



# FRESCOGI

SPECIALISTA NEL FRESCO

*La freschezza a portata di mano*

CATALOGO PRODOTTI

*Gute Dinge an ihren Fingerspitzen*

consegne in loco



prodotti selezionati



prodotti sfusi



prodotti confezionati



Ein Unternehmen aus  
Impresa dell'  
**SÜDTIROL**  
**ALTO ADIGE**



[www.frescogi.it](http://www.frescogi.it)

# MARCHI GESTITI E PROPOSTI

*Quando la qualità  
ha un nome...*

 **FRESCO GI**

SPECIALISTA NEL FRESCO

**Petrella**



MENINI



*Nonno  
Nanni*



NEGRONI LUMBERTO  
— ARTIGIANA ALIMENTARE —



PASTIFICIO  
**GAETARELLI**  
PRIMI IN GUSTO DAL 1964



CASEIFICIO  
**3Blatte**



Val D'Orcia  
Caseificio Val d'Orcia  
Il Case di Paese. Piacere fresco e allegro.



SPECIALITA'  
ITALIANE



*Simboli di genuinità*



*E' un formaggio italiano DOP a pasta dura e cotta e a maturazione lenta.*



**PARMIGIANO  
REGGIANO**

*E' un formaggio a pasta dura DOP, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi.*

**SPECIALITA'  
ITALIANE**



## MONTASIO

*Assume un sapore, un aspetto, un colore e una consistenza diversa a seconda dei mesi di stagionatura, distinguendosi in fresco, mezzano e stravecchio: quando è fresco (un mese, 45 giorni, due mesi) ha un sapore delicato, la pasta è bianca e caratteristicamente occhiata, la crosta è bianca e morbida; a mano che aumenta la stagionatura, il sapore diventa più aromatico, la crosta più dura, il colore più giallo e la pasta da morbida diventa friabile e dura.*



## SAPORITO DELLE VALLI

*Formaggio a latte crudo, con pasta morbida ed elastica a crosta lavata.*



## CARNIA

*Formaggio a latte crudo si presenta come un formaggio dalla forma regolare del peso di circa 6 kg e nasce in concomitanza con il Montasio in seguito al fiorire del sistema delle latterie turnarie*

## FAGAGNA

*Formaggio a latte crudo duro o semi-duro, stagionato di sapore delicato nella tipologia fresco, più pronunciato nei tipi mezzano e vecchio.*



SPECIALITA'  
ITALIANE



## FONTINA AOSTA

*E' un formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) Valdostano, prodotto ad ogni mungitura e stagionato almeno 3 mesi.*



## CASTELMAGNO

*È un formaggio di latte vaccino a pasta semidura. Il sapore è delicato e fine nelle forme fresche e diventa sempre più saporito e piccante man mano che si procede col grado di stagionatura.*



## TOMINO PIEMONTESE

*è un formaggio fatto con latte vaccino a pasta cruda semistagionato dalla crosta sottile e vellutata. Viene prodotto con latte di mucca. Si presenta in piccole forme circolari*

## TOMA PIEMONTESE DOP

*Formaggio semigrasso o grasso, a breve o media stagionatura, a pasta semidura. Prodotto in Piemonte, in luoghi alti, tra vallate e monti, per poi estendersi alla pianura. Fatto con latte di vacca, appartiene alla categoria delle croste lavate. La stagionatura varia dai 20 ai 45 giorni, a seconda del formato.*

SPECIALITA'  
ITALIANE



  
**ASIAGO**  
FORMAGGIO DOP



 *La freschezza a portata di mano*  
**FRESCOGI**  
[www.frescogi.it](http://www.frescogi.it)



*Asiago*

*Il formaggio Asiago è un prodotto caseario di latte vaccino a pasta semicotta e a denominazione di origine protetta. Disponibile nelle varie stagionature: Fresco, mezzano e stagionato*

SPECIALITA'  
ITALIANE



## PECORINO PRIMOSALE SICILIANO

*E' un formaggio morbido, fresco, con sentore di latte. La pasta è morbida, compatta, senza occhiatura. Disponibile nelle varianti semplice, pepe, peperoncino, olive, erbe*



## PROVOLONE AURICCHIO

*E' un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino. In genere di forma sferica o a tronco di cono, può essere dolce o piccante*



SPECIALITA'  
SARDEGNA



Sapori di  
Sardegna



## GRANARESU

Formaggio superiore a lunga maturazione  
giunco nero. Latte ovino



## IL NOBILE



Lavorazione tradizionale sarda  
per un pecorino stagionato  
superiore, prodotto con il caglio  
in pasta di agnello sardo.  
Stagionatura 7 mesi

## PECORINO ROMANO DOP

Come vuole la tradizione Italiana, disciplinata dalla  
DOP, questo prodotto si distingue per le ottime  
performance da grattugia.



## GRANCAPRESU

Formaggio superiore a lunga  
maturazione giunco nero. Latte  
caprino.



