAPPA *di Malga*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Paradiso
Az. Agr. Ceccato Umberto
Possagno (TV)





MORLACCO DEL GRAPPA

Stragionato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Società Agricola Monteverde sas
San Zenone degli Ezzelini (TV)



MORLACCO DEL GRAPPA

Fresco

PRODUTTORE / PRODUCOR

Società Agricola Monteverde sas
San Zenone degli Ezzelini (TV)



MORLACCO DEL GRAPPA

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



CASEL BELLUNESE

Il Casel è il nome del locale di lavorazione delle piccole latterie artigianali delle vallate bellunesi che producono questa tipologia di formaggio che si potrebbe definire un "latteria di montagna".

The Casel is the name of the establishments making the small artisan dairy products of the bellunese valleys that produce a cheese type that could be defined as a "mountain dairy".



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

In genere i formaggi di questa categoria si caratterizzano per avere profumo marcato e aromatico, con sentori di fiori e fieno. Sapore dolce e sapido di latte, inizialmente più intenso e piccante con l'avanzare della maturazione.

Lavorazione

La lavorazione "tipo" del Casel Bellunese è la seguente: si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a circa 40° C, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 20-25 minuti. Dopo la coagulazione e una fase di riposo di 20-30 minuti, si opera la rottura della cagliata (dimensione a chicco di mais). Segue una lenta agitazione della massa e cottura a 48-50° C, quindi si lascia depositare completamente. La massa viene estratta con tele e posta in forme cilindriche, attuando una lieve pressatura per separare il siero. La salatura avviene in salamoia per 4-5 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Generally speaking, cheeses in this category have a full marked and aromatic scent with notes of flowers and hay. Sweet and tasty milk flavour, at first more intense and tending towards piquant as it ages further.

Processing

The "standard" making process of the Bellunese Casel is as follows: the milk is partly skimmed by surfacing, and is then warmed to 40°C, liquid rennet also being added. It curdles in 20-25 minutes. After curdling and a resting phase of 20-30 minutes, the curd is broken (corn-sized clods). There follows slow stirring of the mass and cooking at 48-50°C, then it is left to deposit completely. The mass is extracted with cloths and placed in cylindrical cheese moulds and a presser lever is operated to extract the whey. Salting in brine for 4-5 days.

CASEL BELLUNESE

Stagionatura

In genere è consumato dopo i 60 giorni. L'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno.

Maturing

It is usually completed in 60 days. Aging can go on for even over a year.

Valori nutrizionali

Calorie/100 g 350-460
Umidità 40% massimo,
Grassi 27% minimo,
Proteine superiori al 20%.
Si tratta di formaggi tipici di montagna.
La denominazione deriva da "Casel" ovvero caseificio in bellunese, ovvero il luogo di lavorazione.

Nutritional values

*Calories/100 g 350-460
Humidity 40% maximum,
Fats 27% minimum,
Proteins more than 20%.
These are typical mountain cheeses. The name derives from "Casel" dairy cheese-maker in the Belluno dialect, that is, the place of processing.*

Aspetto

Tipiche forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg. Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse.

Aspect

Typically cylindrical in shape, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg. Crust smooth, dry and clean, semi-hard paste, granulose as aging continues, light straw-coloured, becoming more intense with time, eyes medium small and sparse.

Calendario e area di produzione

è prodotto tutto l'anno nell'intera provincia di Belluno.

Calendar and area of production

it is produced all year round in the whole province of Belluno.





CASEL BELLUNESE

2° Classificato

Fodom

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Livinallongo sca
Livinallongo del Col di Lana (BL)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Formaggio di Spelonia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)



3° Classificato

Lentiai Mezzano

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Lentiai sca
Lentiai (BL)





CASEL BELLUNESE

Tocco

PRODUTTORE / PRODUCOR

Coop. Agordino Latteria di Vallata
Agordo (BL)



CASEL BELLUNESE

Renaz

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Livinallongo sca
Livinallongo del Col di Lana (BL)



CASEL BELLUNESE

Camolino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Camolino sca
Sospirolo (BL)

CASEL BELLUNESE

Rustego

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Sedico sca
Sedico (BL)



CASEL BELLUNESE

Frontal Fresco

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Frontin sca
Trichiana (BL)



CASEL BELLUNESE

Frontin Vecio

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Frontin sca
Trichiana (BL)

MALGA E MALGA BELLUNESE

E' tradizione nella montagna veneta portare gli animali in quota per usufruire dei pascoli estivi. Nelle casere di montagna, chiamate Malghe, i pastori d'estate trasformano direttamente il latte creando il cosiddetto "Formaggio di Malga".

Questa tradizione è particolarmente sentita, ed ancora oggi applicata, nella Provincia di Belluno.

Tra i pascoli delle dolomiti bellunesi ancora oggi, infatti, si ripete ogni estate il rituale dell'alpeggio che, nelle ancora numerose "casere", dà vita allo straordinario esempio di arte casearia che è il "MALGA BELLUNESE". I formaggi di Malga della Provincia di Belluno sono ancora abbastanza numerosi da "meritare" una categoria a loro dedicata.

