



Gourmet



PECORINO DI ROCCA CON TARTUFO 1,2 Kg.

Il pecorino, di pasta bianca, compatta ed odorosa, ottenuto secondo una speciale ricetta che mescola ai consueti ingredienti il tuber aestivum. Il formaggio così ottenuto è una miscela sapiente in cui il sapore del formaggio si mescola con quello del tartufo nero creando un aroma e sapore sorprende te.

Pecorino cheese with a compact texture, fragrant and white, produced according to a special recipe that combines the usual ingredients with the Tuber Aestivum. The resulting cheese is a clever mix where the traditional cheese flavor is combined with the one of the black truffle, creating an amazing taste and aroma.

Codice - Code number	PP 175
Unità di vendita - Sales unit	1 x 3 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	43x22x10h
Scadenza - Shelf life	120 days



PECORINO CON GRAPPA 1,5 Kg.

Abbiamo sposato il pecorino, prodotto in Toscana, ad una grappa egualmente distillata in Toscana, di sapore morbido, ed abbiamo ottenuto un formaggio odoroso, aromatico, di sapore intenso. Dopo la lavrazione e la stagionatura, il formaggio non ha più il potere inebriante dell'alcol, ma ne conserva l'aroma, in maniera lieve e non stucchevole, tale da esser gradito anche da chi non ama bere alcolici.

We celebrated the marriage between the pecorino traditionally produced in Tuscany, with a soft-flavoured grappa distilled in the same region, thus obtaining a fragrant, aromatic and savoury cheese. As a result of its seasoning, the cheese is missing the inebriating power of alcohol. On the contrary it maintains its flavour in a very gentle and untiring manner, appreciated also by those who do not like (or cannot) drink wine or spirits.

Codice - Code number	PP 197
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



PECORINO SOTTO GRANO 1,2 Kg.

Pecorino di pasta bianca e compatta, affinato nel nostro stabilimento fino a giusta maturazione e poi posto sotto grano per il completamento della stagionatura. Questo trattamento fa diventare la pasta del pecorino leggermente paglierina, mofo morbida e quasi cremosa, gustosa. Il grano viene lasciato sopra la crosta, a scopo decorativo.

Pecorino with a white compact texture, aged in our warehouse until perfectly matured, then placed under wheat to complete the ageing process. This process makes the pecorino's texture become very soft, almost creamy and tasty as well as slightly yellowish. The wheat is left on the rind for decorative purposes.

Codice - Code number	PP 195
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



PECORINO SOTTO BACCHE DI GINEPRO 1,2 Kg.

Il pecorino, di pasta bianca, compatta ed odorosa, viene stagionato per un periodo nel nostro stabilimento, e successivamente posto sotto bacche di ginepro, seguendo un'antica tradizione, affinché prenda l'aroma di tale frutto. Così anche l'aspetto del formaggio diviene prezioso come il suo gusto.

The compact white paste cheese is refined in our warehouse for a certain period of time. Consequently, following an old tradition it is put under juniper berries in order to absorb the juniper's taste. The shape is then wrapped with some of the leaves used in the process of the cheese maturing, so that not only its taste, but also its appearance becomes precious.

Codice - Code number	PP 180
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



PECORINO CON VINO CHIANTI D.O.C.G. 1,5 Kg.

Derivante dalla lavorazione di latte di pecora pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che, raccolta in appositi stampi, subisce una salatura a secco in particolari ambienti che ne permettono la sineresi secondaria e una prima maturazione. In fase di produzione si procede all'aggiunta di vino Chianti. Il prodotto così ottenuto viene destinato a successive lavorazioni.

Resulting from the processing of pasteurized sheep's milk, with the addition of calf rennet and milk's ferments, the curd derived gets collected in special molds undergoing to a dry salting process in special environments that allow the secondary syneresis as a first maturation. During the production phase, the Chianti wine is added. The product thus obtained is destined to subsequent processing.

Codice - Code number	PP 196
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	19x38x12h
Scadenza - Shelf life	120 days



Gourmet



CAPRA AL FIEÑO 2,6 Kg.

Questo formaggio di latte di capra, viene ricoperto di fieno secco quando è ancora fresco e poi lasciato stagionare su delle assi di legno. Il risultato è un formaggio forte, deciso, adatto a palati abituati a gusti schietti e vivaci. Addolcito con delle marmellate a fine pasto, se ne esalta tutta la vivacità.