## L'ORIGINALE

Pecorino fresco, maturazione 20-30 giorni.



SPECIALITA  
PROVOLA



**CIMINO**  
CASEIFICIO

*Al Caseificio Cimino nasce a Crotono,  
come azienda familiare, nel lontano 1953*

*La freschezza a portata di mano*  
**FRESCOGI**  
www.frescogi.it

## PROVOLA CLASSICA

*La provola affumicata è una provola, prodotta in Campania, aromatizzata dal fumo di paglia umida che le conferisce un colore bruno.*

## PROVOLA AFFUMICATA

*La provola è un formaggio di latte vaccino, a latte crudo e a pasta cotta o pasta semicotta e filata. In genere ha la forma di una sfera schiacciata, dal peso di circa mezzo chilo.*

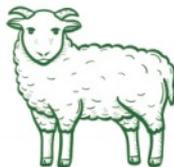


[info@frescogi.it](mailto:info@frescogi.it)

SPECIALITA'  
PECORINO



Val D'Orcia  
Caseificio Val d'Orcia  
Il Cacio di Pienza - Pecorini freschi e stagionati



La freschezza a portata di mano  
**FRESCOGI**  
www.frescogi.it

## PECORINO CACIO NERO DI PIENZA

*E' un formaggio prodotto con latte di pecora a temperatura di circa 30/32°C .  
Con questo tipo di trasformazione, si ottiene un pecorino a pasta bianca un po' scagliante dal sapore asciutto e delicato*



## PECORINO CONTADINO NOCE

*è un formaggio particolare dal sapore leggermente amarognolo grazie proprio alla stagionatura che avviene sotto un manto di foglie di noce.*



## PECORINO DI GROTTA

*La caratteristica di questo prodotto, va ricercata proprio nella stagionatura che avviene all'interno di una grotta scavata nel tufo*



## PECORINO ROSSO DI PIENZA

*È un cacio prodotto esclusivamente con latte di pecora; di formato scodellato del peso di circa kg. 1,500.*



## PECORINO DOP

*La pasta è bianca e compatta ed il sapore fresco e inimitabile.*



SPECIALITA'  
PECORINO



## FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

*Formaggio di grande pregio è prodotto con latte di mucca e pecora pastorizzato con aggiunta di tartufo italiano.*



## PECORINO MISTO AL PEPERONCINO

*Formaggio peperino di grande carattere, è prodotto con latte di mucca e pecora pastorizzato con l'aggiunta di peperoncino rosso.*



## PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI

*Prodotto con latte di pecora, cui trasmette tutto il suo sapore dolce e deciso, viene sapientemente affinato nelle noci*



## PECORINO AL PISTACCHIO

*Fatto tradizionalmente con il latte di pecora e cosperso con pistacchi verdi. Crosta bianca e costellata da pistacchi*



## PECORINO BIO AL PEPE

*Un classico fra i formaggi aromatizzati è prodotto con latte di pecora pastorizzato biologico con aggiunta di pepe nero.*



SPECIALITA'  
LOCALI



## FORMAGGIO DOBBIACO

*Questo formaggio da taglio acido - delicato. Originale dal sapore proprio tipico e presenta forellini piccoli rotondi. La pasta è delicata, leggermente fondente, ma compatta al taglio.*



## IMPERATORE DELLE DOLOMITI



*Questo formaggio da taglio è stagionato bene, ha un aroma speziato e presenta fori irregolari fini.*



## CACCIOTTINA SAN CANDIDO



*La Cacciottina Montanara è un formaggio dolce e delicato da taglio con consistenza morbida. La crosta è giovane e morbida.*

## MONTAGNA BERGKÄSE SAN CANDIDO



*Questo formaggio da taglio vigoroso ha un sapore speziato, rotondo e fori grossi rotondi - ovali. La stagionatura speciale dà a questo prodotto il suo sapore inconfondibile.*

SPECIALITA'  
LOCALI



## FORMAGGIO SEMIGRASSO DI LATTE CRUDO

*Gusto: sapore acidulo di latte crudo, leggermente pungente.  
Consistenza: morbida al taglio, stagionatura nettamente visibile  
dall'esterno verso l'interno. Latte: Latte di mucca.*



## CAPRINO DI LAGUNDO

*Gusto: caratteristico, a stagionatura completa  
si presenta leggermente pungente, ma non  
sgradevole. Consistenza: da morbida a  
mediamente solida, comunque compatta.  
Latte: Latte di capra.*



## FORMAGGIO GRASSO DA TAGLIO NOSSE OTTO

*Gusto: piacevolmente dolce, da aromatico a leggermente  
piccante, caratterizzato dall'affinatura nelle vinacce, presenta  
una piacevole nota vinosa. Consistenza: da tenera a  
leggermente compatta. Latte: Latte di mucca.*