It is a tradition in the Veneto mountains to take the animals to pasture high up to make use of the summer pastures. During the summer, in the mountain casere, called Malghe (temporary alpine huts), the herdsmen transform the milk directly creating the so-called "Formaggio di Malga" (Malga cheese).

This tradition is particularly felt, and still takes place, in the province of Belluno. In fact, even in the present day, amongst the pastures of the Dolomites of Belluno, every summer sees the ritual of the mountain pasture (the 'alpeggio'), which, in the numerous cheese factories (the 'casere'), gives birth to the extraordinary example of dairy art that is the 'MALGA BELLUNESE'. Malga cheese is still produced in the province of Belluno copiously enough to 'deserve' a category of its own.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo marcato e aromatico, con sentori di fiori e fieno. Sapore sapido che diventa più intenso e piccante con l'avanzare della maturazione.

Lavorazione

Si porta il latte, parzialmente scremato per affioramento, a circa 40° C, aggiungendovi il caglio liquido. Coagula in 20-25 minuti. Dopo la coagulazione e una fase di riposo di 20-30 minuti, si opera la rottura della cagliata (dimensione a chicco di mais). Segue una lenta agitazione della massa e cottura a 48-50° C, quindi si lascia depositare completamente. La massa viene estratta con tele e posta in forme cilindriche, attuando una lieve pressatura per separare il siero. La salatura avviene in salamoia per 4-5 giorni.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Aroma: marked and aromatic, with hints of flowers and hay. Sapid milk taste initially, more intense and strong as ripening advances.

Processing

The milk is partly skimmed by surfacing, and is then warmed to 40°C, liquid rennet also being added. It curdles in 20-25 minutes. After curdling and a resting phase of 20-30 minutes, the curd is broken (corn-sized clods). There follows slow stirring of the mass and cooking at 48-50°C, then it is left to deposit completely. The mass is extracted with cloths and placed in cylindrical cheese moulds and a presser lever is operated to extract the whey. Salting in brine for 4-5 days.

MALGA E MALGA BELLUNESE

Stagionatura

L'invecchiamento può protrarsi anche oltre l'anno.

Maturing

Aging can go on for even over a year.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 350-460
Umidità 40% massimo,
Grassi 27% minimo,
Proteine superiori al 20%.
Si tratta di formaggi tipici di montagna. La denominazione deriva da "Malga", il luogo di lavorazione.

Nutritional values

Calories/100g 350-460
Humidity 40% maximum,
Fats 27% minimum,
Proteins greater than 20%.
Si These are typical mountain cheeses.
The name derives from "Malga", the place of processing.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg.
Crosta liscia, asciutta e pulita, pasta semidura, granulosa col protrarsi dell'invecchiamento, di colore paglierino chiaro, nel tempo più intenso, occhiature medio piccole sparse.

Aspect

Cylindrical cheeses, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg.
Crust smooth, dry and clean, semi-hard paste, granulose as aging continues, light straw-coloured, eyes medium small and sparse.

Calendario e area di produzione

è prodotto esclusivamente durante la stagione di alpeggio, nell'intera provincia di Belluno, Verona, Vicenza e Treviso.

Calendar and area of production

It is produced exclusively during the summer pasture season, in the whole province of Belluno, Verona, Vicenza and Treviso.





MALGA BELLUNESE

2° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Valles Alto
Az. Agr. Pescosta Nicola
Falcade (BL)



1° Classificato

Framont

PRODUTTORE / PRODUTOR

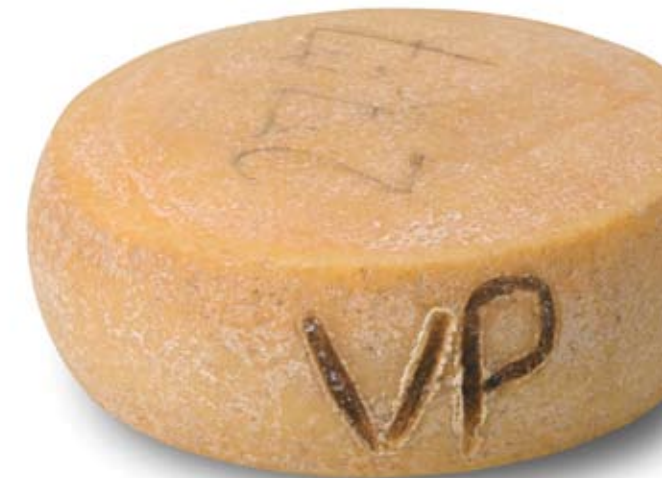
Malga Framont
Az. Agr. Frigimelica Carlo
Agordo (BL)



3° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Mezzo Miglio
Az. Agr. Coop. Agricola Val Faldina
Farra d'Alpago (BL)





MALGA BELLUNESE

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Casera Razzo
Az. Agr. 2000 di Dionisio Sonia
Vigo di Cadore (BL)



MALGA BELLUNESE

Malga Ciapela

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Ciapela
Soc. agr. Miola di Miola Gianni
Rocca Pietore (BL)



MALGA BELLUNESE

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Ombretta
Az. Agr. Darman Annamaria
Rocca Pietore (BL)



