



DE'
MAGGI®

ALCHIMIA DE' FORMAGGI

TOSCANA



**CASTIGLION
FIORENTINO**

TERRITORIO: IL SAPORE AUTENTICO DELLA TOSCANA

La **Toscana** è celebrata in tutto il mondo per l'arte, la storia, i paesaggi mozzafiato e, non meno importante, per una **tradizione enogastronomica** che affonda le sue radici in un territorio unico. In questa terra dalle mille sfaccettature, nella parte orientale della regione, si trovano Arezzo e la Val di Chiana, un luogo speciale sin dai tempi degli antichi Etruschi. Qui, colline e pianure si intrecciano in un perfetto equilibrio naturale, creando un ambiente fertile e generoso, dove il clima favorevole contribuisce a esaltare la qualità dei prodotti.

In questo scenario di rara bellezza e ricchezza è nata l'azienda De' Magi, che si dedica ogni giorno all'arte dell'affinamento di formaggi capaci di racchiudere l'**essenza autentica** della Toscana.

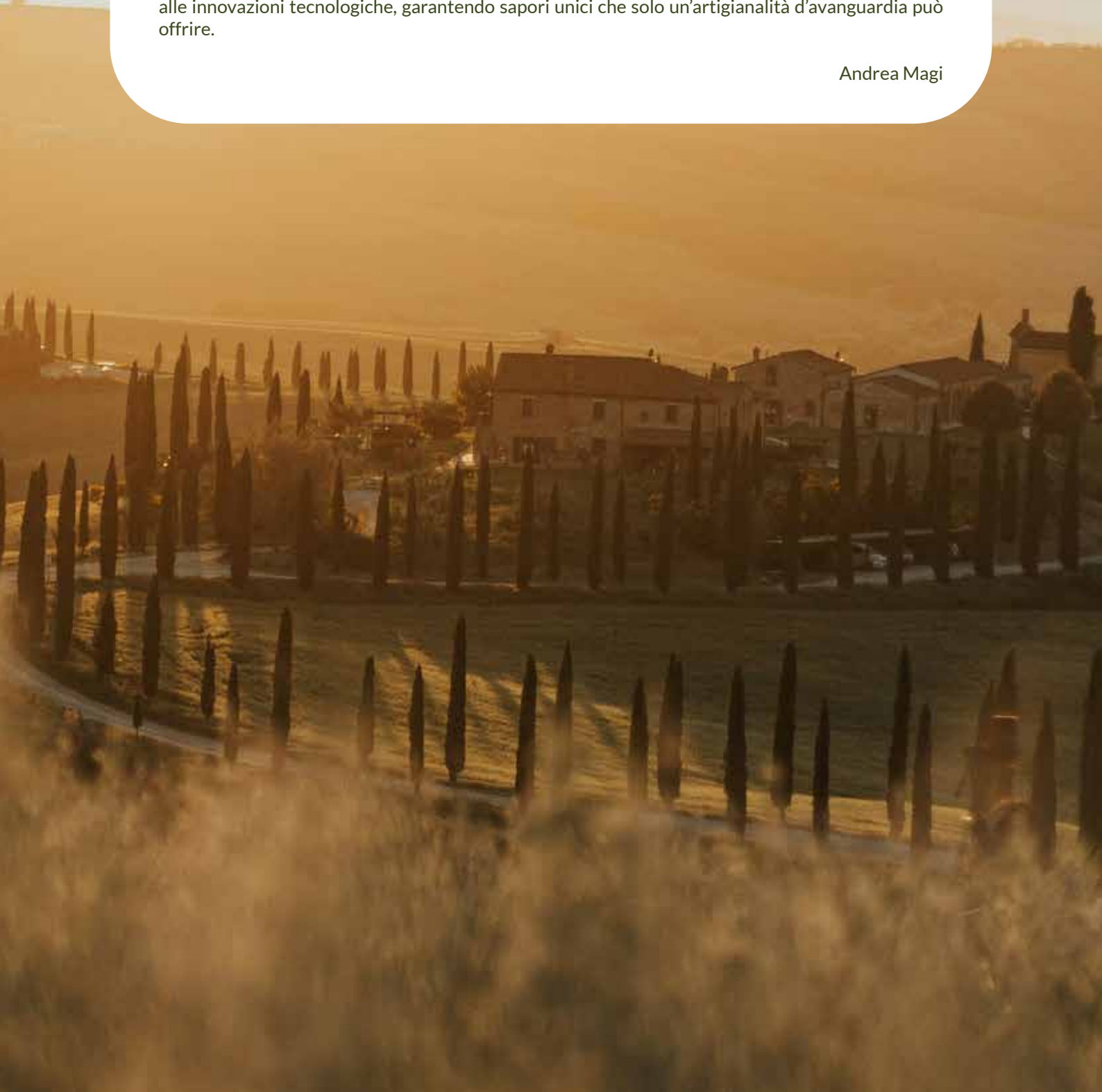
SIAMO ARTIGIANI

Essere artigiani significa rispettare i tempi della natura e della tradizione. Se i nostri prodotti non sono sempre disponibili, è perché **seguiamo la stagionalità**, il ciclo biologico degli animali e attendiamo i giusti tempi di maturazione di ogni formaggio prima di offrirlo.

Non siamo un'industria, e questo è il nostro punto di forza. Ogni prodotto che realizziamo è frutto di cura, passione e dedizione, valori che mettiamo al primo posto per offrire un'esperienza gustativa speciale.

Scegliere i nostri formaggi significa abbracciare un approccio che unisce il rispetto della tradizione, alle innovazioni tecnologiche, garantendo sapori unici che solo un'artigianalità d'avanguardia può offrire.

Andrea Magi



PASSIONE

RICERCA

CREATIVITA'

EMOZIONE

Andrea Magi è un maestro affinatore che vive l'**affinamento del formaggio come un'arte**, un mestiere che richiede pazienza, intuito e una profonda conoscenza delle interazioni naturali tra formaggio e ambiente. Il lavoro dell'affinatore non si limita alla semplice stagionatura: è un processo complesso di cura e trasformazione in cui ogni formaggio viene seguito con attenzione e sensibilità, regolando umidità, temperatura e aromi per esaltarne al massimo le caratteristiche. Andrea seleziona **ingredienti naturali** come erbe, spezie, piante e altri elementi, usandoli per personalizzare ogni forma e trasformarla in un'espressione unica che riflette il carattere della terra e i suoi sapori.

In questo percorso, l'innovazione gioca un ruolo centrale. Per Andrea, innovare significa spingersi oltre le tecniche tradizionali senza tradirle, sperimentando nuove combinazioni di aromi e tempi di affinamento per creare sapori inattesi. È un **approccio creativo** che unisce competenza ed esplorazione, portando l'affinamento a una nuova dimensione: ogni formaggio diventa un'esperienza che non smette mai di stupire.

Il brand De' Magi ha costruito, nel corso degli anni, una solida reputazione nel panorama caseario, ottenendo importanti riconoscimenti nei **concorsi nazionali e internazionali**, come i World Cheese Awards. La visibilità dell'azienda è aumentata anche grazie a eventi di prestigio e alla partecipazione a fiere di settore, oltre a collaborazioni con famosi chef stellati. Questi successi hanno permesso a De' Magi di espandere la propria presenza in vari mercati, dove l'attenzione all'**unicità dei prodotti** è fondamentale, consolidando una tradizione di eccellenza in continua evoluzione.

A man with a beard, wearing a white chef's coat, is shown in profile, looking down at a round, yellow cheese wheel he is holding with both hands. The setting is a cheese cellar, with wooden shelves on the left containing various other cheese wheels. The lighting is warm and focused on the man and the cheese he is holding. The background is slightly blurred, emphasizing the man and his work.

DE'
MAGGI®

ALCHIMIA DE' FORMAGGI

10

PRIMA AFFINATURA
Freschi

14

SECONDA AFFINATURA
Semistagionati

18

TERZA AFFINATURA
Stagionati e riserve

30

ALCHIMIE

40

SPECIALI

70

ERBORINATI

**AFFI
NA
TI**



90

FRESCHI
Di latte

108

ABBUCCIATI

116

MATURI

122

STRAVECCHI

**SELE
ZIO
NI**



128

ABBINAMENTI

**DE
GUS
TA**



134

COLTELLI

137

TAGLIERI
E altri accessori

**ACC
ESS
ORI**



138

PREMIATI

**PAL
MA
RES**



2-5

CHI SIAMO

43

LA CROSTA

62-63

FORMAZIONE

24-25

LE GROTTE

53

CONSUMO e fragranza

87

I PREMI

106

107

EVENTI

29

CONSERVAZIONE
prodotto

58-59

PROTOCOLLO
ricezione merce

98

APP

INFO

IN

DI

CE



Latte di vacca



Latte di pecora



Latte di capra



Latte di bufala



Crosta edibile



**Prodotto
premiato**



Best Seller



Vegetariano



**Prodotto
occasionale o raro**



Stagionale



Latte crudo



Senza lattosio



**Preordine
7 giorni**



**Preordine
14 giorni**



**Preordine
30 giorni**



Novità



**Scopri di più,
scansiona!**

**LE
GEN
DA**





**AFFI
NATI
TI**

FRESCHI

I formaggi che definiamo di prima affinatura sono freschi e uniscono una semplicità apparente a una sorprendente profondità di gusto, incontrando sempre il favore di chi li assaggia. Sono il frutto della nostra attenta selezione e della collaborazione con i nostri **casari che seguono le nostre ricette e indicazioni**. Grazie al nostro impegno, questi formaggi raggiungono una consistenza e una maturazione perfette, con una crosta edibile che rispetta le caratteristiche da noi desiderate, rendendoli unici e inconfondibili.

A close-up photograph of a slice of cheese, likely a soft cheese like Brie or Camembert, showing its characteristic white, textured rind and creamy interior. The lighting is warm, highlighting the texture of the cheese. The text 'PRIMA AFFINATURA' is overlaid in the bottom right corner.

**PRIMA
AFFINATURA**

Freschi

AFFINATI



CACIO SBURANTE FORMAGGIO A DUE LATTI A Crosta Fiorita

Una nostra ricetta esclusiva, creata dal Maestro affinatore, si distingue per la sua forma a parallelepipedo irregolare, con la crosta fiorita e la pasta molle, da cui proviene il nome.

Le sue caratteristiche principali sono infatti la dolcezza del sapore e la sua doppia consistenza della texture: la pasta, **che tende a cremificare** e la crosta che resta più tenace, con un delicato **profumo di champignon fresco**.

Ottimo da inserire nei taglieri e per cucinare, tende a fondere, lasciando il suo aroma.

00351: 1 forma | 1,3kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PREMIATO

PECORINO IL GIOVANE FORMAGGIO FRESCO DI PECORA

E' il nostro pecorino fresco per eccellenza, un "best seller" che stupisce proprio per la sua semplicità, dolcezza e il caratteristico **sapore di latte**. La sua consistenza morbida lo rende irresistibile. Preparato secondo la nostra ricetta storica, viene da noi lavato e curato senza l'aggiunta di preservanti in crosta, rendendola così edibile. Già solo questa accortezza, lo rende diverso da tutti gli altri formaggi simili in commercio.

Ottimo da gustare nel piatto dei formaggi (o con fave fresche, quando è il suo periodo), ma altrettanto **versatile in cucina**: perfetto per antipasti, taglieri, primi piatti e soprattutto fondute di pecorino. La sua fusione sarà cremosa, quasi liquida conferendo però dolcezza e non troppa sapidità al piatto.

00160: 1 forma | 1,2kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00160S: ½ forma SV | 600g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00160Q: ¼ forma SV | 300g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti

BEST
SELLER





GIOVANOTTO FORMAGGIO FRESCO A DUE LATTI



Questo formaggio è prodotto con la stessa tecnica artigianale del nostro "Giovane", ma è disponibile solo nei mesi in cui la disponibilità di latte di pecora è limitata per rispettare il ciclo biologico degli animali. Dato che al latte di pecora, viene **aggiunto il latte vaccino intero**, conferendo a questo formaggio un sapore ancor più dolce e delicato, con una leggera riduzione nel contenuto di grassi.

00164: 1 forma | 1,2kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00164S: ½ forma SV | 600g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00164Q: ¼ forma SV | 300g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



PECORINO MARZOLINO FORMAGGIO FRESCO DI PECORA



Anticamente veniva chiamato Marzolino, solo il pecorino prodotto nel periodo primaverile (**pecorino di Marzo**), con il suo formato caratteristico. Noi continuiamo a celebrare questa tradizione, seguendo gli stessi usi e costumi. Il nostro Marzolino fresco è **disponibile solo in primavera (da febbraio a maggio)** proprio quando gli animali si nutrono delle migliori erbe, per conferire un gusto caratteristico a questo formaggio della tradizione toscana.

Perfetto da gustare fresco, nel tagliere dei formaggi o dei salumi, magari accompagnato a verdure fresche di stagione.

00163: 1 forma | 900g | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



LA GUAZZA FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA



Più semplicemente definito, **primosale di capra**, ma unico nel suo genere: dalla struttura morbida ed elastica, un **gusto delicato** che conquista tutti, anche coloro ai quali non piace il formaggio di capra. Chiamato così perché la sua superficie è sempre leggermente umida, come la "rugiada" (nel dialetto di Arezzo appunto Guazza = Rugiada).

Confezionato sottovuoto per preservare la sua crosta edibile, è ottimo nei taglieri e nei buffet, per la sua caratteristica di tenere bene la fetta, ma il suo utilizzo ottimale è per dare un tocco speciale alle insalate, infatti grazie al caglio vegetale, è perfetto per un'alimentazione vegetariana.

00303: 1 forma SV | 1,2kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



**LO
SAP
EVI
CHE...**

Questi formaggi freschi, con **crosta non trattata**, possono sviluppare **muffa** già dopo pochi giorni. È facile rimuoverla: basta lavare il formaggio con acqua tiepida e asciugarlo con carta assorbente o un canovaccio pulito.



SEMI STAGIONATI

I formaggi classificati nella seconda affinatura sono caratterizzati da una pasta tenera e semidura, che portiamo a maturazione attraverso i nostri processi per conferire loro **un profilo aromatico ben bilanciato tra acidità e sapidità**. In questo stadio, il formaggio ha iniziato a sviluppare note più complesse, pur non avendo ancora una lunga stagionatura. Grazie alla nostra dedizione nel seguirne la maturazione fino al punto ottimale per il consumo, questi formaggi vengono posti in vendita solo quando texture e sapore raggiungono il loro equilibrio perfetto.



**SECONDA
AFFINATURA**



PECORINO MARZOLINO ROSSO FORMAGGIO DI PECORA SEMISTAGIONATO



Questo pecorino semi-stagionato, dalla forma piccola e caratteristica, è rosso in crosta poiché viene trattato con concentrato di pomodoro e pimaricina. Con la sua tipica pasta tenera **color avorio**, e il gusto delicato, è ideale per **tutti i palati**.

Utilizzato per creare taglieri e antipasti.

00179: 1 forma | 900g | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



LO SAPEVI CHE... Le nostre etichette sono applicate utilizzando solo acqua e farina **senza glutine!** In questo modo, garantiamo che la crosta resti completamente edibile senza contaminazioni.



PECORINO CROSTA ROSSA FORMAGGIO DI PECORA SEMISTAGIONATO

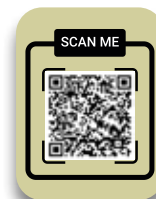


Pecorino a latte pastorizzato e pasta cruda, caratterizzato da una dolcezza unica, bilanciata da una leggera acidità. Trattato in crosta con **concentrato di pomodoro e pimaricina**, è ideale su un tagliere, accompagnato da un buon bicchiere di vino.

00264: 1 forma | 1,4kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00264S: ½ forma SV | 700g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00264Q: ¼ forma SV | 350g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



IL SUGGERIMENTO
dell'AFFINATORE



Il formaggio è un **prodotto vivo**, è quindi del tutto naturale che sulla crosta possa svilupparsi della muffa. Questo non significa che il formaggio sia da buttare! È sufficiente rimuovere la muffa, lavando la crosta o eliminandola.



GIOIA DEL PASTORE A LATTE CRUDO® FORMAGGIO DI PECORA BUCCIATO A LAVORAZIONE ARTIGIANALE



Un **marchio registrato** che custodisce una tradizione artigianale e garantisce molto più di un semplice formaggio. Questo prodotto nasce dall'amore e dalla dedizione che il nostro pastore dedica ogni giorno al suo lavoro.

La **qualità superiore del latte crudo** utilizzato è frutto di un'attenta cura per il benessere delle pecore, alimentate al pascolo e accudite in ambienti che rispettano alti standard igienici. La lavorazione avviene secondo **tecniche antiche**, eseguite a mano e con l'utilizzo della tradizionale caldaia di rame, donando al formaggio un carattere unico.

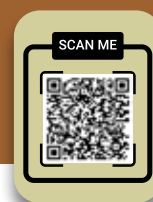
Un passaggio fondamentale è il **lavaggio** di ogni forma, che conferisce al pecorino un sapore inconfondibile. La **crosta**, accuratamente pulita, non solo è commestibile ma racchiude alcune delle note aromatiche più intense di questo formaggio.

Grazie alle sue caratteristiche organolettiche con sentori vegetali ed animali, impreziosisce ogni degustazione, che sia un tagliere, un antipasto o secondo piatto.

00370: 1 forma | 1,4kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00370S: ½ forma SV | 700g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00370Q: ¼ forma SV | 350g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



Per il Gioia del Pastore, ma anche tutti gli altri formaggi a crosta edibile, quando li degusti, **prima inizia dalla pasta** e nel **finale lascia la crosta**. Solo così potrai comprendere l'importanza della crosta.

L'AFFINATORE
RACCOMANDA

STAGIONATI E RISERVE

In questo gruppo di formaggi trovate numerosi stagionati e riserve che rappresentano l'eccellenza della nostra produzione. Sono accomunati da una struttura della pasta che varia dalla consistenza semi-dura a quella più frequentemente dura e **vengono maturati nelle nostre grotte sotterranee** per acquisire quelle caratteristiche che li rendono unici. Presentano diverse lavorazioni e profili organolettici che spaziano dal sapido al piccante, mantenendo sempre l'equilibrio che distingue le nostre proposte, per soddisfare anche i palati più esigenti. Alcuni di essi vantano inoltre un **nome registrato e brevettato**.



**TERZA
AFFINATURA**



PECORINO CROSTA NERA
FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO



Pecorino a latte pastorizzato a pasta cruda, stagionato con maestria per oltre 90 giorni. Questo formaggio si distingue per il suo **gusto sapido e al contempo delicato** e dolce. Seguiamo il medesimo processo di produzione dei celebri formaggi Crosta Rossa e Crosta d'Oro, adattando tempi e tecniche di stagionatura per garantire un sapore unico.

Perfetto come aperitivo, ma ideale anche a fine pasto, abbinato con pere abate, o frutta secca.

00271: 1 forma | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00271S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00271Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



GIROTONDO
FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO



Perfetto **da abbinare a una raffinata bollicina italiana o a uno sofisticato champagne**, questo formaggio è pensato per sorprendere. La sua degustazione è un viaggio di sapori che diverte e delizia il palato. Provalo **servito con la Girolle** per un aperitivo speciale!

00180: 1 forma | 700g | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



L'AFFINATORE
RACCOMANDA

Qualsiasi formaggio, una volta aperto, può modificare il suo sapore a seconda di come e dove viene conservato. È quindi **IMPORTANTE**, oltre a conservarlo adeguatamente, consumarlo il prima possibile per preservarne le **caratteristiche originali** acquisite durante la stagionatura.

AFFINATI

BEST
SELLER

Stagionati in grotta e riserve



PECORINO CROSTA D'ORO® FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO IN GROTTA



Il nostro pecorino più iconico nasce da una stagionatura curata secondo le antiche tradizioni De' Magi, con marchio registrato e brevettato. Creato alla fine degli anni '80, è il frutto di una ricetta che si è evoluta e perfezionata nel tempo.

Realizzato con latte pastorizzato e lavorato a pasta cruda, prende forma nella caratteristica fucella "scodellata". Salato a mano, il formaggio viene trattato con cura nei primi sessanta giorni, con lavaggi settimanali e rivoltamenti su assi di legno, rispettando le nostre tradizioni. La maturazione prosegue nelle nostre grotte sotterranee, su assi di abete rosso. Durante il processo, viene trattato esclusivamente con olio di vinaccioli.

Dopo circa 120 giorni di affinamento, il pecorino assume la sua **distintiva colorazione dorata**. Il risultato è un formaggio dal gusto equilibrato, con delicate note dolci e un sapore deciso, arricchito da una leggera acidità che lo rende irresistibile al palato.

Ideale per ogni utilizzo, può essere mangiato sia "crudo" nei taglieri come antipasto, che a scaglie sopra carpacci di carne fresca.

Si abbina bene con vini rossi o bianchi ma abbastanza strutturati.

00273: 1 forma | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00273S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

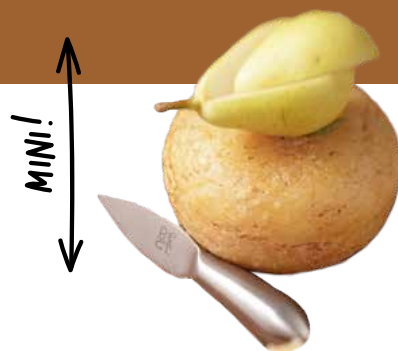
00273Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti

PECORINO CROSTA D'ORO MINI FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO A FORMA PICCOLA

Scopri la praticità del nostro rinomato pecorino "Crosta d'Oro" nella versione "mini", **disponibile tutto l'anno**. Questo formaggio eccezionale, conserva tutto il suo sapore in un formato compatto, perfetto per ogni occasione.

La sua dimensione ridotta lo rende estremamente versatile: ideale come regalo raffinato, preziosa aggiunta a un cesto alimentare o compagno perfetto per picnic.

00173: 1 forma | 500g | 5 forme per collo | Ord. Min. 1 collo





PECORINO PIPARELLO® FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO E AFFINATO VERTICALMENTE IN GROTTA

Il "PIPARELLO" è il risultato di una maestria artigianale che trasforma un formaggio di qualità in un prodotto di eccellenza, grazie a un processo di affinamento che avviene in ambienti unici. Protetto da **marchio registrato**, questo formaggio si distingue per un metodo di stagionatura esclusivo che ne esalta le caratteristiche organolettiche.

Viene stagionato per sei mesi nelle nostre grotte sotterranee, dove le condizioni di umidità e temperatura, creano l'ambiente ideale per lo sviluppo del suo profilo sensoriale.

La stagionatura in posizione verticale favorisce una perfetta ossigenazione della crosta, migliorandone anche la texture. Il remouage settimanale, contribuisce a ottenere un perfetto equilibrio organolettico.

Ideale per ogni momento del pasto, il "PIPARELLO" si presta sia come protagonista di un raffinato antipasto che come **conclusione elegante di un pasto**. Abbinato a un vino rosso strutturato, esprime pienamente la sua unicità.

00170: 1 forma | 2,7kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00170S: ½ forma SV | 1,35kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00170Q: ¼ forma SV | 675g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti

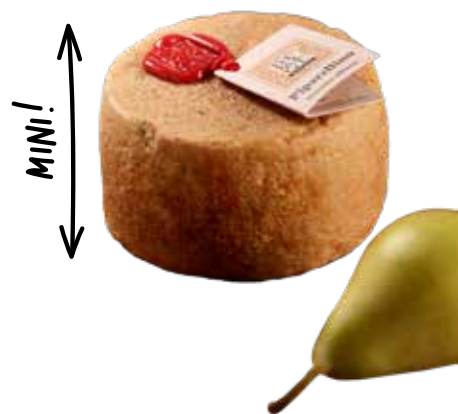
00170P: ⅓ forma | 335g | 16 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 8 ottavi

PECORINO PIPARELLINO FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO A FORMA PICCOLA

Il formato più piccolo del nostro "Piparello" è affettuosamente chiamato "formaggio da divertimento" perché trasforma ogni aperitivo in un'esperienza speciale.

Perfetto per ogni stagione, è anche un **regalo ideale** durante le festività, magari abbinato al nostro coltellino modello mini Pavia!

00261: 1 forma | 500g | 5 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



**"TAGLIA LA CROSTA
SUPERIORE, SCAVALO
E AGGIUNGI FRUTTA
SECCA!"**

IL MAESTRO CONSIGLIA



Questi formaggi sono perfetti per essere **gustati da soli**, accompagnati da un buon vino, ma anche da utilizzare come ingredienti di pregio in piatti raffinati. Da fare a scaglie nei carpacci, sulla pasta oppure per mantecare risotti, contribuiranno a far diventare ogni piatto speciale.



PECORINO CROCCOLO®

FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO E AFFINATO IN GROTTA



Affinato con cura sotto la guida esperta del nostro Maestro Affinatore, questo formaggio ha guadagnato **prestigiosi riconoscimenti** in competizioni nazionali e internazionali. Il suo nome trae ispirazione dalla "croccola", come il frutto del cipresso, che porta con sé i profumi intensi e tipici della pianta, anche il Croccolo, porta con sé sentori tipici dell'animale.

La sua **crosta, dura e robusta** è il risultato di una stagionatura naturale che avviene su assi di legno nelle nostre grotte sotterranee, per circa **sei mesi**. Qui, a temperatura e umidità costanti, ogni forma evolve in maniera differente a seconda della stagione.

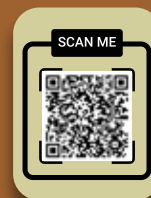
Al palato, offre un equilibrio perfetto: sapido ma non invadente, irresistibilmente **appetitoso e incredibilmente gradevole**.

00162: 1 forma | 4kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00162S: ½ forma SV | 2kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà


00162Q: ¼ forma SV | 1kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti

00162P: ⅓ forma SV | 500g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 8 ottavi



BEST
SELLER

PREMIATO



DOVE NASCONO LE "ALCHIMIE"

LE GROTTI: IL PROGETTO DI ANDREA

Il punto di forza di De' Magi, le grotte. Dove **prende forma gran parte dell'arte dell'affinamento**, o come Andrea ama definirla, dell'alchimia.

L'idea nasce dal sogno di affinare i formaggi in grotte naturali, preservando al contempo un elevato livello di salubrità ambientale e un rigoroso controllo della qualità. I formaggi, diversamente dal vino, sono direttamente esposti all'ambiente esterno, e anche il più piccolo cambiamento può influire sulla loro evoluzione.

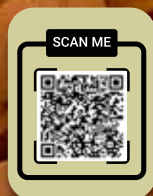
Come si trasforma un sogno in realtà? Progettandolo. Dalla scelta dei materiali, alla definizione del funzionamento dell'impianto per il controllo del microclima, Andrea si è messo al lavoro per creare quello che da sempre aveva desiderato. La sua idea era proprio quella di riproporre la struttura originaria di una grotta, quindi non potevano mancare volte a botte e pareti in pietra. Tutto prende forma nel 2011, ancora oggi le grotte ospitano la maturazione di alcuni dei formaggi più iconici.

Due sono le grotte che attualmente si trovano presso la sede di De' Magi. Scavate nel sottosuolo, dotate di un sistema tecnologico che consente di **controllare costantemente**, e anche da remoto, il **microclima interno**. È qui che prendono vita le idee di Andrea, creando varietà uniche di formaggi, capaci di sorprendere con profumi, consistenze e sapori inediti.

LA CURA PER I NOSTRI FORMAGGI

Il tempo scorre inesorabile, la chiave è **invecchiare con saggezza**, acquisendo sapore e complessità con gli anni. L'identità di ogni formaggio si crea durante tutto il suo percorso di crescita, seguito con premura da Andrea Magi, che proprio come un padre, osserva orgoglioso le sue creazioni che riescono a conquistare i palati più esigenti.