## FORMAGGIO AL FIENO GRECO

*Gusto: caratterizzato dalle note del fieno greco  
aggiunto, con leggero sentore di noce, da pungente  
a piccante. Consistenza: tenera, ma non  
frammentata e friabile. Latte: Latte di mucca.*



## FORMAGGIO MAGRO A PASTA ACIDA

*Gusto: forte, deciso, aromatico, da  
piccante a pungente. Consistenza:  
tenera e in parte di struttura friabile.  
Latte: Latte di mucca.*



SPECIALITA'  
LOCALI



## VEZZENA

*E' un formaggio semigrasso e ha una pasta granulosa di colore giallognolo e un sapore vagamente amarognolo e piccante. La crosta è di color grigio. Si presenta in tre versioni: mezzano, vecchio e stravecchio.*



## TRENTINGRANA

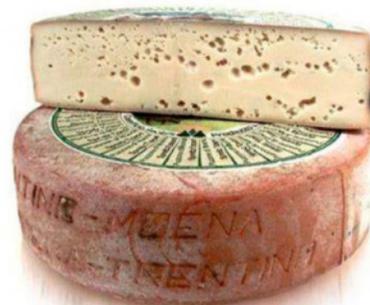
*Fa parte della famiglia dei formaggi grana e non ha una DOP propria, ma fa parte della DOP grana padano, nell'ambito della quale ne è stata riconosciuta la specificità, tant'è che è consentito apporre sullo scalzo della forma un apposito marchio.*

*Tecnicamente Trentingrana è una sottodenominazione (specifica di una sottozona) della DOP Grana Padano*



## FONTINA DI CAVALESE

*Realizzato con latte vaccino si contraddistingue per la crosta liscia, elastica e sottile e la pasta compatta, morbida, di colore bianco o paglierino*



## PUZZONE DI MOENA

*E' un formaggio DOP, a crosta lavata, grasso a pasta pressata semicotta e semidura ricavata da latte vaccino crudo.*

SPECIALITA'  
LOCALI



Caseificio di Sesto  
alta Pusteria  
Alto Adige

...dove la natura si trasforma in qualità



## FORMAGGIO MONTAGNA

*E' un formaggio da taglio di tipo grasso, prodotto con ca. 50% MAT. GR/ES, da latte pastorizzato di alta qualità, proveniente da masi di alta montagna di Sesto Pusteria, privo di manipolazione genetica.*



## ZIGGERLAN

*E' un formaggio magro a pasta molle (quark) con contenuto lipidico dell'1% ca., prodotto con latte scremato pastorizzato privo di OGM, proveniente dai pascoli d'alta montagna di Sesto. Condito con sale, pepe ed erba cipollina e lavorato a forma di cappellino*



## FORMAGGIO MALGA



*E' un formaggio da taglio grasso, prodotto con latte pastorizzato di alta qualità, privo di manipolazione genetica proveniente dai masi di Sesto Pusteria*

## FORMAGGIO GRIGIO



Il latte come materia prima



Cultura artigianale - per un prodotto che vale



Genuinità dai monti dell'Alto Adige

*E' un formaggio di latte fermentato di tipo magro, prodotto da latte pastorizzato di alta qualità, privo di manipolazione genetica*

SPECIALITA'  
LOCALI



## PREMIUM



Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50% occhiatura irregolare di dimensione piccola, morbido, lattiginoso ma al contempo saporito e leggermente acidulo



[www.frescogi.it](http://www.frescogi.it)



## STILFSER

Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, occiatura sporadica di piccola dimensione, leggermente fondente e saporito

## BURGEISER HALBFETT

Formaggio da taglio con crosta naturale con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di max. 35%



sennerei  
**burgeis**  
latteria burgusio

SPECIALITA'  
LOCALI



## FORMAGGIO MONTANO DELLA VAL VENOSTA

*Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 45%, occiatura regolare, morbido, saporito e leggermente acidulo*



[www.frescogi.it](http://www.frescogi.it)

## FORMAGGIO MERENDA

*Formaggio da taglio lavato e spazzolato a mano con un contenuto di grasso sulla sostanza secca di min. 50%, piacevolmente dolce con una sottile nota affumicata particolarmente delicata*



## BURGUS

*Formaggio da taglio con il 45% ca. di grasso nella sostanza secca, pasta chiusa, compatta e morbida, delicatamente speziato e aromatico*



sennerei  
**burguis**  
latteria burgusio



SPECIALITA'  
ESTERE



## TIROLER FELSENKELLER

*Gusto speziato e forte e  
dall'aroma inconfondibile.*



## TIROLER ADLER

*Realizzato con latte di montagna pastorizzato,  
sviluppa un impasto elastico, leggermente simile al parmigiano.*



## BERG KÄSE

*Il formaggio di montagna tirolese  
viene affinato per almeno 14  
settimane e conserva così il suo  
forte sapore aromatico.*



[www.frescogi.it](http://www.frescogi.it)



