

**MOZZAKIMOZZA®**

*Asesores en quesos artesanos italianos*



Bienvenidos a un mundo de auténtico sabor!

**MOZZAKIMOZZA** inicia su recorrido en el 2007 con la firme convicción de sus fundadores de ofrecer y dar a conocer al mercado español los productos elaborados por pequeños productores italianos, que se dedican a defender y preservar la calidad de sus productos desde la alimentación de los animales hasta la finalización del proceso.

Es con este espíritu que **MOZZAKIMOZZA** continúa hoy fiel a sus principios y a sus clientes, a la búsqueda continua de otros quesos, embutidos y más productos que se adapten a esta filosofía.

Nuestra misión se centra, por lo ya dicho, en tres puntos básicos:

- Seleccionar productos únicos de empresas que defienden y utilizan métodos de elaboración artesanal, que nos permiten redescubrir matices y gustos casi perdidos.
- Acompañar y asesorar a nuestros clientes en sus nuevos retos y a orientarse hacia una nueva gastronomía más saludable, respetuosa y sostenible.
- Promover el respeto hacia la naturaleza y el medio ambiente.

La confianza que nos da nuestra sólida base de clientes formada, entre otros, por algunos de los restauradores más reconocidos del país, nos anima a todo el equipo humano de **MOZZAKIMOZZA** a seguir trabajando cada día para crecer, mejorar y continuar acercándoles exclusivos productos llenos de aromas, sabores y tradición.



*Bifala*

*Vaca*

*Azules*

*Cabra*

*Oveja*

*Embutidos artesanales*

*Conservas caseras*



---

Mozzarella di bufala Amabilmia  
Treccia di bufala Amabilmia  
Mozzarella di bufala campana D.O.P.  
Mozzarella affumicata di bufala campana D.O.P.  
Caciotta La Dolce Bufala  
Caciotta stagionata di bufala  
Grana di bufala

# Bufala





## MOZZARELLA DI BUFALA AMABILMIA



**LECHE:** Cruda de búfala  
**PROCEDENCIA:** Manerbio (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 18 días

### FORMATO Y PESO

- MZ0101** 150 gr en cajas de 12 unid.
- MZ0102** 250 gr en cajas de 12 unid.
- MZ0103** Ciliegine (25 gr/10 bolitas) en cajas de 12 unid.

Esta mozzarella de búfala es un queso fresco de pasta hilada, producida por una pequeña empresa familiar del norte de Italia. La presencia del 100% de leche de búfala en este producto lo convierte en muy nutritivo para nuestro organismo, por sus altos niveles de proteínas, grasas y minerales. Tiene un color blanco porcelana y una piel lisa muy fina.

La textura de la pasta es húmeda y elástica y al cortarla deja un poco de suero. Su aroma y sabor son dulces con suaves notas ácidas que recuerdan los fermentos lácticos.

 **100% BÚFALA**



## TRECCIA DI BUFALA AMABILMIA



**LECHE:** Cruda de búfala  
**PROCEDENCIA:** Manerbio (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 18 días

### FORMATO Y PESO

- MZ0104** 700 gr. **Bajo pedido**

La treccia es un queso de pasta hilada producido con leche cruda de búfala.

La elaboración es la misma que la clásica bola de mozzarella pero para trenzarla se tiene que hacer una hilatura totalmente manual. Esa es la razón por la que sólo se dispone bajo pedido y su peso es aproximado.

 **100% BÚFALA**



## MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA



**LECHE:** Cruda de búfala

**PROCEDENCIA:** Fondi (LT), Lazio

**CADUCIDAD:** 20 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0161** 125 gr en cajas de 20 unid.

**MZ0162** 250 gr en cajas de 10 unid.

**MZ0163** Ciliegine (25 gr/10 bolitas) en cajas de 10 unid.

La mozzarella de búfala es un queso fresco de pasta hilada producido con leche cruda de búfala. Este caseificio o quesería cuenta con toda la maquinaria necesaria para la elaboración de la mozzarella pero sigue respetando todas las fases manuales tal y como marca la tradición. Esto permite obtener un producto genuino que se diferencia por su calidad.

