



SAN MARTINO

Caseificio

SELEZIONI 2022



Caseificio San Martino / Centrale geotermica



Sala produzione



Stoccaggio formaggi



I pecorini del Caseificio San Martino nascono dalla trasformazione del latte ovino, caprino e bovino, dall'arte casearia e dall'energia geotermica, pulita e rinnovabile. Ambiente e tradizione salvaguardati in un prodotto, espressione di quel **territorio unico che è la Maremma Toscana**.

Il Caseificio San Martino si caratterizza per l'utilizzo dell'energia geotermica in tutte le fasi del processo produttivo.

I macchinari presenti in azienda, sono alimentati dal vapore del sottosuolo, ciò porta un importante beneficio per l'ambiente poiché, a differenza di tutte le

altre aziende casearie, **non vengono bruciati combustibili fossili tradizionali e non viene emessa anidride carbonica nell'atmosfera**.

Nel **2004** il Caseificio San Martino ha ottenuto la certificazione del **CESI** (*Centro Elettrotecnico Sperimentale Italiano*) attestante il **100% di Energia Verde**. Seguono nel **2005** il **Premio di Eccellenza**, ricevuto dalla **Regione Toscana con relativa Certificazione**, per la produzione di formaggi con **Energia Verde e**, nel **2009**, la partecipazione, in qualità di socio fondatore, alla prima **Comunità Mondiale del Cibo da Energia Rinnovabile**.



I TESORI

Formaggi speciali stagionati


ORO DI MAREMMA IMPAGLIATO SCALZO DRITTO	3
ORO DI MAREMMA SCODELLATO	4
ORO DI MAREMMA - GROTTA	4
CRUDO DI MAREMMA	5
VECCHIO DI MAREMMA	5
GRAN GUERRIERO	6
PECORINO STAGIONATO NELLE FOSSE VENTURI	6
IL BALLONE MAREMMANO	7
BALLONE MAREMMANO - IN OTTAVI	8
BALLONE MAREMMANO - A PESO FISSO	8
GRAN CAPROTTO - A PESO FISSO	9
GRAN CAPROTTO - A SPICCHI	9

Oro di Maremma Impagliato



Stagionato in Grotta Scalzo Dritto

Pecorino **di pasta bianca gessata, compatta, pastosa e dal gusto persistente**, viene stagionato in grotte ad alto tenore di umidità, su un letto di paglia.



LATTE	
	COD. OROIMPP
	COD. OROIMPM
CARATTERISTICHE	
Formato	2,7 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta



Oro di Maremma Impagliato



Scodellato

Pecorino scodellato dall'**inconfondibile pasta bianca gessata**, compatta, dal gusto pastoso e persistente, che viene stagionato ad alto tenore di umidità, su un letto di paglia.

LATTE	
	COD. OROSCOIPP
	COD. OROSCODIM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta


Oro di Maremma - Grotta

Pecorino stagionato dalla tipica **pasta gessata**, caratterizzata dalla **friabilità**, dalla **pastosità** e **dal colore bianchissimo**. Durante la stagionatura in grotta viene periodicamente trattato in **crosta con olio extravergine di oliva**.

LATTE	
	COD. OROPP
	COD. OROM
CARATTERISTICHE	
Formato	2,7 Kg
Stagionatura	da 45 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta


Crudo di Maremma

Pecorino a **latte crudo** con una lavorazione tale da preservare per intero il sapore ed il valore del latte ovino. La stagionatura lo rende poi **inconfondibile per la quantità** e la **complessità** degli **aromi** che si sprigionano ad ogni assaggio. Trattato in superficie con **pomodoro, pepe macinato e olio extravergine di oliva**.

LATTE	
	COD. CRUTPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2,7 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● buona

Vecchio di Maremma

Pecorino stagionato "in cantina". Apprezzato da chi ama il formaggio molto stagionato. Trattato in superficie **con concentrato di pomodoro e olio extravergine d'oliva**.