MALGA BELLUNESE

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Valles Basso
Az. Agr. Pescosta Piergiorgio
Falcade (BL)





MALGA FRESCO

ALPEGGIO 2009

2° Classificato

Monte Cesen

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Mariech
Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Valdobbiadene (TV)



1° Classificato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Novegno
Az. Agr. Zurna Fiorenzo & C. soc. agr.
Schio (VI)



3° Classificato

Monte Cesen

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Budui
Az. Agr. Curto Giancarlo
Miane (TV)





MALGA FRESCO
ALPEGGIO 2009

Caprino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Casera Razzo
Az. Agr. 2000 di Dionisio Sonia
Vigo di Cadore (BL)



MALGA FRESCO
ALPEGGIO 2009

Baldus

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Novezza
La Casara Roncolato Romano srl
Ferrara di Monte Baldo (VR)



MALGA FRESCO
ALPEGGIO 2009

Malga Novezza

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Novezza
La Casara Roncolato Romano srl
Ferrara di Monte Baldo (VR)



FORMAGGIO TIPICO VENETO - *TYPICAL VENETO CHEESE*

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

Questo tipo di affinatura nasce dal connubio tra due produzioni eccellenti del nostro territorio, il formaggio ed il vino, e dalla storia dei nostri contadini del primo '900.

This kind of refinement stems from the union between two excellent productions of our territory, cheese and wine, and from the history of our farmers of the early 20th century.



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo fragrante aromatico, lievemente di vino, che accompagna gradevolmente gli aromi tipici del formaggio affinato. Sapore aromatico, più o meno piccante, molto invitante, del tutto particolare, con note marcate di vino utilizzato per l'ubriacatura.

Lavorazione

La peculiarità del prodotto deriva dall'affinamento e dalla maturazione attuati con metodiche particolari, secondo un procedimento consolidato nel tempo, che prevede l'immersione delle forme in vinaccia con mosto e/o vino.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Fragrant and aromatic, with a hint of wine, that goes well with the typical aromas of refined cheeses. Aromatic taste, more or less sharp, very inviting, very peculiar, with marked notes of wine used for the drunkening.

Processing

The peculiarity of the product derives from the refining and ripening carried out with particular methods, according to a procedure consolidated over the centuries, which considers soaking the cheeses in rape with must and/or wine.

FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE

Stagionatura

Da un minimo di 60 giorni a oltre un anno

Maturing

From a minimum of 60 days to over a year.

Valori nutrizionali

Calorie/100g 400-450, Umidità 40% massimo, Grassi 32% minimo, Proteine superiori al 23%. Produzione tipica del trevigiano che avrebbe trovato origine durante la prima guerra mondiale. Per nascondere le forme, gli agricoltori della zona del Piave, sembra avessero provveduto a coprirle con uno strato di vinacce della recente vinificazione. Estratte in segreto le forme, queste apparvero diverse nell'aspetto dai formaggi d'origine e dotate di qualità intrinseche molto pregevoli, tanto che, l'ubriacatura si tramandò ed affermò sempre più.

Nutritional values

Calories/100 g: 400-450, Humidity 40% maximum, Fats 32% minimum, Proteins over 23%. Typical Treviso production that seems to have originated during World War I. To hide the cheeses, it seems the farmers of the area of the Piave valley, covered them with a layer of rape from recent wine-making. When the cheeses were extracted, in great secrecy, their aspect appeared different from the original cheeses and with outstanding intrinsic qualities, to the point that the "drunkening" (ubriacatura) was handed down and asserted itself more and more.

Aspetto

Forme cilindriche, altezza da 5 a 8 cm, diametro da 25 a 30 cm, peso da 2,5 a 5 kg. Crosta sempre presente, di colore da giallo paglierino ad aranciato se le vinacce, il vino ed il mosto in cui avviene l'immersione derivano da uve bianche, da violetto paonazzo a viola scuro se vengono utilizzati vinacce, vino e mosto di uve rosse.

Aspect

Cylindrical cheeses, side/height from 5 to 8 cm, diameter from 25 to 30 cm, weight from 2,5 to 5 kg. Crust always present, colour ranging from strawish yellow to orange if the rape, wine and must in which the soaking is done derives from white grapes, from purplish violet to dark violet if rape, wine and must come from red grapes.

Calendario e area di produzione

L'affinamento avviene durante il periodo appena successivo alla vendemmia. E' prodotto nell'intera provincia di Treviso ed in alcune località del Veneto.

Calendar and area of production

Refining is carried out in the period immediately after grape picking. It is produced in the entire Province of Treviso and in some Veneto towns.