SPECIALITA'  
ESTERE



## RACLETTE

*E' un formaggio ottenuto da latte vaccino, salato e a pasta semidura, ad alta proprietà fondente, occhiatura scarsa di medie dimensioni, gusto delicato ma saporito*



## ZILLERTALER

*Formaggio semistagionato a pasta fissa dal gusto deciso*



*Tradizioni del gusto*



## TOMME DE CHEVRE

*Formaggio caprino a pasta pressata non cotta di color bianco e a crosta lavata dal colore ambrato chiaro.*



SPECIALITA'  
ESTERE



## APPENZELLER

*E' un formaggio a pasta dura di latte vaccino prodotto nel cantone e nella regione di Appenzello nel nord est della Svizzera.*



## EMMENTAL SVIZZERO

*E' un formaggio a pasta pressata cotta, a base di latte vaccino, originario della Svizzera.*



## MÜNSTERTALER STAGIONATO

*Formaggio a pasta dura da latte crudo a crosta lavata stagionato 10 mesi*



## GRUVIER

*È un formaggio di latte vaccino, a pasta pressata cotta, prodotto con latte crudo*



MADE IN  
SWITZERLAND



SPECIALITA'  
ESTERE



## BRIE DE MEAUX

*E' un formaggio prodotto con latte vaccino. A pasta molle e crosta ricoperta da una finissima fioritura bianca.*



## CAMEMBERT DE NORMANDIE DOP

*E' un formaggio francese a latte crudo a pasta molle e crosta fiorita*



FABRIQUÉ  
EN FRANCE



## BUCHE CAPRA

*E' un formaggio di capra a pasta molle a breve maturazione, con la crosta fiorita a seconda del grado di stagionatura, ed un aroma fruttato e appena pungente.*

## CROTTIN CAPRA

*Si tratta di un formaggio di piccolissima pezzatura. Ha una pasta compatta e una crosta edibile rugosa.*



SPECIALITA'  
ESTERE



## PETRELLA ALL'ERBA CIPOLLINA

*Formaggio fresco con erba cipollina*



**Petrella**



## PETRELLA ALLA PAPRIKA

*Formaggio fresco con paprika*



## FUSO ALLE NOCI



*Formaggio fuso da latte vaccino decorato con gherigli di noce dal gusto deciso e fruttato*

## KRÄUTEROLLE

*Formaggio fresco con erba cipollina*



PREMIUM  
cream cheese

MADE IN GERMANY



[www.frescogi.it](http://www.frescogi.it)

SPECIALITA'  
ESTERE



## CAMEMBERT DOP LATTE CRUDO



*E' un formaggio a base di latte di mucca "crudo" (il latte non deve mai essere riscaldato a più di 37 gradi). È un formaggio a pasta molle con crosta fiorita e di colore bianco. Ha forma rotonda, peso di circa 250 g ed è prodotto con circa 2 litri di latte. È venduto obbligatoriamente in scatole di legno di pioppo*



FABRIQUE  
EN FRANCE

## BRIE DI CAPRA



*E' un formaggio francese caprino a pasta molle e crosta fiorita edibile*



## ROQUEFORT

*E' un formaggio francese, erborinato, prodotto con latte di pecora, originario di Roquefort-sur-Soulzon. La caratteristica principale del roquefort è la presenza di venature blu-verdi, dovute allo sviluppo di una muffa*



## ENROBE

*Sono squisite formaggelle lattiche di latte di capra pastorizzata adornate in tutta la superficie con piccoli pezzi di frutta disidratati*

SPECIALITA'  
ESTERE



## FETA GRECA



*E' un formaggio tradizionale greco, a pasta semidura ma friabile, bianchissimo e piuttosto salato.*

## CAMBOSANA

*Formaggio tedesco prodotto con latte crudo pastorizzato e molto conosciuto dai consumatori italiani per il sapore unico ed inconfondibile. Si presenta con una crosta esterna muffettata, mentre la pasta interna è morbida, bianca, con un'erborinatura omogenea.*



La freschezza a portata di mano  
**FRESCOGI**  
www.frescogi.it

## CHAMBRIE



*Formaggio a pasta molle dal sapore delicato, crosta piumata.*

## SAINT AGUR

*formaggio erborinato al latte vaccino ed a pasta molle.*



SPECIALITA'



## STRACCHINO DA PURO LATTE CAPRINO

*Evoluzione dello Stracchino, il tipico formaggio da tavola Lombardo, lavorato sapientemente con latte di capra, con eccezionali proprietà nutritive, e alta digeribilità.*



## FIORE DI LATTE CAPRINO

*Dei fiori mantiene la freschezza e il profumo. Dal latte di capra la delicatezza, spalmabile e cremoso*



## CASEIFICIO 3B latte



## CAPRINO DA LATTE CAPRINO

*E' un classico formaggio spalmabile, risultato di una lunga fermentazione del latte di capra che gli conferisce la struttura cremosa e il gusto aromatico, frutto dello sviluppo dai fermenti lattici.*

SPECIALITA'