**DELL'ARTE DELL'AFFINAMENTO, O COME
ANDREA AMA DEFINIRLA,
DELL'ALCHIMIA!**



BEST
SELLER

CAPRONE "RISERVA" FORMAGGIO DI CAPRA STAGIONATO IN GROTTA



Il nostro formaggio di capra "Riserva" è un capolavoro pluripremiato che racchiude l'arte secolare della stagionatura tradizionale. Dopo un'iniziale maturazione di 60 giorni nelle stanze dedicate di prima affinatura, il formaggio viene trasferito nelle grotte per un affinamento che dura altri 10 mesi. Solo dopo un anno di cura attenta, raggiunge la sua perfezione.

Il suo **gusto ricco e complesso** si presta a molteplici abbinamenti gastronomici: accompagna con eleganza antipasti di affettati e verdure fresche, arricchisce un piatto di formaggi misti e **può essere grattugiato** su pasta o risotti per aggiungere profondità di sapore. **Si abbina perfettamente a vini strutturati**, ma è altrettanto apprezzato a fine pasto con un vino da dessert.

00301: 1 forma | 2,5kg | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00301S: ½ forma SV | 1,25kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

00301Q: ¼ forma SV | 625g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti

00301P: ⅙ forma SV | 315g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 8 ottavi



**LO
SAP
EVI
CHE...**

I nomi dei nostri formaggi riflettono la nostra fantasia e il nostro estro. Mai volgari, a volte maliziosi, ma sempre simpatici: **vogliamo suscitare un sorriso** e rendere i nostri prodotti facili da ricordare.

BEST
SELLER

PECORINO MASCALZONE "RISERVA"® FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO E AFFINATO IN GROTTA



Il "Mascalzone" è un formaggio che porta con sé l'impertinza del vernacolo toscano, caratterizzato da una **forma leggermente irregolare**, in quanto la cagliata viene **modellata e pressata a mano all'interno delle fascere**, con telo di lino.

Riserva, perchè affinato almeno 12 mesi nelle nostre grotte, il "Mascalzone" è girato con cura ogni settimana, per assicurare una maturazione ottimale. La crosta, viene trattata con olio e aceto per proteggerla e mantenerla idratata. Grazie a queste cure, il formaggio sviluppa un sapore piccante e una pasta che tende a sgranare.

Perfetto per la cacio e pepe e ovunque si voglia dare più sapore ad un piatto.

00256: 1 forma | 4,5kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00256S: ½ forma SV | 2,25kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

00256Q: ¼ forma SV | 1,12kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti

00256P: ⅙ forma | 550g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 8 ottavi





FOSSA FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO NELLE FOSSE ARENARIE

Il nostro "Fossa", nasce da una tradizione medioevale. **Affinato in fosse di tufo**, originariamente utilizzate per conservare il grano, il formaggio beneficia di un microclima unico che favorisce trasformazioni chimiche e microbiologiche. Dopo il periodo di affinamento, si presenta con una forma irregolare e un aroma intenso.

La pasta dura lo rende ideale per essere grattugiato e abbinato a vini strutturati.

00263: 1 forma SV | 1,1kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



FOSSA D'ORO



Questo formaggio nasce dalla nostra continua ricerca di perfezionamento e, abbiamo deciso di proporre un'edizione limitata annuale, pensata esclusivamente per i nostri clienti più esigenti.

Il **Crosta d'Oro**, dopo diversi mesi di stagionatura nelle nostre grotte, viene trasferito nelle fosse di Sogliano sul Rubicone per un ulteriore affinamento. Al ritorno nel nostro laboratorio, ogni forma è caratterizzata da un profumo intenso, una pasta dal cuore a volte gessato, caratteristiche uniche date da questa **duplice stagionatura**.

00259: 1 forma SV | 1,1kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



NEW!



MARONN RO' CARMIN FORMAGGIO DI LATTE OVINO E CAPRINO STAGIONATO IN GROTTA



Un formaggio creato dal nostro Maestro Affinatore come omaggio alla Campania e alla vivace Napoli.

Nel nostro assortimento è l'**unico blend di latte ovi-caprino**, fatto maturare per per 6-12 mesi nelle nostre grotte sotterranee. Si caratterizza per un **sapore piccante e deciso**, perfetto da gustare con pane, frutta secca o fresca.

00304: 1 forma | 5,2kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00304S: ½ forma SV | 2,6kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



PECORINO PIZZICHINO "RISERVA" FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO IN GROTTA "MAGNUM"

Con una lunga stagionatura che può superare l'anno, questo pecorino dal nome evocativo offre un sapore molto complesso. **Perfetto per piatti gourmet**, su taglieri con salumi o a scaglie come aperitivo, si abbina perfettamente a un vino rosso corposo.

00255: 1 forma | 7kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00255S: ½ forma SV | 3,5kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà





PECORINO CROCCOLONE JEROBOAM "RISERVA" FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN GROTTA DI GRANDI DIMENSIONI

Il Croccolone Riserva è il nostro "jéroboam" del mondo caseario, un formaggio di grossa mole che moltiplica per quattro la ricetta tradizionale del Croccolo. Questo **capolavoro artigianale** richiede una stagionatura di almeno un anno, per raggiungere la sua perfezione. Disponibile **solo nelle annate migliori**, e in **quantitativi limitati**, proprio come le riserve di vino pregiato, il Croccolone Riserva è un **prodotto raro e prezioso**.

00242: 1 forma | 12-16kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



PECORINO REHOBOAM "RISERVA" FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN GROTTA SOTTERRANEE IN FORMATO SPECIALE

Réhoboam prende ispirazione dal mondo del vino, rappresentando un'evoluzione del formaggio Crosta d'Oro, con un peso di circa **9-12 kg**. Questo pecorino, anche se dalla lavorazione analoga al Crosta d'Oro, si distingue per la sua **imponente** presenza, il tempo di maturazione ed il suo **gusto delicato** ed equilibrato, con una lieve nota piccante che aumenta con l'invecchiamento. Etichettato come RISERVA, viene affinato per 12 mesi in grotta e prodotto in **quantità limitatissima una volta all'anno**.

00274: 1 forma | 10-13kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma
00274S: ½ forma SV | 5-6kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



PECORINO MATUSALEM "RISERVA" FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO IN FORMA GIGANTE

Il "Matusalem" è il **pecorino più imponente** della nostra selezione, prodotto con **latte semigrasso** e disponibile in quantità estremamente limitate: solo poche decine di forme all'anno, ciascuna del **peso di circa 20-24 kg**. Dopo un affinamento di almeno 12 mesi nelle nostre grotte, sviluppa un gusto elegante e un equilibrio aromatico unico, rendendolo una vera **rarietà destinata a chi ha la lungimiranza di prenotarlo in anticipo**.

00280: 1 forma | 20-24kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma
00280S: ½ forma SV | 10-12kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà
00280Q: ¼ forma SV | 5-6kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 quarto



FUFFA DI BUFALA FORMAGGIO STAGIONATO DI LATTE DI BUFALA

Una **riserva di bufala** stagionata per oltre un anno, da degustare in occasioni speciali. Creato dal Maestro Affinatore Andrea Magi, per celebrare un evento importante, condiviso con gli amici di una vita. Fin dal primo morso, è **perfetto per le grandi occasioni**. La sua complessità aromatica affascina sia i palati più semplici che quelli più raffinati, regalando emozioni uniche a ogni degustazione. Lavorato magistralmente e maturato alla perfezione, "FUFFA" è un'esperienza gastronomica eccezionale. Anche se la crosta non è edibile, ogni assaggio sarà un viaggio di sapori, **adatto a tutti**, dai bambini agli anziani.

14215: 1 forma SV | 5kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma = 8 metà
14215S: ½ forma SV | 2,5kg | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



NEW!



CONSERVAZIONE PRODOTTI

Conservare correttamente i formaggi è fondamentale per preservarne le caratteristiche e prevenirne il deterioramento. Ogni tipologia di formaggio richiede cure specifiche, che vanno dalla gestione della temperatura fino all'attenzione per le forme aperte e i loro imballaggi.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Formaggi freschi

I formaggi freschi e particolarmente delicati, come burro, yogurt e mozzarella, devono essere conservati a una temperatura compresa tra +2°C e +4°C. Questo intervallo è essenziale anche per i formaggi non freschi ma a pasta molle e, in particolare, per quelli confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata.

Formaggi stagionati

I formaggi stagionati non confezionati sottovuoto, come Piparello, Croccolo e Mascalzone, possono essere conservati a temperature leggermente superiori, tra +4°C e +8°C, mantenendoli "nudi" e ben aerati.

GESTIONE DELLE FORME TAGLIATE

Una volta tagliato, il formaggio diventa più vulnerabile all'ossidazione e alla formazione di muffe. Per proteggere la parte esposta, è importante coprirlo con pellicola trasparente, minimizzando il contatto con l'aria.

ERBORINATI

I formaggi erborinati richiedono attenzioni particolari. La carta stagnola che li avvolge non è solo un imballaggio, ma un elemento essenziale per preservare l'umidità e le qualità organolettiche. Per questo, è consigliabile mantenerla fino al completo consumo della forma o, in caso di porzionamento, sostituirla con una nuova.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Prima di essere serviti, i formaggi devono essere portati a una temperatura intorno ai 16°C. Questo passaggio è cruciale per esaltarne sapori, aromi e consistenza, offrendo un'esperienza di degustazione ottimale.

LE ALCHEMIE

La linea delle Alchimie rappresenta l'apice della nostra arte di affinatori, il modo migliore per raccontare il nostro mestiere a chi assaggia i nostri formaggi. Durante la stagionatura, che avviene in grotta e all'interno di contenitori come barrique, orci di terracotta e conche di marmo, vengono aggiunti foglie, fiori e altri ingredienti. Questo metodo trasforma il formaggio sia strutturalmente sia organoletticamente, attraverso un processo osmotico che gli permette di assorbire le essenze e gli aromi degli ingredienti scelti.

È una trasformazione che amiamo definire "alchimia", poiché dimostra come creatività e competenza possano elevare un semplice formaggio in un'esperienza multisensoriale straordinaria.



ALCHIMIE

BEST
SELLER

PECORINO L'AFFIENATO FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN BARRIQUES CON FIENO

Il nostro pecorino Affienato matura in caratelli, piccole botti di rovere un tempo destinate alla conservazione di vini pregiati. All'interno di queste botti, il formaggio viene posto insieme al fieno, seguendo le precise indicazioni del Maestro Affinatore. Al termine del processo di affinamento, il pecorino acquisisce una struttura e un sapore distintivi, perfetti per una degustazione speciale. Prima del servizio, è **consigliato rimuovere il fieno residuo dalla crosta** per apprezzare al meglio le sue caratteristiche aromatiche.

00169: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma
00169S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà
00169Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



PECORINO CAMOMILLO® FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN BARRIQUES CON FIORI DI CAMOMILLA

Il *Crosta d'Oro* si trasforma in Camomillo, un formaggio esclusivo prodotto **una sola volta all'anno**. Dopo la fioritura spontanea della camomilla nei nostri prati, i fiori vengono raccolti e inseriti insieme al formaggio, in piccole **barriques di rovere**, dove il tempo e gli aromi naturali si fondono.

Ogni annata è unica e irripetibile, ed il risultato è sempre sorprendente: un formaggio dall'aroma floreale inconfondibile, con questi **sentori vegetali di camomilla** che si percepiscono particolarmente nella crosta e nel sottocrosta. Questo formaggio è generalmente disponibile tra i mesi di **luglio e agosto**. Poiché la disponibilità è limitata, si consiglia di **prenotarlo con anticipo per l'anno successivo**.

00174: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PECORINO FOGLIA NOCE FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI CON FOGLIE DI NOCI

Affinato con foglie di noce, selezionate nel periodo ideale, questo formaggio acquisisce un aroma avvolgente e inconfondibile, grazie al microclima che si crea all'interno dell'orcio in terracotta. La sua **texture granulosa e friabile**, accompagnata da un **sapore dolce e aromatico di frutta secca**, lo rende perfetto per un tagliere o come antipasto, abbinato a un vino strutturato.

Questo formaggio richiama la tradizione storica di conservare il formaggio negli "orci" con le foglie di noce, per proteggerlo e mantenerlo morbido durante i mesi più caldi. Solitamente disponibile tra settembre e dicembre.

00176: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma
00176S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà
00176Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti





PECORINO AVVINATO®
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN BARRIQUES
CON VINACCE DI UVA

Questo pecorino rappresenta un equilibrio tra tradizione e tecnica. Affinato sotto vinacce di uve selezionate come **Syrah, Sangiovese, Merlot, Sagrantino** e varietà destinate al Vin Santo come Malvasia e Occhio di Pernice, acquisisce ogni volta un profilo aromatico unico. Anche l'uso di fecce di **Vermentino, Trebbiano e Chardonnay** contribuiscono a una complessità distintiva, conferendo al formaggio note raffinate e strutturate. Ogni anno la vendemmia è influenzata dalle caratteristiche specifiche delle uve, e ogni cantina segue un metodo di pressatura differente. Allo stesso modo, il nostro formaggio, influenzato da molteplici e variabili fattori, si evolve in modi diversi, riflettendo una vera e propria biodiversità.

Il risultato è un pecorino dal sapore dolce ma con elevata acidità, un profumo vinoso e pasta sorprendentemente morbida.

00283: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00283S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00283Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



LO SAPEVI CHE...



Il nostro Maestro Affinatore è particolarmente **attento** alla selezione di **materie prime naturali**, scelte per le loro caratteristiche uniche e prive di pesticidi o sostanze chimiche, che **esaltano il sapore del formaggio** senza alterarne l'integrità.



PECORINO ULIVASTRO®
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI CON FOGLIE DI OLIVA

Ispirato dall'antica pratica di conservazione dell'olio extravergine d'oliva, questo formaggio unisce sapientemente storia e sapore. Matura in un antico "Orcio" di terracotta, **avvolto nelle foglie e ramoscelli dell'olivo**. Questa affinatura conferisce al formaggio un profumo unico, evocando le note distintive della pianta stessa. La crosta non è commestibile e, nel sotto-crosta, si possono rilevare sottili accenni di amaro, derivanti proprio dalle foglie d'olivo. Per questo motivo, l'Ulivastro è **maggiormente disponibile durante il periodo invernale**, mentre evitiamo le produzioni estive e autunnali, poiché in questi periodi le foglie tendono a sviluppare un sapore troppo amaro che influirebbe negativamente sul gusto del formaggio.

00168: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00168S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00168Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti





PECORINO L'AROMATICO®
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN CONCA DI MARMO
CON FOGLIE DI ALLORO, ROSMARINO, SALVIA E FINOCCHIETTO

BEST
SELLER



Nelle nostre conche di marmo bianco di Carrara, con foglie di salvia, rosmarino, alloro e finocchietto, prende vita un formaggio dalle complesse note aromatiche e gustative. Grazie alla particolare maturazione, ogni assaggio di crosta svela aromi intensi, mentre la pasta interna armonizza i sapori in modo equilibrato. Per apprezzarlo al meglio, consigliamo di **gustare prima la pasta e poi la crosta**, così da cogliere l'intensità aromatica in tutte le sue sfumature. "L'Aromatico" rappresenta un'eccellenza gastronomica, pensata per offrire un'esperienza sensoriale completa.

00175: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00175S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà

00175Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



PECORINO MERAVIGLIAIO®
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN BARRIQUES
CON FAVE DI CACAO

Il pecorino Crosta d'Oro affinato con **cacao** proveniente da coltivazioni controllate nella Repubblica Dominicana rappresenta un incontro di eccellenza. Il formaggio matura con **fave di cacao tostate** e **polvere di cacao** all'interno di barriques di rovere. L'amaro e l'aroma intenso del cacao si integrano armoniosamente con la crosta del formaggio, offrendo un'esperienza complessa e profonda. **La crosta può essere consumata insieme al formaggio** o rimossa a seconda delle preferenze. **Tra tutte le alchimie, il Meravigliano si distingue senza dubbio per la complessità aromatica, conferita dal cacao.**

00172: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma
00172S: ½ forma SV | 650g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 2 metà
00172Q: ¼ forma SV | 325g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 forma = 4 quarti



PECORINO CANAPINO
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI DI TERRACOTTA
CON CANAPA

Affinato in orci di terracotta con **foglie di canapa sativa**, sviluppa un aroma erbaceo e una nota vegetale che ne arricchiscono il gusto. Prodotto in quantità limitate e disponibile solo **da agosto a settembre, ma non ogni anno**, il Canapino rappresenta una **rarità** da prenotare in anticipo per chi desidera un'esperienza di degustazione esclusiva.

00189: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PECORINO AFFICATO
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI CON FOGLIE DI FICO

Viene avvolto in **fresche foglie di fico** e affinato in giare di terracotta. Le foglie non impartiscono un sapore di fico, ma conferiscono una leggera nota amara, mentre la sua **texture friabile** e il **gusto dolce** con una lieve acidità creano un equilibrio unico. Il risultato è un sapore distintivo e avvolgente, che rende questo formaggio una rarità da non perdere. Disponibile solo tra settembre e novembre, in quantità limitate, dopo la raccolta delle foglie fresche di fico in agosto.

00182: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



IL MAESTRO CONSIGLIA



Questi formaggi sono perfetti per degustazioni **gourmet**, abbinamenti enogastronomici e piatti raffinati. La loro **complessità** li rende ideali sia come protagonisti di un tagliere che come parte di un "ORIZZONTALE DI PECORINI", cioè una selezione dello stesso formaggio affinato con ingredienti diversi, per esaltare le singole sfumature di sapore.



PECORINO VIRTUOSO

FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN BARRIQUES CON FIORI DI ELICRISO

Il suo nome evoca tutte le virtù del suo ingrediente speciale, il **fiore dell'Elicriso**, noto per le sue **proprietà benefiche**, tra le quali proprietà depurative e antiossidanti.

La scelta tra l'affinamento in barriques di legno o orci di terracotta ci ha permesso di creare **due varianti uniche**: una delicata e l'altra più intensa, entrambe eccezionali. Prodotto una sola volta all'anno in estate e **in quantità limitate**, è **disponibile tra settembre e ottobre**, quindi chi lo desidera dovrà **prenotarlo in anticipo**.

00285: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



NEW!

PECORINO PISELLONE

FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCIO DI TERRACOTTA CON FOGLIE DI AGLIONE

Questo formaggio nasce dall'unione del nostro pecorino Crosta d'Oro e dell'**Aglione della Valdichiana**. Affinato con foglie di Aglione in orci di terracotta nelle nostre grotte, sviluppa un sapore raffinato e una **delicata nota agliacea**. Disponibile **solo tra luglio e settembre**, è prodotto in quantità limitata.

Sul nome, rispondiamo con un sorriso: "Pisellone? No, PIS END LOVE!" perché l'amore non è mai un cattivo slogan.

00286: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



L'AFFINATORE
RACCOMANDA

I formaggi sottovuoto dovrebbero essere lasciati **ossigenare** prima di essere serviti, per far emergere pienamente i loro **profumi e sapori**.



PECORINO BUHAILO

FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO CON FINOCCHIO

Questo pecorino è affinato esternamente con **semi e fiori di finocchio**, i quali vengono inseriti anche all'interno del formaggio, attraverso la foratura delle forme. Il risultato di questo processo, esalta la pasta del pecorino, fornendogli una **fresca componente aromatica**.

Il sapore è avvolgente e persistente, grazie al finocchio che lo rende particolarmente appetibile. La crosta edibile, rappresenta la **parte migliore da gustare**. Perfetto per taglieri e antipasti, è ottimo anche grattugiato o utilizzato per mantecare un primo piatto.

00184: 1 forma SV | 3kg | 5 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00184S: ½ forma SV | 1,5kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà





PECORINO SCOIATTOLINO FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO CON PULA DI NOCCIOLE

Lo Scoiattolino è un formaggio di **dimensioni ridotte**, ma con un **profilo aromatico sorprendentemente ricco**. Affinato nella “pula” delle nocciole Tonda Gentile IGP del Piemonte, un ingrediente che offre un **gusto equilibrato e complesso**.

La crosta gioca un ruolo fondamentale nell'esperienza sensoriale, poiché ogni boccone svela un perfetto equilibrio di sapori, risultato di un affinamento meticoloso. Ideale per chi cerca un formaggio che unisca tradizione e innovazione, e che racconti la passione per la qualità e le eccellenze gastronomiche italiane.

00187: 1 forma SV | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



MALEDETTO TOSCANO “RISERVA LIMITATA”® FORMAGGIO DI LATTE OVINO CON LUNGO AFFINAMENTO IN GROTTA E AFFUMICATO CON FOGLIE DI TABACCO

Questo formaggio è una **riserva della riserva**, realizzato artigianalmente come una volta, con una stagionatura a più step, per una durata complessiva di **oltre 20 mesi**. Al termine del processo, viene leggermente affumicato con il **fumo di tabacco** Kentucky della Val di Chiana, lo stesso utilizzato per il celebre sigaro toscano.

Il risultato è un formaggio dal carattere **pungente**, grazie all'uso del **caglio di capretto**, ideale da **degustare con un sigaro toscano e abbinamenti di grappa, whisky o rum**.

La **crosta, seppur non edibile**, può essere annusata mentre si assapora il formaggio, offrendo una straordinaria **esperienza olfattiva** con le sue note affumicate uniche. Un formaggio ideale per momenti di meditazione e piacere gastronomico.

00243: 1 forma | 4,8kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00243S: ½ forma SV | 2,4kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



LO SAP EVI CHE...

Questo formaggio è estremamente **raro**, con una disponibilità di una sola forma all'anno per cliente. È riservato esclusivamente ai migliori clienti: chi acquista regolarmente i nostri prodotti, valorizza i nostri formaggi e il nostro brand. Solo chi dimostra di apprezzare davvero la qualità e l'**unicità** di questo prodotto potrà ottenerlo.



PECORINO MIRTILLINO FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI CON BUCCE DI MIRTILLI

Questo Pecorino è affinato con **bucce di mirtillo**, che trovano nuova vita nel nostro processo di maturazione. Il risultato è un formaggio con una **crosta dai toni blu-viola** e un sapore arricchito che cattura l'essenza del mirtillo stesso.

Le sue caratteristiche organolettiche evolvono in una **piacevole acidità** e una **nota fruttata** che si intensificano se si gusta anche la crosta. **Disponibile saltuariamente e in quantità limitate**, si consiglia di **prenotarlo** per garantirsi l'accesso a questa rarità quando disponibile.

00181: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma





PECORINO CORREGGIOLO®
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI
CON NOCCIOLI DI OLIVA

Prodotto **solo nel periodo della raccolta delle olive** e non tutti gli anni in quantità **limitatissime**. Questo pecorino straordinario nasce dall'idea innovativa di affinare il formaggio con i **noccioli interi di olive monocultivar Correggiolo**, provenienti da un'azienda del Chianti che produce olio denocciolando le olive.

Il risultato è sorprendente: una **crosta dal sentore legnoso** e un profumo inconfondibile. Da notare che, a causa del processo di affinamento che genera muffa, la crosta non è edibile.

00171: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PECORINO LAVANDINO
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI
CON FIORI DI LAVANDA

E' prodotto **una sola volta all'anno**, in estate, quando viene affinato con i fiori freschi di lavanda, raccolti in luoghi sempre diversi per garantire la massima qualità aromatica. Il suo nome, una fusione tra "lavanda" e "pecorino", evoca immediatamente il profumo fresco e floreale che lo caratterizza. Con **note balsamiche**, sentori di fieno e un retrogusto amaro, il Lavandino offre un'esperienza sensoriale inimitabile. Disponibile solo in **edizione limitata, da agosto a settembre**.

00185: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PECORINO CASTAGNINO
FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI
CON FOGLIE DI CASTAGNO

Le **foglie tanniche di castagno**, ricche di vitamine e sali minerali, vengono raccolte in estate per affinare il nostro pecorino in modo naturale.

La sua complessità aromatica, unita alle proprietà benefiche del fogliame, tra cui effetti astringenti e remineralizzanti, dona il Castagnino un sapore **dolce ma al tempo stesso leggermente salato** e una **buona persistenza**. Si consiglia di **prenotarlo entro luglio** per garantirsi una forma del prodotto, vista la sua disponibilità limitata. Disponibile da settembre a novembre.

00186: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



IL MAESTRO CONSIGLIA



Nel caso in cui un prodotto abbia perso il **sottovuoto**, è consigliabile aprirlo, rimuoverlo dalla confezione e, scegliere se riporlo nuovamente sottovuoto o conservarlo in modo adeguato per il consumo.



PECORINO "LO SPRON D'ORO" FORMAGGIO DI PECORA AFFINATO IN ORCI CON TIMO LIMONATO



Affinato in superficie con timo limonato, questo formaggio offre un **gusto complesso**, risultato di anni di sperimentazione e dedizione.



La produzione limitata e l'affinamento in barriques o orci nelle nostre grotte conferiscono al prodotto un sapore particolarmente equilibrato, ideale per essere gustato in purezza come antipasto, magari abbinato ad un vino di buona struttura. **A seconda delle annate, è disponibile in autunno.**

00177: 1 forma SV | 1,3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



NEW!



PECORINO PALLE DEL PASTORE EVARISTO ED ERNESTO FORMAGGIO DI PECORA A PALLA AFFINATO NELLA CERA D'API



Conosciuto come EVARISTO ed ERNESTO, è una proposta unica e originale, **ideale per regali speciali**. Questo pecorino viene trattato in crosta con cera d'api, che oltre a proteggerlo, gli conferisce un'eleganza distintiva. Disponibile esclusivamente prima delle festività e su prenotazione, è **venduto in coppia**. È possibile prenotarlo almeno due mesi prima delle festività, eventualmente disponibile in altri periodi, **con un lotto minimo di produzione di 10 colli**.

00178: 1 coppia | 1kg | 4 coppie per collo | Ord. Min. 1 collo



CACIO INFIASCATO NEL FIENO® FORMAGGIO MISTO AVVOLTO NEL FIENO A FORMA DI FIASCO



Il nostro "Infiascato" è un prodotto artigianale realizzato con **latte di pecora e vacca**. Dopo un delicato lavaggio della crosta, il formaggio viene **avvolto e conservato nel fieno**, che conferisce alla crosta una nota distintiva.



Disponibile nel periodo delle feste, ordinandolo un mese prima, infatti il formaggio necessita di un mese di affinamento per permettere agli aromi del fieno di trasferirsi nella crosta. Dopo l'acquisto, è consigliabile **lasciarlo respirare per alcune ore e rimuovere la crosta**, che potrebbe presentare un velo di muffa naturale dovuto al contatto con il fieno. Prenotabile al di fuori delle festività, con un **lotto minimo di produzione di 10 colli**.

00380: 1 forma | 700g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



ORCIOTTO MIX DI 8 PECORINI DELLE ALCHIMIE IN UN ORCIO DI TERRACOTTA



L'Orciotto è un contenitore di terracotta decorato con il nostro logo, pensato per **esporre e conservare i formaggi** con funzionalità e stile. Al suo interno, troverai una selezione di **8 formaggi affinati**, scelti con cura dalla nostra linea "Alchimie", disponibili al momento dell'ordine.

Questo prodotto rappresenta un'occasione per **scoprire la nostra gamma di pecorini affinati**, ognuno dei quali riflette l'eccellenza della tradizione De' Magi. Perfetto per ambienti eleganti e professionali, l'Orciotto è creato per chi desidera una **presentazione raffinata e funzionale dei formaggi**.