LATTE	
	COD. VECTOSPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2,6 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



I Tesori

I Tesori



Gran Guerriero


Formaggio fresco a latte di mucca e pecora ottenuto con una lavorazione che nella stagionatura tende a **cremificare**, avvolto in un **fascio di fieno a forma di fiasco**.

LATTE	
 	COD. GRANGM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,2 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● sogg. a stagionalità



Pecorino Stagionato nelle Fosse Venturi

La lavorazione accurata e la stagionatura nelle **Fosse Venturi**, rinomate per la qualità e per il gusto che conferiscono al prodotto, è indubbiamente il valore aggiunto di questo particolare formaggio dal **gusto deciso** ma mai eccessivo.

LATTE	
	COD. FOSSAPP
CARATTERISTICHE	
Formato	1 Kg
Stagionatura	da 180 gg
Pz. per cartone	6
Disponibilità	● alta

I Tesori

Il Ballone Maremmano




Un'antica lavorazione maremmana rivive in un pecorino di grandi dimensioni da noi chiamato **Ballone Maremmano**. La stagionatura minima è di circa nove mesi e il formaggio viene impagliato e vestito con un sacco di juta. Data la lunga stagionatura la pasta paglierina si presenta compatta e "granosa" e il gusto è pronunciato e persistente.

LATTE	
	COD. BALMARP
CARATTERISTICHE	
Formato	15 Kg
Stagionatura	da 240 gg
Pz. per cartone	1
Disponibilità	● alta



Ballone Maremmano - *in ottavi*


Un'antica lavorazione maremmana rivive in un pecorino di grandi dimensioni da noi chiamato **Ballone Maremmano**. La stagionatura minima è di circa nove mesi e il formaggio viene impagliato e vestito con un sacco di juta. Data la lunga stagionatura la pasta paglierina si presenta compatta e "granosa" e il gusto è pronunciato e persistente.

LATTE	
	COD. BALMARSPP8
CARATTERISTICHE	
Formato	1,8 Kg
Stagionatura	da 240 gg
Pz. per cartone	5
Disponibilità	● alta



Ballone Maremmano - *a peso fisso*

Un'antica lavorazione maremmana rivive in un pecorino di grandi dimensioni da noi chiamato **Ballone Maremmano**. La stagionatura minima è di circa nove mesi e il formaggio viene impagliato e vestito con un sacco di juta. Data la lunga stagionatura la pasta paglierina si presenta compatta e "granosa" e il gusto è pronunciato e persistente.


LATTE	
	COD. BALMARSPP8
CARATTERISTICHE	
Formato	120 g
Stagionatura	da 240 gg
21 pz per plateau	4 per cartone
Disponibilità	● buona

I Tesori



Gran Caprotto Maremmano

Fratello stretto del Ballone Maremmano per la tecnica di lavorazione, Il Gran Caprotto si distingue nella materia prima essendo di **pura capra**. La pasta color paglierino è compatta e "granosa".


LATTE	
	COD. GRANCPR
CARATTERISTICHE	
Formato	9 Kg
Stagionatura	da 240 gg
Pz. per cartone	1
Disponibilità	● sogg. a stagionalità

I Tesori



Gran Caprotto - *a peso fisso*

Fratello stretto del Ballone Maremmano per la tecnica di lavorazione, Il Gran Caprotto si distingue nella materia prima essendo di **pura capra**. La pasta color paglierino è compatta e "granosa".

LATTE	
	COD. GRANCPRSP
CARATTERISTICHE	
Formato	100 g
Stagionatura	da 240 gg
24 pz per plateau	4 per cartone
Disponibilità	● sogg. a stagionalità

I BORGHI

Formaggi della tradizione del territorio

PECORINO TOSCANO DOP FRESCO E SEMISTAGIONATO	11
MARZOLINO DELLA VAL DI CORNIA	12
MARZOLINO ANTICHE TERRE DI SIENA	12
CACIO DEL CAMPO	13
CACIO DEL BUONGOVERNO SENESE	13
PASTORE DI PIENZA - FRESCO	14
PASTORE DI PIENZA - SEMISTAGIONATO	14
PASTORE DI PIENZA - STAGIONATO	15
FIOR DI MAREMMA	15



PECORINO TOSCANO DOP - *Fresco e Semistagionato*

Pecorino Toscano DOP a pasta tenera disponibile in due stagionature: circa 30 giorni di maturazione oppure circa 60 giorni. È il Pecorino Toscano **controllato** nelle materie prime e nella stagionatura.

LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	2,4 Kg
Stagionatura	da 30 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	2,7 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● buona





I Borghi



Marzolino della Val di Cornia



Pecorino fresco dalla forma “**a trapezio**” caratterizzato dalle sue forme uniche ottenute da una grande manualità artigiana.

LATTE	
	COD. MRZVCP
	COD. MARZVCM
CARATTERISTICHE	
Formato	1 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	6
Disponibilità	● alta



Marzolino Antiche Terre di Siena

Tipico Marzolino maturo caratterizzato dalla forma “**a trapezio**”. La lavorazione viene completata dal trattamento in superficie con **pomodoro concentrato e olio extra vergine d’oliva**.



LATTE	
	COD. MRZTSP
	COD. MRZTSM
CARATTERISTICHE	
Formato	1 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	6
Disponibilità	● alta

I Borghi



Cacio del Campo

Caratteristico pecorino della produzione casearia toscana con l’inconfondibile profilo dai fianchi rotondi. Il trattamento della crosta è fatto con **pomodoro concentrato e olio extravergine d’oliva**.


LATTE	
	COD. CACCAMPP
	COD. CACCAM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

I Borghi



Cacio del Buongoverno Senese


Pecorino a pasta tenera stagionato 20/40 giorni. Occhiatura fine e ben distribuita, taglio di colore paglierino. La finitura è ottenuta con **pomodoro concentrato e olio extravergine d’oliva**.

LATTE	
	COD. BUONGPP
	COD. BUONGM
CARATTERISTICHE	
Formato	2,4 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta




Pastore di Pienza - Fresco


Tipico formaggio a forma scodellata dalla pasta bianca e dallo spiccato gusto di latte. Il latte, proviene da pecore che vivono e pascolano nel **Comune di Pienza**. Il colore esterno è naturale, proprio per contraddistinguere la breve stagionatura di questo prodotto dalle caratteristiche uniche.

LATTE	
	COD. PIEFRPP
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● buona

Pastore di Pienza Rosso - Semistagionato


Formaggio semistagionato prodotto sia nella forma a scalzo dritto che in quella scodellata. Il colore della pasta è paglierino, il gusto dolce di latte, il sapore è persistente. Il latte proviene da pecore che vivono e pascolano nel **Comune di Pienza**. La finitura esterna è fatta con pomodoro concentrato e olio extravergine d'oliva, per contraddistinguere la media stagionatura di questo prodotto dalle caratteristiche uniche.

LATTE	
	COD. PIESSPPD
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 30 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● buona

LATTE	
	COD. PIESSPPS
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Stagionatura	da 30 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● buona





Pastore di Pienza - Stagionato

Formaggio stagionato prodotto nella forma a scalzo dritto. Colore della pasta paglierino accentuato dalla stagionatura, gusto deciso e sapore persistente. Il latte proviene da pecore che vivono e pascolano nel **Comune di Pienza**. La finitura esterna è fatta con fondi di olio d'oliva che conferiscono al formaggio il tipico colore bruno stagionato.

LATTE	
	COD. PIESTPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2,7 Kg
Stagionatura	da 75 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● buona

Fior di Maremma

Pecorino semistagionato a pasta bianca gessata e friabile. Il gusto è intenso e aumenta con il passare dei giorni. È un prodotto tipico delle lavorazioni della Maremma Toscana.

