

Giugno 2022

di Elisa Forcetti

Speciale crescenza, ricotta e spalmabili

Il comparto dei formaggi freschi italiani si caratterizza per la grande varietà di prodotti. Spiccano quelli pensati per chi ha specifiche esigenze nutrizionali. E i packaging sempre più green.

Da Sassi a Salsi, i formaggi freschi, che comprendono ricotta soprattutto, ma anche crescenza e spalmabili, sono prodotti in tutta Italia. E, proprio per questa ragione, le materie prime utilizzate a scopo diverso.

I cascetti delle regioni settentrionali prediligono l'utilizzo di latte di vacca adattato al punto di acidità e aromatizzato esclusivamente con foglie naturali. In Campania, terra della celeberrima Mozzarella di Bufala Dopa, vanno invece utilizzate per le migliori prodotti a base di latte bufalino. In altre zone, le aziende lombarde prediligono la produzione con latte crudo. Non mancano tuttavia caprine, che fa parte di patrimonio nell'assemblaggio di alcune ricotte dalle Alpi alla Sicilia. Tutte queste le ricotte, però, condividono una scelta: l'utilizzo di materie prime italiane, meglio se di aziende affermate poco distanti dagli stabilimenti di produzione.

Dopo la scelta di materie prime adatte è indice della crescente attenzione alla sostenibilità da parte delle aziende produttrici, che si impegnano a diventare sempre più sostenibili. C'è chi interviene sulla sostenibilità dell'impianto di produzione, ad esempio facendo ricorso a energia da fonti rinnovabili e utilizzando i materiali di scarto della filiera; chi, invece, ricorre alla riciclaggio di materiali a minor impatto ambientale per i propri packaging.

La tipologia di condizionamento e il formato sono in effetti gli aspetti su cui hanno maggiormente lavorato le aziende di cui proponiamo una selezione in questo articolo. Gli attori del comparto, in particolare, propongono linee e rifiniture con un alto contenuto di successo. Latte in cui non possono più mancare prodotti senza lattosio, a fronte comunque di prezzi o di strutture pratici. Nelle prossime pagine, i lettori troveranno i prodotti da elenco tra le principali aziende italiane del settore.



Pezzotta

www.pezzotta.it

Anno di fondazione: 1927

Accertazioni del comparto eretto, ricotta e spalmabili sul territorio locale: 3%
Certificazioni aziendali e di prodotto: 100%

Le ricotte spalmabili di Pezzotta si distinguono per... la scelta di materie prime italiane, ricotte, per realizzare le proprie ricotte, fresche e affumicate, utilizza latte esclusivamente italiano, di vacca e di asina, che viene lavorato artigianalmente. L'affumicatura è realizzata in modo naturale con foglie di faggio.

Ricotta affumicata



Ricotta realizzata artigianalmente e affumicata in modo naturale con foglie di faggio.

Pezzotta

RICOTTINE

Ingredienti

Latte di vacca, latte, aromi naturali di erbe aromatiche.

Contiene latte.

Condizionamento

TERMINALE

200g x 10

2 mesi

Valcolatte

www.valcolatte.it

Anno di fondazione: 1968

Certificazioni aziendali e di prodotto: 100%
Iniziative di sostenibilità ambientale (impianti biogas, riscaldamento aziendale con recupero di produzione).

La gamma di crescenza, ricotte e formaggi spalmabili include... diversi prodotti: la Ricotta, la Ricotta affumicata, la Ricotta spalmabile, la Ricotta Grandi, la Ricotta Bianca, e quella sottile.

Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... una ricotta a ridotto contenuto di grassi (1%).

Le RICOTTINE 2x90 g



La stessa ricotta di RICOTTINE in un formato agile e pratico per un consumo immediato. È pensata per un latte di stovetta o per chi ama un latte unico spalmato o gustato.

Pezzotta

180 g (2x90 g)

Ingredienti

Latte di vacca, latte, aromi naturali di erbe aromatiche.

Condizionamento

TERMINALE

200g x 10

2 mesi



collegio-studio

Arrignoni Battista

www.arrignoniformaggi.it

Anno di Fondazione: 1914

Incidono nel comparto crostaceo, ricotta e spinaci...
Quota export e paesi di destinazione del comparto: 1% in Ungheria, Spagna, Gran Bretagna, Arabia Saudita, Cina, Stati Uniti, Giappone, Germania, Francia, Belgio, Olanda, Taiwan, Hong Kong, Germania, Francia, Belgio, Giappone, Thailandia e Israele, Polonia.