00398: 1 forma SV | 1,3g | 8 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



SPECIALI

La sezione degli Speciali nasce da un costante lavoro di ricerca e sperimentazione, con l'obiettivo di creare formaggi che sappiano sorprendere e lasciare un'impronta indelebile. Ogni prodotto è il risultato dell'incontro tra tradizione e innovazione, pensato per chi cerca esperienze gustative uniche e fuori dall'ordinario.

Gli ingredienti selezionati per l'affinatura – dalle foglie di verdure alle erbe aromatiche, dai liquori alle spezie pregiate – si integrano perfettamente con il formaggio, dando vita a un prodotto davvero esclusivo.

In questa sezione, troverete formaggi che riflettono la creatività del Maestro Affinatore, pensati per offrire esperienze gastronomiche uniche e realizzati in piccole quantità, per chi desidera scoprire e assaporare l'innovazione nel mondo caseario.



SPECIALI



CACIO CANDIDUM
FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA

Affinato per 25-30 giorni in ambiente controllato, sviluppa una **superficie vellutata** grazie al *Penicillium candidum*, che gli conferisce un profumo di champignon fresco. Dal gusto delicato, presenta una **pasta morbida** di color avorio, consigliamo di assaporare prima la pasta e poi la crosta. **Disponibile occasionalmente, controlla sempre sulla nostra APP De' Magi.**

00383: 1 forma | 500g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



LE PEDINE
FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA

Ispirati ai **tomini piemontesi** a crosta fiorita, i nostri formaggi sono **più piccoli** ma unici grazie al **mix di latte vaccino e ovino**, che offre un gusto e un aroma distintivo. Ogni pezzo pesa circa **90 grammi** e sono **confezionati a coppia**, ideali per essere **cucinati o gustati crudi**.

11105: 1 coppia | 180g | 9 coppie per collo | Ord. Min. 1 collo



LA REGINA
FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA

Un formaggio di raffinato, caratterizzato da una **crosta leggermente fiorita dal profumo intenso**. Il suo sapore è complesso e delicato, la sua pasta è molle, per gustarlo al meglio, si consiglia di servirlo a temperatura ambiente, magari accompagnato da frutta secca.

Ottimo da utilizzare per gli aperitivi o gli antipasti, ma si può collocare egregiamente anche in un **buffet per la colazione**.

11101: 1 formina | 270g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



GLI SPEZIALI
FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA CON SPEZIE

Il nostro Maestro Affinatore ha creato una linea di formaggi aromatizzati con spezie come rosmarino, peperoncino, fiore di finocchio ed erba cipollina. Ogni varietà è bilanciata per esaltare il sapore del formaggio senza sovrastarlo. **Su richiesta, possiamo prepararli anche con curry, cannella, noce moscata e pepe nero. Ideali per un aperitivo diverso o per arricchire un antipasto.** Ogni collo di 8 pezzi è di un singolo gusto, non è possibile ordinarli misti.

00380: 1 forma | 270g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



MANGIARE O NON MANGIARE LA CROSTA?

La risposta è semplice: dipende dal tipo di crosta e dalle indicazioni riportate sull'etichetta. Ogni formaggio è unico e la crosta, in alcuni casi, può arricchire il profilo gustativo; in altri, comprometterlo.

REGOLA GENERALE

La crosta va consumata solo se il suo sapore migliora l'esperienza complessiva del formaggio. In caso contrario, è meglio rimuoverla. È inoltre importante considerare che, durante lo stoccaggio o la manipolazione, la crosta può essere soggetta a contaminazioni involontarie. Per questo, chi gestisce il prodotto deve essere preparato e attento.

Tipologie di croste e loro caratteristiche:

1. Crosta fiorita
Sempre edibile.

Per apprezzare al meglio il gusto, si consiglia di assaggiare prima la pasta del formaggio e poi la crosta, in modo da percepire come questa esalti i sapori complessivi.

2. Formaggi erborinati
Crosta non edibile.

Sebbene il sentore di funghi champignon sia una

caratteristica distintiva della muffa presente sulla crosta, questa parte non va consumata per evitare rischi di proliferazione batterica.

3. Formaggi stagionati

Crosta generalmente non edibile.

Durante l'affinamento, la crosta viene trattata con oli e aceto. Anche se non è pericolosa, il suo consumo è sconsigliato poiché altera negativamente il profilo organolettico del formaggio.

ATTENZIONE ALLA CONTAMINAZIONE

La vicinanza a prodotti diversi durante lo stoccaggio può alterare le caratteristiche della crosta, rendendola non sicura o inadatta al consumo. Una gestione accurata è quindi indispensabile per garantire la qualità del formaggio.

Una scelta di gusto e rispetto

Mangiare la crosta di un formaggio (quando edibile) non è solo una questione di palato, ma anche di rispetto per il prodotto, la sua unicità e il lavoro che lo ha reso possibile.



I CACIORTAGGI

FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA

La linea dei “Caciortaggi” propone una selezione esclusiva di piccoli formaggi, ciascuno avvolto in foglie di verdure fresche, che arricchiscono e personalizzano il gusto di ogni prodotto. Realizzati con un mix di latte di vacca, pecora e capra, questi formaggi da circa 300 gr. si caratterizzano per una maturazione breve e un’ottima cremosità, che risulta dal contatto con le foglie durante il processo di affinamento.

Incavolato è avvolto in foglie di cavolo nero; **Inporrito** è avvolto in foglie di porro; **Imprezzemolato** è avvolto in foglie di prezzemolo fresco; **Inradicchiato** con foglie di radicchio; **Insalviato**, avvolto in foglie di salvia; **Inverzato**, avvolto in foglie di cavolo verza; ed infine **Invirrito**, trattato con peperoncino piccante macinato e a pezzi. Si prestano a diverse modalità di degustazione: possono essere gustati al cucchiaino per apprezzarne la cremosità, serviti a piccoli pezzi in un aperitivo raffinato accompagnato da champagne, oppure utilizzati in taglieri di formaggi o per arricchire risotti.

Tutti questi formaggi richiedono una prenotazione almeno 15 giorni prima della spedizione per garantirne la freschezza e la qualità.



LO SAPEVI CHE... Andrea ha una preferenza per l’**Inporrito** e l’**Insalviato**, poiché ciascun ingrediente distintivo conferisce al formaggio una nota particolarmente caratterizzante.

L’INPORRITO

AFFINATO IN FOGLIE DI PORRO

11132: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

L'AFFINATORE
RACCOMANDA

Questi formaggi, avvolti in foglie di ortaggi, mantengono intatto il loro gusto anche se le foglie esterne tendono a ossidarsi rapidamente. La maturazione interna prosegue, rendendo il formaggio comunque perfetto per il consumo.



L'INCAVOLATO
AFFINATO IN FOGLIE DI CAVOLO

11131: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo
| Ord. Min. 1 collo



L'INPREZZEMOLATO
AFFINATO IN FOGLIE DI PREZZEMOLO

11136: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo |
Ord. Min. 1 collo



L'INSALVIATO
AFFINATO IN FOGLIE DI SALVIA

11135: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo
| Ord. Min. 1 collo



L'INVERZATO
AFFINATO IN FOGLIE DI CAVOLO
VERZA

11133: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo
| Ord. Min. 1 collo



L'INVIRRITO
AFFINATO NEL PEPERONCINO
PICCANTE

11137: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo |
Ord. Min. 1 collo



L'INRADICCHIATO
AFFINATO IN FOGLIE DI RADICCHIO
ROSSO

11134: 1 pezzo | 300g | 6 pezzi per collo
| Ord. Min. 1 collo

Non ordinare i Caciortaggi con ortaggi fuori stagione, poiché non sarebbero disponibili per l'affinamento in quei periodi dell'anno.

L'AFFINATORE
RACCOMANDA



LAVATELLA

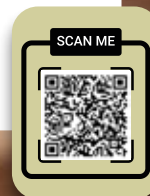
FORMAGGIO DI VACCA A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA

BEST
SELLER



Un formaggio dalle dimensioni contenute che lo rendono facile da consumare velocemente (un diametro di 10 cm e un'altezza di 4-5 cm), prodotto con latte vaccino. La sua caratteristica crosta lavata, ottenuta grazie a ripetuti trattamenti con acqua e sale, le conferisce un colore rossiccio-rosato e un gusto inconfondibile. Dalla pasta morbida e tenera, la Lavatella è una deliziosa **alternativa al Taleggio**, perfetta sia per il piatto dei formaggi che come ingrediente in cucina, grazie alla sua **ottima capacità di fondere**. Interessante anche da inserire nel buffet della colazione.

10016: 1 forma | 700g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



FORMAJO DEL POLENTONE

FORMAGGIO DI LATTE VACCINO A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA



Un formaggio tipico del nord Italia, realizzato con latte vaccino. La sua crosta lavata con acqua e sale, di un invitante color rossiccio-rosato, lo rende **perfetto per accompagnare la polenta**. Ma non limitarti a gustarlo solo d'inverno: è delizioso anche nelle insalate estive, nei risotti, per delle fondute o su un tagliere di formaggi. All'interno, la pasta è molle, di un giallo paglierino, con occhiature sparse. La crosta liscia e leggermente appiccicosa, è pervasa da muffe naturali che ne esaltano l'autenticità. Il Formajo del Polentone offre un sapore dolce, con una sapidità medio-elevata, una leggera acidità e un basso amaro. Un'**ottima alternativa al taleggio**, con una **pasta altrettanto cremosa ma dal gusto leggermente più intenso**.

10015: 1 forma | 4,5kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



AVARIZIA FORMAGGIO A CROSTA LAVATA DI VACCA E BUFALA

Dalla famiglia dei "7 vizi capitali": il formaggio dell'Avarizia. Questo formaggio è prodotto con un mix di latte vaccino e bufalino, si distingue per la sua **crosta lavata a basso contenuto di sale**, che gli conferisce una sapidità equilibrata e una texture irresistibile. Con una pasta molle e cruda, questo formaggio è un'alternativa raffinata al Taleggio DOP, offrendo una **cremosità intensa e un profilo aromatico ricco, grazie al contributo del latte bufalino**. La crosta, è umida, è caratterizzata da una colorazione rossiccia e pervasa da muffe naturali che aggiungono un tocco di carattere. Ottimo nei taglieri, ma anche per utilizzare in cucina, ottimo **ingrediente per le pizze**.

14201: 1 forma | 2,2kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



L'INVIDIA DI BUFALA FORMAGGIO DI BUFALA A CROSTA FIORITA AFFINATO CON LIQUORE E DRAGONFRUIT

Il Maestro Affinatore ha creato questo formaggio da aggiungere nella linea "I 7 Vizi Capitali". Un'esperienza unica, grazie al suo colore fucsia intenso, che si trasforma in delicate sfumature di rosa con il tempo. Realizzato con una nostra ricetta, questa **robiola di bufala a crosta fiorita**, viene sottoposta a tre processi di maturazione. Prima, l'umidità in eccesso viene eliminata; poi, la crosta viene trattata con un liquore di latte di bufala e bucce di limoni infuse in alcool. Infine, la magia del dragonfruit in polvere completa l'opera. Il risultato è un formaggio dal sapore ineguagliabile, dove il gusto intenso e gli aromi equilibrati si fondono in un'armonia perfetta. Prodotto in modo **occasionale**, ma quando è disponibile non perdetelo.

14208: 1 formina | 220g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



Cerchi un'idea originale per il tuo locale? Aggiungi al tuo tagliere la selezione dei **7 peccati capitali De' Magi**: un'opzione unica che catturerà l'attenzione dei tuoi clienti!



IRA DI BUFALA FORMAGGIO DI BUFALA AFFINATO CON PEPERONCINO

Dai nostri 7 Vizi Capitali, questo formaggio prodotto con latte di bufala, viene stagionato e affinato con **olio di mandorle e peperoncino di Cayenna**. Questo formaggio rappresenta le qualità del latte bufalino: una delicata acidità unita alla dolcezza e sapidità che ne caratterizzano il gusto. **Mangiare anche la crosta** ne cambia radicalmente le caratteristiche organolettiche, esaltando la piccantezza del peperoncino, ma attenzione, consigliata solo ai veri **amanti del piccante**.

L'Ira di bufala, farà sicuramente la differenza nel tuo tagliere dei formaggi.

14209: 1 forma SV | 2,8kg | 5 forme per collo | Ord. Min. 1 forma





IL DADO
FORMAGGIO DI VACCA A PASTA CRUDA E CROSTA LAVATA



Viene prodotto in questo formato, con **una nostra ricetta**, ma con la tecnica di produzione simile al Salva Cremasco. Realizzato con latte vaccino, presenta una pasta compatta, semidura e friabile, dal colore bianco avorio da fresco e paglierino da stagionato, con sapori che variano proprio in base alla sua stagionatura: più fresco offre una nota acidula e lattica, mentre con la maturazione acquisisce una deliziosa sapidità. Perfetto **da abbinare a verdure fresche, grigliate, sott'olio o sott'aceto**, è una delizia per antipasti, secondi e plateau.

10030: 1 forma | 1,5kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



POKER D'ASSI
FORMAGGIO DI VACCA A CROSTA FIORITA "A DOPPIA PANNA"



Questo formaggio colpisce e incuriosisce al primo sguardo grazie alla sua **crosta decorata con le figure delle carte da gioco**: picche e fiori impreziositi dal carbone vegetale, quadri e cuori colorati dalla paprika dolce. Prodotto con latte vaccino e **panna**, è estremamente cremoso a temperatura ambiente, mentre, se leggermente scaldato, è perfetto **da gustare con un cucchiaino**. Delizioso crudo, ottimo se scaldato, fantastico utilizzato come ingrediente per la preparazione dei piatti in particolare provateci a fare dei ripieni per la pasta fresca.

11143: 1 formina | 200g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

L'AFFINATORE
RACCOMANDA

I nostri formaggi sono il frutto di una lavorazione artigianale, non industriale, perciò presentano **variazioni naturali** da una produzione all'altra. Formaggi come il Poker d'Assi o il Cavallo Nero possono avere una pasta ora più morbida e cremosa, ora più compatta e densa, influenzata da diversi fattori naturali. Questo non è un difetto, ma parte della loro **autenticità**. E, sebbene una consistenza supercremosa possa rendere il taglio più impegnativo, molti intenditori la preferiscono proprio per la sua ricchezza sensoriale.



LA SCACCHIERA
FORMAGGIO A DUE LATTI A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA



Questo formaggio di vacca e pecora inventato dal nostro Maestro Affinatore, dal design unico e accattivante che **attira subito l'attenzione**. La sua crosta, colorata a scacchi, con annatto e carbone vegetale, **leggermente fiorita è edibile**. Al palato, offre una combinazione irresistibile di semplicità e delicatezza, dato che **piace a tutti**. La sua pasta molle diventa sempre più cremosa a temperatura ambiente: toglietelo dal frigorifero **un po' prima di servirlo** per farlo assaporare al meglio.

11124: 1 formina | 280g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



LA DAMA ROSSA FORMAGGIO A DUE LATTI A PASTA MOLLE E Crosta Fiorita



Simile a una dama di scacchi è ideale per arricchire il tuo carrello dei formaggi o il banco gastronomia, questo piccolo gioiello è pensato per incuriosire e deliziare. Prodotto con la stessa tecnica ed ingredienti della più piccola "Scacchiera", la sua pasta tenera e molle si lascia andare per un'esperienza di gusto perfetta, se viene servita a temperatura ambiente, sprigionerà tutti i suoi aromi. Con una **crosta tutta da gustare, aranciata e nera**, poiché colorata con annatto e carbone vegetale, appena fiorita.

11109: 1 forma | 1,3kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



BEST
SELLER

IL MAESTRO CONSIGLIA



Proponi una degustazione originale con la collezione Scacchi De' Magi, che include formaggi come la Dama Rossa e la Dama Bianca, il Re, La Regina, L'Alfiere, La Torre, il Cavallo, Le pedine, La Scacchiera...per un'esperienza gustativa diversa e deliziosa.

Giotto al tartufo - pag. 64

GESTIONE E CURA

Dedichiamo la stessa attenzione dell'affinamento al confezionamento del prodotto. Una **corretta conservazione e servizio** valorizza il processo di lavorazione, la tradizione e la passione che rendono ogni formaggio unico, rispettandone le caratteristiche distintive.



NEW!

BIBIKIU IN COCCIO
FORMAGGIO DI VACCA DOPPIA PANNA AFFINATO
CON PAPIKA AFFUMICATA

Un piccolo capolavoro che unisce la cremosità del formaggio a una **nota affumicata della paprika ungherese**. Realizzato con latte di vacca e arricchito con panna, questo formaggio da **80 grammi** presenta una pasta molle e una crosta leggermente fiorita, dal gusto dolce e delicato, esaltato dalla spezia affumicata che lo rende **perfetto per essere gustato caldo**. Ideale per preparazioni al forno, sia nel microonde che nel forno tradizionale, si sposa meravigliosamente con la frutta secca, soprattutto le noci. Confezionato in un piccolo **coccio di terracotta**, pensato proprio per essere utilizzato subito nel forno.



11169: 1 terracotta | 90g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





NEW!

GO DO

FORMAGGIO A TRE LATTI AFFINATO CON NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO

Dedicato agli Stati Uniti, **Go Do** è un formaggio a tre latti affinato con noci Pecan e sciroppo d'acero, due ingredienti iconici del territorio americano. Si contraddistingue per il **sapore equilibrato, dolce e leggermente salato**, e una pasta delicatamente adesiva arricchita dalla croccantezza di granelle e noci Pecan intere. Le sue dimensioni ridotte lo rendono pratico e versatile, perfetto per chi cerca un formaggio che sappia sorprendere e deliziare.

11172: 1 formina | 200g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

IL MAESTRO CONSIGLIA



Se un formaggio non è disponibile al momento dell'ordine, **prenotalo subito!**

Ti informeremo quando sarà di nuovo disponibile, così lo avrai appena possibile.



BEST
SELLER

TUBERINO FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA CON TARTUFO

Lo abbiamo chiamato Tuberino, perché un prodotto così pregiato, il **tartufo**, è stato unito con un altro alimento altrettanto prezioso... il pecorino. La tecnica di lavorazione unica e diversa da altri sistemi di aromatizzazione, è il segreto che contribuisce a rendere così diverso questo formaggio rispetto a tutti gli altri formaggi aromatizzati in commercio. Assaggiatelo, e ve ne renderete conto.

Su richiesta è possibile averlo anche nel formato più piccolo da 400 grammi.

00372: 1 forma SV | 800g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00372M: 1 forma piccola SV | 400g | 8 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

BEST
SELLER

PICCANTINO FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA CON PEPERONCINO PICCANTE

Realizzato esclusivamente con latte di pecora proveniente da allevamenti italiani, questo formaggio è sapientemente miscelato con **frammenti di peperoncino**, noto per i suoi benefici per la salute. La nostra speciale tecnica di lavorazione è il segreto che rende questo formaggio particolarmente equilibrato.

Su richiesta, è disponibile anche nel formato più piccolo da 400 grammi.

00373: 1 forma SV | 800g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00373M: 1 forma piccola SV | 400g | 8 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



NOCERINO FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA CON NOCI

Ogni boccone racchiude la **croccantezza delle noci** e la **morbidezza del formaggio**, regalando un'esperienza gustativa unica e avvolgente. La speciale tecnica di lavorazione prevede l'inserimento manuale di pezzi di noci all'interno della cagliata, creando un connubio perfetto, ideale da gustare con un vino rosso corposo e di buona struttura.

00374: 1 forma SV | 800g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PEPERINO FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA CON PEPE NERO IN GRANI

Questo pecorino artigianale, al momento dell'assaggio, offre un aroma delicato di pepe nero quando i grani restano intatti e una **vivace esplosione di sapore** se masticati. Perfetto per chi cerca un'esperienza di gusto raffinata e sorprendente.

00375: 1 forma SV | 800g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma





PISTACCHINO FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA CON PISTACCHI



Questo pecorino artigianale, al momento dell'assaggio, offre un aroma delicato di latte che diventa più appetitoso e croccante quando vengono masticati i **pezzi di pistacchio**. Perfetto per gli amanti di questo prezioso ingrediente e per chi cerca un'esperienza di **gusto elegante** e sorprendente.

00376: 1 forma SV | 800g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



PISTILLINO FORMAGGIO DI LATTE DI PECORA ALLO ZAFFERANO



Questo pecorino, il cui colore dorato e aroma raffinato derivano dalla **preziosa infusione del pregiato zafferano**. Perfetto per chi cerca qualità e un'estetica straordinaria, questo formaggio è un'ottima scelta per arricchire i tuoi piatti con un tocco di eleganza cromatica.

00377: 1 forma SV | 800g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



CONSUMO & FRAGRANZA

Spesso capita che un formaggio venga aperto e lasciato in frigorifero per giorni prima di essere consumato, con la convinzione che la sua fragranza rimanga inalterata. Ma pensiamoci: chi berrebbe volentieri una bottiglia di vino aperta da due settimane? Allo stesso modo, il formaggio richiede attenzione e rispetto per conservare le sue qualità.

Anche se il prodotto resta commestibile, il suo profilo organolettico cambia: l'ossigenazione e una conservazione inadeguata possono comprometterne aromi, sapori e fragranza. Proprio come il pane perde croccantezza e profumo il giorno dopo, anche il formaggio, se non trattato con cura, perde parte delle sue caratteristiche originarie.

LA SHELF LIFE: QUALITÀ E RISPETTO DEL PRODOTTO

La nostra politica sulla shelf life non si limita a indicare quanto tempo un formaggio rimane edibile, ma identifica il momento di maturazione ottimale per offrire un'esperienza di degustazione ideale. Tuttavia, la capacità di un formaggio di mantenere i suoi aromi varia a seconda della tipologia. Per preservare al meglio la qualità, puntiamo su due strategie:

1. Rotazione veloce

Garantire una rapida rotazione del prodotto per mantenerne la freschezza.

2. Uso di formaggi già porzionati

Soluzioni ideali per chi ha ritmi di vendita più lenti, consentendo di conservare intatte fragranze e aromi.



IL RE FORMAGGIO A TRE LATTI A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA

Una reinterpretazione italiana del più celebre camembert francese. Realizzato con un blend esclusivo di tre latti - vacca, pecora e capra - questo formaggio incarna un'autentica fusione di tradizioni casearie. Da giovane è acerbo come un principe, questo formaggio presenta una struttura sostenuta che si trasforma nel tempo, sviluppando una consistenza vellutata e setosa, divenendo aristocratico come un Re. Con la sua caratteristica crosta sottile, appena fiorita e un interno morbido e cremoso, "Il Re" si presta perfettamente a essere servito su un plateau di formaggi o utilizzato in cucina per esaltare piatti come **risotti** e anche per colazione.

11121: 1 formina | 270g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



LA TORRE FORMAGGIO A TRE LATTI A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA

Creato con una maestria casearia senza pari, si uniscono armoniosamente tre tipi di latte - vacca, pecora e capra - in una esplosione di gusto. La Torre sviluppa una **crosta fiorita e rugosa** che a volte quasi si stacca dalla pasta. Il risultato è un formaggio affinato dal sapore rotondo e delicato, impreziosito da un **sotto crosta cremificato** che invita al piacere gustativo. Provalo in un risotto o per la farcia della pasta ripiena.

11103: 1 formina | 230g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



IL CAVALLO NERO FORMAGGIO A TRE LATTI A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA CON CARBONE VEGETALE

Un vero "cavallo di razza" nel mondo dei formaggi. La sua crosta intrigante, trattata con carbone vegetale, si presenta delicatamente fiorita, riflettendo l'eleganza di un mix di latte di vacca, capra e pecora. Il **gusto deciso e avvolgente**, arricchito da una varietà di aromi, rivela una pasta che evolve con il tempo, raggiungendo la perfezione quando è maturo. La sua lavorazione artigianale fa sì che la pasta non è sempre uguale, a volte è molle e morbida fino a diventare **cremosa e quasi liquida**, ed è così invitante, che si usa dire... "scappa via" dal piatto. Inizialmente **audace e ricco di carattere**, si ammorbidisce con il tempo, rivelando un profilo gustativo che si adatta splendidamente sia alle preparazioni crude che a quelle cucinate, dall'aperitivo all'antipasto, fino a piatti principali e fondute per secondi.

11119: 1 formina | 180g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





IL CASTELLO FORMAGGIO A TRE LATTI A PASTA MOLLE E Crosta Fiorita



Prodotto su nostra ricetta, con latte di vacca, pecora e capra, questo formaggio presenta una crosta leggermente fiorita e un **gusto delicato che conquista ogni palato**. La combinazione dei tre latti garantisce un equilibrio perfetto, tra il dolce e il salato, permettendo agli aromi sottili del latte caprino di emergere senza mai dominare. Il Castello, si distingue anche per la sua occhiatura omogenea e una pasta morbida che si trasforma in una cremosità irresistibile con il passare del tempo.

11107: 1 forma | 1,3kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



L'ALFIERE FORMAGGIO DI CAPRA AFFINATO A PASTA MOLLE E Crosta Fiorita



Grande **Best Seller**, pluripremiato, appartenente alla linea degli "Scacchi", questo formaggio si distingue come uno dei nostri fiori all'occhiello, grazie alla nostra meticolosa affinatura e cura, durante la sua maturazione. La sua **crosta edibile**, di colore avorio leggermente fiorita e rugosa, è una sua caratteristica distintiva, insieme al cuore della pasta più compatto e bianco. Il suo sapore equilibrato lo rende **irresistibile** anche per chi non apprezza solitamente i formaggi di capra. Con il passare del tempo, la **maturazione aumenta le soddisfazioni gustative**, anche se diventa un po' più difficile da tagliare a causa della cremificazione sotto la crosta, che tende a farla staccare. Non può mancare in un tagliere di formaggi, così come superlativo ingrediente per la preparazioni di piatti ricercati.

11102: 1 formina | 250g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



LA DAMA BIANCA FORMAGGIO DI CAPRA A Crosta Fiorita CON CARBONE VEGETALE



Questo formaggio è una ricetta del nostro Maestro Affinatore: una prelibatezza di latte di capra dal gusto delicato, capace di conquistare i palati che poco sopportano il latte caprino. Oltre alla sua squisita composizione organolettica, è stato curato anche il suo aspetto estetico, con degli scacchi neri di carbone vegetale. Con una pasta morbida e una crosta leggermente fiorita, questo formaggio rivela tutto il suo carattere se lasciato **riposare fuori dal frigorifero per almeno un'ora** prima di essere gustato, permettendo così agli aromi e ai sapori di esprimersi pienamente.

11130: 1 forma | 1,2kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma





IL BECCO A LATTE CRUDO
FORMAGGIO DI CAPRA A LATTE CRUDO AFFINATO
A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA

Con la sua **pasta bianchissima, morbida, sorprendentemente compatta**, e la caratteristica crosta fiorita e rugosa che rivela il suo processo di affinamento, questo formaggio è una delizia per i sensi. Sotto la crosta, "Il Becco" si trasforma: dalla morbidezza alla cremosità, un vero e proprio viaggio gustativo. La crosta elegante e delicata, appena accennata. Chiamato così in onore dell'ariete, il maschio della capra, "Il Becco" riflette il **carattere deciso e intenso del latte caprino crudo**. Con il tempo, sviluppa un **sapore selvaggio che evolve continuamente**.



11151: 1 formina | 160g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



**LO
SAP
EVI
CHE...**

La consistenza del formaggio cremoso, molle o compatto può dipendere dalla tecnica di produzione, dalla maturazione... ma anche **dalla tua conservazione**. Perché se lo tieni anche per poche ore ad una temperatura diversa da quella indicata in etichetta, il processo di cremificazione accelererà, cambiandolo in modo irreversibile.