LATTE	
 	COD. FIOSCOPP
 	COD. FIOSCOM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 45 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



I GOLOSI Formaggi speziati

PECORINO ALLA NOCE	17
PECORINO AL PEPE ROSA E AL PEPE NERO IN CHICCA	17
PECORINO AL PEPERONCINO	18
PECORINO CON PEPE MACINATO	18
PECORINO AL PISTACCHIO	19
PECORINO AL TARTUFO	19



Pecorino alla Noce



Pecorino a pasta leggermente paglierina ed elastica, appositamente prodotto per sposarsi in modo ottimale con il **gusto delle noci**. La breve stagionatura non altera il gusto e l'aroma del latte e della **noce**.



LATTE	
	COD. NOCPP
	COD. NOCM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Pecorino al Pepe Rosa e Pepe Nero in Chicca

Pecorino a pasta leggermente paglierina ed elastica, prodotto per sposarsi in modo ottimale con la delicatezza del **pepe rosa** o con la forza di quello **nero**. La breve stagionatura non altera il gusto e l'aroma del latte e delle **spezie**.



LATTE	
	COD. PROSAPP
	COD. PROSAM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

LATTE	
	COD. PNEROPP
	COD. PNEROM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta





Pecorino al Peperoncino

Pecorino a pasta leggermente paglierina ed elastica, appositamente prodotto per legarsi con il sapore intenso del peperoncino. La breve stagionatura non altera il gusto e l'aroma del latte e si sposa perfettamente con il **peperoncino**.

LATTE	
	COD. PEPPERONPP
	COD. PEPPERONM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Pecorino con Pepe macinato

Pecorino a pasta leggermente paglierina ed elastica. La dolcezza del formaggio si unisce con l'inconfondibile e appetitoso aroma della buccia vestita con **pepe nero** finemente tritato.

LATTE	
	COD. PEPMACPP
	COD. PEPMACM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Pecorino al Pistacchio

Pecorino a pasta leggermente paglierina ed elastica, appositamente prodotto per abbinarsi in modo ottimale con gli aromi del pistacchio. La breve stagionatura non altera il gusto e l'aroma del latte e del **pistacchio**.

LATTE	
	COD. PISTPP
	COD. PISTM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

Pecorino al Tartufo

Pecorino a pasta leggermente paglierina ed elastica, prodotto per accompagnare in modo ottimale il **profumatissimo tartufo**. La breve stagionatura non altera il sapore e l'aroma del **latte** e del **tartufo**.

LATTE	
	COD. TARPP
	COD. TARM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

I Golosi

I Golosi

I CLASSICI

I FORMAGGI “COL TIMBRO”



Formaggi della tradizione

PAGLIERINO SAN MARTINO	21
PECORINO SAN MARTINO	21
CACIOTTA TOSCANA	22
PECORINO SCODELLATO “COL TIMBRO”	22
PECORINO SCALZO DRITTO “COL TIMBRO”	23
IMPERATORE	23
CACIOFORTE	24
PRIMITIVO	24



Paglierino San Martino



Caratteristico pecorino della **produzione casearia toscana** contraddistinto dall'inconfondibile profilo dei suoi fianchi rotondi, dal **gusto fresco e dolce**. Il colore della buccia sottile è lasciato al naturale, ovvero “**paglierino**”.



LATTE	
	COD. SCODPP
	COD. SCODM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Stagionatura	da 15 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Pecorino San Martino

Pecorino **semistagionato** che presenta una **pasta compatta, friabile**, dal colore bianco perlato. La finitura è a base di **concentrato di pomodoro e olio extravergine d'oliva**. È uno dei prodotti maggiormente rappresentativi e distintivi del nostro assortimento. Disponibile anche con crosta naturale.

LATTE	
	COD. SMARTRPP
	COD. SMARTRM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

LATTE	
	COD. SMARTBPP
	COD. SMARTBM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Caciotta Toscana

Formaggio della **tradizione Toscana** prodotto con latte di mucca e pecora dalla pasta leggermente elastica e paglierina. L'**occhiatura** è piccola e distribuita, il **sapore dolce con forte sentore di latte fresco**.

LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	2,4 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Pecorino Scodellato "Col Timbro"

Formaggio **Scodellato fresco**, dalla pasta leggermente paglierina, **dolcissimo, con il gusto del latte primaverile**. Il timbro recante il nome del Caseificio lo rende particolarmente riconoscibile nei banchi delle gastronomie.

LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	1,5 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

I Classici



Pecorino Scalzo Dritto "Col Timbro"

Formaggio **fresco, a scalzo dritto** dalla pasta leggermente paglierina, **dolcissimo, con il gusto del latte primaverile**. Il timbro recante il nome del Caseificio lo rende particolarmente riconoscibile nei banchi delle gastronomie.

LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	2,4 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	0,8 Kg
Stagionatura	da 20 gg
Pz. per cartone	12
Disponibilità	● alta

I Classici



Imperatore

Pecorino semistagionato dalla pasta **leggermente gessata**, quindi friabile e **molto bianca**. Il gusto è caratterizzato dalla **persistenza del sapore** di latte ovino. La crosta esterna viene oliata più volte nel corso della stagionatura fino alla preparazione per la vendita.

LATTE



CARATTERISTICHE

Formato	1,2 Kg
Stagionatura	da 45 gg
Pz. per cartone	5
Disponibilità	● alta



Cacioforte

Pecorino **stagionato** dalla pasta **leggermente gessata**, quindi friabile e molto bianca. Il gusto è caratterizzato dalla notevole persistenza del sapore di latte ovino. La crosta esterna è **trattata con fondi di olio d'oliva** come di regola vengono trattati i pecorini stagionati.

LATTE



COD. CACFORPP

CARATTERISTICHE

Formato	1,7 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

Primitivo

Pecorino a pasta paglierino chiara, dal **gusto saporito**, stagionato al punto giusto per godere del sapore di formaggio, alleggerito da residue note di latte. La stagionatura avviene trattando periodicamente la crosta con **fondi di olio extravergine d'oliva**.

LATTE



COD. PRIMPP

CARATTERISTICHE

Formato	2,7 Kg
Stagionatura	da 60 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta

I Classici



I GIOVANI

Formaggi freschi

CACIOTTA DI MUCCA _____	27
LA SBURRATA E LA CREMOSA _____	27
RICOTTINA TEODOLINDA - MISTA E PURA PECORA A PESO FISSO _____	28
RICOTTA AL CUCCHIAIO TEODOLINDA - DI PECORA _____	28
RICOTTA TEODOLINDA - DI PECORA _____	29
RICOTTA GROSSETANA - DI PECORA _____	29
RICOTTA AL CUCCHIAIO TEODOLINDA - MISTA _____	30
RICOTTA GROSSETANA - MISTA _____	30
RICOTTA TEODOLINDA - MISTA _____	31
BACCELLONE - MISTO E DI PURA PECORA _____	32



Caciotta di Mucca



Formaggio fresco prodotto solo con **latte vaccino** con una tecnologia di lavorazione che lo rende **gustoso** e al tempo stesso **leggero** e adatto a tutte le occasioni.



LATTE	
	COD. CACMUV
CARATTERISTICHE	
Formato	1 Kg
Shelf - life	da 15 gg
Pz. per cartone	5
Disponibilità	● alta



La Sburrata e la Cremosa

Formaggio a base di **latte di mucca e pecora**. La **pasta morbidissima** che tende a cremificare risulta facile al taglio. Il gusto è al tempo stesso dolce e cremoso con una leggerezza che lo rende **unico nel suo genere**.



LATTE	
 	COD. SBURRM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Shelf - life	da 15 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta

LATTE	
 	COD. CREMOM
CARATTERISTICHE	
Formato	1,5 Kg
Shelf - life	da 15 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● alta



Ricottina Teodolinda - Mista e pura pecora a peso fisso

Ricotta ottenuta da **siero di latte di mucca e dal siero di latte di pecora** senza panna aggiunta. Le caratteristiche di questa ricotta artigianale sono la **gentilezza e la leggerezza del suo sapore**. Disponibili nel formato 200 g a peso fisso.