Siguiendo la política de los productores, el uso de sólo leche de búfala les permite obtener productos con un sabor inconfundible, muy agradable y delicioso.



## MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA CAMPANA



**LECHE:** Cruda de búfala

**PROCEDENCIA:** Fondi (LT), Lazio

**CADUCIDAD:** 20 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0165** 125 gr (bolsas de 2 unid.) en cajas de 20 unid.

La mozzarella de búfala ahumada es un queso de pasta hilada producido con leche cruda de búfala. La pasta es elástica, compacta y de color blanco marfil.

El procedimiento es muy sencillo: se pone la mozzarella en un contenedor cilíndrico y se quema paja debajo de este mismo, cubierto con una tela mojada. Esto permite el ahumado del producto y que la corteza ofrezca el característico color morado.



## CACIOTTA LA DOLCE BUFALA



**LECHE:** Termizada de búfala  
**PROCEDENCIA:** Manerbio (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ00201** 500 gr aprox.

El queso La Dolce Bufala se elabora con leche de búfala termizada, sal, cuajo y fermentos lácteos vivos. Para elaborarlo se lleva la leche de búfala a una temperatura aproximada de 37°C, se añaden los fermentos lácteos y pasados treinta minutos se añade el cuajo. La cuajada obtenida se rompe tras 20 minutos y se coloca en contenedores. El salado se realiza el día siguiente. El periodo de curación, a 5°C, dura como mínimo un mes.

Esta caciotta de búfala tiene un sabor intenso, fuerte y característico. La pasta se presenta de un color variable del blanco al blanco roto recubierta por una corteza de penicilium candidum, característica de los quesos franceses.

 **100% BÚFALA**



## CACIOTTA STAGIONATA DI BUFALA



**LECHE:** Termizada de búfala  
**PROCEDENCIA:** Manerbio (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0230** 1,5 kg aprox.

**ESTACIONAL - DE OCTUBRE A MARZO**

La caciotta stagionata, curada, se hace con leche de búfala termizada, sal, cuajo y fermentos lácteos vivos. Para elaborarlo se lleva la leche de búfala a una temperatura aproximada de 37°C, se añaden los fermentos lácteos y pasados cuarenta minutos se añade el cuajo. La cuajada obtenida se rompe y tras 30 minutos se coloca en contenedores. Después se ponen los quesos en una salmuera al 20% de sal durante tres horas y, por último, hay que guardarlos en celdas frigoríficas para la curación entre 8 y 12 meses.

Esta caciotta curada de búfala tiene un sabor intenso y característico, con un gusto que persiste en el paladar.

 **100% BÚFALA**



## GRANA DI BUFALA



**LECHE:** Vaca y búfala pasteurizada  
**PROCEDENCIA:** Crema (CR), Lombardía  
**CADUCIDAD:** 180 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0213** 36 kg aprox. forma entera  
**MZ0214** 1/8 forma 4,5 kg aprox.

Este noble queso se hace con leche de búfala, leche de vaca, cuajo y fermentos lácteos. El cortado es manual, por eso los pesos son aproximados. Todas las piezas están envasadas al vacío. Tiene una curación de 16 meses y la misma elaboración de un Grana Padano. Se conserva en nevera a 4-6 °C para mantener intactas sus características.

Es un queso de pasta dura, quebradiza y de un color paja. De corteza robusta y blanca, tiene un sabor salado e intenso muy agradable al paladar.

## La elaboración de la mozzarella

El nombre mozzarella deriva de una técnica de las queserías italianas llamada mozzare, que es el momento en que el maestro quesoero rompe la pasta hilada con el pulgar para formar la clásica bola que conocemos.

Cuando a la leche fresca se le añade el cuajo, se produce una reacción natural que separa la parte sólida, la cuajada, de la parte líquida, el suero. Se rompe la cuajada con hilos de aluminio, hasta obtener granos entre 3 cm y 6 cm. Después de media hora se pasa a la segunda rotura, hasta obtener una cuajada que se apoyará en una mesa especial agujereada para que suelte todo el suero.