IL CAPRINERO A LATTE CRUDO
FORMAGGIO DI CAPRA A LATTE CRUDO AFFINATO
CON CARBONE VEGETALE A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA

Realizzato con **latte crudo e pasta cruda**, la sua consistenza bianca e compatta evolve continuamente, sfiorando la cremosità sotto la superficie. Il suo profilo gustativo è una sinfonia equilibrata di **dolcezza, leggera acidità e un tocco di sapidità**, arricchito da un bouquet aromatico inconfondibile con **sensazioni potenti ircine**. Per gli amanti del formaggio di capra, che cercano qualcosa di veramente speciale.



11152: 1 formina | 160g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



**LA BRIGIA****FORMAGGIO DI CAPRA A PASTA MOLLE E CROSTA FIORITA
AFFINATO NELLE FOGLIE DI CASTAGNO**

Il nome di questo formaggio, nel dialetto della Val di Chiana in provincia di Arezzo, **significa castagna**, poiché viene affinato con maestria, avvolgendolo manualmente, forma per forma, con **foglie fresche di castagno**. Questo piccolo formaggio da 80 grammi ha una pasta molle e una crosta delicatamente fiorita. Le foglie di castagno, non solo esaltano il suo aspetto estetico, rendendolo una vera opera d'arte, ma conferiscono anche un **bouquet aromatico vegetale che si intensifica con il tempo**. Gradualmente, la sua pasta diventa più cremosa, arricchita da un leggero sentore di amaro che si sviluppa lentamente.

11142: 1 pezzo | 90g | 9 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

**IL CANNONE****FORMAGGIO DI CAPRA A CROSTA FIORITA**

Il Cannone è un pregiato formaggio dalla caratteristica **forma cilindrica allungata**. Realizzato con coagulante vegetale, è perfetto anche per chi segue un'alimentazione vegetariana. Dal **gusto intenso e deciso**, è ideale per gli appassionati di formaggi caprini dal carattere forte. Per assaporarne appieno le qualità, consigliamo di consumare anche la crosta e di lasciarlo fuori dal frigorifero per qualche minuto prima di gustarlo. Da forza e carattere in un tagliere di formaggi.

03328: 1 formina | 170g | 8 forme per collo | Ord. Min. 1 collo

**I GIOIELLI DI CAPRA****FORMAGGI DI CAPRA AFFINATI CON VARI OLI ESSENZIALI**

Dalla forma cilindrica quasi sferica, affinati con oli essenziali di piante e fiori. Ogni cassetta contiene **24 mini formaggi da circa 60 gr**, in sei affascinanti aromatizzazioni: camomilla (ambra), lavanda (ametista), rosmarino (giada), arancia dolce (opale di fuoco), salvia (smeraldo) e timo (tsavorite). Sono disponibili in modo occasionale, oppure **realizzati su prenotazione, questi capolavori richiedono un'attesa di circa 30 giorni**. La crosta, edibile, arricchisce l'esperienza sensoriale, mentre il formaggio, tagliato in piccoli pezzi e lasciato sciogliere in bocca, regala un'esplosione di sapori intensi e raffinati.

03326: vassoio | 60g | 24 pezzi per vassoio | Ord. Min. 1 vassoio

**AT
TEN
ZIONE!**

Questi formaggi hanno una **crosta fiorita** come caratteristica di base, quindi è del tutto naturale che, dopo alcuni giorni, si formi una **muffa bianca**.



PROTOCOLLO DI RICEZIONE MERCE

Un processo accurato di ricezione della merce è essenziale per prevenire problemi e rilevare tempestivamente eventuali discrepanze rispetto all'ordine. Un passaggio cruciale per tutelarsi è l'inserimento della riserva di controllo sul Documento di Trasporto (DDT).

COS'È LA RISERVA DI CONTROLLO?

La riserva di controllo, controfirmata dal corriere sul DDT, è una dichiarazione indispensabile per presentare reclami in caso di merce danneggiata o mancante. Inserendo questa nota, è possibile segnalare eventuali problematiche a qualita@basealimentare.it, allegando:

Una descrizione dettagliata del danno o della difformità riscontrata.

Fotografie chiare ed esplicative.

Questo strumento documenta che i danni sono avvenuti prima della consegna e garantisce una possibilità concreta di rivalsa.

TEMPESTIVITÀ DELLA CONTESTAZIONE

È fondamentale inviare la contestazione entro 48 ore dalla ricezione della merce. Oltre questo termine, potrebbe risultare difficile attribuire le responsabilità al trasporto, e il danno potrebbe essere imputato a una gestione impropria dello stoccaggio.





SICUREZZA E ATTENZIONE

VERIFICHE NECESSARIE ALLA RICEZIONE

Per garantire una corretta gestione della merce, è indispensabile seguire questi passaggi:

1. Controllo dello stato dei cartoni
Verificare che i cartoni siano integri, privi di ammaccature, abbozzature o perdite di liquidi.
2. Ispezione del contenuto
Assicurarsi che i prodotti all'interno siano integri e non abbiano subito danni durante il trasporto.
3. Inventario e verifica del DDT
Controllare che il numero dei colli riportato sul DDT corrisponda a quello effettivamente consegnato. In caso di discrepanze, segnalarlo

immediatamente al corriere.

4. Segnalazione immediata di difformità
Qualsiasi problema deve essere comunicato seguendo scrupolosamente le procedure per conservare il diritto di reclamo.

Nota Bene

La corretta esecuzione di queste verifiche è indispensabile per avvalersi del diritto di contestazione e per garantire una gestione professionale degli ordini. L'assenza di attenzione durante la fase di ricevimento o il mancato rispetto di queste semplici regole ci impediranno di accettare eventuali richieste di rimborso.





EL CABRON
FORMAGGIO DI CAPRA A CROSTA FIORITA AFFINATO
CON RUM E CARBONE VEGETALE

Presentiamo con orgoglio una creazione unica del nostro Maestro Affinatore: un formaggio che deve il suo nome alla distintiva **crosta nera** ottenuta dal trattamento con carbone vegetale e rum bianco. Dal **sapore intenso ma equilibrato**, la crosta evolve dal nero al grigio chiaro fino a ricoprirsi di una muffetta bianca. Nei primi giorni, la nota alcolica è marcata, per poi affievolirsi con il tempo, rivelando sfumature di sottobosco e fungo fresco. Un piccolo gioiello da 80 grammi, con pasta molle e crosta edibile, che sorprende ad ogni assaggio.

11144: coppia | 180g | 6 coppie per collo | Ord. Min. 1 collo



LO SPINELLO
FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA AFFINATO
CON LIQUORE UFFICINALE

Sempre dall'estro del Maestro Affinatore, nasce questo formaggio dal nome particolare e appartenente alla linea dei formaggi "Spiritosi". Di forma cilindrica, **crosta fiorita e aranciata**, poiché trattato in crosta con annatto, viene successivamente lavato in crosta con liquore officinale Toscano "Lo Spinello". Il suo **sapore stupefacente**, nasce dall'unione di latte di vacca e capra, che si sposano perfettamente con l'affinamento creato, sviluppando un equilibrio tra il dolce, il salato, l'acido e l'amaro. Per preservare la sua fragranza, si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente, scartandolo solo all'ultimo momento per mantenere intatte le sue note aromatiche.

11129: 1 formina | 110g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



VKA AFFINATO ALLA VODKA
FORMAGGIO A DUE LATTI A CROSTA FIORITA AFFINATO
CON VODKA TOSCANA

Elegante creazione per la nostra linea di formaggi "spiritosi". Questo delizioso formaggio dalla **forma ellissoidale**, prodotto con latte misto di pecora e vacca, viene trattato in crosta con la prestigiosa Vodka Biologica VKA, realizzata in Toscana. La crosta del formaggio viene lavata ripetutamente con la vodka e decorata con il nome impresso in carbone vegetale. Il risultato è un **formaggio raffinato** e piacevole al palato.

Disponibile in modo occasionale, occorre verificarne la disponibilità prima di effettuare un ordine, oppure fare una prenotazione sulla prossima produzione.

11127: 1 formina | 200g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





IL CARDINALE FORMAGGIO A DUE LATTI AFFINATO CON LIQUORE ALKERMES



Prendendo ispirazione da un formaggio francese di nome Epoisse, il Maestro Affinatore ha creato questo straordinario formaggio di vacca e pecora. Deve il suo nome al vibrante al colore porpora, acquisito grazie al trattamento in crosta con il liquore Alkermes, che gli conferisce anche un **aroma caratteristico**.

Anche se **il colore può schiarirsi** col tempo, diventando prima rosa, poi bianco, per via dell'evaporazione alcoolica, le caratteristiche organolettiche restano inalterate. Sicuramente interessante dal punto di vista cromatico da inserire in un tagliere o una degustazione di formaggi.

11139: 1 formina | 280g | 5 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



SAN TINO FORMAGGIO A DUE LATTI AFFINATO CON VINO LIQUOROSO E CANTUCCI



Realizzato con latte vaccino ed ovino, San Tino è lavato con vini liquorosi e ricoperto di polvere di cantucci toscani. Anch'esso parte della nostra linea dei formaggi "spiritosi", offre un perfetto equilibrio tra dolce e salato, rendendolo **ideale sia come dessert che all'inizio del pasto**. Gustalo a temperatura ambiente per apprezzare appieno le caratteristiche, con una **crosta edibile** che può presentare una lieve muffa bianca, segno della sua **naturale maturazione**. Consumarlo velocemente consente di far assaporare tutta la fragranza, che con il tempo che passa tende a diminuire.

11138: 1 formina | 290g | 5 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



FORMAGGIN AFFINATO AL GIN FORMAGGIO DI VACCA E PECORA A CROSTA FIORITA AFFINATO CON GIN



Realizzato con un blend di latte di pecora e mucca, questo formaggio presenta una crosta inizialmente fiorita, lavata con un esclusivo **Gin London Dry** arricchito da botanici selezionati come rosmarino, dragoncello, verbena e foglia di ulivo. Dopo il lavaggio, la crosta viene impreziosita con dragoncello essiccato e aghi di rosmarino. Nel tempo, può sviluppare una leggera muffa bianca, ricca di aromi che assorbe le note distintive del gin, rendendola la parte più importante dell'esperienza gustativa. **Perfetto per aperitivi**, antipasti o in un assortimento di formaggi.

11145: 1 formina | 270g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



**LO
SAP
EVI
CHE...**

La nostra linea di **formaggi Spiritosi** si distingue per l'uso **sapiente di alcolici e liquori nell'affinamento**, che arricchiscono ogni prodotto con complessità e sfumature aromatiche. Questi formaggi, lontani da qualsiasi leggerezza, sono il risultato di una lavorazione attenta che esalta la profondità e l'intensità dei sapori.





PROGRAMMA DI FORMAZIONE

VALORIZZA I FORMAGGI NEL SETTORE HORECA

De' Magi propone un programma di formazione completo, dedicato ai professionisti del settore HORECA, con percorsi specifici per il personale di sala e cucina. L'obiettivo è garantire una gestione professionale e ottimale dei formaggi, trasformandoli in un valore aggiunto per il vostro servizio.

FORMAZIONE PER IL PERSONALE DI SALA

Questo percorso offre al vostro staff una conoscenza approfondita dei formaggi De' Magi, dalle caratteristiche distintive alle tecniche di presentazione. Durante la formazione, il team imparerà:

- Come descrivere i formaggi in modo professionale e coinvolgente.
- L'arte di raccontare la storia e le peculiarità di ogni prodotto, creando un'esperienza indimenticabile per i clienti.
- La gestione di una **carta dei formaggi** o del **carrello dei formaggi**, con competenze paragonabili a quelle richieste per la carta dei vini.

Grazie a questo percorso, potrete offrire un servizio di alto livello, aumentando il valore percepito del menù e fidelizzando la clientela. Formazione per il Personale di Cucina Formare il personale di cucina consente di sfruttare al massimo il potenziale dei formaggi De' Magi nelle vostre ricette, garantendo:

- Tecniche di taglio professionali per porzioni perfette e un food cost ottimizzato.

- Idee creative per integrare i formaggi nei piatti, rispettando il loro equilibrio e caratteristiche.
- Procedure corrette per la conservazione dei formaggi, riducendo sprechi e migliorando la qualità complessiva della proposta gastronomica.

Il risultato? Piatti raffinati che esaltano la tradizione casearia, con una gestione consapevole e sostenibile.

FORMAZIONE PERSONALIZZATA SU RICHIESTA

Il programma De' Magi è flessibile e modulabile in base ai vostri obiettivi. Su richiesta, è possibile estendere la formazione al personale del settore gastronomia, adattandola alle

esigenze specifiche del vostro business.

AGEVOLAZIONI FISCALI E PREVENTIVI PERSONALIZZATI

La formazione De' Magi è un servizio a pagamento, ma può beneficiare di agevolazioni fiscali in quanto rientra nei piani di sviluppo delle competenze del personale.

Contattateci per un preventivo su misura e per costruire insieme un programma formativo che valorizzi il vostro team e la vostra proposta gastronomica.

Scegliere il programma di formazione De' Magi significa investire in professionalità, eccellenza e innovazione, trasformando i formaggi in una straordinaria esperienza per i vostri clienti.



NEW!

LEMONGINO

FORMAGGIO DI CAPRA A Crosta Fiorita Affinato CON GIN E LIMONI

Circa 80 grammi di puro piacere, il nostro Maestro Affinatore si è superato nella realizzazione di questo formaggio a pasta molle e crosta leggermente fiorita. Affinato con gin, agrumato e arricchito dall'essenza e scorza candita dei limoni di Sorrento, offre un gusto pieno e persistente, dominato dall'acidità. Un chicco di ginepro al centro aggiunge una delicata nota amara. Ideale da gustare in piccoli pezzi con scorza di limone per bilanciare la caratteristica ircina. Servito in una raffinata terracotta, mantiene l'umidità e si presenta in modo elegante. Questo formaggio **disponibile occasionalmente**, prodotto in **quantità limitata**, offre un'esperienza unica ad ogni assaggio. La maturazione varia, rendendolo ora cremoso e maturo, ora più asciutto.

11168: 1 terracotta | 90g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



GIOTTO AL TARTUFO

FORMAGGIO A DUE LATTI A PASTA MOLLE E Crosta Fiorita CON TARTUFO NERO ESTIVO

Formaggio di vacca e pecora, nato dalla collaborazione con una rinomata azienda toscana di tartufi. L'aggiunta di tartufo nero al cuore della pasta conferisce un **aroma intenso** e una **consistenza cremosa** che evolve durante la maturazione. La crosta leggermente fiorita è esaltata da una spolverata di capperi e pomodoro, un abbinamento audace che sorprende il palato. **Ogni forma è decorata a mano**, rendendo ogni pezzo unico e irresistibile, dove gusto e bellezza si incontrano in perfetto equilibrio.

11146: 1 formina | 300g | 5 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



THEGAME (TÈGAME) AL TARTUFO

FORMAGGIO A TRE LATTI A Crosta Fiorita AL TARTUFO

In Toscana, "Tègame" indica una padella, suggerendo che questo formaggio è **perfetto per la cucina**, specialmente cotto, offrendo molteplici soluzioni culinarie. Questo formaggio composto da latte di vacca, pecora e capra, è arricchito con **tartufo estivo** durante la cagliatura e lasciato maturare fino a sviluppare una leggera crosta fiorita. La sua pasta molle, che diventa ancora più morbida con la maturazione, regala un'esperienza per gli amanti del fungo.

11162: 1 forma | 1,3kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma





THEGAMINO (TÈGAMINO) AL TARTUFO

FORMAGGIO A DUE LATTI A Crosta Fiorita al Tartufo



Un formaggio tanto eclettico quanto delizioso, chiamato Tègamino che in una simpatica sfumatura toscana, significa piccola padella. Perfetto per accompagnare uova, risotti e paste, si distingue per la sua pasta morbida che si trasforma in una **cremosità avvolgente con il tempo**. Realizzato con latte di vacca e pecora, arricchito con **tartufo estivo** durante la lavorazione della cagliata. Sviluppa una leggera crosta fiorita durante la maturazione, ma viene poi decorato con delle spezie, alcuni simboli che ricordano il mondo dei videogames, accrescendo il suo fascino visivo.

11163: 1 formina | 240g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



SAN GIOVANNI

FORMAGGIO A TRE LATTI AFFINATO CON SCIROPPO DI SAMBUCO E FIORI



Questo formaggio, realizzato con latte di pecora, vacca e capra, si ispira all'antica tradizione toscana dell'"acqua di San Giovanni". La crosta dapprima fiorita è trattata con sciroppo di sambuco e decorata con le erbe e i fiori utilizzati nel rituale, come sambuco, fiordaliso, cartamo e petali di rosa. Il sapore bilancia dolcezza, acidità, sapidità e un lieve retrogusto amaro, offrendo una complessità aromatica floreale.

Sicuramente ha un impatto visivo importante, poiché il prodotto finale è molto colorato, anche per questo formaggio è importante il consumo veloce per preservare le caratteristiche conferite. Dopo alcuni giorni tende a rifiorire la muffetta bianca anche sopra i fiori.

Disponibile nel mese di giugno e occasionalmente se prenotato durante l'anno.

11155: 1 forma | 1,3kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



FIORMAGGI

FORMAGGIO DI VACCA A Crosta Fiorita con Fiori Eduli



Formaggio vaccino ricoperto in **crosta con petali di fiori eduli biologici**, scelti con cura da un'azienda agricola locale. Ogni fiore non solo valorizza l'estetica del prodotto, ma arricchisce ogni boccone di profumi e note erbacee, fruttate e speziate.

Sebbene i fiori possano perdere freschezza ed **ossidarsi velocemente**, il formaggio con la sua crosta fiorita continua a maturare, migliorando le sue caratteristiche organolettiche. FIOR-MAGGIO è prodotto in modo **occasionale o su prenotazione**, è soggetto ad un **lotto minimo di 10 colli** di produzione e con un **preavviso di almeno 30 giorni** sulla spedizione.

00385: 1 forma | 800g | 5 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



IL MAESTRO CONSIGLIA

Fiori, spezie e... muffe

Formaggi affinati con fiori e spezie **possono sviluppare muffe** in crosta, portando con sé odori e sapori unici. È fondamentale rispettare le temperature consigliate e **consumarli rapidamente**. In caso di muffe grigie o verdi, basta rimuovere la crosta.



NEW!

GIALLO GIALLO
FORMAGGIO DI CAPRA A CROSTA LAVATA AFFINATO
CON SCIROPPO DI ROSA E ROSA CANINA

Un formaggio creato con maestria dal nostro Maestro Affinatore, che si distingue per la crosta prima lavata e poi affinata con **sciropo di rosa e polvere di rosa canina**, conferendo un aroma floreale delicato ed elegante. Al gusto, si apre con una **dolcezza iniziale che si trasforma rapidamente in una sapidità intensa**, accompagnata da note acide ed amare. La persistenza finale è caratterizzata da una sensazione rotonda di grassezza e una leggera componente animale.

La sua forma a mattoncino lo rende molto pratico per il taglio.

10009: 1 forma SV | 1kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



NEW!

VIOLA VIOLA
FORMAGGIO DI CAPRA AFFINATO CON MIRTILLO NERO
E UVA SANGIOVESE

Dalla **colorazione viola intensa**, la crosta di questo formaggio viene prima lavata con acqua e sale, poi in una seconda fase viene affinata con **polvere di vinaccia di sangiovese e mirtilli**. Questo duplice trattamento conferisce a questo formaggio un'aromaticità fruttata ed un equilibrio dato da una dolcezza iniziale, seguita da una piacevole sapidità insieme ad una leggera acidità ed un retrogusto leggermente amaro. Ovviamente fa molta differenza se lo si mangia con o senza crosta, infatti per noi la sua **crosta è assolutamente da mangiare** per poterlo apprezzare appieno.

10008: 1 forma SV | 1kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



MOSKITO
FORMAGGIO VACCINO A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA
AFFINATO CON SAMBUCA E CAFFÈ

La linea dei formaggi "quadri", ovvero caratterizzati dalla **forma parallelepipedale a base quadrata** e la crosta lavata, quindi prima trattata con acqua e sale, poi successivamente **affinata con Sambuca e polvere di caffè**.

Le note di anice, un tocco di acidità leggera e un accenno di sentore alcolico si armonizzano con l'amaro del caffè, creando un perfetto equilibrio. Questo formaggio, **prodotto occasionalmente in lotti da 10 colli**, occorre verificarne la disponibilità prima di effettuare un ordine, oppure effettuare una prenotazione.

10022: 1 forma | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



**SOGNO D'AMORE**

**FORMAGGIO VACCINO A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA
AFFINATO CON TISANA AI FRUTTI ROSSI**



Trattato in crosta prima con acqua e sale, e successivamente affinato con una **tisana di frutti rossi, petali di fiori e karkadè**, che gli conferisce un aroma misto tra il floreale, l'animale e il fruttato e un gusto molto complesso.



Disponibile in **edizioni limitate**, ogni **lotto di produzione è da 10 colli**, consultate la nostra APP, se non disponibile, potete effettuare una prenotazione, dopo trenta giorni sarà disponibile per la spedizione.

10020: 1 forma | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo

**ZENZERINO**

**FORMAGGIO VACCINO A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA
AFFINATO CON CURCUMA E ZENZERO**



La sua crosta precedentemente trattata con acqua e sale, viene poi sapientemente affinata con una miscela di curcuma e zenzero, che dona un **brillante colore giallo zafferano** e una freschezza delicata, arricchita da una nota speziata di zenzero.



Con questo formaggio abbiamo voluto coniugare il sapore con il benessere cercando di promuovere un formaggio salutare, coniugando due ingredienti preziosi per la salute.

Disponibile occasionalmente nel periodo invernale con quantitativi limitati, quindi non può essere prenotato ma solo verificarne la disponibilità prima di ordinarlo.

10021: 1 forma | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo

**STUFATINO**

**FORMAGGIO VACCINO A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA
AFFINATO CON SPEZIE DELLO STUFATO**



Ispirato al celebre piatto **Stufato alla Sangiovese** del Val d'Arno aretino, questo formaggio innovativo è affinato con una selezione esclusiva di spezie, tra cui cannella, ginepro, chiodi di garofano e noce moscata, utilizzati appunto in questa ricetta tradizionale. Un'altro formaggio a crosta lavata, che con le spezie acquisisce una personalità aromaticamente intensa, mentre la pasta sarà delicatamente dolce e sapida.



Disponibile occasionalmente nel periodo invernale con quantitativi limitati, quindi non può essere prenotato ma solo verificarne la disponibilità prima di ordinarlo.

10018: 1 forma | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo

**STORDITO**

**FORMAGGIO VACCINO A PASTA MOLLE E CROSTA LAVATA
AFFINATO CON CANAPA SATIVA**



Al Maestro Affinatore piace stupire, ed in questo caso ha realizzato questo formaggio di forma quadrata a pasta molle e crosta lavata, successivamente affinato con **canapa sativa** a basso contenuto di THC. Il risultato è un aroma e un sapore intenso e pungente. **Prodotto occasionalmente**, non può essere ordinato, dato che essendo uno "sperimentale" occorre in caso segnalare una prenotazione, poi quando sarà possibile, verranno avvisati coloro che hanno manifestato l'interesse e messo in produzione.



10023: 1 forma | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



LOFAMO STRANO

FORMAGGIO DI VACCA E PECORA AFFINATO
CON PREZZEMOLO, AIO, OIO E PEPERONCINO

Realizzato su nostra ricetta con latte di vacca arricchito con panna di pecora, utilizzando la tecnica della pasta rotta, viene prima fatto maturare per circa 60 giorni, poi sottoposto ad un affinamento unico. Perché "Lo Famo strano"? Perché è un formaggio "verdone", ovvero aggiunto con con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo, che gli conferiscono appunto una **colorazione verde intensa**.

Grazie alla sua appetitività è perfetto come **protagonista di aperitivi sofisticati**, come delizioso antipasto, oppure per aggiungere in ricette di primi piatti. Sorprende per il suo sapore equilibrato, la miscela utilizzata non è solo nella parte esterna del formaggio, ma anche internamente.

Prodotto **una sola volta all'anno in quantità limitate**, disponibile nel periodo estivo.

00315: 1 forma SV | 3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00315S: ½ forma SV | 1,5kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



NEW!





LE CONTRADE DI CAPRA FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA AROMATIZZATO CON LE SPEZIE



Ogni fetta di questo formaggio racconta una storia di quartieri storici Toscani e rievocazioni storiche, ispirate agli antichi drappaggi e bandiere. Il Maestro Affinatore Andrea Magi, devoto delle manifestazioni storiche, ha creato questo formaggio pittoresco, con una ricca varietà di colori che non solo affascina visivamente ma arricchiscono anche il palato con un gioco di aromi e spezie come **cannella, zenzero, curcuma e paprika**. Ogni porzione di questo formaggio offre un equilibrio perfetto tra acidità, dolcezza e sapidità, insieme ad altri aromi complessi. **Prodotto occasionalmente** durante l'anno con un lotto di 5 colli, chi desidera però può prenotarlo almeno 15 gg prima.

11164: 1 formina | 300g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



ARLECCHINO FORMAGGIO A TRE LATTI AROMATIZZATO IN CROSTA



Un capolavoro visivo e gustativo che richiama lo spirito del carnevale. E' il risultato di una combinazione armoniosa di latte di vacca, pecora e capra, e le spezie che lo aromatizzano esternamente. Si distingue per la **presenza di colori e il suo aspetto gioioso**, mentre la sua acidità equilibrata aggiunge una nota stuzzicante senza eguali. Ogni fetta offre una sorpresa sensoriale grazie alla presenza di **cannella** in polvere, **zenzero, curcuma, spinaci e barbabietola** sulla superficie. Disponibile **solo nel periodo di Carnevale, prenotazione almeno 7 giorni prima** della spedizione.

11154: 1 formina | 270g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



PULCINELLA FORMAGGIO A TRE LATTI AROMATIZZATO



Questo formaggio di base uguale ad Arlecchino, ma la differenza sta nella decorazione della superficie superiore con la **maschera di "Pulcinella"** realizzata con **pepe nero macinato e carbone vegetale**, donando un tocco vivace e festoso, perfetto per celebrare il periodo di carnevale con ogni boccone. Disponibile **solo nel periodo di Carnevale, prenotazione almeno 7 giorni prima** della spedizione.

11156: 1 formina | 270g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



LA SPAGNOLA FORMAGGIO A TRE LATTI AFFINATO CON MARASCHE E IL SUO SCIROPPO



Ottenuto dalla coagulazione del latte di vacca, pecora e capra, arricchito con dolci marasche e affinato con uno sciroppo che ne esalta il sapore, questo formaggio (o dolce?) trasforma l'esperienza del palato. La sua prima impressione **evoca il gusto del gelato "La Spagnola"** o il ricordo di un **cheesecake alle ciliegie**, ma si distingue per la sua identità inconfondibile di formaggio fresco. Con una crosta che si ammorbidisce e si separa delicatamente dalla pasta, questo formaggio è una giostra di contrasti tra il dolce delle marasche e il salato del formaggio, che delizia le papille con ogni morso. **Prodotto occasionalmente**, proprio perché attendiamo di avere le prenotazioni dei clienti, quindi il desiderio di averlo per poi, una volta consegnato venga **terminato in un paio di giorni** per apprezzare appieno la cremosità e il carattere unico e la fragranza.

11165: 1 forma | 1,1kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



ERBORINATI

Gli erborinati sono la parte più seducente del mondo dei formaggi, con una complessità aromatica affascinante e una lunga persistenza al palato. Questi formaggi dalle venature blu regalano un'esperienza di gusto intensa e profonda.