LATTE	
	COD. RICPP2
	COD. RICCM2
CARATTERISTICHE	
Formato	4 x 200 g
Shelf - life	15 gg
5 pz. per plateau	4 per cartone
Disponibilità	● alta



Ricotta al Cucchiaino Teodolinda - di Pecora

Ricotta di siero di latte di pecora con aggiunta di latte di pecora, dalla struttura estremamente delicata e vellutata. La particolare lavorazione sfrutta solamente la prima fioritura della caldaia. All'interno della gamma delle ricotte di pecora è senz'altro quella di maggior pregio.


LATTE	
	COD. RICCPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2 Kg
Shelf - life	15 gg
Pz. per cartone	3
Disponibilità	● alta


I Giovani



Ricotta Teodolinda - di Pecora

Ricotta di **pecora vellutata** ottenuta dal siero di lavorazione secondo un processo totalmente manuale e con una ricetta **semplice e tradizionale**. Disponibile anche nel formato da 500 g.

LATTE	
	COD. RICGRPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2 Kg
Shelf - life	15 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta


LATTE	
	COD. RICPP
CARATTERISTICHE	
Formato	500 g
Shelf - life	15 gg
Pz. per cartone	9
Disponibilità	● alta

I Giovani



Ricotta Grossetana - di Pecora


Ricotta di siero di latte di pecora prodotta secondo la tradizione grossetana, che utilizza solo siero. La lavorazione conferisce alla ricotta una consistenza ed un'omogeneità tale che la rendono adatta sia al consumo "al taglio" che all'utilizzo in cucina.

LATTE	
	COD. RICGROPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2 Kg
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta



Ricotta al Cucchiaino Teodolinda - Mista


Ricotta di siero di latte e latte vaccino e latte di pecora, dalla struttura estremamente delicata e vellutata. La particolare lavorazione sfrutta solamente la prima fioritura della caldaia. All'interno della gamma delle ricotte miste è senz'altro quella di maggior pregio.

LATTE	
	COD. RICCM
CARATTERISTICHE	
Formato	2 Kg
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	3
Disponibilità	● alta



Ricotta Grossetana - Mista

Ricotta di siero di Latte Vaccino e Ovino, prodotta secondo la tradizione grossetana, che utilizza solo siero. La lavorazione conferisce alla ricotta una consistenza ed un'omogeneità tale che la rendono adatta sia "al taglio" che all'utilizzo in cucina.


LATTE	
	COD. RICGROM
CARATTERISTICHE	
Formato	2 Kg
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta


I Giovani



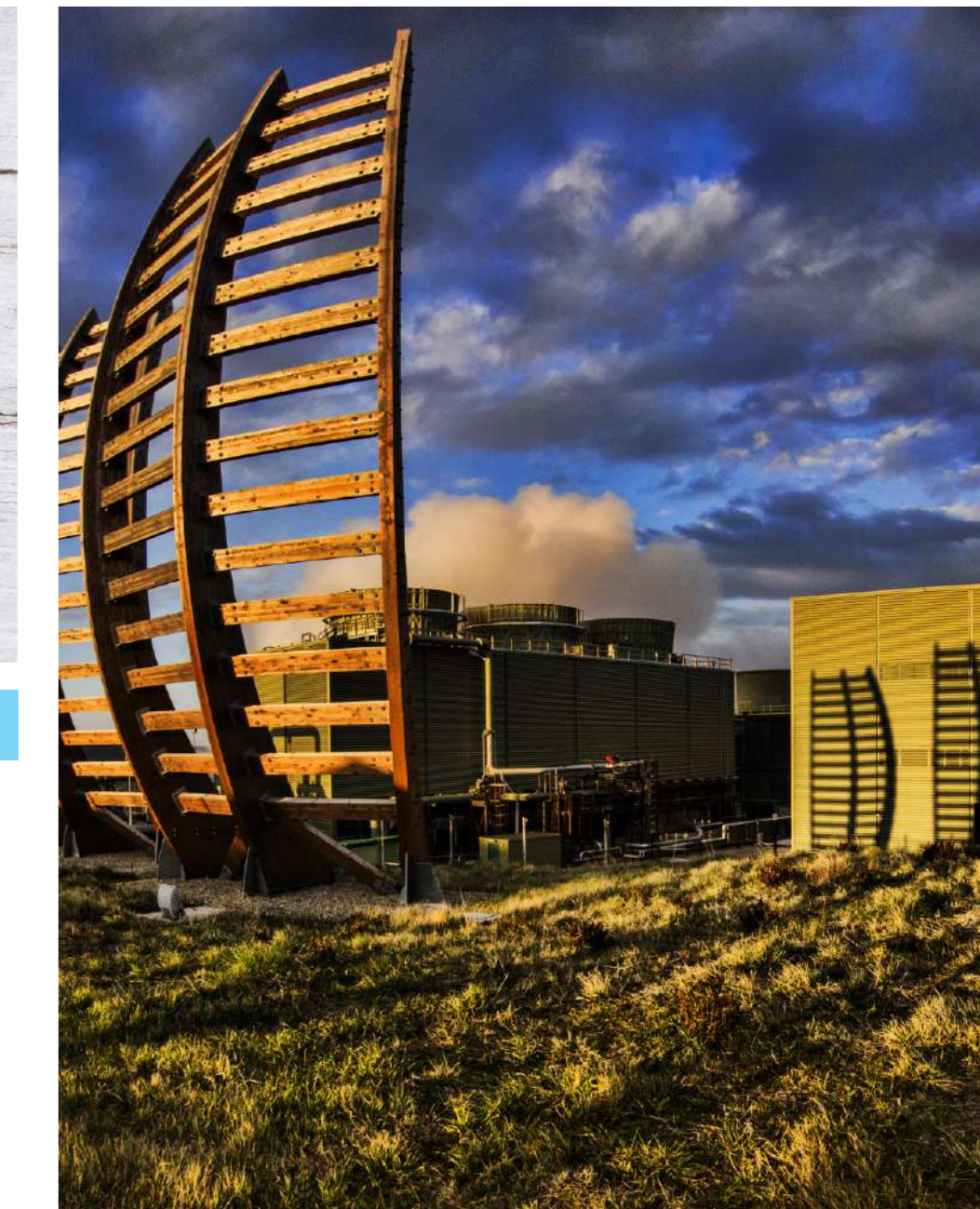
Ricotta Teodolinda - Mista

Ricotta ottenuta da siero di latte di mucca, siero di latte di pecora senza panna aggiunta. Le caratteristiche di questa ricotta artigianale sono la **gentilezza** e la **leggerezza** del suo sapore. Disponibile anche nel formato da 500 g.

LATTE	
	COD. RICGRM
CARATTERISTICHE	
Formato	2 Kg
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	2
Disponibilità	● alta

LATTE	
	COD. RICM
CARATTERISTICHE	
Formato	500 g
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	9
Disponibilità	● alta

I Giovani





Baccellone - Misto e di Pura Pecora

Baccellone fresco: formaggio freschissimo della tradizione casearia toscana. Pasta compatta, dolce, dallo spiccato sapore di latte. Molto apprezzato in primavera, viene prodotto con latte vaccino ed ovino.

LATTE	
	COD. BACCM
CARATTERISTICHE	
Formato	2,5 Kg
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● sogg. a stagionalità

Baccellone saporito: le caratteristiche sono simili a quello fresco ma viene prodotto con solo latte ovino e tenuto un po' di più in salagione. Il risultato è un gusto **persistente, sapido e inconfondibile**.

LATTE	
	COD. BACPP
CARATTERISTICHE	
Formato	2,5 Kg
Shelf-life	15 gg
Pz. per cartone	4
Disponibilità	● sogg. a stagionalità

I Giovani



S.M. Formaggi S.r.l.

Loc. San Martino, 58025 Monterotondo Marittimo (GR)

Tel. +39 0587291694

www.lapecoradimassimiliano.it