Otra fase importante es dejar acidificar esta pasta que habitualmente tarda aproximadamente 5 horas. Tratándose no obstante de un producto vivo, esto cambia en cada producción. Acabada esta fase de maduración, este producto está listo para la hilatura, que es el proceso que más influye en la consistencia final. La cuajada se vuelve a cortar fina y en agua a 80 grados para que hile hasta obtener la clásica textura elástica con apariencia de un gigantesco chicle brillante.

Por último, se pasa esta pasta hilada por un moldeador de diferentes tamaños, según el formato que se quiera obtener, o se moldea manualmente en el caso de la trenza. A continuación, se introduce rápidamente en salmuera de agua fría. Se envasa con su suero.

Aconsejamos consumir este producto a temperatura ambiente para poder apreciar todas sus características sensoriales, por lo que conviene sacarla de la nevera media hora antes de su degustación.

A partir de la pasta hilada se elaboran también la scamorza, el provolone y el caciocavallo.



---

Burrata artigianale (Caseificio Artigiana)  
Burrata artigianale (Procacci)  
Stracciatella di burrata  
Mozzarella fiordilatte  
Filone di mozzarella fiordilatte  
Sfoglia di mozzarella  
Ricotta fresca di vacca  
Crescenza  
Mascarpone  
Robiola  
Cremina

Tomino del boscaiolo D.O.P.  
Burro di panna  
Asiago pressado D.O.P.  
Bra tenero d'alpeggio D.O.P.  
Fontina Valle d'Aosta D.O.P.  
Robiola la rustica  
Provolone dolce D.O.P.  
Caciocavallo  
Salvacremasco D.O.P.  
Scamorza affumicata  
Taleggio riserva D.O.P.

Sottocenere al tartufo  
Montébore  
Bitto della Valtellina D.O.P.  
Bagoss  
Vezzena di malga  
Parmigiano Reggiano D.O.P.  
Grankinara  
Grana Padano D.O.P.



# Vacca



## BURRATA ARTIGIANALE

CASEIFICIO ARTIGIANA



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Putignano (BA), Puglia  
**CADUCIDAD:** 10 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0173** 125 gr en tarrina de 4 unid.  
**MZ0172** 150 gr en tarrinas de 2 unid.  
**MZ0171** 300 gr 1 unid.  
**MZ0190** 350 gr en hoja, tarrina de 3 unid. **Bajo pedido**

La burrata es un queso fresco de pasta hilada con una textura filamentososa y mantecosa. Esta burrata se hace en Putignano, con leche recogida de las ganaderías cercanas, llamadas "masseria". Sólo así puede garantizar la calidad de la leche fresca y producir sin pasteurizar.

Todos los procesos son manuales, incluido el cierre del saquito. En este caso se descarta el nudo superior, para obtener finalmente un producto con mucho más relleno de straciatella.



## BURRATA ARTIGIANALE (CON NUDO)

PROCACCI



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Corato (BA), Puglia  
**CADUCIDAD:** 10 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0126** 125 gr en tarrina de 2 unid.  
**MZ0127** 250 gr en tarrina de 1 unid.  
**MZ0106** 400 gr aprox. con hoja en caja de 6 unid. **Bajo pedido**

La burrata es un queso fresco de pasta hilada, parecida a la mozzarella, con una textura filamentososa y mantecosa. Lo que más caracteriza a esta burrata es su forma de saquito.

Se elabora con una capa externa de mozzarella prensada y se rellena de una masa de straciatella, leche fresca y filamentos de mozzarella, y se cierra con un nudito en la parte superior. Es ideal para ensaladas, tomate y rúcula, verduras a la plancha, pan y aceitunas.