Si distinguono in due categorie principali: erborinati classici e affinati.

Gli erborinati classici, prodotti su nostra commissione, vengono da noi portati alla maturazione ottimale, offrendo un sapore caratteristici, in funzione della tipologia di latte utilizzato.

Gli erborinati affinati rappresentano una categoria speciale di formaggi, in cui la tecnica artigianale incontra la creatività nella combinazione di sapori. A differenza degli erborinati classici, questi formaggi subiscono un processo di affinamento che prevede l'aggiunta di ingredienti selezionati come vini, liquori, frutta, erbe aromatiche, o spezie. Questi elementi sono scelti per valorizzare le caratteristiche già complesse dei blu, dando vita a sapori che possono spaziare dal dolce al piccante.

Alcuni erborinati affinati sono così intensi e ricchi che si prestano a essere degustati lentamente, come veri e propri "formaggi da meditazione." Questo tipo di degustazione consente di apprezzare ogni sfumatura dei sapori.

Grazie alla loro unicità, questi formaggi affinati sono perfetti per essere serviti come dessert o come conclusione di un pasto raffinato, spesso abbinati a un buon vino passito, un liquore aromatico o persino un distillato invecchiato.





ERBORINATI



PUFFARELLO

FORMAGGIO DI PECORA ERBORINATO PRODOTTO IN TOSCANA



Partendo dalla base del nostro rinomato Piparello, questo formaggio erborinato è arricchito con *Penicillium roqueforti* e stagionato per un periodo di 70-90 giorni, durante il quale sviluppa il suo carattere distintivo.

Il risultato è un formaggio dal **gusto equilibrato, che combina una pungente nota di erborinato con una dolcezza avvolgente**. Puffarello è perfetto per chi cerca un sapore complesso ma mai eccessivo, che inviti a una degustazione continua e raffinata.

Ottimo da utilizzare nei taglieri ma anche per la preparazione di piatti.

00366: 1 forma | 1,5kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



GOBBO DI PICCHE

FORMAGGIO ERBORINATO A TRE LATTI AFFINATO

Questo erborinato, realizzato con una miscela di tre latti: **vaccino, ovino e caprino**, che matura per due mesi prima di essere farcito internamente con carbone vegetale ed olio di mandorle. Successivamente, viene affinato anche in crosta, acquisendo una **crosta scura e sinuosa**. La sua struttura presenta quindi una **striatura nera centrale**, che oltre a definirne l'aspetto, contribuisce a un sapore complesso e distintivo.

Disponibile occasionalmente.

11140: 1 forma | 1,5kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



BIANCO-BLU A LATTE CRUDO

FORMAGGIO ERBORINATO NATURALE DI VACCA A LATTE CRUDO

Questo formaggio, realizzato esclusivamente con **latte vaccino crudo**, sale e caglio, è un autentico esempio di lavorazione tradizionale. Appartenente alla categoria dei **formaggi ad erborinatura naturale**, si distingue per l'assenza di aggiunte di muffe nobili. Durante la prima fase di stagionatura, le forme vengono forate orizzontalmente per permettere l'ingresso dell'ossigeno e favorire lo sviluppo delle muffe. **L'aspetto e il sapore del formaggio variano** a seconda della presenza di muffa: una colorazione più blu indica un gusto più intenso, mentre una maggiore presenza di bianco suggerisce un sapore più delicato. Un capolavoro caseario che celebra la naturale evoluzione dei sapori.

00341: 1 forma | 3,6kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

00341S: ½ forma SV | 1,8kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



AFFINATI



BLU DI GROTTA "CAERULEUS SPELUNCAE" FORMAGGIO ERBORINATO NATURALE DI VACCA



Il Caeruleus Speluncae, o "Blu di Grotta", è un formaggio erborinato di latte vaccino maturato in ambienti umidi con **muffe naturali**, senza l'aggiunta di **penicillium**. La sua crosta rugosa e spaccata si sviluppa grazie al trattamento con acqua e sale, mentre l'interno presenta sfumature che variano dal marrone al blu-verde. Con un **gusto rustico e avvolgente**, è ideale per antipasti, piatti principali o come formaggio da fine pasto, abbinato a un vino passito. **Si consiglia di prenotarlo con almeno un mese di anticipo.**

10029: 1 forma | 4,5kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

Erborinati



PINETTA® FORMAGGIO ERBORINATO DI CAPRETTA "LA MOGLIE"



Pinetta, è un erborinato di capra pluripremiato a marchio registrato, apprezzato per il suo profilo elegante e bilanciato. Con un sapore **dolce e armonioso**, la sua **consistenza cremosa e delicata** si fonde perfettamente con una **leggera nota piccante che emerge alla fine**.

Questo formaggio si distingue anche per la sua versatilità, arricchendo piatti sia salati che dolci, dai raffinati antipasti ai dessert, ed è particolarmente apprezzato anche da chi non è un amante degli erborinati.

14227: 1 forma | 3,5kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

14227S: ½ forma | 1,8kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



PINO FORMAGGIO ERBORINATO DI CAPRA "IL MARITO"



Anche Pino è un formaggio **pluripremiato**, caratterizzato da un **gusto robusto e rustico**, con una dolcezza finale che bilancia la sua intensità. Stagionato circa 3 mesi, offre una persistenza media e una profondità di sapore che lo rende ideale sia come formaggio da meditazione, che come antipasto o ingrediente per piatti speciali. Conosciuto come il "marito" della più delicata Pinetta, Pino è **perfetto per chi cerca un sapore ricco e deciso**.

14226: 1 forma | 3,6kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

14226S: ½ forma | 1,8kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà







SAVERIO ERBORINATO DI CAPRA PICCANTE "L'AMANTE"



Saverio è un erborinato di carattere, dalla struttura compatta e uniforme, che si distingue per la sua maturazione di 120-150 giorni nelle nostre grotte. Con il suo gusto intenso e persistente, questo formaggio rappresenta una scelta ideale per gli amanti degli erborinati, perfetto da gustare a piccoli pezzi, magari abbinato a un vino dolce che ne bilancia l'intensità. E' versatile in cucina, ideale per arricchire i piatti, ma va utilizzato con moderazione per evitare di sovrastare gli altri ingredienti.

14228: 1 forma | 2,5kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma
14228S: ½ forma | 1,25kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



IRINA "L'AMANTE BIRIKINA" FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO CON AMARENE E PEPE ROSA



Un formaggio davvero unico creato del nostro Maestro Affinatore, nato dopo mesi di ricerca e perfezionamento. Questo formaggio si distingue per la sua armoniosa combinazione di amarena, pepe rosa e una delicata erborinatura. Il suo gusto complesso e raffinato è arricchito da una crosta edibile che esalta ulteriormente le note fruttate e speziate.

Adatto anche per chi segue un'alimentazione vegetariana grazie all'uso di un coagulante microbico, Irina è ideale da gustare a fine pasto, come dessert o per un momento di meditazione. Un tocco di originalità e raffinatezza, destinato a conquistare chi cerca un formaggio fuori dall'ordinario.

00359: 1 forma SV | 2,1kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

BEST
SELLER



ATTENZIONE!

Gli erborinati, devono essere conservati avvolti nella stagnola per mantenere l'umidità e preservare le loro caratteristiche. NON rimuoverla, o rischi di far seccare e alterare il formaggio.



IL MAESTRO CONSIGLIA

Un'attenzione speciale per i Blu
I formaggi Blu affinati con liquori richiedono una cura particolare.
La **componente alcolica tende a evaporare**, e ogni giorno che il formaggio resta aperto ne modifica irrimediabilmente le caratteristiche. Per apprezzarne al massimo il sapore, consumateli rapidamente.

BEST
SELLER



LO SCIORTINO AL RUM E PERA FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO CON RUM E PERA

Formaggio caratterizzato da una piccola **forma cilindrica**, che racchiude un **interno cremoso ricco di sfumature**. Realizzato con un coagulante microbico derivato dal fungo porcino, è ideale per chi segue un'alimentazione **vegetariana**. Durante la stagionatura, viene affinato esternamente con una **bagna di rum e pera con cubetti di pera candita**, che si trovano anche all'interno, conferendogli un sapore avvolgente, perfetto per i palati più esigenti.

Ideale da gustare come elemento distintivo in un piatto di formaggi, o a fine pasto, questo erborinato rappresenta un'autentica espressione di gusto e creatività.



00365: 1 forma SV | 600g | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

BEST
SELLER



LUXURIA ERBORINATO DI VACCA AFFINATO CON VERMOUTH LAMPONI E LIQUIRIZIA

Blu di latte vaccino affinato con Vermouth di Prato, liquirizia e lamponi, fa parte della nostra linea dei 7 vizi capitali. Luxuria si distingue per il suo **equilibrio perfetto tra sapidità, dolcezza, freschezza della liquirizia**, il leggero amaro del Vermouth e l'acidità del lampone. **Privo di crosta**, si apprezza in ogni sua parte, anche quando presenta lievi muffe bianche che non ne compromettono la qualità.

Perfetto da gustare a fine pasto, come sostituto del dessert o come formaggio da meditazione.



14203: 1/2 forma | 1,3kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 pezzo

**BRIACACIO VACCINO****FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE VACCINO
AFFINATO NELLA BAGNA E UVETTE DEL PANBRIACONE**

Questo erborinato di latte vaccino, si ispira al tradizionale dolce toscano *Panbriacone*, ed è affinato con le sue uvette e la sua bagna alcolica. Grazie alle nostre tecniche di affinamento, il formaggio acquisisce una struttura compatta ma molle, caratterizzato dalla dolcezza delle uvette imbevute, creando un armonioso equilibrio tra sapidità e dolcezza.

Ideale da gustare a fine pasto, in alternativa al dessert, o accompagnato da un vino pregiato, è un prodotto pensato per chi cerca un gusto che vada oltre la semplice degustazione.

00363: 1 forma SV | 3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00363S: ½ forma SV | 1,5kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

BEST
SELLER**BRIACACIO DI PECORA****FORMAGGIO ERBORINATO DI PECORA AFFINATO NELLA BAGNA
E UVETTE DEL PANBRIACONE**

Il Briacacio è disponibile anche nella versione con latte di pecora, pensato per chi apprezza sapori intensi e complessi. La ricca sapidità del latte di pecora si bilancia perfettamente con la dolcezza delle uvette e la sottile bagna alcolica, grazie alla maestria del Maestro Affinatore, nel dosaggio degli ingredienti. Uno dei nostri erborinati pluripremiati per chi cerca un'esperienza gustativa intensa e raffinata.

Differisce dalla versione di latte vaccino oltre per il maggior contrasto tra il salato e il dolce, anche per la sua struttura molto più friabile e granulosa.

Formaggio da dessert e da meditazione, ma attenzione a tagliarlo in piccoli pezzi dando ad ognuno un pezzo di formaggio con le sue uvette.

00361: 1 forma SV | 3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00361S: ½ forma SV | 1,5kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

BEST
SELLER

L'AFFINATORE
RACCOMANDA

Si consiglia di consumare il formaggio a una temperatura di 16°C per assaporarne appieno le sue sfumature aromatiche. Un formaggio che rappresenta innovazione e raffinatezza è pensato per regalare momenti di puro piacere, da gustare lentamente, per chi vuole scoprire nuovi sapori.

BEST
SELLER

PREMIATO

LA CASTANA A LATTE CRUDO FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA A LATTE CRUDO AFFINATO CON RUM, CACAO E MARRONI CANDITI

Uno straordinario erborinato vaccino a latte crudo, pluripremiato e molto richiesto. Si distingue per la sua consistenza compatta e leggermente molle, unita a una friabilità che rende il taglio un gesto preciso e rituale. **Indispensabile assaporare ogni morso accompagnato da un pezzo di castagna**, che ne esalta le intense note di rum e cacao. La pasta rivela un perfetto equilibrio tra sapidità lattica, accenti animali e note vegetali; l'acidità del rum si fonde con l'amarezza del cacao, mentre i marroni dolci offrono un contrasto bilanciato.

Ideale da gustare a **fine pasto** o come **alternativa al dessert**, si sposa magnificamente con un pregiato vino da dessert. Perfetto anche per momenti di **meditazione** o come compagno dopo cena, magari **abbinato a un superalcolico**.

Definito dal nostro Maestro Affinatore, come un "formaggio dai 4 sapori", sorprendente per le sue sfumature intense e ben delineate.

00355: 1 forma SV | 3,8kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00355S: ½ forma SV | 1,8kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



LO SAPEVI CHE... Il suo nome richiama l'immagine di una donna dai capelli castani, e riflette anche il colore dei Maron Glacés e della bagna di Rum e Cacao che caratterizzano il suo affinamento.

Dopo La Castana, non potevamo non creare **La Mora** e **La Bionda**. Divertitevi a scoprire come lo stesso formaggio può trasformarsi attraverso tre affinamenti differenti.

Un esempio perfetto per capire il nostro lavoro.



LA MORA A LATTE CRUDO
FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA A LATTE CRUDO
AFFINATO CON FRUTTI ROSSI, LIQUORE SAMBUCA E SPEZIE

La Mora è un erborinato vaccino di latte crudo che esprime un carattere deciso. Affinato nella sambuca, con l'aggiunta di sciroppo di frutti di bosco e more, il formaggio acquisisce una colorazione rosso-scuro intensa. I suoi aromi complessi provengono dall'incontro tra il pepe tellicherry, l'anice stellato e lo zenzero, che arricchiscono la pasta di sfumature piccanti e speziate. La struttura compatta ma friabile e il sapore sapido offrono sensazioni lattiche, animali e vegetali in perfetto equilibrio.

La Mora può essere gustata integralmente, accompagnando ogni morso dai frutti che ne caratterizzano l'affinamento. Ideale come raffinato dessert o come formaggio da meditazione, si abbina perfettamente a un vino pregiato o a superalcolici.

00354: 1 forma SV | 3,3kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00354S: ½ forma SV | 1,6kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

BEST
SELLER



LA BIONDA A LATTE CRUDO
ERBORINATO DI VACCA AFFINATO CON ANANAS, LIQUORE STREGA
E SPEZIE

La Bionda è un formaggio erborinato a latte crudo che nasce dalla stessa base della Mora e della Castana, ma con un affinamento che crea un'esperienza completamente diversa. Le note dolci della vaniglia e della cannella si mescolano con un tocco di liquore, regalando un equilibrio perfetto tra spezie e sapidità. La sua consistenza morbida, ma compatta all'interno, e la solubilità della pasta lo rendono un piacere al palato. Attenzione, occorre servire il formaggio con un pezzetto di ananas, preferibilmente assaporando anche la parte esterna, ricca dei sapori intensi del liquore e delle spezie.

Perfetto a fine pasto, può sostituire il dessert e si abbina splendidamente a vini pregiati da dessert o a superalcolici per un dopocena meditativo. Essendo prodotti in quantità limitate, è necessario prenotarli.

00356: 1 forma SV | 3,5kg | 3 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00356S: ½ forma SV | 1,6kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



BLU SMERALDO
FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO
CON ALGA SPIRULINA

Colpisce immediatamente per il suo colore inusuale e affascinante, concepito per chi cerca un formaggio dal carattere distintivo e deciso. La sua struttura compatta ma molle, con un cuore leggermente umido, lo rende facile da tagliare, mentre la sua solubilità conferisce una piacevole esperienza al palato. Ideale per gli amanti dei sapori piccanti, Lo Smeraldo esplosione con note intense e sapide, equilibrate da delicate sfumature lattiche, animali e vegetali. La crosta, dolce e aromaticamente complessa, contribuisce a creare un contrasto affascinante con il suo interno ricco di sapori. Perfetto a fine pasto, o in un momento di meditazione, Lo Smeraldo si abbina magnificamente con vini pregiati o superalcolici.

00367: 1 forma SV | 3,6kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00367S: ½ forma SV | 1,8kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



L'AFFINATORE
RACCOMANDA

Assaggi equilibrati

Più un formaggio ha caratteristiche pregiate o un gusto intenso, più piccola dovrebbe essere la porzione d'assaggio. Ma attenzione: è **fondamentale mantenere il giusto equilibrio** tra la componente erborinata e l'ingrediente dell'affinamento.

PREMIATO



LA ZEFFERINA AL GRAND MARNIER
FORMAGGIO ERBORINATO PICCANTE CON ZAFFERANO IN PASTA
AFFINATO CON ARANCIA E GRAN MARNIER

Scopri uno dei nostri formaggi più iconici e pluripremiati. Dal carattere mutevole e piacevolmente fresco, ma anche persistente e avvolgente, La Zeffarina supera il concetto tradizionale di affinamento del formaggio, avvicinandosi a una vera e propria preparazione gastronomica. Il segreto della sua unicità risiede nella **nostra esclusiva ricetta**: lo **zafferano viene sciolto nel latte**, conferendogli un colore e un aroma distintivo. Dopo una maturazione di almeno 90 giorni, il formaggio viene **trattato con il pregiato liquore Grand Marnier e arricchito con pasta e cubetti di arancia**. Il risultato è un formaggio dalla struttura compatta e molle, leggermente umida e **facile da tagliare**. Per un'esperienza completa, da servire con scorza d'arancia e accompagnare con il Grand Marnier che si è impregnato o nel formaggio durante l'affinamento. Perfetto per chiudere il pasto o come alternativa al dessert, **La Zeffarina** si abbina splendidamente con un vino pregiato da dessert. Tuttavia, è particolarmente consigliato come **formaggio da meditazione**.



00368: 1 forma SV | 4,8kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma
00368S: ½ forma SV | 2,4kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



LA SUPERBIA FORMAGGIO ERBORINATO DI BUFALA



Un erborinato di latte bufalino dalle forme imponenti, di 6-7 kg, emblematico della nostra linea dei 7 vizi capitali. Affinato per almeno 100 giorni, presenta una dolcezza e una leggera acidità, evolvendo in sapidità e piccantezza. Le intense note animali e le sfumature di fungo e sottobosco offrono un profilo complesso.

Ideale con vini dolci da dessert e da usare con moderazione nelle preparazioni gastronomiche.

14200: 1 forma | 6kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

14200S: ½ forma | 3kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

14200Q: ¼ forma | 1,5kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 2 quarti

BEST
SELLER



LA GOLA

BLU DI BUFALA AFFINATO NELLO CHERRY CON MARASCHE E CIOCCOLATO FONDENTE

Un'autentica delizia della nostra esclusiva collezione "I 7 Vizi Capitali". Questo formaggio unico nel suo genere, si trasforma in un **dessert gourmet che seduce e conquista al primo assaggio**. Alla base c'è un pregiato blu di latte bufalino, attentamente stagionato per 120 giorni. Di seguito, il formaggio viene immerso in una **bagna a base di Cherry e sciroppo di amarene**, una combinazione che ne amplifica la dolcezza e ne intensifica la profondità.

A completare l'affinamento, l'aggiunta di **amarene candite, fava tonka grattugiata e nibs di cacao**, donano al formaggio un contrasto di sapori irresistibilmente avvolgente. Infine, viene ricoperto con **cioccolato fondente al 70%**, che ne esalta le note dolci e amare. Formaggio esclusivo e prodotto in quantità limitate, è da prenotare perché esaurisce rapidamente.

14204: 1 forma SV | 4,2kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

14204S: ½ forma SV | 2,1kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



BEST
SELLER

PREMIATO





NEW!

GRATTACIELO

FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO E GLASSATO CON CIOCCOLATO AL PISTACCHIO



Audace formaggio-dolce che ridefinisce il concetto di dessert. Dalla forma a tetto, il Grattacielo è un blu piccante di latte vaccino, affinato con sciroppo di rose e annatto, che gli conferisce un colore dorato e un aroma floreale. Ricoperto da una glassa di cioccolato bianco al pistacchio e decorato con granella di arachidi pralinate, offre un perfetto equilibrio tra la sapidità intensa del formaggio che si fonde armoniosamente con la dolcezza vellutata del cioccolato, mentre le note delicate della rosa si combinano con il carattere robusto del formaggio, che richiama sentori di sottobosco.

Per apprezzare al meglio il "Grattacielo", consigliamo di servirlo in porzioni che bilancino perfettamente formaggio e cioccolato. Affettatelo orizzontalmente per garantire un equilibrio perfetto di sapori e texture in ogni assaggio. Un'esperienza di dessert rivoluzionaria, dove il formaggio incontra la dolcezza in un incontro di sapori sorprendente.

00362: 1 forma SV | 700g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

COCCO LA MELA

FORMAGGIO DI VACCA AFFINATO E GLASSATO AL CIOCCOLATO COCCO E MELAGRANA



Medaglia d'oro al WCA 2022-23, questo formaggio, glassato con cioccolato al latte, cocco grattugiato e chicchi di melagrana disidratata, racchiude al suo interno un erborinato vaccino piccante affinato con liquore alla mela verde e succo di melagrana. L'esplosione di sapori è sorprendente: il dolce del cioccolato, l'acido del liquore e il piccante del blu si uniscono al fruttato della mela e al cocco, creando un'armonia di gusto. Ideale a fine pasto, al posto del dessert, si abbina perfettamente a vini dolci e regge anche superalcolici.

Si consiglia di affettarlo verticalmente per equilibrare formaggio e cioccolato. È un prodotto raro, da prenotare.

00364: 1 forma SV | 900g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

NEW!



PREMIATO



CIOCCOBLU A SORPRESA
ERBORINATO DI VACCA FARCITO E GLASSATO CON CIOCCOLATO BIANCO E NERO

Questo formaggio erborinato unico si presenta come un **parallelepipedo** raffinato, alternando **strati di cioccolato bianco e fondente al formaggio**, ricoperto da **perle di meringa croccante o granella di pistacchi**. Ogni confezione riserva una sorpresa: scoprirete se la glassa esterna è bianca con un cuore scuro o nera con un ripieno chiaro. Il cioccolato bianco aggiunge una nota dolce che contrasta con la sapidità del formaggio, mentre il fondente con una nota amara ne enfatizza le sfumature vegetali e animali, per un gioco di sapori complesso articolato. Perfetto come formaggio da dessert o per un momento di meditazione, consigliamo di **tagliarlo in piccoli cubetti, combinando formaggio e cioccolato in ogni boccone per una degustazione bilanciata e sorprendente**.



00349: 1 forma SV | 2kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



BLU CHIC COSO
PICCOLO FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO
E GLASSATO CON CIOCCOLATO AL CARAMELLO SALATO

Praticamente un **gioiello da fine pasto**, di latte vaccino, delicatamente erborinato, nasconde al suo **interno un cuore di lamponi e liquore maraschino**, ricoperto da **cioccolato bianco al caramello e pasta di arachidi**. La decorazione con lamponi disidratati, aggiunge un tocco di colore e acidità nel gusto della crosta, completamente edibile.

Per gustarlo al meglio, va tagliato con precisione, **bilanciando formaggio e cioccolato**, così da garantire un'esperienza gustativa armoniosa.



03203: 1 forma SV | 350g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



AMARELLO BLU **FORMAGGIO DI VACCA ERBORINATO AFFINATO CON AMARETTO & AMARETTI**

Affinato nell'Amaretto di Saronno e arricchito con **amaretti sbriciolati** e **sciroppo d'agave**, questo piccolo formaggio è caratterizzato da note animali e una combinazione perfetta di amaro, dolce, acido e salato. È ideale da gustare **a fine pasto**, durante un momento di meditazione, o abbinato a vini da dessert o distillati pregiati. Inoltre, può arricchire con eleganza un plateau di formaggi o un antipasto raffinato. Le sue **dimensioni ridotte** invitano a una **degustazione rapida**.

03202: 1 forma SV | 300g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



DATTERINO BLU **PICCOLO FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO CON DATTERI**

Erborinato vaccino arricchito **al suo interno** da una **cremosa farcitura di pasta e sciroppo di datteri**, mentre all'esterno viene affinato con lo stesso sciroppo e impreziosito da datteri interi o a cubetti. Caratterizzato da sapori dolci e intensi, con un equilibrio tra le note lattiche del formaggio e la dolcezza dei datteri. Oltre al gusto, i datteri sono stati scelti per le loro proprietà benefiche, che aggiungono valore nutrizionale a questa specialità. **La crosta scura, completamente edibile**, aggiunge un tocco deciso al palato, ideale per chi cerca sapori originali e raffinati.

03201: 1 forma SV | 350g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



LO SAPEVI CHE... C'è chi dice che gli erborinati non si vendono d'estate... per noi non è vero perché **li vendiamo tutto l'anno**. Ma questo nostro Passion Cool è stato proprio pensato come Blu dal gusto "fresco" e piccola pezzatura, proprio per una proposta estiva.

NEW!

BLU PASSION COOL
FORMAGGIO ERBORINATO DI VACCA AFFINATO CON MARACUJA
E PASSION FRUIT

Un blu dal carattere **fresco** e **originale**, affinato con **liquore al passion fruit** e impreziosito da note **esotiche di maracuja e mango, caramello e polline**. Il Passion Cool offre una complessità di sapori che unisce la freschezza fruttata con la profondità lattica dell'erborinatura.
Ideale come **formaggio da dessert**.

03200: 1 forma SV | 600g | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma





BIANCO-VERDE ERBORINATO DI CAPRA NATURALE

Con una colorazione delle muffe che sfuma dal verde al blu, questo formaggio naturale è caratterizzato da un sapore dolce, che evolve in una **piccantezza persistente**, esaltando le caratteristiche distintive del latte caprino. La nota ammoniacale si intensifica con la maturazione, rendendolo la scelta ideale per chi cerca un formaggio ricco di sfumature e personalità.

Disponibile in modo occasionale.

00345: 1 forma | 4,5kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



BLU DI MONTECCHIO FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE VACCINO

La sua forma cilindrica allungata e le **dimensioni ridotte** lo rendono ideale per chi desidera un formaggio non troppo impegnativo, da utilizzare sia crudo che per delle preparazioni in cucina. Il Blu Montecchio offre un **gusto che evolve nel tempo**: inizialmente delicatamente sapido, con note lievemente dolci e acidule, e un tocco di amaro. Dopo 90 giorni, si trasforma in un'esperienza piccante e pungente, mantenendo un'aromaticità persistente che delizia il palato.

03100: 1 forma | 2kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma



BLU DI MONTE FORMAGGIO ERBORINATO DI PECORA

Si caratterizza per la sua **sapidità medio-elevata** e una **lunga persistenza**, offre un **sapore intenso e deciso**. Perfetto sia per la realizzazione di un tagliere di formaggi, che come ingrediente versatile in cucina, bastano piccole quantità per arricchire ogni piatto. Esaltalo con abbinamenti a vini passiti o con delle gelatine di vino, per un'esperienza gustativa indimenticabile.

03101: 1 forma | 3kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

03101S: ½ forma | 1,5kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



BLU DI VALLE FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE VACCINO

Con il suo **profilo aromatico equilibrato**, questo formaggio offre un mix avvolgente di piccantezza, una leggera acidità e un accenno di amaro. Poco conosciuto e di **disponibilità limitata**, è l'ingrediente perfetto per esaltare i tuoi piatti e regalare una nota distintiva in cucina.

03102: 1 forma | 2,8kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

03102S: ½ forma | 1,4kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà





I PREMI: UN MOTIVO DI ORGOGLIO E UNO STIMOLO PER IL FUTURO

RICONOSCIMENTI CHE PARLANO DI PASSIONE

I premi che i nostri formaggi ricevono rappresentano una grande soddisfazione, ma il nostro obiettivo rimane quello di creare prodotti unici, capaci di sorprendere e lasciare il segno. Per noi, i riconoscimenti sono strumenti di crescita e uno stimolo a intraprendere nuove sfide.