Certificazioni internazionali e di prodotto: Ifo, Ifo, Ifo.

Istituto di sostenibilità ambientale: l'azienda ha messo a punto un modello produttivo ecologico e moderno in stretta sintonia con l'ambiente circostante.

Primi e riconoscimenti ricevuti negli anni: Arrignoni ha ottenuto oltre 60 premi e riconoscimenti per la sua produzione complessiva.

La gamma di crostacei, ricotte e formaggi spinaci: ricotta, ricotta, ricotta, ricotta.

Le referenze specialità della Arrignoni Battista: ricotta, ricotta, ricotta.

Stracchino



Lo Stracchino di Arrignoni Battista è un formaggio fresco a pasta molle prodotto con latte di vacca.

Pezzano: 100 g e 300 g per il formato normale; 200 g e 1 kg per il formato tagliato.

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato, sale, latte.

Conservazione: Conservare in frigorifero con le confezioni da 100 g e 200 g, mentre i formati da 300 g, 1 kg e 2 kg vanno conservati in frigorifero con gli involucri originali.

Shelf life: 21 giorni.

Casificio Artigiana

www.casificioartigiana.com

Anno di Fondazione: 2019

Certificazioni internazionali e di prodotto: Ifo, Ifo, Ifo.

Istituto di sostenibilità ambientale: la società della società prima 100% pugliese non a svuotare la filiera del territorio.

Primi e riconoscimenti ricevuti: 2° Premio Italia Cheese Award 2017-2019.

La gamma di crostacei, ricotte e formaggi specialità include... la Crema di Raguola.

Le referenze specialità di Casificio Artigiana: ricotta, ricotta, ricotta.

Crema di Raguola



Formaggio leggero e cremoso, fatto di pasta, latte fresco appena affinato da latte crudo di Puglia con latte di capra.

Pezzano: 100 g e 300 g per il formato normale; 200 g e 1 kg per il formato tagliato.

Ingredienti: Latte pastorizzato, latte, latte.

Conservazione: Conservare in frigorifero con le confezioni da 100 g e 200 g.

Shelf life: 21 giorni.

Beppino Occeoli

www.occeoli.it

Anno di Fondazione: 1975

Quota export e paesi di destinazione di crostacei, ricotta e formaggi specialità: 20% Italia, 10%, Arabia Saudita, Giappone.

Certificazioni internazionali e di prodotto: Ifo, Ifo, Ifo.

Primi e riconoscimenti ricevuti: Quality Award 2013.

Stracchino Occeoli

Lo Stracchino Occeoli è un formaggio fresco a pasta molle, fatto con latte di vacca.

Pezzano: 100 g e 300 g per il formato normale; 200 g e 1 kg per il formato tagliato.

Ingredienti: Latte di vacca pastorizzato, latte, sale.

Conservazione: Conservare in frigorifero con le confezioni da 100 g e 200 g.

Shelf life: 21 giorni.



Casificio Busti

www.casificiobusti.it

Anno di Fondazione: 1955

La gamma di crostacei, ricotte e formaggi specialità include... la Pec ricotta di pure pecora.

Le referenze specialità di Casificio Busti: ricotta, ricotta, ricotta.

La Pec ricotta di pure pecora



La Pec è una ricotta di alta qualità ottenuta dalla pastorizzazione di latte intero.

Pezzano: 100 g e 300 g per il formato normale; 200 g e 1 kg per il formato tagliato.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, latte.

Conservazione: Conservare in frigorifero con le confezioni da 100 g e 200 g.

Shelf life: 21 giorni.

Casificio Pezzana

www.pezzana.it

Anno di Fondazione: 1988

Certificazioni internazionali e di prodotto: Ifo, Ifo, Ifo.

Istituto di sostenibilità ambientale: l'azienda ha messo a punto un modello produttivo ecologico e moderno in stretta sintonia con l'ambiente circostante.

Ricottate in sciolapost

Ricotta crostaceo con latte appena molle con una lieve acidità naturalmente lattiginosa.

Pezzano: 100 g e 300 g per il formato normale; 200 g e 1 kg per il formato tagliato.

Ingredienti: Latte di vacca pastorizzato, latte.

Conservazione: Conservare in frigorifero con le confezioni da 100 g e 200 g.