# CASEIFICIO 3B latte



## CAMEMBERT AL LATTE DI BUFALA



*Formaggio fresco, consistenza morbida e cremosa con crosta edibile*



## BERGAMINO DA LATTE DI BUFALA

*Crosta bianca e vellutata, edibile, una struttura morbida e fondente*



**CSQA**  
YOUR QUALITIES OUR VALUE

**IFS**  
International  
Featured Standards

SPECIALITA'  
FRESCHE



## BERGAMINO DA LATTE CAPRINO



*E' un formaggio dalla crosta bianca e vellutata, edibile, dalla struttura morbida, fondente impreziosita dal delicato gusto del latte di capra.*



# CASEIFICIO 3B latte



## RICOTTA DI PURO LATTE CAPRINO

*Fioccatura compatta, prodotto leggero e nutriente ottenuto dal siero di latte di capra, lavorato a mano come una volta*



## CAMBERT DA LATTE CAPRINO

*Del tipico formaggio Francese abbiamo conservato tutte le caratteristiche, aggiungendo il gusto tipico e delicato del latte di capra*



SPECIALITA'  
FRESCHE



## LA BURRATA

*La burrata è un formaggio fresco a pasta filata dalla consistenza più morbida e cremosa. Nasce in Puglia agli inizi del 1900 ed oggi è considerata una delle specialità della produzione casearia pugliese.*



## LA RICOTTA

*Ha gusto delicato è tendente al dolce e viene esaltato da una consistenza cremosa che appaga anche i palati più raffinati. È un latticino, non un formaggio, che, per le sue caratteristiche di freschezza e di contenuti, rappresenta un alimento completo, magro, molto digeribile e, soprattutto, amato, anche dai bambini.*



## LA SCAMORZA

*E' un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino e può essere fresca o affumicata.*



## LA STRACCIATELLA

*E' un formaggio a pasta filata "stracciata" a mano e addizionata con la panna fresca*



## NODINI

*E' un formaggio fresco è ottenuto da una pasta filata di colore bianco latte a struttura fibrosa*



SPECIALITA'  
BUFALA



*Il vero segreto per una buona mozzarella  
... Un buon latte*



## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

*La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. prodotta secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione della DOP "Mozzarella di Bufala Campana".*



## RICOTTA DI BUFALA

## BURRATA DI BUFALA

*La ricotta di bufala campana è un prodotto lattiero-caseario fresco ottenuto per coagulazione del siero di latte di bufala*



*La Burrata è un prodotto italiano autentico fatto a mano da esperti artigiani del sud Italia. Cuore cremoso, dal gusto delizioso della panna e del latte di Bufala 100% Italiano ideale per ricette esclusive.*



SPECIALITA'  
FRESCHE



*L'enogastronomia pugliese  
un'esplosione di  
sapori d'eccellenza*



## STRACCIATELLA LE FAVOLOSE



*"Le Favolose del Parco" è un formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino. È il cuore morbido della burrata, dal gusto fresco e delicato, prodotto anch'esso a pasta filata, di colore bianco candido.*

*Graziosa freschezza dal gustoso sapore dolce e delicato, pasta fine e soffice*

## BURRATA FAZZOLETTO

*"Le Favolose del Parco" Formaggio fresco da tavola a pasta filata di latte vaccino con panna*



*Formaggio fresco a pasta filata, dalla consistenza elastica e dal colore bianco porcellanato.*

## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



SPECIALITA'  
PUGLIESI



*L'enogastronomia pugliese  
un'esplosione di  
sapori d'eccellenza*



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IL PARCO

*La stessa cura che ci distingue nella produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, ci consente di produrre il nostro pregiato Olio Extravergine di Oliva. Le nostre olive vengono prodotte in azienda e molite in giornata per diventare il nostro Olio Extravergine di Oliva "Montagna del Sole". Semplicemente puro e squisito.*



## CACIOCAVALLO

*tipo di formaggio stagionato di  
forma tondeggiate, a pera,  
prodotto con latte vaccino*



## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA A TRECCIA DOP

*Formaggio fresco a pasta filata lavorato a mano. La consistenza è più sostenuta ed elastica rispetto alla forma tondeggiate, il colore è bianco porcellanato.*



SPECIALITA'  
NONNO  
NANNI

# Nonno Nanni



## STRACCHINO



E' un formaggio fresco senza conservanti, fatto ancora oggi seguendo gli insegnamenti della tradizione casearia artigianale. La nota dolce e la sua cremosa consistenza, derivano dalla scelta accurata di buon latte e fermenti lattici vivi (oltre due miliardi per grammo), maturati in condizioni ottimali.

## FRESCO ALLA RUCOLA



E' un formaggio dalla consistenza compatta e dal sapore di latte impregniato dalla nota decisa delle foglioline fresche di rucola.

## ROBIOLA



E' un formaggio fresco estremamente facile da spalmare e dal sapore intenso e gradevole.