IL VALORE DEL CONFRONTO INTERNAZIONALE

Competizioni come il **WORLD CHEESE AWARDS**, il **MONDIAL DU FROMAGE** e il **CONCOURS INTERNATIONAL DE LYON** sono per noi molto più di una semplice raccolta di medaglie. Rappresentano un'opportunità per mettere alla prova i nostri formaggi davanti a giurie internazionali, scoprendo come vengano accolti

da palati di diverse culture gastronomiche. Questo scambio ci consente di misurare il nostro impegno su scala globale e di apprendere da esperti provenienti da ogni parte del mondo.

INNOVAZIONE E AUTENTICITÀ NEL PANORAMA CASEARIO

Il confronto continuo ci spinge a migliorare costantemente, sperimentando nuove tecniche e idee per creare formaggi capaci di lasciare un'impronta duratura. Lo facciamo senza mai perdere di vista la passione, l'originalità e l'attenzione che ci contraddistinguono.

Ogni premio non è solo un riconoscimento, ma un passo avanti verso il nostro obiettivo di innovare e sorprendere, portando avanti una tradizione casearia in continua evoluzione.





**S
ELLE
ZIO
NI**

FRESCHI

Questa categoria comprende formaggi e latticini che, pur non essendo lavorati nel nostro laboratorio, provengono da stabilimenti da noi accuratamente selezionati e approvati per igiene e qualità. Abbiamo scelto di vestirli con i nostri incarti e il nostro marchio, a testimonianza della fiducia riposta nei fornitori, considerati veri partner nel nostro processo produttivo. Alcuni di questi prodotti nascono da un dialogo e da una collaborazione sinergica, che dà vita a creazioni innovative. Essendo freschissimi e realizzati su richiesta, non sono disponibili nel nostro stabilimento ma arrivano direttamente dal produttore, rendendo indispensabile la prenotazione anticipata.





**FRESCHI DI
LATTE**



YOGURT NATURALE
DI FATTORIA NEL BICCHIERE DI VETRO DA 150 GR

Lo yogurt De' Magi, confezionato in eleganti bicchieri di vetro, è il risultato di un'attenta lavorazione artigianale e una **ricetta esclusiva**. Prodotto con latte fresco di mungitura, proveniente da una fattoria che adotta alti standard di qualità e benessere animale, è arricchito con fermenti lattici selezionati e fermentato naturalmente per 4-9 ore. Questo processo conferisce allo yogurt una consistenza cremosa e un sapore autentico e bilanciato, garantendo un'esperienza di gusto equilibrato.

09210V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

ATTENZIONE! Questi yogurt devono essere acquistati in **confezioni da 8 pezzi per tipo**, senza possibilità di assortimento. Non sono vendibili sfusi, poiché il packaging in vetro richiede la protezione della confezione per evitare danni o rotture.



L'AFFINATORE!
RACCOMANDA

Per garantire la massima varietà di gusti e freschezza, grazie alla produzione quindicinale, è necessario effettuare l'ordine con almeno **15 giorni di anticipo** rispetto alla spedizione. Questo assicura di ricevere un prodotto sempre freschissimo.



YOGURT CILIEGIA
 09223V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT ALBICOCCA

09211V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT PESCA E LAMPONI

09212V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT FRAGOLA

09213V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT FRUTTI DI BOSCO

09214V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT ANANAS

09215V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT MIRTILLI

09216V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT PISTACCHIO

09217V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT NOCCIOLA

09218V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT MELA VERDE

09219V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT ARANCIA ZENZERO

09220V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT KIWI

09221V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT MALTO

09222V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT VANIGLIA

09224V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT MELAGRANA

09225V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



YOGURT BANANA NEW

09226V: bicchiere | 150g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRO DA 25 GR
BURRO DI ZANGOLA IN SCATOLINA LUSSO



La nostra confezione da 25 gr, è stata studiata per **esaltare l'eleganza e l'esclusività del prodotto**. Ogni piccolo scrigno, elegante e raffinato, custodisce al suo interno il nostro burro di qualità superiore, realizzato con la zangolatura di panna fresca di centrifuga da latte 100% italiano.

La **forma compatta e il design sofisticato** lo rendono ideale per chi cerca un **prodotto unico, curato nei minimi dettagli**. Perfetto per chi desidera un tocco di classe anche nel packaging, il nostro burro artigianale è un vero e proprio simbolo di qualità e tradizione.

00143: 1 scatolina | 25g | 25 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRO ARTIGIANALE LEGGERMENTE SALATO BURRO DI ZANGOLA CON SALE DI CERVIA DA 100 GR



Arricchito con **sale marino integrale di Cervia**, questa tipologia di burro presenta una leggera sapidità che lo rende estremamente appetitoso e versatile: perfetto da spalmare su pane, da abbinare a confetture per una colazione raffinata, o come ingrediente per mantecare primi piatti e arricchire dolci. Provatelo ad abbinare ad un buon salmone affumicato, ma è perfetto anche per essere abbinato a un calice di bollicine.

00146: 1 panetto | 100g | 18 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRO ARTIGIANALE DI PANNA FRESCA BURRO DI ZANGOLA DA 200 GR



Il burro artigianale De' Magi è un prodotto di **altissima qualità**, realizzato con **panna fresca centrifugata da latte 100% italiano**. La lavorazione segue la tradizione, con **l'utilizzo della zangola**, che conferisce al burro un sapore autentico e un profumo delicato di panna. La sua **colorazione varia stagionalmente**, dal paglierino in estate al tono più chiaro in inverno, riflettendo la dieta naturale delle vacche. Il profumo delicato di panna e il gusto raffinato, sono il frutto della fermentazione tradizionale e meticolosa effettuata con fermenti selezionati.

00145: 1 panetto | 200g | 23 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRO IN SFOGLIA DA 1,5 KG BURRO DI ZANGOLA IN SFOGLIA PER USO PROFESSIONALE



Questo burro artigianale di qualità superiore, è prodotto con la tradizionale tecnica della zangolatura per mantenere tutto il suo aroma avvolgente e il gusto delicato. Realizzato per un **perfetto uso professionale in cucina e in pasticceria**, si presta anche ad altre preparazioni culinarie che sfruttano il suo formato.



00149: 1 blocco | 1,5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo



BURRO DA 5 KG BURRO DI ZANGOLA IN PANI PER USO PROFESSIONALE



Burro professionale di alta gamma, con **latte 100% italiano**, progettato per il **settore della ristorazione**, è versatile ed ideale per grandi consumi. Non si tratta di un burro industriale, ma conserva le solite caratteristiche organolettiche della lavorazione artigianale, per conferire più gusto e sapore ad ogni preparazione.



00144: 1 blocco | 5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo





MASCHERPA FRESCA MASCARPONE ARTIGIANALE SFUSO

Estremamente cremoso, dal colore bianco-panna e dal sapore dolce, a **differenza** degli altri mascarponi italiani, viene **prodotto artigianalmente attraverso la coagulazione acido-termica della crema di latte**, grazie alla quale si ottiene il suo gusto tipico e la sua caratteristica consistenza cremosa.

Il mascarpone viene realizzato con latte fresco della mungitura del mattino, da cui si ricava una crema con il 35% di grasso. Ricco di calorie, è ideale per essere gustato fresco e perfetto per la **cucina vegetariana**, solitamente utilizzato in cucina per la preparazione dei dolci, può essere impiegato anche per altre preparazioni.

00230: 1 vaschetta | 1,5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo

00231: 1 vaschetta | 250g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



IL MAESTRO CONSIGLIA


Non esiste un formaggio che non si venda!
La differenza sta tutta nel modo in cui lo proponi ai tuoi clienti.

Prima di tutto, è fondamentale documentarsi, informarsi, assaggiarlo e apprezzarlo.

Solo così, con la tua **competenza**, sarai in grado di raccontarlo nel modo giusto e farlo apprezzare anche agli altri.





IL VELLUTATO

FORMAGGIO SPALMABILE IN VASETTO DA 250 GR

Prodotto innovativo, nato dalla ricetta esclusiva di Andrea Magi, questo formaggio ha una consistenza cremosa e vellutata.

Combina il meglio dello **yogurt greco** e del **mascarpone**, ma con un **contenuto di grassi ridotto al 23%**. Realizzato con il 50% di panna e il 50% di latte, è **privo di caglio**, rendendolo **perfetto per i vegetariani**.

Magro, versatile e delizioso, si adatta a qualsiasi piatto, dolce o salato, dalla preparazione di antipasti e salse, fino agli irresistibili cheesecake e tiramisù **"light"**. Senza conservanti né coloranti, è il formaggio **ideale per ogni pasto**, dall'accolazione al dessert.

09240: 1 vaschetta | 250g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BATUFFOLO

FORMAGGIO FRESCO MOLLE DA TAVOLA O PER LA CUCINA



Il Batuffolo è un formaggio fresco, **morbido e leggero**, che unisce la delicatezza della robiola alla leggerezza della ricotta. Perfetto da gustare al naturale o come ingrediente versatile in cucina, si presta alla creazione di antipasti, farce, condimenti per primi piatti e persino dolci.

Senza conservanti, coloranti o caglio animale, è **ideale anche per i vegetariani**.

00219: 1 vaschetta | 2,2kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo

00223: 1 vaschettina | 200g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BATUFFOLINO DA 200 GR

00223: 1 vaschettina | 200g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



NANOBATUFFOLO

FORMAGGIO FRESCO DI LATTE VACCINO MONODOSE

00222: 1 vaschetta | 60g | 25 pezzi per collo | Ord. Min. 1 vaschetta



GESTISCI I TUOI ORDINI CON LA NUOVA APP DE' MAGI

L'APP DE' MAGI È IL TUO STRUMENTO IDEALE PER SEMPLIFICARE E OTTIMIZZARE LA TUA GESTIONE DEGLI ORDINI.

Grazie a una piattaforma intuitiva e ricca di funzionalità avanzate, ti offre un'esperienza d'acquisto rapida, efficiente e sempre aggiornata. Ecco tutto quello che puoi fare con l'APP:

- **CONTROLLO IN TEMPO REALE DELLA DISPONIBILITÀ**

Monitora le giacenze in ogni momento per non lasciarti sfuggire i tuoi formaggi preferiti.

- **RICERCA VOCALE DEI PRODOTTI**

Trova rapidamente ciò che cerchi utilizzando il comando vocale integrato: basta un tocco sul microfono dell'APP.

- **STORICO ORDINI SEMPRE A PORTATA DI MANO**

Rivedi facilmente gli acquisti effettuati per una gestione chiara e organizzata delle tue preferenze.

- **FILTRA I TUOI PRODOTTI PREFERITI**

Accedi velocemente ai formaggi che ordini più spesso: un pratico elenco basato sui tuoi acquisti degli ultimi 6 mesi.

- **SCOPRI LE NOVITÀ**

Rimani sempre aggiornato sui nuovi arrivi e arricchisci il tuo assortimento con i prodotti più recenti.

- **PRENOTA PRODOTTI E PROGRAMMA SPEDIZIONI**

Ordina in anticipo e scegli con precisione il giorno di spedizione, per una pianificazione impeccabile.

- **AGGIUNGI NOTE PERSONALIZZATE**

Inserisci indicazioni o richieste particolari, così da garantire una preparazione dell'ordine in linea con le tue esigenze.

- **PROMOZIONI DEL MESE**

Accedi con un click alle offerte speciali e ai formaggi in evidenza, per cogliere al volo ogni opportunità.

- **CARATTERISTICHE PRODOTTO E IMMAGINI**

Consulta immagini, descrizioni, caratteristiche, tipo di latte, tecniche di affinamento e informazioni sulla scadenza.

- **IMPORTO TOTALE SEMPRE SOTTO CONTROLLO**

Verifica in ogni momento il totale del tuo ordine per gestire al meglio il budget e per non pagare le spese di trasporto.

SCARICA LA NOSTRA APP



ANDROID



IOS



LA SCODELLA DI LATTE
FORMAGGIO FRESCO MOLLE DA TAVOLA O PER LA CUCINA



Scodella è un formaggio fresco, dal **gusto pieno e rotondo**, con una **texture vellutata che supera la ricotta in cremosità e piacevolezza**. Prodotto esclusivamente con **latte intero vaccino**, è un prodotto versatile da utilizzare sia come antipasto, per la preparazione di ripieni per la pasta fresca o come ingrediente nei condimenti. Volendo ci si può realizzare anche i dolci.



00220: 1 vaschetta | 2kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo

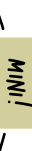


AFFIORATA
RICOTTA DI PECORA



La ricotta, un latticino raffinato e versatile, si distingue dagli altri prodotti caseari per la sua particolare lavorazione. Non essendo un formaggio, è ottenuta dalla coagulazione delle proteine del siero di latte, come globulina e albumina, attraverso una ricottura a temperature elevate. Questo antico processo, perfezionato nel tempo, garantisce una **qualità eccelsa**.

00166: 1 fucella | 2kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo



MIGNOLINA

00165: 1 fucellina | 500g | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



STRACCHINO SBURRATINO
FORMAGGIO MOLLE DI LATTE VACCINO DA TAGLIO O A CUCCHIAIO



Formaggio artigianale nato da una nostra accurata ricerca, simile allo stracchino, è perfetto da **gustare al cucchiaino** grazie alla sua consistenza morbida. Realizzato con **solo latte fresco italiano e senza aggiunta di panna**, lo Sburratino si distingue per il suo sapore genuino e la sua cremosità.

00224: 1 panetto | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



STRACCHINO NOSTRANO
FORMAGGIO MOLLE DA TAVOLA DI LATTE VACCINO



Formaggio fresco di qualità superiore, realizzato con latte fresco italiano secondo una **nostra esclusiva ricetta**, è in un **formato più piccolo rispetto al classico stracchino**, ogni pezzo è tagliato e incartato a mano.

00207: 1 panetto | 220g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



STRACCHINO NOSTRANO MIGNON

00214: 1 panettino | 120g | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



NEW!

BIANCHINA LA CAPRA FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA A PASTA MOLLE



Formaggio freschissimo a base di latte di capra, caratterizzato da un colore bianco brillante e una consistenza **soffice e setosa**. Dal sapore delicato con note dolci e leggermente acidule, è perfetto da **gustare in purezza**, in abbinamento a frutta fresca come fichi o pere, oppure come ingrediente per farciture e condimenti.

11104: 1 vaschetta | 300g | 5 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



GIUNCATA FORMAGGIO MOLLE DI LATTE VACCINO



Dalla consistenza delicata ed un sapore leggermente dolce, con la sua iconica **forma a tronco di cono rovesciato**, è ideale per chi cerca un **formaggio leggero e nutriente**. Perfetta sia da gustare fresca con pane e verdure, sia come ingrediente versatile in cucina.

15010: 1 vaschetta | 1,5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo



GIUNCATINA ALLA RUCOLA FORMAGGIO FRESCO E A PASTA MOLLE DI LATTE VACCINO IN FUSCELLA



Formaggio fresco e delicato, conservato nella sua **fuscellina immerso nel latticello**, che sprigiona sapori autentici e genuini. Prodotto con latte vaccino fresco, pastorizzato con cura e lavorato con sapienza artigianale, viene arricchito con **rucola fresca** che ne esalta il gusto. Perfetto da gustare da solo, con un filo d'olio, o come ingrediente sfizioso per insalate.

15020: 1 fuscella | 350g | 6 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



PERLINE FIOR DI LATTE 7 GR MOZZARELLA - FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



Mozzarelle fiordilatte da **7 grammi**: autentiche delizie casearie realizzate con **latte vaccino intero**. Queste piccole perle, combinano una consistenza morbida e un sapore delicato, ideali per antipasti, insalate e finger food. La loro **miniatura** le rende perfette per creazioni culinarie eleganti e presentazioni raffinate.

00194: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15025: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





CILIEGINE FIOR DI LATTE DA 25 GR MOZZARELLA - FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



Mozzarelle ciliegine fiordilatte, piccoli capolavori di freschezza dal peso di circa **25 grammi ciascuna**. Realizzate con latte vaccino pastorizzato di primissima qualità, queste palline di formaggio si distinguono per la loro consistenza morbida e il sapore delicato, arricchito da una leggera nota di dolcezza. Ogni ciliegina ha una superficie liscia e un interno fibroso e leggermente elastico. Perfette per antipasti e insalate.

00192: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15026: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



NODINI FIOR DI LATTE MOZZARELLA - FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



I nostri nodini di fiordilatte sono un'eccellenza nella categoria dei formaggi a pasta filata, realizzati con latte vaccino fresco. **Ogni nodino** è il risultato dell'arte della **filatura tradizionale**: il casaro crea manualmente forme uniche, partendo dalla pasta filata immersa in acqua bollente per ottenere la consistenza perfetta

00191: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15028: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



MOZZARELLA FIOR DI LATTE 250 GR FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



Ogni pezzo è il risultato di un **processo tradizionale di mozzatura**, lavorata prima in acqua calda per sviluppare la sua consistenza perfetta, la mozzarella viene poi raffreddata per mantenere intatta la forma e il sapore. Perfetta sia da gustare fredda con pomodori e verdure fresche, sia come ingrediente principale in piatti caldi, la nostra mozzarella **esprime al meglio il suo aroma e la sua struttura a temperatura ambiente**.

00203: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15027: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



QUADRIFOGLIO FIOR DI LATTE MOZZARELLA - FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



Il nostro fiordilatte, con il suo sapore delicato e un retrogusto acidulo, è realizzato attraverso un meticoloso processo di produzione che include coagulazione, filatura e modellatura in **eleganti forme "Quadrifoglio"**. Perfetta al naturale o in piatti iconici come l'insalata caprese e la pizza margherita.

00233: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



L'AFFINATORE
RACCOMANDA

Per garantire la massima freschezza dei nostri prodotti, è necessario effettuare l'ordine entro il **giovedì mattina** per riceverlo nella settimana successiva.



SFOGLIA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



Questa tipologia di formato di mozzarella è stato ideato per essere **utilizzato in gastronomia** per la realizzazione di rotoli farciti a piacere con verdure, affettati o qualsiasi altro ingrediente. Oltre che a rotolo, questa sfoglia può essere impiegata per fare dei millefoglie di mozzarella con strati alternati con altri ingredienti in base alla fantasia del gastronomo, infine può essere tagliato a striscioline per essere a sua volta impiegato nelle insalate.

00190: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



NODINI ALLA PANNA FORMAGGIO FRESCO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA



Un prodotto a dir poco lussuoso, già di per sé il nodino fiordilatte, lavorato a mano, è una goduria, se poi vengono immersi nella panna fresca, diventa un piatto eccezionale. Si unisce in modo armonioso e complementare il gusto dolce e la consistenza cremosa della panna alla fibrosità e leggera sapidità del nodino.

15034: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15033: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BOCCONCINI ALLA PANNA FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA



Dopo aver realizzato le mozzarelle ciliegine di fiordilatte, esse vengono immerse in una panna di latte vaccino dolce e delicata, il risultato è un piacere infinito morso dopo morso. Provatetele con una macinata di pepe fresco e un filo d'olio extravergine di oliva, magari accompagnate a delle verdure fresche di stagione a pinzimonio.

15002: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15032: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



CONFETTO DI MOZZARELLA FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO RIPIENA DI RICOTTA



Abbiamo creato **una mozzarella innovativa e leggera**, perfetta per chi cerca il gusto senza rinunciare alla leggerezza. All'apparenza una semplice mozzarella, ma al suo interno nasconde un **cuore cremoso di fresca ricotta vaccina**. Abbiamo chiamato questa delizia "Confetto", un'alternativa alla burrata, con **meno grassi** grazie alla ricotta al posto della panna.

15007: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

**AT
TEN
ZIO
NE!**

Questi prodotti sono confezionati in **vaschette di plastica rigida** che, durante il trasporto, potrebbero danneggiarsi e causare la fuoriuscita del liquido di conservazione, con il rischio di bagnare altri formaggi.



STRACCIATELLA FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO E PANNA



La Stracciatella, con la sua doppia consistenza **cremosa e fibrosa**, è ottenuta dalla lavorazione artigianale della **mozzarella sfilacciata e mescolata con panna fresca**. Il suo sapore delicato e leggermente dolce, arricchito da fresche note lattiche, la rende irresistibile. Versatile e preziosa, è ideale per antipasti, insalate, pizze o da gustare con olio extravergine e pepe nero, esaltando ogni piatto con la sua freschezza unica.

15003: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

15031: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRATINE AFFUMICATE FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO E PANNA



Questa burratina affumicata unisce la **morbidezza vellutata della burrata alla raffinata pungenza dell'affumicatura**. Racchiusa in un pratico fuscellino per mantenere la sua forma, offre un'esperienza sensoriale unica: il contrasto tra il cuore dolce di panna e stracciatella e il sapore affumicato della pelle esterna. Perfetta da gustare da sola, con pane fresco o in piatti gourmet.

In ogni vaschetta da 250 grammi ci sono due mini burratine da 125 gr nel suo fuscellino.

15040: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



**AT
TEN
ZIO
NE!**

Nonostante la nostra cura nel posizionarli in fondo alla scatola, è fondamentale verificare l'**integrità della confezione al momento della consegna** con il corriere. In caso di danno, è necessario contestarlo immediatamente. Senza tale contestazione, non potremo fare rivalsa sul corriere e ci esoneriamo da ogni responsabilità per l'accaduto.



BURRATINE SENZA TESTA DA 125 GR FORMAGGIO FRESCO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA



La sua forma è una sfera bianca e lucente, di dimensioni variabili tra 4 e 7 centimetri, con un sapore dolce e burroso. Lavorata a mano, racchiude un cuore di stracciatella, una cremosa combinazione di panna e pezzi di pasta filata stracciati a mano. La Burratina senza testa a differenza di quella con la testa, **si presenta con un diverso rapporto tra pasta e ripieno** per una diversa esperienza gustativa.

15041: vaschette | 125g | 11 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRATINE DA 125 GR FORMAGGIO FRESCO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA



Questo formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma più morbido e cremoso, affascina con la sua forma di **"fagotto" o "sacchetto"** e un cuore irresistibile di stracciatella, un mix di panna di latte e sfilacci di mozzarella. La sua lavorazione tradizionale ed artigianale è la garanzia di un prodotto dal sapore antico.

In una vaschetta da 1kg ci sono otto burratine.

15001: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

15030: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





BURRATA IN FOGLIA

FORMAGGIO FRESCO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA

La burrata pugliese classica da circa 250gr, è una mozzarella che racchiude un cuore cremoso di stracciatella, composto da fili di mozzarella e panna. Il suo sapore delicato e burroso, con note di latte e un tocco di dolcezza, regala una consistenza morbida e avvolgente. Versatile e raffinata, è ideale con olio extravergine, pomodori freschi, su antipasti, pizze o focacce.

15000: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo
15029: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRATA AL TARTUFO

FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA CON TARTUFO

Questa variante originale della burrata, lavorata interamente a mano, sorprende per la sua consistenza morbida e filamentosa. Di un bianco lucente e dal diametro di 7-10 cm, unisce il sapore dolce e burroso della stracciatella con l'aroma intenso del tartufo grattugiato.

15021: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

BURRATINA AL TARTUFO DA 125 GR

15044: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRATA AL BLU

FORMAGGIO FRESCO DI VACCA A PASTA FILATA, PANNA E BLU

Il suo sapore dolce e burroso viene arricchito da cubetti di blu di vacca piccante e una cremosa farcitura di stracciatella. Un'esperienza gustativa, creata per chi cerca il meglio della tradizione con un tocco di innovazione.

15022: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

BURRATINA AL BLU DA 125 GR

15045: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



NEW!

CUCCIOLATA

FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA

La Cucciolata di Mozzarella, un'autentica delizia, un fagotto di pasta filata di latte vaccino, racchiude al suo interno piccole ciliegine di fiordilatte di 2-3 cm, immerse nella panna. Morbida e succosa, è ideale da gustare al naturale con olio e sale, oppure per arricchire insalate, pizze, focacce e piatti di pasta.

15008: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





BURROTTA DI BUFALA FORMAGGIO DI BUFALA A PASTA FILATA E PANNA



La Burrotta è un formaggio fresco a **pasta filata di bufala dal cuore cremoso**, arricchito esclusivamente con una deliziosa **crema di ricotta di bufala**. Con la sua forma sferica, dal diametro di 4-7 cm e superficie bianca e lucente, si distingue per la consistenza vellutata e il sapore irresistibile.

15110: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



MOZZARELLA SENZA LATTOSIO FORMAGGIO A PASTA FILATA DI LATTE VACCINO



La scelta ideale per chi ama il sapore autentico della mozzarella senza compromettere il benessere digestivo. Elaborate con l'enzima lattasi che scompone il lattosio prima della coagulazione, queste mozzarelle offrono la **stessa consistenza e il gusto della mozzarella tradizionale**, senza gli effetti collaterali del lattosio. Ricche di proteine, calcio e nutrienti essenziali, sono perfette per arricchire ogni piatto, dalla pizza alle insalate.

00215: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



BURRATINE SENZA LATTOSIO FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA E PANNA



Una raffinata alternativa, creata **per chi è intollerante al lattosio**. Con lo stesso sapore ricco e la consistenza cremosa che caratterizzano la versione tradizionale, questa burrata è realizzata con **latte delattosato**, perfetta da assaporare fresca con pomodori, basilico e olio extravergine, o come ingrediente in piatti gourmet.

15019: vaschette | 250g | 10 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





EVENTI

De' Magi propone una serie di eventi unici, pensati per arricchire esperienze gastronomiche di alto livello e celebrare l'eccellenza del formaggio.

CHEESE SERVICE

Un servizio completo di somministrazione con banco d'assaggio, perfetto per grandi eventi come meeting aziendali, convegni, brunch o matrimoni.

- La selezione: formaggi De' Magi personalizzati in base all'evento e alla location, includendo i nostri best seller e i più premiati.
- L'esperienza: un tocco raffinato e distintivo per impreziosire eventi di ampia portata, lasciando un ricordo indelebile agli ospiti.

CHEESE TASTING

Un viaggio sensoriale alla scoperta dei formaggi De' Magi con una degustazione guidata esclusiva.

- La proposta: degustazione di 7 tipologie di formaggi, tra paste molli, semidure, dure, croste fiorite, lavate ed erborinati.
- La durata: circa 2 ore di esplorazione gastronomica con personale qualificato per il taglio, la somministrazione e la presentazione dei prodotti.
- L'esperienza: "I Magnifici 7" è un percorso completo per immergersi nella cultura casearia e scoprire i segreti dietro ogni formaggio.



FINE DINING

Un evento esclusivo per i palati più esigenti, ospitato da ristoranti di prestigio con una selezione di formaggi servita in stile gourmet.

- L'esperto: Andrea Magi, maestro affinatore, guiderà l'evento raccontando la filosofia e la passione che animano la sua arte.
- L'esperienza: un percorso sensoriale tra sapori, tradizioni e tecniche casearie, impreziosito dalla presenza di un vero ambasciatore del formaggio.

UN'ESPERIENZA SU MISURA PER TE

Ogni evento firmato De' Magi è personalizzato in base alle vostre esigenze, offrendo un'opportunità irripetibile di vivere l'eccellenza casearia in un contesto di alta classe.

Richiedi un preventivo personalizzato per maggiori dettagli. Gli eventi sono servizi a pagamento, studiati per garantire un'esperienza unica e indimenticabile. Lasciati guidare dalla passione e dalla competenza De' Magi per trasformare il tuo evento in un ricordo straordinario.