This cheese made with sheep milk, gets covered of dry hay when it's still fresh and after left to cure on wooden planks. The result is a strong, determined cheese, perfect for plates that are used to forthright and vibrant flavors. Sweetened with some jams at the end of the meal, it glorifies all his vibrancy.

Codice - Code number	CA 072
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	210 days



CAPRA AL PEPE 2,5 Kg.

Le piccole nere forme cilindriche di formaggio di latte di capra, sono il segno distintivo di questo gioiello completamente ricoperto di pepe nero brasiliano. Le forme vengono ricoperte e massaggiate con il pepe, affinché i grani si insinuino nella crosta e così facendo, la pasta ne possa assorbire il profumo. Le forme vengono successivamente avvolte in carta paglia e lasciate stagionare per 4/6 mesi.

These little black cylindrical cheese forms made with sheep milk, are the distinctive sign of this jewel completely covered with black pepper from Brazil. The forms are covered and massaged with pepper, in order that the grains can slip in the crust and the dough can absorb the flavor. After the forms are wrapped with straw paper and left to cure for 4/6 months.

Codice - Code number	CA 073
Unità di vendita - Sales unit	1 x 4 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	210 days



FORMAGGI
zanetti
DAL 1900

Gourmet

WWW.ZANETTI-SPA.IT

ZANETTI S.P.A.
VIA MADONNA, 1 - 24040 LALLIO (BG) IT
TEL +39 035 201511 - FAX +39 035 691515
ZANETTI@ZANETTI-SPA.IT



Gourmet



UBRIACO ROSSO PIAVE D.O.C. 6 Kg.

Le forme vengono lasciate immerse nei tini contenenti vino Rosso Piave D.O.C., una volta levate dai tini, vengono avvolte in tel di lino e lasciate stagionare dai 6 ai 10 mesi. L'inconfondibile colore della crosta e della pasta morbida, ne fanno un formaggio particolarmente gustoso e fortemente aromatico, con retrogusto di fragole e amarene.

The forms are left immersed inside the vats that contain the red Piave DOC wine, once they are removed from there, they get wrapped in flax towels and left to cure between 6 to 10 months. The unmistakable color of the crust and the soft dough, make a cheese that is particularly tasty and strongly aromatic, with an aftertaste of strawberries and sour cherries.

Codice - Code number	FN 414
Unità di vendita - Sales unit	1 x 1 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	38x38x15h
Scadenza - Shelf life	210 days



UBRIACO PROSECCO D.O.C. 6 Kg.

Le forme vengono immerse nelle tinzze contenenti il vino Prosecco DOC e lasciate in immersione. Questa lavorazione permette al formaggio di assorbire e quindi successivamente emanare profumo di fiori e frutti verdi come la mela golden e la pera, tipici del vino prosecco.

The forms are dipped in vats full of Prosecco DOC wine and left to immerse completely. This process lets the cheese to absorb and so successively to emanate the flowers and green fruit smell as like the golden apple and the pear, typical of the Prosecco wine.

Codice - Code number	FN 415
Unità di vendita - Sales unit	1 x 1 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	38x38x11,5h
Scadenza - Shelf life	210 days



COLLI EUGANEI D.O.C. MOSCATO 6 Kg.

Le forme di formaggio vengono immerse nel vino del moscato giallo per alcuni mesi, estratte dai tini e messe a riposo. Trattasi di formaggio di puro latte vaccino stagionato 6 mesi in forme da 4/5 kg. Formaggio di pasta delicata, al naso si presenta con sentori complessi di fiori, acacia e con note di arancia e mela.

The cheese forms get immersed in the wine of the yellow muscat for some months. We're talking about a cheese made with pure cow's milk aged 6 months in forms of 4/5 kilos. Cheese with a soft dough, it presents complex flower hints, acacia and some notes of orange and apple.

Codice - Code number	FN 416
Unità di vendita - Sales unit	1 x 1 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	38x38x11,5h
Scadenza - Shelf life	210 days



ORO ITALIANO ZAFFERANO 2,6 Kg.

Il suo nome deriva dagli ingredienti utilizzati tanto preziosi quanto rari. Non a caso sia il tartufo che lo zafferano, prodotti tipicamente italiani, sono considerati il primo cibo dei re ed il secondo cibo degli dei. Di pasta morbida dal colore intenso, caldo, soave dolce dato dallo zafferano, accompagnato dall'inconfondibile profumo del tartufo, alla bocca sprigiona tutta la sua eleganza e regalità.