## SQUAQUERELLO



E' uno dei formaggi più apprezzati della famiglia Nonno Nanni, noto per il suo gusto dolce e avvolgente e per la sua estrema morbidezza e cremosità.

## BIANCONANNI



E' un formaggio dal sapore delicato che non rinuncia al gusto. Ha una pasta compatta che ne esalta il sapore. Diventa un secondo piatto eccellente se dorato in padella, impanato o fritto.



SPECIALITA'  
GORGONZOLA



*Un gorgonzola ad arte...*



## PICCANTE DI UNA VOLTA



*Piccante "Di Una Volta": si tratta di un Gorgonzola piccante DOP, formaggio erborinato a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero pastorizzato. Pasta unita, consistente, friabile e più erborinata dal sapore deciso e forte.*

## CAPRETTA BLU



*Il nuovo erborinato con latte di capra presenta una pasta unita e bianca con le tipiche screziature per lo sviluppo di muffe e con un sapore estremamente equilibrato.*



**il Taleggio**  
un'anima in comune  
con il Gorgonzola



COLORE



CROSTA



PASTA



SAPORE

SPECIALITA'  
GORGONZOLA



## GRAN RISERVA DOLCIFICATO COSTA



*Si tratta di un Gorgonzola dolce DOP, rigorosamente selezionato. Formaggio erborinato a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero pastorizzato. "Dolcificato Costa con mascarpone": Formaggio a pasta molle doppia crema, prodotto sovrapponendo degli strati di Gorgonzola e mascarpone*



## GORGONZOLA COSTA ANTICA BONTA'

*"Antica Bontà" al cucchiaio: si tratta di un Gorgonzola con una differente finitura. A pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero pastorizzato. Pasta unita, di colore bianco paglierino ed eccezionalmente cremosa, screziata per sviluppo di muffe.*



## GORGONZOLA COSTA DOLCIFICATO MASCARPONE

*"Dolcificato Costa con mascarpone": Formaggio a pasta molle doppia crema, prodotto sovrapponendo degli strati di Gorgonzola e mascarpone.*

**Dolce e Piccante**  
Sei sempre dell'umore giusto



SPECIALITA'  
GORGONZOLA



## GORGONZOLA E MASCARPONE

### PALFUOCO

*Si ottiene stratificando Palzola dolce e mascarpone. Spalmabilissimo, preferito dalle signore che ne gradiscono la delicatezza, è l'ideale per la merenda dei bambini, che ne apprezzano la dolcezza unita al sapore caratteristico che ne stimola l'appetito.*



*E' un formaggio ottenuto a partire dal latte vaccino pastorizzato, inseminato con fermenti lattici e una sospensione di spore di penicillium e lieviti selezionati. Durante la maturazione si sviluppano ceppi di penicillium determinanti l'erborinatura (colore blu-verdastro) tipica di questa famiglia di formaggi. Aggiunta del peperoncino per un sapore piccante.*



### GORGONZOLA DOLCE

*Il Gorgonzola dolce Sovrano del caseificio Palzola ha una caratteristica di cremosità che si distingue nel panorama della DOP.*



SPECIALITA'  
FRESCHE



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA<sup>®</sup> S.r.l.

## LA TUR



### ROCCHETTA

*Cremosa robiola dal grande equilibrio, semistagionato, pasta molle*

*Semistagionato, a pasta molle racchiusa dentro una crosta morbida e cremosa.*



## ROSSO DI LANGA



*Dolce e cremoso, semi stagionato, a pasta molle, prende la sua caratteristica colorazione rosso-arancio grazie al lavaggio della crosta in fase di stagionatura con l'Annatto, colorante naturale vegetale*