FORMAGGIO AFFINATO NELLE VINACCE



1° Classificato

Formajo inbriago di Conegliano®

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)



2° Classificato

Capra ubriaco al Traminer

PRODUTTORE / PRODUCOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)



3° Classificato

Formaggio inbriago

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)





**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Formaio inbriago

PRODUTTORE / PRODUTOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)

**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Formaio inbriago

PRODUTTORE / PRODUTOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)

**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Imbriago del Piave

PRODUTTORE / PRODUTOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)

**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Provolone ubriaco al Cabernet

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Collina Veneta affinato nelle vinacce

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Vinella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Formaggio di Speloncia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Formaggio ubriaco all'Amarone

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)





**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Formaggio ubriaco al Durello

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Imbriago tradizionale

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Ubriaco® Gran Riserva

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casearia Carpendeo srl
Povegliano (TV)

**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Formaggio Sant'Andrea imbriago

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria Sant' Andrea sca
Povegliano (TV)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Ubriaco®

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casearia Carpendeo srl
Povegliano (TV)

**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Perbacco - Imbriago Selva

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



**FORMAGGIO AFFINATO
NELLE VINACCE**

Formajo imbriago di Conegliano®

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)

FORMAGGIO IN FASE DI CERTIFICAZIONE DOP
CHEESES EXPECTING PDO CERTIFICATION



CARATTERISTICHE

Profumo e Sapore

Profumo latteo e aromatico da giovane, che si accentua con note di fiori e fieno da maturo ed invecchiato. Sapore dolce e delicato nel "fresco", che con la maturazione diventa progressivamente intenso e corposo, mai piccante.

Lavorazione

Al latte vaccino vengono aggiunti, oltre al caglio, un "lattoinnesto" e un "sieroinnesto" specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte crudo e da siero di lavorazione, contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, che conferiscono al prodotto le specifiche proprietà organolettiche. Alla cottura della cagliata e formatura negli stampi segue la salatura per immersione delle forme in soluzione di acqua e sale ed infine la stagionatura.

CHARACTERISTICS

Aroma and Taste

Milky and aromatic scent when fresh, its fragrance grows with notes of flowers and hay as it matures and ages. Sweet and delicate flavour when "fresh", becoming progressively stronger and whole as it ages, ever piquant.

Processing

Beyond the rennet, specific "lattoinnesto" and "sieroinnesto" cultures are added to the cow's milk, by-products respectively of the raw milk and the processing serum, containing ferments belonging to local bacteria families that confer the product its particular organoleptic characteristics. After curd cooking and moulding starts the salting stage whereby the form is immersed in a solution of water and salt to finally reach the maturation process.

lattebusche

Promotore richiesta riconoscimento D.O.P. - Lattebusche S.c.a.
Via Nazionale 59 - 32030 Busche (BL) - Numero Verde 800-854041
info@lattebusche.it - www.formaggiopiave.it

PIAVE

Stagionatura

Il formaggio Piave viene distribuito in tre stagionature principali, oltre ad una "Selezione" e ad un "Riserva":

- fresco (stagionatura 20-60 giorni)
- mezzano (stagionatura 60-180 giorni)
- vecchio (stagionatura oltre 180 giorni)
- vecchio "Selezione Oro" (oltre 12 mesi)
- vecchio "Gran Riserva" (oltre 18 mesi)

Maturing

Piave cheese is distributed in three three main maturity levels, beyond the special "Selection" and "Reserve":

- fresh (20-60 days aging)
- semi-mature (60-180 days aging)
- mature (aging beyond 180 days)
- mature "Selection Gold" (aging beyond 12 months)
- mature "Big Reserve" (aging beyond 18 months)

Valori nutrizionali

Piave Fresco (100 g):

Proteine g 26 - Energia kcal 401 - Calcio mg 600 - Fosforo mg 430 - Ferro mg 30

Piave Mezzano: (100 g):

Proteine g 28,5 - Energia kcal 429 - Calcio mg 640 - Fosforo mg 490 - Ferro mg 30

Piave Vecchio (100 g):

Proteine 29 g - Energia kcal 449 - Calcio mg 900 - Fosforo mg 585 - Ferro mg 30

Nutritional values

Fresh Piave (100 g):

Proteins 26 g - Energy kcal 401 - Calcium mg 600 - Phosphorus mg 430 - Iron mg 30

Semi-mature Piave (100 g):

Proteins 28.5 g - Energy kcal 429 - Calcium mg 640 - Phosphorus mg 490 - Iron mg 30

Mature Piave (100 g):

Proteins g 29 - Energy kcal 449 - Calcium mg 900 - Phosphorus mg 585 - Iron mg 30

Aspetto

Il Piave è un formaggio a pasta cotta, duro e stagionato. Di forma cilindrica, con diametro di 30/34 cm, scalzo (altezza) di 6/10 cm e 5/7 kg di peso.

Caratteristiche sensoriali: Crosta: tenera e chiara nella tipologia "fresco", aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente all'ocra nella tipologia "vecchio" - "vecchio Selezione Oro" e "vecchio Gran Riserva". Pasta: compatta e caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca ed elastica nella tipologia "fresco" mentre assume una colorazione giallo paglierino e una consistenza più asciutta, granulosa e friabile nelle stagionature più avanzate.

Aspect

The Piave is a cooked curd cheese, consistent and well aged. Of cylindrical shape, with diameter of 30/34 cm, slightly convex sides (height) of 6/10 cm and 5/7 kg of weight. Organoleptic features: Rind: smooth and pale in the "fresh" category, increasing its thickness and consistency as it matures further, becoming harder as its colour changes hue to ochre in the "mature" - mature "Selezione Oro" and mature "Gran Riserva". Paste Texture: compact and characterized by the absence of small irregular holes. White in colour and of elastic consistency in the "fresh" category, it shows a pale straw yellow colour and a drier consistency, flaky and friable in the more advanced stages of aging.