## STRACCIATELLA DI BURRATA



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Bari, Puglia  
**CADUCIDAD:** 10 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0174** 300 gr (C. Artigiana)  
**MZ0132** 400 gr (Procacci)  
**MZ0145** 1 kg (C. Artigiana)  
**MZ0137** 1,5 kg (Procacci)

La stracciatella es el contenido de relleno de la burrata. Está compuesta por mozzarella deshilachada y un poco de nata.

El gusto es muy sabroso y tentador, recomendamos comerla con platos de verduras como calabacín, berenjenas y pimientos. También se pueden elaborar ricas salsas, utilizarla como guarnición de la pizza o rellenar salmón y bresaola para hacer unos rollitos.



## MOZZARELLA FIORDILATTE



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Putignano (BA), Puglia  
**CADUCIDAD:** 10 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0176** 150 gr en tarrina de 2 unid. **Bajo pedido**

La mozzarella fiordilatte es un queso de pasta hilada fresco producido con leche de vaca. Sigue el mismo proceso de elaboración que el resto de mozzarellas. El resultado es una mozzarella con una piel muy sutil de color blanco porcelana.

La pasta es blanda, elástica y fibrosa con humedad evidente en su interior. Tiene un sabor dulce con un rico olor de ácido láctico.

 **SUAVE Y MUY LIGERA**



## FILONE DI MOZZARELLA FIORDILATTE



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Agnadello (CR), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 20 días  
**FORMATO Y PESO**  
**MZ0138** Barra de 1kg

La mozzarella fiordilatte es un queso de pasta hilada apto para cualquier elaboración en cocina. Se produce con la leche de vaca Frisona. La producción es la misma de una mozzarella de búfala o de vaca. La diferencia está en que la pasta hilada se vierte en unos moldes de 1kg y se prensa.

Posteriormente, los moldes se vacían sobre la salmuera para enfriarlo y darle un punto de sal adecuado. Las barras se vuelven a poner en otra cuba a una temperatura de 2 grados durante 10 horas. Finalmente, se realiza el lavado del queso, y las barras de mozzarella están listas para ser envasadas.

 **MOZZARELLA FRESCA PARA FUNDIR**



## SFOGLIA DI MOZZARELLA



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Putignano (BA), Puglia  
**CADUCIDAD:** 10 días  
**FORMATO Y PESO**  
**MZ0109** 500gr en tarrina

Sfoglia en italiano significa hojaldre. La sfoglia de mozzarella es la misma pasta hilada de la clásica bola de mozzarella pero en forma de finas hojas rectangulares. Viene enrollada dentro de una tarrina con su suero lista para usar.

De suave sabor, es ideal para rellenar con diferentes ingredientes y enrollar, usar como base o superposición de varias capas.

 **PERFECTA PARA OFRECER PLATOS DIFERENTES Y CREATIVOS**



## RICOTTA FRESCA DI VACCA



**LECHE:** Suero de leche de vaca  
**PROCEDENCIA:** Delebio (SO), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 10 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0107** 150 gr en tarrina  
**MZ0108** 1,2 kg en tarrina  
**MZ0114** 2 kg en tarrina

La ricotta del latín recocta, recocida, es un producto lácteo similar al queso, obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo producido como derivado en la elaboración de quesos de pasta blanda.

De color blanco, sabor suave y textura blanda y granulosa, es un elemento crucial en la cocina italiana. Se puede utilizar para postres y platos salados por igual; es uno de los rellenos tradicionales para la pasta. Se puede comer también sola con un poco de pimienta y aceite.



## CRESCENZA



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Cigole (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 10 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0121** 200 gr en tarrina  
**MZ0128** 1 kg en tarrina **Bajo pedido**

La crescenza es un queso que pertenece a la familia de los quesos cremosos, es decir, de los quesos que antiguamente se producían sólo al inicio del otoño cuando las vacas bajaban de los pastos alpinos hacia la llanura lombarda. Hoy en día, la crescenza se produce durante todo el año. Presenta una pasta homogénea, compacta y con una consistencia cremosa. Su sabor es dulce y delicado y recuerda al de la leche.