### CAPRINO

*Fresco e delicato dal caratteristico aroma di yogurt e latte fresco*



## BOCCONCINO



*Semistagionato, a pasta tenera di latte caprino*

SPECIALITA'  
OLIVE



**OLIVE NERE INTERE MARINATE**



**OLIVE GRANDI  
DENOCCIOLATE ALL'AGLIO**



**OLIVE FARCITE CON CREMA  
DI FORMAGGIO FRESCO**



**OLIVE FARCITE  
AL PEPERONE**



**OLIVE VERDI  
INTERE MARINATE**



SPECIALITA'  
MIX



**CARCIOFO SPACCATO  
GRIGLIATO**

**PEPERONI VERDI  
GIALLI E ROSSI GRIGLIATI**

**ZUCCHINE GRIGLIATE**



**MIX VERDURE GRIGLIATE**

**MELANZANE  
GRIGLIATE**



**CASTELLINO**  
— Since 1963 —



SPECIALITA'  
CONFEZIONATE



OLIVE DENOCCIOLATE

OLIVE ALLA MONACALE

MELANZANE GRIGLIATE



Vieni a provare le  
**Melanzane Grigliate**  
Un prodotto unico nel suo genere



Olive verdi denocciolate  
condite



Olive alla Monacale  
da una antica ricetta calabrese

MELANZANE A FILETTI

POMODORI SECCHI



*Buscema Francesco  
dal 1950 prodotti  
tipici Calabresi*



Melanzane a filetti  
Un classico della nostra terra



Pomodori secchi  
un must del Sud Italia

SPECIALITA'  
MIX



## CARCIOFI CON GAMBO ALLA ROMANA



## PEPERONCINO PICCADOLCE FARCITO AL TONNO



## PEPERONCINO PICCADOLCE FARCITO AL PECORINO



## POMODORO SECCO



## POMODORI SECCHI CONDITI ALLE ERBETTE



## ANTIPASTO CINQUE GUSTI



SPECIALITA'  
PASTA



PASTIFICIO  
**GAETARELLI**  
PRIMI IN GUSTO DAL 1964



*Tradizione e cura per una pasta ripiena di eccellenza  
che sposa il migliore gusto classico*

**TORTELLI DI ZUCCA**



**MEDAGLIONI ALLE  
PUNTE DI ASPRAGI**



**RAVIOLI AL  
PECORINO E BASILICO**



**RAVIOLONI AI  
FUNGHI PORCINI**



**MEDAGLIONI AL RADICCHIO  
ROSSO E ASIAGO**



*Un mondo fatto di piacere per il palato e di cultura*



SPECIALITA'  
PASTA



PASTIFICIO  
**GAETARELLI**  
PRIMI IN GUSTO DAL 1964



*Tradizione e cura per una pasta ripiena di eccellenza  
che sposa il migliore gusto classico*

**CASONCELLI ALLA  
BRESCIANA**



**CASONCELLI  
SALSICCIA FRANCIACORTA**



**TORTELLONI AL  
BRASATO DI BAROLO**



**TORTELLI AL SALMI'  
DI CERVO**



**TORTELLI ALLA FORMAGELLA  
DI TREMOSINE**



*Un mondo fatto di piacere per il palato e di cultura*



SPECIALITA'  
PASTA



**MENINI**



*Un assaggio di storia e leggenda*

*Tortellini tipici di Valeggio Fatti a Mano con ripieno di Carne*



*Pasta fresca fatta a mano vari formati*



SPECIALITA'  
LOCALI



## CANEDERLI VARI GUSTI

*nei vari gusti:  
speck, formaggio, spinaci, rapa...*



## SCHLUTZKRAPFEN



## TIRTLAN



## SPÄTZLE AGLI SPINACI



## SPÄTZLE BIANCHI



SPECIALITA'  
SALUMI



*Meggio Carni e Salumi*  
*La tua macelleria dal 1962*



## BRESAOLA



## LUGANEGA AL PEPERONCINO



## PASTA DI LUGANEGA



## CARNE SALADA



## LUGANEGA DA TAGLIO



SPECIALITA'  
SALUMI



*Da oltre cento anni è leader nella salumeria di alta qualità e un punto di riferimento per i consumatori.*



## SALAME SOPRESSA VENETA



*Salame tipico della tradizione veneta, si caratterizza per la macina media e la morbidezza della fetta.*

## NEGRONETTO

*Un salame piccolo nelle dimensioni ma grande nel gusto.*



## SALAME UNGHERESE CLASSICO

NATI  
SOTTO UNA  
BUONA  
— Stella —



*Salame tipico della tradizione nordeuropea, ottenuto da carni macinate finissime e sapientemente aromatizzate.*

SPECIALITA'  
SALUMI



*Da oltre cento anni è leader nella salumeria di alta qualità e un punto di riferimento per i consumatori.*



## SALAME CACCIATORE DOP



NATI  
SOTTO UNA  
BUONA  
— Stella —

*Insaccate in budello naturale per donare al salamino un profumo intenso e un gusto dolce.*

## SALAME SPIANATA ROMANA



*Salame ispirato alla ricetta tipica del Lazio, è preparato con carne di suino magra macinata finemente con l'aggiunta di lardelli cubettati. Saporita ma non piccante ha un gusto deciso e piacevolmente speziato.*

## SALAME NAPOLI CLASSICO



*Prodotto con le migliori carni suine macinate grossolanamente, insaporite con aromi naturali ed insaccate in budello naturale, per donare un gusto deciso ed un profumo intenso inconfondibile del sud.  
Salame legato a mano.*

SPECIALITA'  
SALUMI



*Da oltre cento anni è leader nella salumeria di alta qualità e un punto di riferimento per i consumatori.*



NATI  
SOTTO UNA  
BUONA

— Stella —

## CULATELLO DI ZIBELLO



*Fiore all'occhiello della produzione Negroni, il Culatello di Zibello D.O.P. è prodotto esclusivamente con cosce di suino italiano*

## PANCETTA DI ZIBELLO



*Si ottiene dall'addome di suini pesanti nazionali. La lunga stagionatura ne esalta il sapore tendente al dolce e il profumo intenso, più o meno speziato.*