Calendario e area di produzione

Il formaggio PIAVE viene prodotto e stagionato in provincia di Belluno, con latte raccolto nella stessa provincia.

Calendar and area of production

The cheese Piave is produced and matured in the province of Belluno, with milk collected in the same province.





PIAVE

N.B.: il FORMAGGIO PIAVE ai fini del Concorso, è stato valutato nelle categorie:
PASTA SEMIDURA (Piave Fresco) e
PASTA DURA (Piave Mezzano, Vecchio, Vecchio Selezione ORO e Gran Riserva)



FORMAGGIO PIAVE

Piave Fresco

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



FORMAGGIO PIAVE

Piave Mezzano

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



FORMAGGIO PIAVE

Piave Vecchio

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



FORMAGGIO PIAVE

Piave Vecchio Selezione Oro

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



FORMAGGIO PIAVE

Piave Gran Riserva

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)





FORMAGGI
ALTRE CATEGORIE

OTHER CATEGORIES OF CHEESES

FRESCHI FRESCHISSIMI

PASTA MOLLE

PASTA SEMIDURA

PASTA DURA

PASTA FILATA

AROMATIZZATI

ERBORINATI

FUORI CONCORSO

FORMAGGI: ALTRE CATEGORIE - CHEESES: OTHER CATEGORIES

**FRESCHI FRESCHISSIMI, PASTA MOLLE,
PASTA SEMIDURA, PASTA DURA, PASTA FILATA
FORMAGGI ERBORINATI, FORMAGGI AROMATIZZATI**

*Really fresh, Soft Cheeses, Semi-Soft Cheeses, Hard Cheeses,
Spun Cheeses, Moldy Cheeses, Aromatic Cheeses*



ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI
LATTE DEL VENETO

Sede di TREVISO: Vicolo Mazzini, 2/4 - 31020 Fontane di Villorba (TV)
Tel. +39 0422 422040 - Fax +39 0422 422050 - E-mail: info@aprolav.it

Sede di PADOVA: Corso Australia 67/C - 35136 Padova
Tel. +39 049 8719540 - Fax +39 049 8736953 - E-mail: padova@aprolav.it

www.aprolav.it

CARATTERISTICHE

I formaggi che sono stati giudicati in queste categorie, hanno la particolarità di essere tutti diversi tra di loro; questa loro diversità è l'espressione della capacità di innovazione e di inventiva dei casari del nostro territorio, che riescono a creare una vairetà immensa di prodotti caseari. Ogni formaggio ha una storia a sé, legata alle tradizioni di ogni caseificio oppure alla voglia di sperimentare e di ricercare sapori e tecniche nuove che ammaliano il consumatore con aromi e forme, tanto inusuali quanto accattivanti. Per poter essere giudicati, questi prodotti sono stati suddivisi in diverse categorie, descritte nella pagina seguente.

CHARACTERISTICS

The cheeses that were judged in these categories, are peculiar in that they are all one different one from the other; this diversity of theirs is the expression of the capacity to innovation and inventiveness of the cheese-makers of our territory, who can create an immense variety of exceptional cheese products. Every cheese has a story of its own, connected to the traditions of each creamery or to the desire to experiment and discover new flavours and techniques that will enchant the customer with aromas and shapes as unusual as they are delightful. So that they can be assessed, these products have been subdivided into several categories, described in the following page.

FRESCHI FRESCHISSIMI, PASTA MOLLE, PASTA SEMIDURA, PASTA DURA, PASTA FILATA FORMAGGI ERBORINATI, AROMATIZZATI

Freschi e Freschissimi*

Sono formaggi freschi non stagionati, a consistenza molle, di colore bianco sia all'interno sia all'esterno. Vengono consumati entro pochi giorni dalla produzione.

Pasta Molle con crosta*

Formaggi a pasta molle o tenera e a breve maturazione, caratterizzati da una crosta sottile e poco evidente. Insieme a questo gruppo sono stati giudicati i formaggi iscritti nelle categorie: Pasta molle con crosta lavata, Pasta molle con crosta fiorita.

Pasta Semidura*

Sono formaggi a pasta pressata, cruda o semicotta, a media maturazione.

Pasta Dura*

Appartengono a questa classe i formaggi a lunga maturazione e pasta cruda o semicotta o, più frequentemente, cotta.

Aromatizzati*

Sono rappresentati da una varietà di tipologie di formaggi che hanno come caratteristica comune l'aggiunta di ingredienti particolari.

Really fresh*

*Fresh soft unripened cheeses, white inside and out.
They should be eaten within a few days from when they are made.*

Soft Cheeses with crust*

Soft and tender cheeses with ripening, characterised by a thin and unpronounced crust. Judged with this group were those cheeses registered in the categories: Washed crust soft cheese, Flowered crust soft cheese.

Semi - Hard Paste*

These are cheeses with a pressed paste, raw or semi-cooked, medium ripening.

Hard Cheese*

To this class belong the long ripening cheeses, and raw or semi-cooked paste, more often, cooked.