Es un queso que se debe conservar rigurosamente en la nevera y se debe utilizar después de pocos días de su producción. Es un ingrediente base de muchas recetas (rellenos de pasta, rollitos con bresaola y rúcula...) pero también es muy rico simplemente untado en el pan.



## MASCARPONE



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Gottolengo (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0118** 250 gr  
**MZ0119** 500 gr  
**MZ0120** 2 kg

Es un queso cremoso, obtenido de la nata extraída de la leche que se usa para la elaboración del Parmigiano Reggiano.

Es consistente, de color blanco amarillento muy claro y con un sabor dulce.

 **SE UTILIZA PARA PREPARAR SALSAS Y POSTRES COMO EL TIRAMISÚ**



## ROBIOLA



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Cigole (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 30 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0122** 300 gr Oro  
**MZ0131** 300 gr Nostrana

Es un queso parcialmente descremado que se elabora con leche de vaca proveniente de dos ordeños diarios. Es un queso fresco de pasta cruda, sin cocer. Es de color blanco, carece de corteza, tiene forma cuadrada y su textura es más bien seca y calcárea. Presenta una agradable acidez. La robiola se sirve generalmente como queso de mesa, solo o con aceite, sal y pimienta. Debe almacenarse refrigerado y se mantendrá fresco durante un mes.

Disponemos de dos texturas diferentes: la Oro (papel naranja) más blanda y cremosa y la Nostrana (papel azul) más dura y cómoda para cortar o calentar.



## CREMINA



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Cigole (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 25 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0124** 250 gr aprox.

Queso blando de pasta cruda de leche entera pasteurizada. Tiene forma redonda y suave corteza enmohecida.

Al tacto es blando y la pasta es blanca y cremosa con gusto dulce y delicado. Aconsejamos cocinar el queso cremina entero a la plancha para realzar su sabor.

 **IDEAL COMO MINI FONDUE**



## TOMINO DEL BOSCAIOLO



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Rivarolo Canavese (TO), Piemonte  
**CADUCIDAD:** 30 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0204** 100 gr aprox., en bandejas de 10 unid.

El tomino piemontese es un queso italiano con denominación de origen protegida. Este queso se elabora con leche de vaca, su corteza es de superficie madurada. Se deja secar durante un par de días bajo una capa de hierbas de montaña, lo que le confiere más sabor. Tiene un 45% de materia grasa.

Adopta la forma de un cilindro de lados rectos y base ligeramente convexa. Su pasta es blanda, como natillas con pequeños poros. Su sabor resulta dulce y muy aromático.

 **SE DEGUSTA CALIENTE**



## BURRO DI PANNA



**LECHE:** Nata fresca pasteurizada  
**PROCEDENCIA:** Grumello del Monte (BG), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0125** 250 gr  
**MZ0123** 500 gr

En Italia, la mantequilla de nata se produce a partir del afloramiento de la leche de vaca durante la producción de los quesos duros como el Parmigiano Reggiano. Tiene un contenido del 83% de materia grasa.

Sabiamente elaborada siguiendo los principios de la tradición, es un producto con un sabor y perfume intenso.



## ASIAGO PRESSATO



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Asiago (VI), Veneto  
**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0258** 1/4 de forma aprox. 2,5 kg

El único asiago oficial es el que se elabora en la provincia alpina de Vicenza y Trentino, en parte de la provincia de Padova y Treviso.

La corteza es amarillenta, suave, regular y no demasiado gruesa, y se va oscureciendo con la maduración hacia un tono marrón oxidado. La textura de la pasta es compacta, algo granulosa, con algunos ojos más o menos irregulares. El color de la pasta es amarillo pálido. Se trata de un queso que desprende una gran fragancia. El asiago pressato es un queso fresco rico en grasa (al menos un 44%) y pobre en proteína. Se elabora exclusivamente con leche de vaca. Suele ser cilíndrico.

De sabor dulce y color blanco ligeramente pajizo.