ABBUCCIATI

Questa categoria rappresenta il nostro orgoglio più grande tra le selezioni, poiché include le uniche due DOP presenti nel nostro assortimento. Non si tratta di formaggi affinati, ma prodotti scelti con meticolosa attenzione nella selezione dei fornitori, il cui rigoroso rispetto delle nostre raccomandazioni ci ha permesso di ottenere importanti riconoscimenti e soddisfazioni.



ABBUCCIATI



SCAMORZA PERLINA AFFUMICATA
FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

Piccoli gioielli caseari, dalla forma perfetta e dal sapore irresistibile. Realizzate con latte vaccino intero pastorizzato, queste delicate sfere vengono prodotte attraverso una **filatura artigianale** e successivamente **affumicate a freddo con trucioli di faggio**, per un aroma inconfondibile. Il risultato è un formaggio dal gusto ricco e avvolgente, ideale per arricchire qualsiasi piatto con un tocco di autenticità e tradizione.

Disponibili anche nella variante non affumicata **cod. 15037B**.

15037: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



SCAMORZA A CILIEGINA
FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

Scamorza a pasta filata affumicata con trucioli di faggio, dal gusto irresistibile. Perfette fredde in insalata o calde al forno, padella o microonde.

Disponibili anche nella versione bianca, ovvero non affumicata **Cod. 15013B**

15013: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



SCAMORZA STICK AFFUMICATO
FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

Scamorza affumicata a forma di stick, perfetta da gustare calda, da provare avvolta con la pancetta, lo speck o il prosciutto e fatta in forno.

Disponibile anche nella versione non affumicata **Cod. 15036B**.

15036: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



Essendo formaggi freschi e molto umidi, con crosta affumicata e non trattata, questa tende ad ammuffire dopo pochi giorni. È preferibile consumarli velocemente. Invece **in caso di formazione di muffa**, la crosta può essere lavata con acqua tiepida ed asciugarla con carta assorbente oppure rimuoverla prima del consumo.

L'AFFINATORE
RACCOMANDA

**SCAMORZA A PERA AFFUMICATA**
FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

La scamorza dal formato classico, dal gusto ricco e affumicato, con crosta dorata e interno elastico. Ottima da sola, nei panini o fusa. Disponibile anche bianca ovvero non affumicata **Cod. 15018B**.

15018: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



IL MAESTRO CONSIGLIA

Non farti attrarre solo dalla bellezza della foto, dal nome o dalle caratteristiche del formaggio. Prima di ordinarlo, rifletti se è davvero adatto alla tua **clientela**.

**MAIALINI DI SCAMORZA**
FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

Scamorza modellata a mano a forma di maialino, disponibile sia bianca che affumicata. Ideale per piatti creativi e buffet. Disponibili anche nella versione non affumicata **Cod. 15014B**.

15014: 1 vaschetta | 1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

**TRECCIONE DI SCAMORZA AFFUMICATO**
FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

Formaggio a pasta filata dal caratteristico aspetto intrecciato, la Scamorza a Treccione Affumicato è prodotta con latte vaccino e affumicata naturalmente con legno di faggio. La sua crosta dorata e l'aroma leggermente dolce si uniscono al sapore lattico e delicato, rendendola versatile in cucina. Disponibile anche nella **versione farcito all'interno** **Cod. 15016**.

15015: 1 pezzo | 2,5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 collo

**ISOTTA LA CACIOTTA**
FORMAGGIO DI LATTE VACCINO

Questo formaggio vaccino ha una crosta pulita ed è semplice da gustare crudo, ma diventa straordinario quando è riscaldato. La sua struttura gli permette di fondere e filare come una pasta filata, ma con un sapore più dolce e aromatico. La crosta è edibile, ma **attenzione**: se la confezione è aperta da qualche giorno, può sviluppare muffa. In tal caso, se la forma è intera, basta lavare la crosta sotto acqua tiepida e asciugare, oppure togliere la crosta.

00229: 1 forma SV | 2,2kg | 6 forme per collo | Ord. Min. 1 forma





BEST
SELLER

TALEGGIO DOP (ETICHETTA VERDE)
FORMAGGIO DI VACCA A CROSTA LAVATA

Il Taleggio DOP De' Magi, è prodotto con latte vaccino intero e **pasta cruda** in un storico caseificio della provincia di Bergamo, viene realizzato in **piccole caldaie** artigianali. Con una **stagionatura di 60-70 giorni**, questo formaggio è perfetto per tutti i palati, sia come formaggio da tavola sia in cucina grazie alla sua ottima capacità di fondere. La crosta è "discrezionalmente edibile": può essere gustata o rimossa per un sapore più delicato.

10014: 1 forma | 2,2kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



DOP



BEST
SELLER

TALEGGIO DOP (ETICHETTA MARRONE)
FORMAGGIO DI VACCA A CROSTA LAVATA

Quando parliamo di Taleggio DOP, questo è il nostro top di gamma. Con una stagionatura di circa 90 giorni, è un prodotto intenso e aromatico, per gli amanti di questa tipologia di formaggi. Realizzato con latte vaccino intero e pasta cruda, si distingue dall'altro oltre per le caratteristiche organolettiche, anche per quelle strutturali: la pasta, gessata al centro e cremosa nel sottocrosta.

10010: 1 forma | 1,8kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



DOP



BEST
SELLER

GORGONZOLA PICCANTE DOP
FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE VACCINO PICCANTE

Il nostro Gorgonzola DOP Piccante è un **capolavoro** dell'arte casearia italiana e rappresenta per noi l'eccellenza assoluta tra i Gorgonzola. Un formaggio dalle peculiarità uniche, con una **struttura cremosa** e un **sapore deciso e intenso**, capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

Medaglia di **Bronzo al World Cheese Awards 2022-2023**, questo formaggio è perfetto per chi cerca un'esperienza di gusto intensa: la sua piccantezza equilibrata e il carattere deciso lo rendono **ideale sia per cucinare**, aggiungendo profondità e sapore a piatti gourmet, **sia come formaggio da gustare a fine pasto**, magari in sostituzione di un dessert o per un momento di meditazione. Disponibile nel formato intero o a metà forma, ma la sua **disponibilità è limitata**: ti consigliamo di fare l'ordine in anticipo.

00334: 1 forma | 12kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

13003: ½ forma | 6kg | ½ forma per collo | Ord. Min. ½ forma



14
GIORNI



DOP



GORGONZOLA DOLCE DOP
FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE VACCINO



DOP

Il Gorgonzola DOP che vi proponiamo è il risultato della nostra attenta selezione tra i migliori produttori di questa tipologia di formaggio, garantendo un prodotto unico per struttura e sapore. Cremoso, ma si distingue dall'altro perché è leggermente più sostenuto.

Disponibile anche nel pratico **formato "ad ottavino"**, ideale per mantenere sempre la freschezza e la fragranza del gusto.

SEMPRE DISPONIBILE

00340: ⅓ forma | 1,5kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 pezzo

PREORDINE DI 14 GIORNI

00339: 1 forma | 12kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

00332: ½ forma | 6kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo



GORGONZOLA DOLCE DOP AL CUCCHIAIO

FORMAGGIO ERBORINATO DI LATTE VACCINO EXTRA CREMOSO



Il nostro formaggio best seller che ha trionfato ai prestigiosi World Cheese Awards del 2022, ottenendo il titolo di Miglior Formaggio Italiano del Mondo e classificandosi al secondo posto assoluto su oltre 4.000 formaggi provenienti da 38 Paesi nel mondo. Questo riconoscimento eccezionale conferma il nostro impegno nella selezione e nell'offerta di formaggi straordinari. Lo abbiamo selezionato dopo un lungo processo fatto di valutazioni, analisi e test, scegliendo un produttore che non solo eccelle per la qualità del prodotto, ma condivide anche i nostri valori di affidabilità, storicità e passione maniacale per l'eccellenza.

Il nostro gorgonzola, è caratterizzato da una consistenza cremosa e un sapore finemente bilanciato, conquista con la sua armonia tra delicatezza e intensità.

Per apprezzare appieno le qualità, suggeriamo di gustarlo al naturale, lasciandolo qualche minuto a temperatura ambiente per esaltare gli aromi. Perfetto come protagonista in una ricetta o in un tagliere di fine pasto, si abbina splendidamente anche a vini da dessert, a bianchi aromatici o spumanti eleganti.

La vittoria della medaglia SuperGold al World Cheese Awards 2022 non è solo motivo di grande orgoglio, ma rappresenta la testimonianza del nostro continuo impegno nel proporre solo il meglio delle eccellenze casearie. Viene presentato in una bellissima confezione color legno, oppure il solito prodotto, può anche essere ordinata la confezione in vaschetta di plastica (Cod. 13001)

SEMPRE DISPONIBILE

00333: ½ forma | 6kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 legno

PREORDINE DI 14 GIORNI

00335: 1 forma | 12kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 legno

13001: ½ forma in vaschetta | 6kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo



→ 00339: 1 forma | 12kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

DISPONIBILE ANCHE COME:

00335: 1 forma | 12kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 legno

13001: ½ forma in vaschetta | 6kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 pezzo



→ 00333: ½ forma | 6kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 legno



MATURI

Sono formaggi provenienti da diverse regioni d'Italia, che, portati nelle nostre grotte, sviluppano caratteristiche uniche e distintive. Questi formaggi, diventati iconici in pochi anni, sono essenziali per valorizzare il vostro assortimento, con almeno uno che non può mancare.



MATURI



SCAMORZA BIANCA FILONE FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA

Un formaggio a pasta filata che offre un **sapore ricco e avvolgente**, con una consistenza morbida e leggermente elastica. La sua crosta sottile e liscia racchiude un cuore delicato e fragrante, caratterizzato da **note dolci e burrose** che si intensificano con la stagionatura di circa 40 giorni.

Questo formaggio è **perfetto per arricchire piatti come pizze, focacce e antipasti**, ma può anche essere **gustato al naturale**, accompagnato da un filo d'olio extravergine d'oliva.

00246: 1 forma SV | 4kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00246S: ½ forma SV | 2kg | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



SCAMORZA AFFUMICATA FILONE FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA AFFUMICATO

La stessa scamorza trova una straordinaria evoluzione nella versione affumicata, che arricchisce il suo profilo aromatico con note più profumate, a seguito dell'affumicatura a freddo, rendendola perfetta per chi cerca un'evoluzione nell'intensità del gusto.

00216: 1 forma SV | 4kg | 4 forme per collo | Ord. Min. 1 forma

00216S: ½ forma SV | 2kg | 8 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



CACIO OCCHIATO FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA

Prende il nome dalla caratteristica forma a pera come i caciocavalli e dalla sua particolare occhiatura che si sviluppa al suo interno. Al palato è dolce e burroso, molto delicato e appetitoso, adatto sia da mangiare crudo che per cucinare.

Provalo alla piastra!

00213: 1 forma | 4kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 collo



PROVOLA AFFUMICATA A MANDARINO FORMAGGIO DI VACCA A PASTA FILATA AFFUMICATO

Realizzata con latte intero pastorizzato, questa pasta filata si caratterizza per la sua **forma unica a sei spicchi!**

Con la sua crosta edibile, la sua consistenza morbida e il **sapore delicatamente affumicato** lo rendono ideale per antipasti, insalate e piatti di pasta, aggiungendo un tocco di originalità a ogni preparazione.

15039: 1 pezzo | 3kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





NEW!

PREMATURATA FORMAGGIO DI VACCA PER LA PATATA

Il formaggio ideale da fondere sulle patate lesse, ispirato alla tradizione francese della Raclette. Prodotto con latte munto a oltre 1200 metri di altitudine, racchiude in sé tutti i profumi e gli aromi della montagna, dolce e aromatico è ottimo anche da gustare fresco. La Prematurata si scioglie perfettamente a basse temperature, sia nel microonde, in forno, in padella o direttamente sulla tua ricetta preferita. La sua consistenza compatta e cremosa garantisce un'esperienza gustativa unica, senza bruciare o separarsi. **Adatto ai vegetariani** grazie al caglio microbico e **perfetto per chi è intollerante al lattosio**, La Prematurata è un formaggio che unisce gusto e versatilità.

Dopo una maturazione di circa 60 giorni, questo formaggio ha un peso di circa 9 kg e un diametro di 35 cm, ma chi desidera un pezzo più piccolo possiamo tagliarlo a metà o a quarti e confezionato sottovuoto.

- 10033: 1 forma SV | 9kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma
 10033S: ½ forma SV | 4,5kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà
 10033Q: ¼ forma SV | 2,3kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 quarto
 10033P: ⅙ forma SV | 1,1kg | 8 pezzi per collo | Ord. Min. ¼ forma = 2 ottavi





NEW!

NERONE DI CAPRA FORMAGGIO DI CAPRA MATURO

Questo è il nostro formaggio di capra dalla dimensione più **grande** e dalla personalità distintiva, caratterizzato da una **crosta nera**. Prodotto con latte pastorizzato, a pasta cruda, viene pressato per ottenere una texture perfetta. La sua occhiatura ben distribuita e il gusto equilibrato, dove la nota di capra è presente ma in modo molto delicato. Ideale per arricchire un aperitivo o per sorprendere su un tagliere.

03340: 1 forma | 4,2kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma
03340S: ½ forma SV | 2,1kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

BEST
SELLER

LA BOZZA FORMAGGIO A DUE LATTI AFFINATO IN GROTTA

Nato dalla collaborazione tra il nostro casaro e la fantasia del Maestro Affinatore, questo formaggio esclusivo combina latte di vacca e di pecora per creare un sapore che conquista. La sua **forma distintiva, ispirata alle "bozze" di tufo** degli edifici rurali toscani degli anni '60 e '70, ne esalta l'originalità. Gustoso e versatile, si presta perfettamente ad ogni momento del pasto, dall'aperitivo alla tavola con amici, accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso. Affinato nelle nostre grotte, sviluppa un carattere deciso e avvolgente.

00381: 1 forma | 4,5kg | 2 forme per collo | Ord. Min. 1 forma
00381S: ½ forma SV | 2,25kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà



SBIRIGUDA FORMAGGIO DI VACCA DA TAGLIO

Con una forma a parallelepipedo rettangolare, questo formaggio è **perfetto per essere cotto alla piastra o impanato e fritto**. Leggero e dal gusto delicato, è ideale da gustare da solo o come ingrediente speciale nelle tue ricette. **Adatto anche per gli intolleranti al lattosio**, con un contenuto inferiore allo 0,1%, e **perfetto per i vegetariani** grazie all'impiego di caglio microbico durante la caseificazione.

10041: 1 forma SV | 4kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



OCCHIOBELLO FORMAGGIO DI VACCA DI MONTAGNA OCCHIATO A PASTA SEMI DURA

E' proprio un formaggio dalla **bellissima occhiatura** che ricorda l'equilibrata dolcezza e sapidità dell'Emmenthal. Con un profilo aromatico unico, offre note di erbe e frutta secca, in particolare noce. Versatile in cucina, è perfetto sia **crudo** nelle insalate estive, sia **fuso per una consistenza filante** e un gusto ineguagliabile. Provalo con gli spinaci saltati e non potrai più farne a meno! Ideale per la **cucina vegetariana**, grazie al caglio microbico, è **adatto anche agli intolleranti al lattosio** con un contenuto inferiore allo 0,1%.

10040: 1 forma SV | 9kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma
10040S: ½ forma SV | 4,5kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà
10040Q: ¼ forma SV | 2,3kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 quarto





ANTANI FORMAGGIO DI VACCA DI MONTAGNA A PASTA SEMIDURA

Questo formaggio è particolare sia per il nome che per il gusto, realizzato con latte proveniente da vacche allevate oltre i 1200 metri di altitudine.

La sua caratteristica distintiva risiede nella **stagionatura in grotta per sei mesi**, che dona al formaggio una dolcezza equilibrata dalla giusta sapidità. La sua intensità aromatica ricorda il celebre Gruyere svizzero, rendendolo perfetto per ogni momento della giornata. Antani è anche una scelta eccellente **per chi è intollerante al lattosio**, grazie al contenuto inferiore allo 0,1%. Inoltre, l'uso di coagulante microbico lo rende **ideale per una dieta vegetariana**.



10032: 1 forma SV | 9kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma
10032S: ½ forma SV | 4,5kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà
10032Q: ¼ forma SV | 2,3kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 quarto
10032P: ⅙ forma SV | 1,1kg | 8 pezzi per collo | Ord. Min. ¼ forma = 2 ottavi



LO SAPEVI CHE... Sai cos'è la **REOLOGIA** del formaggio? È lo studio di come il formaggio reagisce al calore, ossia come **cambia la sua consistenza** quando viene scaldato, sia in padella, in forno o al microonde.
 Se vuoi approfondire questo tema, chiedi al nostro Maestro Affinatore Andrea Magi: sarà felice di offrirti una consulenza personalizzata in base alle tue necessità.

STRAVECCHI

Selezione del Maestro affinatore che include formaggi di grande struttura, dal gusto intenso e complesso. Si tratta di riserve di lunga stagionatura, spesso di grandi dimensioni, pensate per chi cerca non solo un formaggio da grattugiare sulla pasta, ma prodotti capaci di offrire un'esperienza gustativa unica e profonda, ideali come formaggi da meditazione.



STRAVECCHI

PREMIATO

NEW!

POPPART FORMAGGIO DI LATTE VACCINO DI MONTAGNA A PASTA DURA

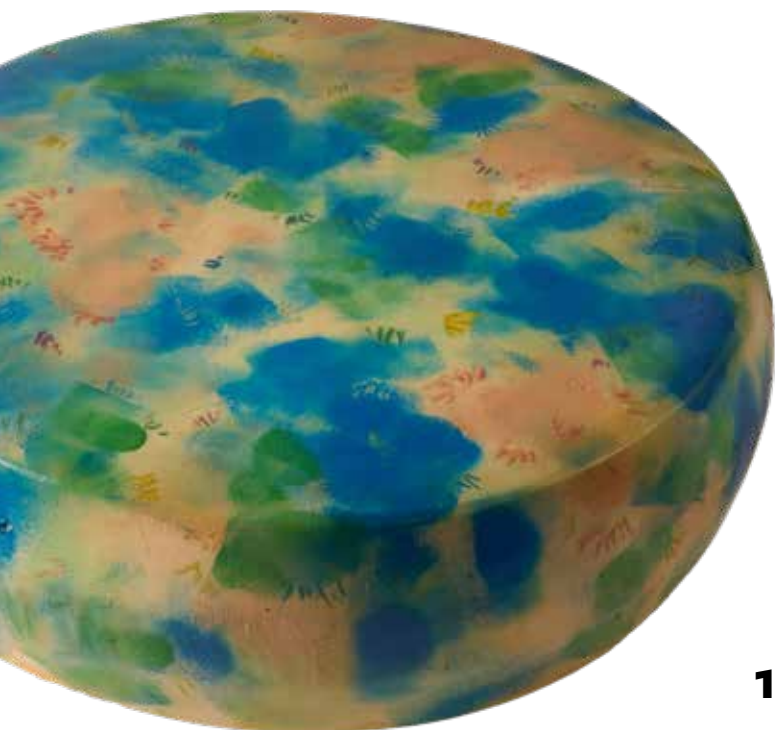
Un capolavoro di creatività casearia, POPPART è il nome che meglio rappresenta la sua essenza unica: ogni forma è un'opera d'arte, realizzata singolarmente, rendendo ogni pezzo irripetibile. Prodotto con latte di altissima qualità, raccolto a oltre 1200 metri di altitudine, questo formaggio subisce un affinamento particolare di 12 mesi, che gli dona un aroma profondo e un sapore inusuale, unico, diverso da ogni altro formaggio a pasta dura italiano.

Con il suo aspetto colorato e originale, POPPART sorprende prima alla vista poi al gusto. Perfetto da gustare con pane, pere Abate o noci, si presta anche come formaggio da meditazione, da abbinare a un calice di vino pregiato. POPPART è particolarmente adatto per i vegetariani, grazie all'uso di coagulante microbico, e perfetto per chi è intollerante al lattosio. È un'autentica espressione creativa del latte, con edizioni limitate realizzate da artisti, pronte a stupire e deliziare con ogni assaggio. Lo si può ordinare anche tagliato, ma si perde tutto il suo fascino.

10037: 1 forma SV | 9,5kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

10037S: ½ forma SV | 4,2kg | 2 pezzi per collo | Ord. Min. 1 metà

10037Q: ¼ forma SV | 2,1kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 quarto

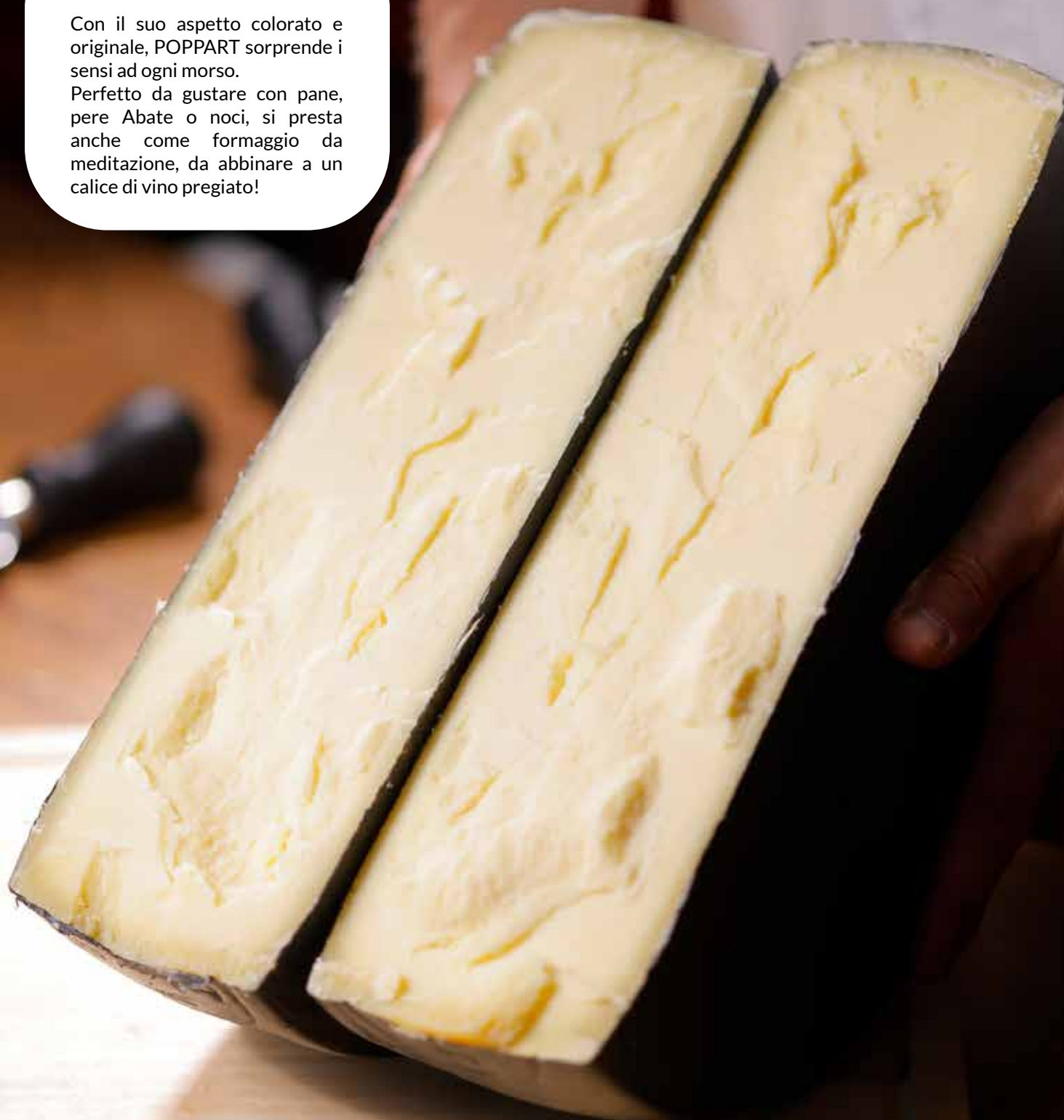


OGNI FORMA È
DIPINTA A MANO!

MORSO DOPO MORSO

Con il suo aspetto colorato e originale, POPPART sorprende i sensi ad ogni morso.

Perfetto da gustare con pane, pere Abate o noci, si presta anche come formaggio da meditazione, da abbinare a un calice di vino pregiato!





GRAN DE'MAGI STRAVECCHIO

FORMAGGIO DI LATTE DI VACCA E BUFALA A PASTA DURA

Il suo formato di circa 36 kg ricorda Parmigiano Reggiano e Grana Padano, ma la somiglianza finisce qui. Realizzato con una sapiente miscela di latte vaccino e di bufala, questo formaggio è una vera **opera d'arte casearia**.

La stagionatura minima di 36 mesi, con forme che arrivano fino a 72 mesi, gli conferiscono un sapore ed una struttura particolare. Ogni forma è scelta e selezionata con cura, portando il nostro **marchio a fuoco** come sigillo di qualità. Perfetto da gustare a pezzi, a scaglie o grattugiato, ma questo formaggio è destinato a diventare un formaggio da meditazione, soprattutto per le stagionature più lunghe.



18021: 1 forma | 36kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

18021S: ½ forma SV | 18kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 metà

18021Q: ¼ forma SV | 9kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 quarto

18021P: ⅛ forma SV | 4,5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 ottavo

18021K: 1 porzione | 1,1kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo





GRANCACIONE DE' MAGI FORMAGGIO SEMIGRASSO DI LATTE CRUDO VACCINO A PASTA DURA

Un formaggio stagionato di grandi dimensioni che superando i 40 kg, viene attentamente selezionata e verificata una ad una, ricevendo il nostro marchio solo se perfetta. Prodotto con latte parzialmente scremato crudo, il Gran Cacione nasce dalla combinazione della mungitura serale scremata e quella mattutina intera. Dopo una stagionatura di almeno 24 mesi, questo formaggio offre un gusto equilibrato e raffinato, con una texture friabile e gradevole al palato.

Ottimo da grattugia ma anche da fare a scaglie su carpacci o altro.

Su richiesta può essere tagliato a metà per cerimonie, ma anche a quarti, ottavi, fino a pezzature da 1 Kg.

00290: 1 forma | 38-40kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma

00290S: ½ forma SV | 19kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 metà

00290Q: ¼ forma SV | 9,5kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 quarto

00290P: ⅙ forma SV | 4,25kg | 1 pezzo per collo | Ord. Min. 1 ottavo

00290K: 1 porzione | 1,1kg | 4 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



L'IGNOTO MAGIGGIANO FORMAGGIO DI LATTE CRUDO VACCINO A PASTA DURA



Desideri un formaggio unico, con il tuo nome, una dedica speciale o una personalizzazione esclusiva? Con noi è possibile! Questo formaggio di latte crudo intero di vacca, stagionato nelle nostre grotte, ancora senza nome, potrà essere personalizzato con il tuo nome o un messaggio speciale, rendendolo veramente unico. Questo formaggio è perfetto per celebrare compleanni, matrimoni, anniversari, inaugurazioni, nascite e persino proposte di matrimonio. Ogni forma pesa da circa 10 kg fino a 18 kg. La stagionatura varia da 6 a 12 mesi a forme speciali di 3 anni.

18001: 1 forma | 9/14kg | 1 forma per collo | Ord. Min. 1 forma



**LO
SAPE
VI
CHE...**

Riceverai anche un certificato di proprietà che attesta il tuo acquisto. Potrai scegliere se lasciare il formaggio a stagionare ulteriormente nelle nostre grotte o fartelo consegnare quando desideri.