Its name comes from the previous and rare ingredients that are used. It's not a case that the truffle and the saffron, Italian typical products, are considered the first meal for kings and the second meal for the gods. Made with soft dough with an intense, warm, sweet sunny color that was given from the saffron, accompanied by the unmistakable truffle flavor, it gives out to the mouth all his elegance and royalty.

Codice - Code number	FN 417
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	210 days



BARRICATO AL PEPE 6,5 Kg.

Il suo nome deriva dal tipo di stagionatura a cui è sottoposto. Le forme vengono stagionate al naturale per 4 mesi dopodichè vengono immerse all'interno di vecchie barrique di rovere e ricoperte di pepe nero brasiliano, particolarmente persistente e delicato, per ulteriori 8 mesi. Si presenta con pasta friabile, leggermente piccante, delicato al naso, ma decisamente affascinante.

Its name comes from the type of ageing that it gets. The forms are left to cure in a natural way for 4 months afterwards they get immersed inside old barrique made of rovere and covered with black pepper from Brasil, particularly persistent and delicate. For others 8 months. It shows off with a friablev dough, a little spicy, delicate at the nose, but extremely charming.

Codice - Code number	FN 418
Unità di vendita - Sales unit	1 x 1 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	38x38x15h
Scadenza - Shelf life	210 days



NOCETO 2,6 Kg.

Il suo nome deriva dal tipo di stagionatura a cui è sottoposto. La forma viene avvolta in foglio e noce e messa a riposo all'interno di vecchie botti di rovere. E' un formaggio di puro latte vaccino stagionato 3 mesi, in forme da kg. 2,2. Il sapore ottenuto, che richiama i profumi dei boschi di noce arricchito dalla dolcezza del legno, ne fa un formaggio da gustare da solo per poterne cogliere tutte le dolcissime e intense sfumature.

Its name comes from the aging procedure applied on it. The form is wrapped with foil and nut and after seat-aside inside old barrels made oak oak. This product is made with pure cow's milk, aged 3 months, with forms of 2,2 kilos. The flavor obtained, that reminds nut forests flavor enriched by wood's sweetness, makes a cheese that can be enjoyed by itself in order to be able to catch all his sweet and intense shadows.

Codice - Code number	FN 419
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	40x20x13h
Scadenza - Shelf life	90 days



CUOR DI TARTUFO 2,6 Kg.

Formaggio vaccino a scalzo rigato (tipo canestrato) con all'interno visibili fette di tartufo nero umbro. Stagionato 5 mesi in forme da 2/3 kg, si presenta con pasta morbida e gradevole sentore di tartufo.

Cow's cheese in form with a striped (like canestrato) with inside visible slices of black truffle from Umbria. Matured 5 months in forms of 2/3 kilos, it gets presented with soft dough and a pleasant perfume of truffle.

Codice - Code number	FN 420
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	90 days



PESTO DI PURA PECORA 1 Kg.

E' un prodotto particolarmente fresco e dalla piccola pezzatura. Ha un gusto stuzzicante dovuto al pesto arricchito dall'aggiunta di basilico ligure DOP e pinoli mediterranei.

Il Pesto is a young fresh cheese crafted in small forms an enriched with DOP basil and pine nuts.

Codice - Code number	PP 137 A
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	40x19,5x11,5h
Scadenza - Shelf life	120 days



MERIGO DI PURA PECORA 1 Kg.

Immerso nelle vinacce di uve rosse provenienti da Bolgheri, viene affinato per un minimo di tre mesi in barriques di legno. La crosta assume un colore vinaccia mentre la pasta compatta viene fortemente caratterizzata dalla fragranza delle vinacce.

Il Merigo is carefully matured for at least 3 months in wooden casks by being immersed into pressed Bolgheri red grape pulp in order to enhance the maturation process. The crust takes on a variegated wine red colour and the cheese has a fine strong compact form.

Codice - Code number	PP 168 A
Unità di vendita - Sales unit	1 x 3 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	40x19,5x11,5h
Scadenza - Shelf life	120 days



FRESCO VERDE DI PURA PECORA 1 Kg.

Questo pecorino nasce da un'antica tradizione medievale secondo la quale appena maturato il pecorino viene trattato con olio extravergine di oliva e cospargono con un mix di erbe aromatiche come rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo, provenienti dall'Azienda Agricola biologica Principio Attivo di Carrara.

Inspired by acient medieval traditional methods, this pecorino cheese once matured is treated with extra virgin olive oil and sprinkled with a mix of aromatics herbs such as rosemary, mint, sage, savory, basil and coriander. All herbs are from an organic farm Principio Attivo in Carrara.