Aromatic Cheeses*

These are represented by a variety of types of cheeses that have the common characteristic of having other particular ingredients added.

Erborinati*

Sono formaggi caratterizzati dallo sviluppo di un micelio fungino nella pasta. Sono definiti erborinati dal termine dialettale erborin o prezzemolo, per la presenza di venature verdi o blu, dovute allo sviluppo delle muffe.

Pasta filata*

Sono formaggi caratterizzati da una lavorazione particolare della pasta che viene filata e modellata quando raggiunge una certa acidità. Possono avere diverse forme e diverse stagionature. La pasta filata fresca più conosciuta è la Mozzarella.

Stretched-curd Cheeses

They are cheeses characterised by a particular treatment of the curds, which is stretched and modelled when it reaches a certain acidity. They can have different shapes and maturing times. The most well-known example of a stretched-curd cheese is mozzarella cheese.

Moldy Cheeses

They are cheeses characterised by the development of a mycelium fungus in the curd. In Italian, they are called 'formaggi erborinati' from the dialect for parsley, 'erborin', as they are streaked with green or blue veins, caused by the development of moulds.



*definizioni liberamente tratte da "Atlante dei Formaggi" di G. Ottogalli - Ed. HOEPLI.
*definitions liberally taken from "Cheeses Atlas" by G. Ottogalli - Ed. HOEPLI.



FRESCHI FRESCHISSIMI

2° Classificato *Summaghella*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)



1° Classificato *Pannarello*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)



3° Classificato *Casatella*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Lia di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)





FRESCHI FRESCHISSIMI

Delizia di capra

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Aidi di Flavio Sartore
Marano Vicentino (VI)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Robiola di capra

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Aidi di Flavio Sartore
Marano Vicentino (VI)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Il Tommasino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico "La Capreria"
Montegalda (VI)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Robiola di San Pietro di Tuba

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. La Schirata
Limana (BL)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Neve del Cesen

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Robella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Robiola

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)





FRESCHI FRESCHISSIMI

Roncadella

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino di capra
"Squisito con latte di capra"

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Robiola con latte di capra

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino squisito

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Casatta

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Tosela

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)





FRESCHI FRESCHISSIMI

Tosella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino light

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Tomasoni srl
Breda di Piave (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Cremolle - Squacquerone

PRODUTTORE / PRODUTOR

Giaveri Latterie del Piave srl
Breda di Piave (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Frescosì

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Stracchino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Casatella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di
San Giacomo di Veglia sca
Vittorio Veneto (TV)



FRESCHI FRESCHISSIMI

Moeseo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





PASTA MOLLE CON CROSTA

2° Classificato

Latteria morbido

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Lia di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)



1° Classificato

San Valentino Caciotta a latte crudo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)



3° Classificato

Daniele

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)





PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta del Cansiglio

PRODUTTORE / PRODUCOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Moesin

PRODUTTORE / PRODUCOR

Agricansiglio sca
Fregona (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Piccolo Mariech

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta morbida

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. Fogal Marino e Michele
San Zenone degli Ezzelini (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Dal Piave tenero sapore

PRODUTTORE / PRODUCOR

Battistella Luigi & C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Roncade

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Casereccio saporito

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Casone

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Az. Agr. Facchinello
Casani di Mussolente (VI)





PASTA MOLLE CON CROSTA

Brut ma Bon

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Basso srl
Paderno del Grappa (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta del Piave

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio F.lli Castellan snc
di Lorena e Tiziano
Ponte di Piave (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Brutto ma Buono

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Lia di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc
Castelfranco Veneto (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Vecia Mastea

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Mastellina

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Rigatello

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR)

PASTA MOLLE CON CROSTA

San Rocco

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)





PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)

FRESCHI FRESCHISSIMI

Caciotta stagionata

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta saporita

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Sociale Ponte
di Barbarano sca
Barbarano Vicentino (VI)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Speloncia

PRODUTTORE / PRODUCOR

Formaggio di Speloncia
di Secco Denis
Fonzaso (BL)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Molle da tavola

PRODUTTORE / PRODUCOR

Giaveri Latterie del Piave srl
Breda di Piave (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Lessino di capra

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta Autore

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Lessino

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)





PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta di capra

PRODUTTORE / PRODUTOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Morbido San Fermo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di San Giacomo di Veglia sca
Vittorio Veneto (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Latteria Camazzone "Gran Riserva"

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Camazzone sca
Carmignano di Brenta (PD)

PASTA MOLLE CON CROSTA

La Vallata

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Brigo a latte crudo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Latteria Sile

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Latteria "Resteia"

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA

Fiore del Grappa

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)





PASTA MOLLE CON CROSTA

Feletto a latte crudo

PRODUTTORE / PRODUCOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Caciotta

PRODUTTORE / PRODUCOR

Soc. agr. Fedrigo Manzato
dei F.lli Manzato ss
Salgareda (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA

Sior Moro de Selva

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA o CROSTA FIORITA

2° Classificato *Abatino - Crosta lavata*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Summaga sca
Portogruaro (VE)



1° Classificato *Grjlo de Colmajor - Crosta fiorita*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)



3° Classificato *Neve del Grappa - Crosta fiorita*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)





PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

*Rondò
Crosta fiorita*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

*Castel Formaggio Medievale -
Castellino - Crosta Lavata*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

*Taleggina di capra
Crosta lavata*

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)

PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

*Puenton - Polentone Cremoso Veneto -
Crosta Lavata*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

*Panarello
Crosta lavata*

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)



PASTA MOLLE CON CROSTA LAVATA O FIORITA

*Costabella a latte crudo
Crosta lavata*

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)



PASTA SEMIDURA

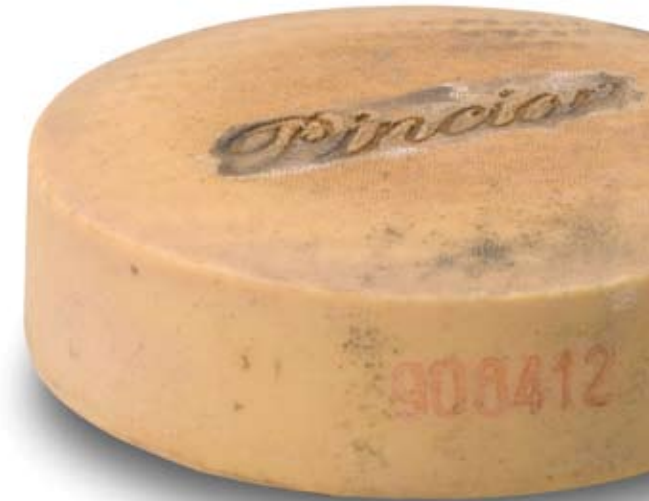
(3 - 8 mesi)

2° Classificato

Pincion de Selva

PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



1° Classificato

Roverbasso

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Roverbasso srl
Codognè (TV)



3° Classificato

Brenta stagionato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)





PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

El Pecorin

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico "La Capreria"
Montegalda (VI)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Monte Cesen - Fattoria La Dolza

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Curto Giancarlo
Follina (TV)

PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Latteria S. Fosca

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Lia di Barattin Gianni & C.
Ormelle (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Ponte Vecchio

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Pontevecchio ss soc. agr.
Vidor (TV)

PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Stagionato di Capra

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Pantierino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Alpes Madre

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)





PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Pennarone Pennar

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)

PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Il Grillo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Girolamo srl
Villafranca di Verona (VR)

PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Rigatello

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)

PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Piave fresco

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Brigo a latte crudo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Marchiato Moro R. fresco

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Latteria Mezzano

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Montegrappa stagionato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)





PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

San Pio X

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Bassano

PRODUTTORE / PRODUCOR

Società Agricola Monteverde sas
San Zenone degli Ezzelini (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Formaiea de Cason

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



PASTA SEMIDURA

(3 - 8 mesi)

Biordolo - Occhiato Selva

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

2° Classificato

Collina Veneta - Stravecchio

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio San Rocco s.c.a.
Tezze sul Brenta (VI)



1° Classificato

Piave Vecchio Selezione Oro

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche s.c.a.
Cesiomaggiore (BL)



3° Classificato

Torrione di Breganze

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo s.c.a.
Farra di Soligo (TV)





PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Cacio di capra

PRODUTTORE / PRODUCOR

Az. Agr. Aidi di Flavio Sartore
Marano Vicentino (VI)



PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Vezena stagione estiva 2007

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Monte Cesen - Malga Mariech 2008

PRODUTTORE / PRODUCOR

Malga Mariech
Pontevecchio ss soc. agr.
Valdobbiadene (TV)

PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Piave Gran Riserva

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Malga Vecchio

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)

PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Piave Mezzano

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Stagionato Misto Vaccino/Caprino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)

PASTA DURA
(oltre 8 mesi)
Piave Vecchio

PRODUTTORE / PRODUCOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)





PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

Caprino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)

PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

Sant'Andrea Vecchio

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)



PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

Brigo a latte crudo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)

PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

Latteria stagionato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)



PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

Soligo Selezione Oro

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)

PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

San Pietro in cera d'api

PRODUTTORE / PRODUTOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)



PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

Marchiato Moro R. stagionato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria e Caseificio Moro srl
Motta di Livenza (TV)

PASTA DURA

(oltre 8 mesi)

"Malga Ciapela" 2008

PRODUTTORE / PRODUTOR

Malga Ciapela - Società Agricola
Miola di Miola Gianni
Rocca Pietore (BL)





PASTA DURA
(oltre 8 mesi)

Vezzena Contrà del Biordo

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)



PASTA DURA
(oltre 8 mesi)

Selva vecchio

PRODUTTORE / PRODUCOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





PASTA FILATA

2° Classificato

Mozzarella STG

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



1° Classificato

Provola affumicata

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc
Castelfranco Veneto (TV)



3° Classificato

Burriata

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)





PASTA FILATA

Mozzarella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Fogal
Marino e Michele
San Zenone degli Ezzelini (TV)

PASTA FILATA

Provoloncino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

PASTA FILATA

Bocconcini di mozzarella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

PASTA FILATA

Provolone Valpadana Dop piccante

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)

PASTA FILATA

Provolone Valpadana Dop dolce

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Albiero srl
Montorso Vicentino (VI)