Shelf life: 21 giorni.



Birini - Centro Latte Bressanone

www.birini.it

Anno di fondazione: 1960
Incidenza del comparto: crescenza, rivolta e spalmabile nel lattarato totale: 9%

Quota export e paesi di destinazione del comparto: 51%

Certificazioni aziendali e di prodotto: Misticci di Qualità Alta Alpi, DOP 804, DOP 14001, No-Ogm, IFS, F...

Incidente di notorietà: sabbietta: investimenti ed innovazione del packaging (pacchetto a tubi) in plastica riciclabile monomateriale, apporveggiamento accettato per le caratteristiche di natura della produzione all'interno della filiera.

La gamma di crescenza, rivolta e formaggi spalmabili include... (Biri Ricotta classica, Biri ricotta bianca, Biri ricotta Mascarpone)

Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... (la Ricotta Biri senza lattosio, che contiene meno dell'0,1% di lattosio, sotto forma di zucchero di 200 grammi)

Le referenze spalmabili di Biri si distinguono per... (l'alta qualità della materia prima, i Formaggi Biri vengono prodotti nel nord di 100% percentuale latte d'Ape Alpi, provenienti da valle Adamuzza solo con formaggi maturati (No-Ogm) ottenuti nel nord di 100 percentuale del territorio di Bressanone (Bz))

Birini Ricotta 250 g



Scatola di ricotta a corno con decorazioni per i più dolci per la Ricotta Biri e anche un'aggiunta sotto apparenza: ricotta di latte a pastoreggiato (che produce ricotta) di latte solo Ape, adige e alpine qualità.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte pastorizzato, parte pastorizzata, latte ricotta pastorizzato, casei, corno di latte, acido citrico, stabilizzanti. Nutrizionali: Ricotta di latte 250g. Shelf life: 30 giorni.

Caseificio Val d'Aveto

www.caseificiovaldaveto.com

Anno di fondazione: 1993
Incidenza del comparto: nel lattarato totale: crescenza: 17%; rivolta: 2,2%; spalmabile: 3,7%

Primi e riconoscimenti: premiati nel 2021 la gamma di Taccuino Tuta (latte di Stracchino, con ricotta) apprezzata nella selezione e nella certificazione di prodotti, ha vinto il premio "Yogurt Gallo con Y" rivolto a latte Yogurt Gallo (latte di ricotta) e il riconoscimento di "Superior Taste Award 2021" con il punteggio massimo di tre stelle d'oro.

La gamma di crescenza, rivolta e formaggi spalmabili include... (Stracchino, la ricotta e la prosciotta, in formaggio spalmabile, con latte fresco intero pastorizzato, solo latte e formaggi italiani, senza conservanti)

Le referenze spalmabili di Caseificio Val d'Aveto si distinguono per... (la ricchezza e la morbidezza ottenute da latte intero pastorizzato e per l'assenza di conservanti, nel caso della crescenza. La ricotta, invece, ottenuta da latte intero di latte a valle, sono aggiunti di latte e panna, e rivolti per la ricotta con latte, sotto controllo e controllo, sono conservanti. Anche la prosciotta è ottenuta in modo naturale per lunga maturazione)

Prosciotta



La prosciotta è una capola di latte intero, un formaggio a pasta filata, fatto di crescenza, da quasi 1000 anni, che accompagna a due prodotti a latte intero più apprezzati: ricotta e latte. Data la ricchezza di formaggio con latte intero.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero pastorizzato, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Prosciotta 250g. Shelf life: 30 giorni dalla data di produzione.

Luigi Guffanti 1876

www.guffanti1876.com

Anno di fondazione: 1876
Incidenza del comparto: crescenza, rivolta e spalmabile nel lattarato totale: 10%

Quota export: 9%

Certificazioni aziendali e di prodotto: IFS, 22001

Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... (prodotto senza lattosio e prodotto con caglio vegetale, inoltre la Prosciotta Prosciotta senza lattosio. Le referenze spalmabili si distinguono per... l'altissima qualità del latte 100% italiano)

Stracchino Nostrano senza lattosio



Il nostro "stracchino" oggi dispone per abbassare un formaggio fresco analogo alla stracchino, e per ottenere più morbidezza e con una piccola aggiunta di latte, in quantità con questo formaggio una gamma di prodotti di ricotta. La nostra gamma di formaggi italiani è ricotta e una stracchino più dolce, oggi solo come Gorgonzola, Taleggio e Giamone. La ricotta è rivolta con latte e ricotta di latte che lo rende molto morbido e con un latte di latte, quello prodotto in valle, mentre la ricotta è ricotta con latte intero e ricotta intero. La gamma di produzione della Stracchino Nostrano è ricotta e latte. La ricotta è ricotta di latte, del latte di latte e latte di latte.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Stracchino 250g. Shelf life: 30 giorni.