Codice - Code number	PP 169 A
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	40x19,5x11,5h
Scadenza - Shelf life	120 days



PISTACCHIO DI PURA PECORA 1 Kg.

Questo pecorino, prodotto solo con i pregiati pistacchi provenienti da Bronte (Catania), è uno dei formaggi più apprezzati dell'intera famiglia delle delizie. La presenza dei pistacchi lo rende particolarmente adatto come aperitivo o antipasto.

This splendid pecorino, produced with pistachio nuts exclusively from Bronte, is one of the most prestigious and delicious cheeses in the whole Busti family range. The careful infusion of pistachio nuts makes this cheese a perfect accompaniment to aperitif and first courses.

Codice - Code number	PP 178 A
Unità di vendita - Sales unit	1 x 3 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	40x19,5x11,5h
Scadenza - Shelf life	120 days



FIOR D'ARANCIO D.O.C.G. 2,8 Kg.

Le forme vengono ricoperte divino FIOR D'ARANCIO D.O.C.G. (vino passito proveniente dai Colli Euganei noto per essere prodotto su terreno vulcanico). Al gusto è di straordinaria eleganza e personalità, con buon equilibrio tra freschezza, sapidità e dolcezza, in perfetta sintonia con il corpo esuberante del formaggio, tale da non renderlo stucchevole nel finale.

The forms are covered with the wine FIOR D'ARANCIO DOCG (a passed wine that comes from Colli Euganei recognized because it's made on a volcanic ground). The flavor is extraordinary elegant and full of personality, with a good balance of freshness, salinity and sweetness, in perfect harmony with the cheese's grassy body, in order to not make it maudlin at the end.

Codice - Code number	FN 421
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	90 days



ORO ROSSO 2,8 Kg.

Le forme di formaggio vengono immerse in barriques e ricoperte di vino Raboso passito DOC (vino autoctono tipico della regione veneta di colore rosso rubino) e lasciate 'ubriacarsi', una volta estratte vengono ricoperte da frutti di bosco, mirtillo, more, ribes. Il sapore ottenuto è d un formaggio dal gusto intenso, leggermente amaro, tale da con punte gradevolmente acidule e dalle striature colorate di un rosso intenso quasi violaceo.

The cheese forms are placed in barriques and covered by red raboso passed wine DOC (It's a red wine grape native in the region of Veneto and its color is a red ruby) and let 'get drunk', and once extracted they get covered with soft fruits: blueberries, blackberries and currant. The flavor obtained can be associated to a cheese with an intense aroma, a little bit vinous, with points pleasantly acidic and with colored red striations, a concentrated red that seems almost purplish.

Codice - Code number	FN 422
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	90 days



AMARETTO 2,8 Kg.

Sulle forme di formaggio erborinato in forme da 2,5 kg., vengono praticati dei fori affinché il liquore Amaretto di Saronno vi penetri, le forme poi vengono ricoperte dello stesso liquore e di albicocche 'ubriache' di amaretto, successivamente, vengono lasciate riposare in assi di legno per circa 1 mese.

On the grassy cheeses forms of 2,5 kilos areb made holes in order that the liquor Amaretto di Saronno gets through; after the forms are covered with the same liquor and apricots 'drunk' of Amaretto, subsequently they rest on wooden planks for almost a month.

Codice - Code number	FN 423
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	90 days



CHIOCO 21 2,8 Kg.

Formaggio erborinato affinato al liquore al cioccolato CHOCO 21, in forme da 2,5 kg, viene immerso nel liquore al cioccolato e ne assorbe profumi e gusto, successivamente viene ricoperto di cacao amaro e riciccoli di cioccolato bianco, al latte e fondente... quando un formaggio diventa un dessert!

Grassy cheese refined with CHOCO 21, a chocolate liquor, with forms of 2,5 kilos. It gets immersed in the chocolate liquor and it absorbs flavors and taste, successively covered by cocoa and white, milk and dark chocolate curls... when a cheese becomes a dessert!

Codice - Code number	FN 424
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	42x20x13h
Scadenza - Shelf life	90 days



CACIOCAVALLO IN GROTTA 1,5 Kg.

Forma a pera con testa. Crosta esterna scura, rugosa, irregolare, ricoperta da micelio fungino nero-grigio. Crosta non edibile. Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-pagliarino, ambrato, sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità ed adesività medio-elevata. Sapore latteo, sapido con intenso retrogusto di vino, leggero sentore di piccante.