PASTA FILATA

Mozzarella

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Az. Agr. Facchinello
Casoni di Mussolente (VI)

PASTA FILATA

Scamorza

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Marion
di Marion Ernesto & C. snc
Castelfranco Veneto (TV)

PASTA FILATA

Campomulo

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)





PASTA FILATA

Mozzarella di Bufala Perla Bianca

PRODUTTORE / PRODUCOR

Giaveri Latterie del Piave srl
Breda di Piave (TV)



PASTA FILATA

Pan di Formaggio

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latterie Vicentine soc. coop.
Bressanvido (VI)





FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

2° Classificato

"San Rocco al pepe"

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lessini srl
Roverè Veronese (VR)



1° Classificato

Caprino al pepe

PRODUTTORE / PRODUTOR

Lattebusche sca
Cesiomaggiore (BL)



3° Classificato

Pepe

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)





FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Pepe

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Peperoncino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Artigianale Gugole Dario
San Giovanni Ilarione (VR)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Casalino al pepe

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Gaion Giovanni snc di
Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Casalino al peperoncino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Rigatello al pepe nero

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Rigatello al peperoncino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



FORMAGGI AROMATIZZATI
PEPE - PEPERONCINO

Caciotta al peperoncino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

Soligo barricato al pepe

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)

FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

*Caciottona di capra al pepe ed
olio Extr. oliva*

PRODUTTORE / PRODUTOR

Perenzin Latteria snc
San Pietro di Feletto (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

Caciotta al peperoncino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

Peperoncino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Soc. agr. Fedrigo Manzato
dei F.lli Manzato ss
Salgareda (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

Speziato peperoncino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sociale
Tarzo e Revine Lago sca
Tarzo (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

PEPE - PEPERONCINO

Diavolin del Grappa

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latterie Trevigiane scpa
Vedelago (TV)





FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

2° Classificato

Mediterraneo

PRODUTTORE / PRODUTOR

8 Marzo s.c.a.
Sant' Ambrogio Valpolicella (VR)



1° Classificato

Erbe dei Berici

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico "La Capreria"
Montegalda (VI)



3° Classificato

Cuor di Fieno

PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Bontade erba cipollina

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Fresco Rucola

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)

FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Casalino speziato

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Gaion Giovanni snc
di Daniele e Roberto Gaion
San Biagio di Callalta (TV)

FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Morlacco sotto fieno

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Semi di Cumino

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)

FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Tosella con erba cipollina

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Tosella alla paprika dolce

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio San Rocco sca
Tezze sul Brenta (VI)



FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Morlacco ai fiori di camomilla

PRODUTTORE / PRODUCOR

Il Gelso ss
Sandrigo (VI)





FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Caciotta San Martino

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Conegliano sca
Conegliano (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Fienil - Fieni selezionati di montagna

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)



FORMAGGI AROMATIZZATI

ERBE - FIENO - SPEZIE

Aromatico

PRODUTTORE / PRODUTOR

Toniolo Casearia spa
Borso del Grappa (TV)





FORMAGGI ERBORINATI

2° Classificato

Verde Sapore

PRODUTTORE / PRODUTOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



1° Classificato

Gravariol

PRODUTTORE / PRODUTOR

Battistella Luigi e C. snc
Sapori del Piave
Ponte di Piave (TV)



3° Classificato

Verde di Montegalda

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. Grandis Enrico "La Capreria"
Montegalda (VI)





FORMAGGI ERBORINATI

Verde Roncade

PRODUTTORE / PRODUCOR

Bettiol Giuseppe & Figli snc
Roncade (TV)



FORMAGGI ERBORINATI

Erborinato di capra

PRODUTTORE / PRODUCOR

Caseificio Montegrappa srl
Crespano del Grappa (TV)



FORMAGGI ERBORINATI

Blu del Parco Dolomiti Bellunesi

PRODUTTORE / PRODUCOR

Formaggio di Spelunca
di Secco Denis
Fonzaso (BL)



FORMAGGI ERBORINATI

Erborinato Gialloblu

PRODUTTORE / PRODUCOR

La Casara Roncolato Romano srl
Roncà (VR)





FORMAGGI FUORI CONCORSO



FORMAGGI FUORI CONCORSO

Robiolina del Torcol

PRODUTTORE / PRODUTOR

Az. Agr. La Schirata
Limana (BL)



FORMAGGI FUORI CONCORSO

Il Gallio

PRODUTTORE / PRODUTOR

Caseificio Pennar Asiago sca
Asiago (VI)



FORMAGGI FUORI CONCORSO

Imbriago di Monovitigno al Prosecco

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



FORMAGGI FUORI CONCORSO

Imbriago di monovitigno al Cabernet

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria di Soligo sca
Farra di Soligo (TV)



FORMAGGI FUORI CONCORSO

Sant'Andrea affumicato

PRODUTTORE / PRODUTOR

Latteria Sant'Andrea sca
Povegliano (TV)



FORMAGGI FUORI CONCORSO

Scamorza affumicata

PRODUTTORE / PRODUTOR

8 Marzo sca
Sant'Ambrogio Valpolicella (VR)