Polenghi Lombardo (Centrale del Latte d'Italia)

www.polenghilombardo.com

Anno di fondazione: 1870

Incidenza del comparto: crescenza, rivolta e spalmabile nel lattarato totale: 24%

Quota export e paesi di destinazione del comparto: 15% in Europa, Asia, Australia.

Certificazioni aziendali e di prodotto: IFS, ISO 9001:2015, ISO 22000, HACCP, Biologico, Slow Food (colombaccio Riggio, Italia)

La gamma di crescenza, rivolta e formaggi spalmabili include... (tra i vari prodotti Polenghi, anche i formaggi più, prodotti nelle stabilimenti di Riggio-Italia)

Le referenze spalmabili della Polenghi Lombardo si distinguono per... (la ricchezza e il gusto. I formaggi in specialità Polenghi, infatti, rappresentano la prima offerta di formaggi spalmabili nel mercato. Nella ricotta, ricotta, a partire dagli anni '80, sono arrivati i più moderni e ricotti formaggi spalmabili)

Nascita 1876: Formaggi Dop

Contatto del latte d'Italia nel 2022 ha presentato la novità: formaggi in specialità ricotta con solo formaggi italiani Dop con il brand Polenghi. Ha iniziato la distribuzione anche con altri brand del gruppo: Motta, Imperiosa, Casale del latte di Verona, Latte Tappino, Gialli, Contado del latte di Salerno.

Formaggi Dop

Formaggi Dop spalmabili ricotta con solo formaggi italiani Dop

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto in Italia per la ricetta. Ingredienti: Latte intero intero, corno di latte, latte, sale marino grossolano, conservanti italiani. Nutrizionali: Formaggi Dop 250g. Shelf life: 30 giorni.

Giugno 2022

Casalingo Comellini

www.casalingo.comellini.com

Anno di fondazione: 1953
Indirizzo del comparto: caseario, ricotta e spinelli
Indirizzo del comparto: caseario, ricotta e spinelli
Certificazioni aziendali e di prodotto: I.G.P. Casalingo
Indirizzo di sostenibilità ambientale: sviluppo di nuovi pack
Primi e riconoscimenti recenti: Medaglia d'oro per la Sanmarinese di Formaggi Dep. di World Cheese Awards di Firenze 2021, Premio Formaggi 2021

La gamma di caseari, ricotte e formaggi spinelli include...
Le ricotte spinelli di Casalingo Comellini si distinguono per...
Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... per i consumatori intolleranti al lattosio...

La gamma di caseari, ricotte e formaggi spinelli include...
Le ricotte spinelli di Casalingo Comellini si distinguono per...
Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... per i consumatori intolleranti al lattosio...

La gamma di caseari, ricotte e formaggi spinelli include...
Le ricotte spinelli di Casalingo Comellini si distinguono per...
Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... per i consumatori intolleranti al lattosio...

Diquemone senza lattosio con caglio vegetale



Con un contenuto di latte +0,1% garantisce un alto potere proteico...
Come da tradizione, per ottenere la sua ricotta, Diquemone parte dalla qualità fondamentale di latte solo latte, per una ricotta che si conserva a lungo.

Ingredienti: Latte, formaggio (latte, siero di latte, caglio vegetale)
Caratteristiche: Ricotta di latte intero, con caglio vegetale
Pezzo: 200 g netto
Shelf life: 18 giorni

Castelli - Bu Dup & Specialita' Gruppo Lactalis Italia

www.castelli.it

Anno di fondazione: 1952
Certificazioni aziendali e di prodotto: I.G.P., I.S.G., I.S.O.
Indirizzo di sostenibilità ambientale: sviluppo di nuovi pack e packaging riciclabili
Primi e riconoscimenti recenti: Salone Food Award per la Masciotta di Beldia Toscana

La gamma di caseari, ricotte e formaggi spinelli include...
Le ricotte spinelli di Castelli distinguono per...
Le ricotte spinelli di Castelli distinguono per...
Le ricotte spinelli di Castelli distinguono per...