It has a pear head shape. The external crust is dark, wrinkled, irregular and covered by black-grey fungal mycelium. The crust is not edible. Compact structure, elastic and soft with a yellowish and amber color. Few inconsistent elements (small tears). Deformity and adhesiveness medium to highish. Milky flavor, savory with an intense wine aftertaste, with a little spicy feeling.

Codice - Code number	FN 426 A
Unità di vendita - Sales unit	1 x 4 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	50x32x21h
Scadenza - Shelf life	90 days



ROCCOLO 2,5 Kg.

Questa eccellenza UNICA con un'altra eccellenza tutta italiana, la vinaccia passita di Raboso, vitigno autoctono Veneto, ha dato vita a questo prodotto sorprendente. Il gusto aromatico e nel contempo lievemente acidulo del formaggio, che deve il suo carattere a una lavorazione originale e alla lunga stagionatura (6 mesi circa), trova il legame perfetto con il sapore suntuoso e sapido dai sentori di frutta appassita, fichi e uva sultana di queste vinacce dal profumo intenso di violetta di campo e mora.

This UNIQUE excellence, together with an another Italian excellence, the passito Raboso's marc, indigenous grape variety of Veneto, gave birth to tis surprising product. The aromatic but at the same time acid taste of the cheese, that gets its personality from an original process and for his long maturation (about 6 months), finds a perfect bond with the sumptuous and savory taste of the fruit hints faded, figs and sultanas of this marcs with an intense smell of violet and blackberry.

Codice - Code number	FN 413
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	20x18x11,5h
Scadenza - Shelf life	90 days

Gourmet



PECORINO RONCIONE 2,4 Kg.

E' prodotto con il nostro miglior latte fresco, lavorato a crudo affinché si conservi interamente la naturale flora microbica. Dopo una prima maturazione di almeno 60 giorni in celle frigorifere, viene trasferito nella grotta settecentesca di Roncione. Il formaggio rimarrà in grotta almeno 90 giorni, a temperatura e umidità non sempre costanti e viene adeguato su assi di legno e paglia per far respirare la parte inferiore della forma e proteggerlo dall'eccessiva umidità.

It is produced with unpasteurized milk and thus benefits from the full scope of the flavors of the natural microbial flora. The cheese matured at least 60 days and takes place in refrigerated cells. The second stage involves carefully transferring the cheese to the 17th century Roncione. Here, the cheese is wrapped in straw and placed on lengths of wood and poles where it rests in the cool underground ambience for at least another 90 days. This allows the whole form of the cheese.

Codice - Code number	PP 194 A
Unità di vendita - Sales unit	1 x 2 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	40x19,5x11,5h
Scadenza - Shelf life	120 days



PECORINO DI ROCCA AI FICHI 1,2 Kg.

Formaggio preparato con una ricetta innovativa: unisce alla tradizionale maestria del casaro il sapore nuovo e antico della frutta, che sin dai tempi remoti si mangiava con il pane e il 'cacio'. Il sapore e l'aroma sono lievemente fruttati ma non dolci. Di pasta bianca e cremosa, una novità che diventerà tradizione.

This cheese is prepared with an innovative recipe: it combines the cheese maker's traditional mastery with the new and ancient flavour of fruit, which has been eaten with bread and pecorino cheese since centuries ago. The taste and the aroma turn to be slightly fruity, but not sweet. With its white and creamy paste, this cheese is an innovation ment to become a tradition.

Codice - Code number	PP 174
Unità di vendita - Sales unit	1 x 3 pcs
Dimensioni cartone - Carton size	43x22x10h
Scadenza - Shelf life	120 days



PECORINO DI ROCCA CON PERE 1,2 Kg.

Formaggio preparato con una ricetta innovativa: unisce alla tradizionale maestria del casaro il sapore nuovo e antico della frutta, che sin dai tempi remoti si mangiava con il pane e il 'cacio'. Il sapore e l'aroma sono lievemente fruttati ma non dolci. Di pasta bianca e cremosa, una novità che diventerà tradizione.

This cheese is prepared with an innovative recipe: it combines the cheese maker's traditional mastery with the new and ancient flavour of fruit, which has been eaten with bread and pecorino cheese since centuries ago. The taste and the aroma turn to be slightly fruity, but not sweet. With its white and creamy paste, this cheese is an innovation ment to become a tradition.

Codice - Code number	PP 173
Unità di vendita - Sales unit	1 x 3
Dimensioni cartone - Carton size	43x22x10h
Scadenza - Shelf life	120 days