## BRA TENERO D'ALPEGGIO



Slow Food®

**LECHE:** Cruda de vaca

**PROCEDENCIA:** Bossolasco (CN), Piemonte

**CADUCIDAD:** 60 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0252** ¼ de forma 1,75 kg aprox.

Es un queso de leche de vaca semi desnatada, de pasta cruda y prensada. Se elabora con la leche que producen las vacas en los pastos estivos, tiene una curación mínima de 45 días en bodegas frescas y húmedas a 1700 metros de altura.

Su color es amarillo pajizo con sabor lácteo y muy aromático.



**SE ACONSEJA SERVIR EN TABLAS O GRATINADO**



## FONTINA VALLE D'AOSTA



**LECHE:** Pasteurizada de vaca

**PROCEDENCIA:** Valle d'Aosta

**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0227** ¼ de forma 2 kg aprox.

La fontina es un queso producido exclusivamente en el Valle D'Aosta, en el norte de Italia, donde se encuentran los pastos alpinos entre los más altos de Europa (2.000- 2.700 metros de altitud) y donde prolifera una rica y valiosa flora. La leche usada para hacer la fontina es de vacas valdostanas llamadas Pezzata Rossa y Pezzata Nera. La temperatura de coagulación de la leche es de 36-37°C y la temperatura de cocción es de 47-48°C. Para su curación, mínimo 3 meses, es importante tener un ambiente oscuro, cuya temperatura no sea más de 12° C y la humedad del 90%.

El queso obtenido tiene un sabor dulce y aromático, que varía según la temporada, los pastos alpinos y la curación.



**QUESO FRAGANTE, MANTECOSO, GRASO Y FÁCIL DE FUNDIR**



## ROBIOLA LA RUSTICA



**LECHE:** Vaca pasteurizada  
**PROCEDENCIA:** Coccaglio (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 30 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0152** 300 gr aprox.

Esta robiola es un queso semicurado, caracterizado por el color amarillo ocre casi naranja de su corteza lavada. Es un producto de Lombardia y está elaborado con pasta cruda, por esto tiene un gusto sabroso y amable.

Es un queso de pasta blanda y sin agujeros, está curado 60 días.



## PROVOLONE DOLCE



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Cadignano di Verolanuova (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 120 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0206** Dolce 6 kg  
**MZ0209** Piccante 6 kg  
**MZ0211** Gustapronto 200 gr

El provolone es un queso semiduro de pasta hilada de color blanco láctico producido con leche entera de vaca.

El provolone dulce tiene un sabor dulce y delicado. Perfecto para fundir.

El provolone picante se elabora con cuajo de cabra y tiene el sabor más fuerte.

El gustapronto es una loncha de provolone dulce aromatizada con orégano lista para fundir.



## CACIOCAVALLO



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Putignano (BA), Puglia  
**CADUCIDAD:** 120 días  
**FORMATO Y PESO**  
**MZ0256** Fresco 1,5 kg aprox.  
**MZ0231** Peperoncino 1,5 kg aprox.  
**MZ0249** Affumicato 1,5 kg aprox.  
**MZ0257** Grotta 1,5 kg aprox.

**CACIOCAVALLO FRESCO:** Queso de pasta hilada de color amarillo con una sutil corteza de forma irregular y un perfume láctico de mantequilla y notas florales y vegetales bastante pronunciadas. La textura es compacta, elástica al tacto.

**CACIOCAVALLO PEPERONCINO:** Las únicas diferencias son que el aspecto de la pasta se presenta con puntos rojos de la guindilla añadida a la cuajada. El sabor tiene notas a tostado y picantes bastante pronunciados.

**CACIOCAVALLO AFFUMICATO:** Tiene la particularidad de que antes de la curación se ahúma quemando madera de haya durante 5 minutos. Este tratamiento le confiere un olor y sabor ahumado y a láctico cocido.

**CACIOCAVALLO GROTTA:** Curado en cuevas naturales subterráneas con una temperatura de 10°C y una humedad del 98%, aproximadamente 8 meses. Esto le confiere un color marrón oscuro en la corteza y un pronunciado e intenso sabor de frutos secos.