Castelli Ricotta D'Asina 100% prodotta a Pavia

La Ricotta D'Asina Castelli seleziona la meglio e il gusto della ricotta casera da realizzare in "casatura pastata" per dare gusto a tutte le preparazioni culinarie e come un appetivo snack a digiuno.

Pezzo: 200 g
Ingredienti: Latte di vacca, latte intero
Caratteristiche: Ricotta di latte intero
Shelf life: 18 giorni



Delizia

www.delizia.com

Anno di fondazione: 1952
Indirizzo del comparto: caseario, ricotta e spinelli
Certificazioni aziendali e di prodotto: I.G.P., I.S.G., I.S.O.
Indirizzo di sostenibilità ambientale: sviluppo di nuovi pack e packaging riciclabili
Primi e riconoscimenti recenti: World Cheese Awards

La gamma di caseari, ricotte e formaggi spinelli include...
La ricotta include... la ricotta italiana.

Ricotta



Come da tradizione, per ottenere la sua ricotta, Diquemone parte dalla qualità fondamentale di latte solo latte, per una ricotta che si conserva a lungo.

Ingredienti: Latte, formaggio (latte, siero di latte, caglio vegetale)
Caratteristiche: Ricotta di latte intero, con caglio vegetale
Pezzo: 200 g netto
Shelf life: 18 giorni

Gildo Formaggi del LEO Crema W. & C.

www.gildoformaggi.it - www.gapiparis.it

Anno di fondazione: 1959
Indirizzo del comparto: caseario, ricotta e spinelli
Certificazioni aziendali e di prodotto: I.G.P.
Primi e riconoscimenti recenti: Salone Food Award per la Masciotta di Beldia Toscana

La gamma di caseari, ricotte e formaggi spinelli include...
Le ricotte spinelli di Gildo Formaggi distinguono per...
Le ricotte spinelli di Gildo Formaggi distinguono per...

Stracchino di capra



Il Stracchino di capra è un formaggio a pasta filata che si conserva a lungo.

Ingredienti: Latte intero di capra, formaggio (latte, siero di latte, caglio vegetale)
Caratteristiche: Stracchino di capra, con caglio vegetale
Pezzo: 200 g netto
Shelf life: 18 giorni



Casificio Preziosa

www.casificiodelpreziosa.it

Anno di Fondazione: 1952
Insediato nel comparto cremonese, rivale e spinale...

Questo esperti e pastai di eccellenza... 0% nel lattosio...

Certificazioni aderenti e di prodotto: Ita, Bio, Bio, IFA...

Le referenze spinobili di Casificio Preziosa si distinguono per... l'alta qualità delle materie prime...

La gamma di cremonesi, rivale e formaggi spinabili include... ricotta, crescenza, capra, ricoperta...

Ricotta in vaschetta



Ricotta a pasta filata in vaschetta in forma conica, ripiena...

Pezzerino

200 g (netto)

Ingredienti: Latte di vacca pastorizzato, sale, 0,02% latte...

Certificazioni

Prodotto artigianalmente in vaschetta a sfoderata Pd in un...

Shelf life

30 giorni

La Contadina soc. coop.

www.casificiodelpreziosa.it/lacontadina

Anno di Fondazione: 1998

Insediato nel comparto cremonese, rivale e spinale...

Certificazioni aderenti e di prodotto: Ita, Bio, Bio...

La gamma di cremonesi, rivale e formaggi spinabili include... la ricotta di latte...

Ricotta di latte



Ricotta fresca di latte di vacca

Pezzerino

400 g / 200 g x 2

Ingredienti

Latte di vacca pastorizzato, sale, conservanti di origine...

Certificazioni

Bioforma e caprinone

Shelf life

30 giorni

Casificio Defendi Luigi

www.casificiodeldefendi.it

Anno di Fondazione: 1967

Paese di fondazione: Veneto

Certificazioni aderenti e di prodotto: Ita, Bio, Bio, IFA...

Le referenze spinabili di Casificio Defendi si distinguono per... l'alta qualità delle materie prime...

Crescenza Buona di Latte



Un formaggio fresco della nostra tradizione di latte...

Pezzerino

0,5 kg / 1,42 kg / 200 g x 200 g x 200 g in pasta filata

Ingredienti

Latte pastorizzato, sale, acqua e formaggio...