ABBINAMENTI

In De' Magi, crediamo fermamente che i formaggi debbano essere gustati in purezza, per immergersi completamente nelle loro straordinarie caratteristiche sensoriali. Ma desideriamo soddisfare ogni palato, anche quelli che apprezzano gli abbinamenti con miele o confetture. Per questo motivo, abbiamo selezionato prodotti esclusivi, pensati per offrire combinazioni raffinate.

Ogni vasetto da 40 gr offre un'opportunità per scoprire sapori ricercati, esplorando combinazioni di dolcezza e originalità.

40 g e

fettura di
eroncino

Ingredienti:



DE GUS TA



CONFETTURINA DI PERE E GRANI DI SENAPE

Confettura di **Pere Williams**, arricchita con semi di senape per conferire un tocco croccante e un sapore pungente ma delicato. I semi di senape, ricchi di antiossidanti e minerali, stimolano la circolazione e offrono un'azione depurativa. Utilizziamo una quantità moderata di semi per esaltare la consistenza senza sovrastare il gusto delle pere. Più adatta a **formaggi semistagionati e stagionati di media intensità**.

55092: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



MIELE MILLE FIORI TOSCANO

Miele 100% Toscano, **prodotto in Maremma** e disponibile in diverse varietà stagionali. Ricco di proprietà energetiche e antibatteriche, è un ottimo rimedio naturale per la tosse. Anche se, per i nostri formaggi, preferiamo gli abbinamenti con vini pregiati, questo miele si sposa bene con **pecorini molto stagionati e altri formaggi piccanti**.

55100: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo

DEGUSTA



CONFETTURINA DI FRAGOLE AL BALSAMICO

Un abbinamento classico, quello dell'incontro tra l'aceto balsamico e le fragole, ma che esalta il sapore di entrambi gli ingredienti. Bilanciata con cura, è perfetta per arricchire formaggi e per accompagnare una vasta gamma di piatti salati e dolci. Provala addirittura sul **gelato alla crema o alla vaniglia!**

55096: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



CONFETTURINA DI FICHI VERDI

La nostra confettura di fichi è realizzata solo con **fichi freschi di stagione**, selezionati con cura per garantire un sapore intenso e dolce. Il risultato è una confettura avvolgente, perfetta per accompagnare **formaggi stagionati piccanti**, ma anche **caprini freschi ed acidi**. Ma perchè, sul pane e burro salato per colazione, no?

55093: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



CONFETTURINA DI PEPERONCINO PICCANTE

Questa è una vera specialità gastronomica, dedicata a chi ama i sapori intensi. Con un perfetto equilibrio di gusto, **dolce-piccante**, questa confettura è un alleato in cucina per dare una marcia in più ai tuoi piatti. Adatta per accompagnare svariati formaggi, dai più freschi ai più stagionati, ma anche per carni bollite o arrosto.

55097: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



CONFETTURINA DI RAPINA

Deliziosa confettura di **rapa rossa**, pensata per far apprezzare questo vegetale anche ai più scettici. Non solo è squisita, ma la rapa rossa offre anche numerosi benefici: aiuta a combattere stanchezza e anemia, migliora la pressione arteriosa e regola glicemia e colesterolo.

Provala sui formaggi più **delicati e freschi**, sarà una piacevole sorpresa.

55099: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



CONFETTURINA DI CIPOLLE ROSSE

La confettura di cipolle e peperoncini offre un connubio unico e profumato, con una texture grossolana ideale per arricchire vari piatti. Versatile in cucina, si sposa bene con **formaggi a pasta molle, pasta filata e semidura**, carni e preparazioni gourmet, regalando audaci sapori. Il prodotto può presentare variazioni cromatiche naturali, senza compromettere la qualità.

La produzione avviene **una sola volta all'anno**, ovvero quando è la stagione delle cipolle rosse.

55098: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



CONFETTURINA DI ZUCCA PICCANTINA

Questa confettura **delicata e profumata** può essere consigliata per abbinamenti con **formaggi a crosta fiorita**, pasta molle e semidura, ma anche per tante altre preparazioni. Il suo sapore unico, arricchito da un tocco di **peperoncino piccante**, potrà stimolare la vostra fantasia in cucina.

55094: 1 vasetto | 40g | 24 pezzi per collo | Ord. Min. 1 collo



COLTELLI E TAGLIERI

Per valorizzare al meglio ogni formaggio, abbiamo sviluppato una linea di accessori dedicati, frutto della nostra professionalità e attenzione al dettaglio. Gli strumenti giusti, accompagnati da consigli esperti, rendono ogni degustazione un'esperienza unica, rispettando sempre la qualità del prodotto.

**ACC
ESS
ORI**

BEST
SELLER**ARCHETTO DA FORMAGGI**

DA 13 E 23 CM

Con il filo da 13 cm si può tranciare bene i formaggi molli e teneri di piccole dimensioni, l'impugnatura serve per fare la giusta pressione per il taglio, mentre il filo passando attraverso il prodotto, lo taglierà nettamente senza avere l'adesività che si avrebbe con la lama del coltello. Consigliato per il **gorgonzola** o **gli erborinati**, **le croste fiorite**, **il rotolo di capra** e **vari tipi di caprini**.

L'utilizzo dell'archetto a filo da 23 cm viene utilizzato sempre per **formaggi a pasta molle, ma con la dimensione più grande**. Fate attenzione alle modalità uso, richiede alcune attenzioni per ottenere i migliori risultati:

- Posizionare il formaggio su una superficie piana, stabile e pulita.
- Assicurarsi che il filo sia ben teso per evitare che si pieghi o si spezzi durante il taglio.
- Esercitare una pressione uniforme e decisa, facendo scorrere il filo attraverso il formaggio con un movimento fluido e continuo.
- È importante mantenere il filo perpendicolare alla superficie di taglio per ottenere fette regolari.
- Pulire il filo dopo ogni taglio per prevenire l'accumulo di residui che potrebbero compromettere l'efficacia del taglio successivo.

64809 | 13 cm 64838 | 23 cm

BEST
SELLER**COLTELLO GORGONZOLA**

LAMA DA 20 CM

Dotato di una lama lunga 20 cm e sottile, il coltello Gorgonzola è pensato per tagliare **formaggi a pasta molle e crosta più consistente** come ad esempio Gorgonzola, Taleggio, Brie, ecc.... La lama è progettata per prevenire che la pasta del formaggio si attacchi, mantenendo intatta la sua forma originale.

Questo è un coltello che non dovrebbe mai mancare nel cassetto della cucina o nella coltelleria della gastronomia, proprio perché è uno strumento indispensabile.

64807

BEST
SELLER**COLTELLO TENERI**

LAMA DA 17 CM

Coltello con la lama da 17 cm alta meno di 3 cm serve per tranciare bene i **formaggi teneri e semistagionati**, l'impugnatura ergonomica serve per fare la giusta forza nel manico per il taglio, mentre la forma della lama serve per non fare attaccare troppo la pasta e quindi essere danneggiata durante la tranciatura.

64808

**COLTELLO MILANO**

LAMA DA 14 CM

Il modello Milano con lama tagliente dai due lati, da 14 cm di lunghezza, viene in prevalenza utilizzato per **tranciare i formaggi duri** tipo Grana Padano o Parmigiano Reggiano, in questo caso, questo specifico coltello potrà essere utilizzato per fare il taglio "roccia". Il manico ha una forma ergonomica che permette una presa salda.

Ovviamente può essere usato anche con tutti gli altri formaggi dalla pasta e dalla crosta particolarmente dura.

64803

**COLTELLO FIRENZE**

LAMA DA 14 CM

Il coltello Firenze, con lama da 14 cm, è progettato per tagliare pecorini stagionati e altri **formaggi a pasta dura e semidura**. La lama curva consente di esercitare la giusta pressione per ottenere fette nette e regolari. Il design ergonomico offre una presa sicura, facilitando un taglio preciso senza danneggiare il formaggio.

64804

ACCESSORI

COLTELLO SEMIDURI PUNTA QUADRA LAMA DA 30 CM

La lama di questo coltello è lunga 30 cm e si possono tagliare formaggi sia a **pasta semidura e dura**, ma l'importante abbiano la **crosta non troppo spessa**. Importante che il diametro del formaggio da tagliare non superi i 25 cm a forma intera oppure le mezze forme di diametro 50 cm, questo perché oltre all'impugnatura con la mano direttrice consente di esercitare pressione anche con l'altra mano chiamata accompagnatrice in modo da fare il taglio netto e preciso.

64806

COLTELLINO MINI PAVIA IN ACCIAIO INOX

Piccoli coltellini con lama a cuore, possono essere utilizzati per sgranare i formaggi duri come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Gran De'Magi, ma soprattutto i pecorini stagionati. **Realizzato totalmente in acciaio**, oltre ad essere pratico è anche bello, perché lo si può utilizzare con molta eleganza anche in tavola davanti ai commensali, in momenti di convivialità, durante l'aperitivo per scagliare anche forme di dimensioni non molto grandi. E' uno strumento di sicuro effetto.

64814

COLTELLO PAVIA LAMA DA 10 CM

Conosciuto anche come **coltello a cuore**, ha una lama di 10 cm e si utilizza per aprire e **sgranare formaggi a pasta dura** come i Grana, per eseguirne il tipico taglio "a roccia". La lama ha un solo lato tagliente e inizia sottile nella punta, poi si allarga nella costola, permette di incidere e divaricare la crosta del formaggio. Per un taglio fatto con precisione e non scomposto, la cosa migliore sarebbe usare prima di questo coltello, quello ad uncino per intaccare la parte superficiale delle croste dure, per poi inserire questo coltello dapprima fino a metà poi per tutta la lunghezza in modo da consentire alla forma di aprirsi lentamente..

64805

COLTELLO ROMA LAMA DA 14 CM

Coltello con lama da un lato affilata e dall'altro la costola non molto spessa, di 14 cm di lunghezza, è ideale per il taglio formaggi stagionati, quali appunto il Pecorino Romano DOP, tante tipologie di **formaggi a pasta dura e semidura**.

Per i formaggi con la crosta molto dura si dovrà prima incidere con un coltello ad uncino, per poi proseguire con questo in media profondità. Soprattutto per quei formaggi di grandi dimensioni, con questo coltello e la giusta tecnica, si riesce ad effettuare dei tagli impeccabili.

64802

COLTELLO EMMENTHAL LAMA DA 15 CM X 17 CM

Con questo coltello si possono tagliare formaggi di grosse dimensioni che richiedono particolare forza nel taglio, infatti il manico posto verticalmente sopra la lama consente di fare pressione sull'oggetto da tranciare facendo leva anche sul peso del corpo.

La lama è abbastanza spessa della dimensione di 15 cm altezza per 15 cm di larghezza, solitamente utilizzato per formaggi come l'Emmenthaler, il Groviera, ma anche il Comte o altri formaggi di **pasta semidura di grandi dimensioni**.

64815

Coltelli e Taglieri





VERCELLI LAMA DA 15 CM

Caratterizzato da una lama più sottile del Pavia, ma comunque corta e robusta di 15 cm e dalla punta quadra e affilata, il Vercelli è progettato specificamente per tagliare formaggi a pasta dura e semidura, come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Pecorino.

64818



COLTELLO UNCINO SEMPLICE LAMA DA 10 CM

Questo non svolge la vera e propria funzione di coltello, nel senso che viene solitamente impiegato per incidere la crosta dei formaggi duri ma non per tagliarla. E' uno strumento indispensabile per chiunque voglia fare dei tagli di precisione.

Si utilizza per incidere le croste dei formaggi a pasta dura, di grosse dimensioni, consente di marcare la linea di intaglio dove poi si procederà con il coltello a cuore (Pavia, Roma, Premana o Milano).

64801



PALETTA AFFETTA GRANA IN ACCIAIO INOX

Lame affetta formaggio, possono essere utilizzati per affettare a lamelle i formaggi duri come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Gran De'Magi oppure i pecorini stagionati, ma a volte viene anche utilizzato per affettare con calibro omogeneo i formaggi come ad esempio la raclette. Tutto in acciaio, oltre ad essere pratico è anche bello perché lo si può utilizzare con molta eleganza anche in tavola davanti ai commensali.

64811



ASTUCCIO CON COLTELLI MISTI COFANETTO IN LEGNO CON 4 COLTELLI

Questo cofanetto in legno è composto da quattro coltelli:

Coltello a lama larga e liscia: Questo coltello è ideale per tagliare formaggi a pasta per formaggi a pasta semidura. La lama larga offre una buona superficie di taglio e la robustezza necessaria per formaggi resistenti.

Coltello a spatola: spalma burro, utilizzato principalmente per spalmare il burro oppure formaggi cremosi come il Gorgonzola o il Brie. La lama piatta e larga consente di distribuire uniformemente il formaggio su pane o cracker.

Coltello a lama sottile e lunga: Chiamato anche coltello Gorgonzola, progettato per formaggi a pasta tenera e molle, questo coltello ha una lama con una forma particolare che facilita il taglio senza schiacciare il formaggio.

Coltello a lama traforata: Questo coltello è perfetto per formaggi a pasta molle come il Camembert o il Taleggio. I fori nella lama riducono l'aderenza del formaggio, consentendo tagli puliti e precisi senza che il formaggio si attacchi alla lama.

Ogni coltello è dotato di un manico ergonomico in legno, che offre una presa sicura e confortevole, migliorando il controllo durante il taglio. Il design elegante e la qualità dei materiali rendono questo set non solo funzionale, ma anche un raffinato complemento per la tua tavola.

64819



GIROLLE IN LEGNO CON COPERCHIO

La Girolle è lo strumento nato per "affettare" a fiore il formaggio Tete de Moine. Ovviamente il Tete de Moine è il formaggio più conosciuto al mondo da utilizzare con questo strumento, non però abbiamo creato anche il GIROTONDO che è un formaggio di pecora da poter utilizzare con la Girolle. C'è da dire che in questi ultimi anni la Girolle viene utilizzata anche con altri alimenti, infatti alcuni cioccolatieri si sono inventati di metterci il cioccolato per fare i fiori di cioccolato, ma in questo caso l'uso della fantasia può essere infinito.

Absolutamente da non mettere in lavastoviglie, ma lavare a mano.

64811

ACCESSORI

FILO CON DOPPIO MANICO FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO

Filo di acciaio, ovviamente alimentare, montato su due manici di teflon utilizzato per **tagliare formaggi di medie e grandi dimensioni sia molli che semiduri e duri**, garantendo un taglio netto e uniforme.

La doppia impugnatura permette di esercitare una pressione bilanciata, evitando di rompere o sfaldare la pasta del formaggio.

Ideale per chi desidera ottenere fette regolari e precise, ma attenzione, questo strumento richiede una discreta manualità ed esperienza per essere utilizzato al meglio.

64817

AFFETTA FORMAGGI DI TIPO RACLETTE

Anche se non sembra, questo strumento può essere definito un coltello di precisione, infatti con il filo facendolo scorrere lungo la fetta del formaggio, si riescono a realizzare delle fettine tutte del medesimo spessore.

Ideale per i **formaggi a pasta tenera e semidura** o comunque con una consistenza idonea allo strumento, dato che se si utilizza su una pasta troppo sostenuta il filo si rompe e non può poi essere aggiustato.

Come si evince dal nome stesso, lo consigliamo per il taglio dei formaggi solitamente utilizzati per fare la raclette o similari come il nostro Prematurata o Antani.

64835

SPALMABURRO LAMA DA 10 CM

Ha la punta stondata e la lama da un lato con i dentini per arricciolare il burro e fare delle "noci" mosse o ondulate, mentre dall'altra parte la lama è liscia e può essere usata per spalmare. Con una lama di 10 cm e una lunghezza totale di 20 cm con il manico in legno.

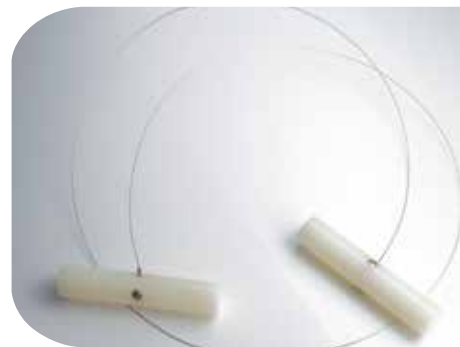
Questo coltello non è un semplice strumento da taglio, ma un utensile studiato oltre per **servire il burro**, anche per il gorgonzola o spalmare altri formaggi cremosi.

64813

BANDIERINE PER FORMAGGI

Realizzate in **cartoncino alimentare con inchiostri certificati**, con delle asole in cui possono essere infilate le classiche forchettine di legno adatte al contatto con cibi, sono l'accessorio perfetto per presentare i formaggi in taglieri o degustazioni. Oltre al nome e al colore identificativo, includono **sul retro un QR code** che riporta a tutte le informazioni del prodotto. Rappresentano lo strumento di marketing ideale per catturare l'attenzione degli altri ospiti in sala e valorizzare i formaggi serviti.

Coltelli e Taglieri



TAGLIERE IN BAMBÙ

28 x 24 x 0,8 cm
64821



GRAN TAGLIERE

30 x 1,5 cm
64820



PIATTO ARDESIA

30 x 20 cm
64832



VASSOIO CUPOLA

40 x 56 cm
64840



PALMARES

I premi per i nostri formaggi sono una grande soddisfazione, ma il nostro costante obiettivo è creare prodotti unici e sorprendenti. Questi riconoscimenti sono strumenti di crescita e stimolo per affrontare nuove sfide.

Partecipare a competizioni prestigiose come: **Il World Cheese Awards, Mondial du Fromage, Concours International de Lyon**, non è solo una questione di medaglie, ma un'opportunità unica per mettere alla prova i nostri formaggi su palati di diverse nazionalità.

Confrontarsi con giurie internazionali permette di ricevere feedback variegati, scoprire come le nostre creazioni siano accolte in culture gastronomiche diverse e valutare quanto il nostro impegno sia apprezzato globalmente.

Questo continuo confronto rappresenta per noi uno stimolo a migliorare costantemente, studiando tecniche e idee per proporre formaggi che sappiano lasciare un'impronta indelebile nel panorama caseario, senza mai perdere di vista la passione e l'originalità che ci contraddistinguono.



**PAL
MARES
RES**

00160 PECORINO IL GIOVANE: 2 PREMI

TROFEO DI SAN LUCIO 2014 MEDAGLIA DI BRONZO
 ITALIAN CHEESE AWARDS 2017 NOMINATION ALLA FINALE

00162 PECORINO CROCCOLO®: 4 PREMI

WORLD CHEESE AWARDS 2017-2018 MEDAGLIA D'ORO
 WORLD CHEESE AWARDS 2024-2025 MEDAGLIA D'ARGENTO
 TROFEO SAN LUCIO 2012 MEDAGLIA D'ORO
 ALMA CASEUS 2014 MENZIONE SPECIALE

00169 PECORINO L'AFFIENATO: 1 PREMIO

TROFEO DI SAN LUCIO 2010 MEDAGLIA DI BRONZO

00184 PECORINO BUHAILOLO: 2 PREMI

STUPORE ED EMOZIONE 2016 PRIMO CLASSIFICATO
 TROFEO DI SAN LUCIO 2016 MEDAGLIA D'ARGENTO

00256 PECORINO MASCALZONE "RISERVA"®: 3 PREMI

WORLD CHEESE AWARDS 2017-2018 MEDAGLIA D'ARGENTO
 CONCOURS INTERNATIONAL DEL LYON 2025 MEDAGLIA D'ARGENTO
 TROFEO SAN LUCIO 2014 MEDAGLIA D'ORO

00273 PECORINO CROSTA D'ORO®: 1 PREMIO

WORLD CHEESE AWARDS 2023-2024 MEDAGLIA D'ORO

00301 CAPRONE "RISERVA": 11 PREMI

CONCOURS INTERNATIONAL DEL LYON 2025 MEDAGLIA D'ORO
 WORLD CHEESE AWARDS 2021-2022 MEDAGLIA D'ORO
 WORLD CHEESE AWARDS 2015-2016 E 2019-2020 MEDAGLIA D'ARGENTO
 WORLD CHEESE AWARDS 2018-2019 MEDAGLIA DI BRONZO
 ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 TARGA DI ECCELLENZA
 ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2017 E 2024 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE
 ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2015 PREMIO DI QUALITÀ
 TROFEO SAN LUCIO 2016 MEDAGLIA D'ORO
 TROFEO SAN LUCIO 2018 MEDAGLIA D'ARGENTO

00303 LA GUAZZA: 1 PREMIO

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2024 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE

00333 GORGONZOLA DOLCE DOP AL CUCCHIAIO: 3 PREMI

CONCOURS INTERNATIONAL DEL LYON 2025 MEDAGLIA D'ORO
 WORLD CHEESE AWARDS 2022-2023 MEDAGLIA SUPERGOLD E IL BEST ITALIAN CHEESE AWARDS

00334 GORGONZOLA PICCANTE DOP: 1 PREMIO

WORLD CHEESE AWARDS 2022-2023 MEDAGLIA DI BRONZO

00341 BIANCO-BLU A LATTE CRUDO: 3 PREMI

INFINITI BLU 2024 TARGA DI MERITO COME MIGLIOR ERBORINATO A LATTE CRUDO
 INFINITI BLU 2017 E 2018 PREMIO DI QUALITÀ

00354 LA MORA A LATTE CRUDO: 1 PREMIO

CRUDI IN ITALIA 2018 PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA

00355 LA CASTANA A LATTE CRUDO: 2 PREMI

ITALIAN CHEESE AWARDS 2020 FORMAGGIO DELL'ANNO
 CRUDI IN ITALIA 2017 PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA



00359 IRINA "L'AMANTE BIRIKINA": 1 PREMIO

INFINITI BLU 2017 PREMIO DI QUALITÀ

00360 IL MUFFATO: 1 PREMI

NEL 2015 HA OTTENUTO IL PREMIO DEL "GOLOSARIO - SOL&AGRIFOOD NELLA CATEGORIA FORMAGGI"

00361 BRIACACIO DI PECORA: 7 PREMI

WORLD CHEESE AWARDS 2017-2018 MEDAGLIA DI BRONZO

INFINITI BLU 2014 TARGA DI ECCELLENZA

INFINITI BLU 2015, 2016 E 2017 PREMIO DI QUALITÀ

ALMA CASEUS 2016 PRIMO PREMIO

TROFEO SAN LUCIO 2018 MEDAGLIA DI ARGENTO

00363 BRIACACIO VACCINO: 3 PREMI

CONCOURS INTERNATIONAL DEL LYON 2025 MEDAGLIA D'ORO

INFINITI BLU 2016 TARGA DI ECCELLENZA

INFINITI BLU 2014 PREMIO DI QUALITÀ

00364 COCCO LA MELA: 1 PREMIO

WORLD CHEESE AWARDS 2022-2023 MEDAGLIA D'ORO

00365 LO SCIORTINO AL RUM E PERA: 1 PREMIO

INFINITI BLU 2017 PREMIO DI QUALITÀ

00368 LA ZEFFERINA AL GRAND MARNIER: 4 PREMI

WORLD CHEESE AWARDS 2021-2022 MEDAGLIA D'ARGENTO

INFINITI BLU 2023 E 2024 TARGA DI ECCELLENZA

ITALIAN CHEESE AWARDS 2022 NOMINATION ALLA FINALE

00370 GIOIA DEL PASTORE A LATTE CRUDO®: 3 PREMI

ALMA CASEUS 2012 PRIMO PREMIO

ALMA CASEUS 2014 MENZIONE SPECIALE

ALMA CASEUS 2016 TERZO CLASSIFICATO

10008 VIOLA VIOLA: 1 PREMIO

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2022 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE

10032 ANTANI: 6 PREMI

CONCOURS INTERNATIONAL DEL LYON 2025 MEDAGLIA D'ORO

WORLD CHEESE AWARDS 2019-2020 MEDAGLIA D'ORO

WORLD CHEESE AWARDS 2017-2018 E 2023-2024 MEDAGLIA D'ARGENTO

ITALIAN CHEESE AWARDS 2018 PRIMO CLASSIFICATO

TROFEO SAN LUCIO 2018 MEDAGLIA D'ARGENTO

10037 POPPART: 1 PREMIO

WORLD CHEESE AWARDS 2024-2025 MEDAGLIA DI BRONZO

11102 L'ALFIERE: 6 PREMI

MONDIAL DU FROMAGE 2023 MEDAGLIA DI BRONZO

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2015 TARGA DI ECCELLENZA

ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 E 2024 PREMIO DI QUALITÀ

ALMA CASEUS 2016 PRIMO PREMIO

CHEESE FOR PEOPLE AWARDS 2018 SI È CLASSIFICATO 1°

11119 IL CAVALLO NERO: 1 PREMIO

WORLD CHEESE AWARDS 2019-2020 MEDAGLIA D'ARGENTO



11129 LO SPINELLO: 1 PREMIO
STUPORE ED EMOZIONE 2016 PRIMO CLASSIFICATO

11130 LA DAMA BIANCA: 1 PREMIO
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2022 PREMIO DI QUALITÀ

11140 GOBBO DI PICCHE: 2 PREMI
ALMA CASEUS 2014 MENZIONE SPECIALE
INFINITI BLU 2014 PREMIO QUALITÀ

11151 IL BECCO A LATTE CRUDO: 2 PREMI
CRUDI IN ITALIA 2017 PRIMO CLASSIFICATO
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE

11152 IL CAPRINERO A LATTE CRUDO: 3 PREMI
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2024 TARGA DI ECCELLENZA
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE
CRUDI IN ITALIA 2018 PRIMO CLASSIFICATO

11168 LEMONGINO: 1 PREMIO
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2024 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE

14200 LA SUPERBIA: 2 PREMI
INFINITI BLU 2018 E 2024 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE

14203 LUXURIA: 2 PREMI
PREMIO ROMA 2017 MENZIONE SPECIALE
INFINITI BLU 2017 PREMIO DI QUALITÀ

14204 LA GOLA: 1 PREMIO
WORLD CHEESE AWARDS 2024-2025 MEDAGLIA SUPERGOLD

14209 IRA DI BUFALA: 1 PREMIO
WORLD CHEESE AWARDS 2021-2022 MEDAGLIA DI BRONZO

14226 PINO: 4 PREMI
INFINITI BLU 2014 PREMIO QUALITÀ
INFINITI BLU 2015 TARGA DI ECCELLENZA
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 E 2024 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE

14227 PINETTA®: 7 PREMI
WORLD CHEESE AWARDS 2017-2018 MEDAGLIA D'ORO
INFINITI BLU 2013, 2015, 2023, 2024 PREMIO QUALITÀ
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 E 2022 PREMIO DI QUALITÀ

14228 SAVERIO: 5 PREMI
INFINITI BLU 2015 TARGA DI ECCELLENZA
INFINITI BLU 2016 PREMIO QUALITÀ SUPERIORE
INFINITI BLU 2018 PREMIO QUALITÀ
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2015 PREMIO DI QUALITÀ
ALL'OMBRA DELLA MADONNINA 2018 PREMIO DI QUALITÀ SUPERIORE



CONTATTI

ORDINI: CHEESE@DEMAGI.IT
COMMERCIALE: MAGI@DEMAGI.IT
QUALITÀ: QUALITA@BASEALIMENTARE.IT
CONTABILITÀ: CONTABILITA@BASEALIMENTARE.IT
AMMINISTRAZIONE: AMMINISTRAZIONE@BASEALIMENTARE.IT



DE' MAGI - VIA TEVERE, 116 - 52043 CASTIGLION FIORENTINO (AR)
TEL. +39 0575 659995 | +39 0575 656584 | FAX 0575 680406
WWW.DEMAGI.IT | MAGI@DEMAGI.IT | CHEESE@DEMAGI.IT

📷 DEMAGIFORMAGGI | 📘 DE' MAGI FORMAGGI