## COPPA DI ZIBELLO



*Ottenuta dalla lavorazione del fascio muscolare del collo di suini nazionali pesanti, la Coppa di Zibello viene salata artigianalmente ed impreziosita con aromi naturali. Sapore dolce, consistenza morbida e profumo intenso.*



SPECIALITA'  
SALUMI



*Da oltre cento anni è leader nella salumeria di alta qualità e un punto di riferimento per i consumatori*



NAT  
SOTTO UNA  
BUONA  
Stella



## PETTO DI TACCHINO ARROSTO

*Il petto di tacchino arrosto, è un prodotto leggero, con gusto e aroma delicati.*



## PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP



*Dall'inconfondibile forma a chitarra, il prosciutto crudo di San Daniele D.O.P. si produce nella zona tipica di San Daniele del Friuli ed ha una stagionatura minima di 16 mesi.*



## PROSCIUTTO CRUDO PARMA DOP

*E' ottenuto da un'attenta selezione delle materie prime, lavorato semi- artigianalmente ed accuratamente stagionato per almeno 16 mesi sulle colline parmensi, per donare al prodotto un gusto ed un aroma straordinario*



SPECIALITA'  
SALUMI



*Da oltre cento anni è leader nella salumeria di alta qualità e un punto di riferimento per i consumatori.*

NAT/  
SOTTO UNA  
BUONA  
— Stella —



## MORTADELLA 4 CASTELLI



*Mortadella fatta con solo carni italiane, si caratterizza per il suo profumo aromatico ed il gusto pieno e saporito che si accompagna ad una sostenuta consistenza della fetta al palato*

## MORTADELLA 4 CASTELLI ORO



*Mortadella tradizionale, emiliana, prodotta con solo carne italiana. La speziatura è caratteristica ed orientata ad esaltare il sapore di carne e a determinare un profumo inconfondibile grazie anche alla cottura prolungata al cuore del prodotto.*

## MORTEDELLA STELLA ORO



*Mortadella fatta con solo carni italiane, si caratterizza per il suo profumo aromatico ed il gusto pieno e saporito che si accompagna ad una sostenuta consistenza*

SPECIALITA'  
SALUMI



*Da oltre cento anni è leader nella salumeria di alta qualità e un punto di riferimento per i consumatori.*



*Prosciutto cotto di alta qualità ottenuto da cosce di suino nazionali*

**MONVERO**

**PRIMA STELLA**

**COTTO NATURALE**  
**100%**

**FIORDISTELLA**



*Prosciutto cotto di alta qualità da cosce di suino nazionale pesante.*



*Prosciutto cotto con 100% di carne italiana, dal profumo e sapore delicatissimo ben bilanciato nelle sue due componenti.*



*Una ricetta esclusiva con le migliori carni di suino unite sapientemente ad ingredienti naturali per una specialità dal sapore unico ed inconfondibile, che sfrutta le caratteristiche tipiche di estratti vegetali per assicurare la buona*



*Prosciutto cotto di alta qualità ottenuto da cosce di suino nazionali pesanti, accuratamente selezionate per garantire un prodotto dalla fetta grande con un gusto soave ed equilibrato.*

SPECIALITA'  
PESCE



*Tutto il bene  
... del mare*



## FILETTI DI ALICI MARINATE



## SALMONE NORVEGESE *Top Quality* AFFUMICATO



## INSALATA DI MARE FANTASIA AL NATURALE



## FILETTI DI SGOMBRO MARINATI



## GAMBERI LUXUS MARI CALDI



SPECIALITA'  
GASTRONOMIA



*il piacere della  
gastronomia*



**LASAGNE AL RAGU'**



**LASAGNE ALLA SORRENTINA**



**CREPELLE  
AI FUNGHI**



**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**



**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**



SPECIALITA'  
GASTRONOMIA



*il piacere della  
gastronomia*



**RAGU'  
DI SELVAGGINA**



**RAGU'  
DI ANATRA**



**BACCALA'  
ALLA VICENTINA**



**BACCALA'  
MANTECATO**



**VITELLO  
TONNATO**



**INSALATA RUSSA  
CON GAMBERI**



**INSALATA RUSSA  
CLASSICA**

LA  
ROMAGNA



NEGRONI UMBERTO  
— ARTIGIANA ALIMENTARE —

La freschezza a portata di mano  
**FRESCOGI**  
www.frescogi.it

CRESCIONE



PIADINA ROMAGNOLA



TIGELLA



Ein Unternehmen aus

**SÜDTIROL**

Impresa dell'

**ALTO ADIGE**



*La freschezza a portata di mano*



**FRESCOGI**

+39 329 956 3816

info@frescogi.it

www.frescogi.it

GASSER  
IVECO



Sede legale: Via Druso 329/a - 39100 Bolzano

Tel. 0471.501300

Cell. 329 956 3816

Piva 03009840210

frescogi info@frescogi.it

frescogi www.frescogi.it

FrescoGi Srls