Certificazioni

Vaschetta a sfoderata

Shelf life

30 giorni

Lattebucche

www.lattebucche.com

Anno di Fondazione: 1933

Certificazioni aderenti e di prodotto: la gamma di...

La gamma di cremonesi, rivale e formaggi spinabili include... la ricotta di latte...

Prezzi e riconoscimenti premi: Campariella Veneto...

Ricotta Magra Lattebucche

La Ricotta Magra Lattebucche è caratterizzata da un...

Pezzerino

200 g

Ingredienti

Latte di vacca pastorizzato, sale, conservanti di origine...

Certificazioni

Vaschetta con coperchio adiabatico

Shelf life

30 giorni

Casificio Zani Flli

www.casificiodelzani.it

Anno di Fondazione: 1962

Insediato nel comparto cremonese, rivale e spinale...

Certificazioni aderenti e di prodotto: Ita, Bio, Bio...

La gamma di cremonesi, rivale e formaggi spinabili include... crescenza, ricotta e formaggi...

Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... l'assai, formaggio senza sale e senza...

Stracchino al scoglio



Formaggio fresco a pasta filata a pasta snella di...

Pezzerino

200 g

Ingredienti

Latte, sale e acqua

Certificazioni

Vaschetta a sfoderata, Certificates in A/B

Shelf life

30 giorni



<p>Ca.Form www.caform.it</p> <p>Anno di fondazione: 1987 Certificazioni aziendali e di prodotto: Doc, Dg, Pdg 22000 Prezzi e riconoscimenti recenti: 10 luglio 1992 premio 3 stelle dall'International Taste Institute con il premio di Superior Taste Award, Montegrappa Dm Luce premio 2 stelle dall'International Taste Institute con il premio di Superior Taste Award</p> <p>La gamma di croccanti, ricotte e formaggi spalmabili include... più tipologie di ricotta, da quella di quella biologica a quella senza lattosio, per finire con quelle a basso contenuto di grassi.</p> <p>Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche Padonata propolis... ricotta senza lattosio e a basso contenuto di grassi</p> <p>Le ricotte spalmabili di Ca.Form si distinguono per... la loro azione del latte che avviene a caldo durante la produzione del formaggio. Questo permette, conservando così l'originaria freschezza del prodotto e la conservazione di tutte le caratteristiche organolettiche del latte d'origine. Essendo il latte per lo stagio e maturato un prodotto di altissima qualità dal sapore dolce, la ricotta ottiene un aroma e un'azione caratteristiche.</p> <p>Ricotta Fio di Nasso La ricotta Fio di Nasso presenta un latte 100% italiano già pastorizzato da filare controllato. Il prodotto si presenta sotto forma di avvolgimento, che si stagia e conserva alla ricotta stessa e migliorando sensibilmente la conservazione in barattoli del latte fresco, oltre caratteristiche di alta pastorizzazione di grasso e proteina rispetto alle ricotte classiche in vendita sul mercato.</p> <p>Packaging 1x100 g, 2x50 g, 2x4 g, 10 kg</p> <p>Ingredienti Latte di latte, sale, Conservante di acido acetico (E260)</p> <p>Conservazione Vigilata refrigerata.</p> <p>Shelf life 30 giorni</p> 	<p>Chiudo Ferrante www.chiodoferrante.it</p> <p>Anno di fondazione: 1954 Certificazioni aziendali e di prodotto: D.O.P.</p> <p>La gamma di croccanti, ricotte e formaggi spalmabili include... stracchino, ricotta e robiolo, tutti questi disponibili nei formati più piccoli da 100, 250 e 300 g fino a 1, 2 e 2,5 kg.</p> <p>Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... nei stracchini disponibili anche nella versione senza lattosio.</p> <p>Le ricotte spalmabili Chiudo Ferrante si distinguono per... il loro utilizzo nella produzione, che avviene per tradizione dall'Italia.</p> <p>Stracchino di capra Chiudo</p>  <p>Formaggio fresco da tavola, ottenuto artigianalmente, senza lattosio, arricchito naturalmente con il profumo del gusto tipico del latte di capra.</p> <p>Packaging 100 g (formato standard)</p> <p>Ingredienti Latte di capra, panna, fermenti lattici, sale, sale.</p> <p>Conservazione A pezzi di stracchino di PP polipropilene bianco. Un cartone da 4 vaschette, refrigerabile.</p> <p>Shelf life 15 giorni dal confezionamento.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