## SALVACREMASCO



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Orzinuovi (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días  
**FORMATO Y PESO**  
**MZ0235** 3,3 kg aprox.

El queso salvacremasco es un queso de pasta cruda y corteza lavada, producido exclusivamente con leche de vaca entera y curado como mínimo 75 días. La región de procedencia es la Lombardia, especialmente las provincias de Bérgamo, Brescia, Cremona, Leco, Lodi y Milano.

El producto se presenta en forma de paralelepípedo y pesa aproximadamente 3,30 Kg. La corteza es fina y la pasta tiene una consistencia compacta y friable de color blanco amarillento. El sabor es aromático y más intenso con el transcurrir de la curación. Durante la ésta, la forma viene volteada con frecuencia en una solución salina con el fin de mantener las características de la corteza y asumir su color especial.



## SCAMORZA AFFUMICATA



**LECHE:** Pasteurizada de vaca

**PROCEDENCIA:** Scamorza: Pandino (CR), Lombardia  
Provola: Putignano (BA), Puglia

**CADUCIDAD:** 60 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0212** Scamorza 350 gr aprox.

**MZ0216** Scamorza 2 kg aprox. en barra

**MZ0245** Provola tarrina de 1,3 kg (4 unidades)

La scamorza es un queso típico de la cocina italiana elaborado con leche de vaca. Este queso es del tipo pasta hilada, se caracteriza por una fermentación de la cuajada y después se realiza un proceso en el que la cuajada se hila en agua caliente, como la mozzarella. Así se obtiene un queso de estructura fibrosa y con las propiedades de fundido y elasticidad característica.

La textura es más densa que la de la mozzarella, tiene un color amarillo tostado y su corteza es fina y comestible. La provola es una scamorza con forma de saco con un nudo arriba y es más artesanal. Su sabor suave y levemente salado, el ahumado envuelve el paladar.

 **EN CALIENTE SE APRECIAS SU MÁXIMO AROMA**



## TALEGGIO RISERVA



**LECHE:** Cruda de vaca

**PROCEDENCIA:** Grumello del Monte (BG), Lombardia

**CADUCIDAD:** 30 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0202** 2 kg aprox.

El taleggio es un queso de origen lombardo, semi blando de pasta cruda, producido enteramente con leche de vaca sin pasteurizar. Tiene forma de paralelepípedo cuadrangular y el peso de cada queso entero es aproximadamente de 2 Kg. Sometido sólo a una saladura, su corteza es sutil, mullida al tacto y de color rosa natural. Su estructura es firme y apretada y la pasta, bajo la corteza, es particularmente blanda.

Su olor es característico, a veces mordaz. El sabor recuerda a la mantequilla, con un dulzor evoluciona a salado en los quesos más curados. Madura en cajas de madera en bodegas o cuevas naturales con un particular microclima.



## SOTTOCENERE AL TARTUFO



**LECHE:** Pasterurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Oderzo (TR), Veneto  
**CADUCIDAD:** 60 días  
**FORMATO Y PESO**  
**MZ0215** ½ forma 1,5 kg aprox.

Queso de vaca poco curado de pasta semi dura. La corteza es gris porque durante la curación las formas se cubren de ceniza de haya. La pasta es de color amarillo paja y presenta trozos de trufa negra.

Es un queso especial que une el sabor dulce con notas lácteas al perfume de la trufa.



## MONTÉBORE



Slow Food®

**LECHE:** 75% cruda de vaca y 25% cruda de oveja  
**PROCEDENCIA:** Montébore (AL), Piemonte  
**CADUCIDAD:** 30 días  
**FORMATO Y PESO**  
**MZ0203** 700 kg aprox.

Antiguo queso de vaca y oveja producido en ocasión de la boda de Isabel de Aragón con Galeazzo Sforza y diseñado por Leonardo da Vinci. Representa la torre del castillo del pueblo de Montébore. Durante la segunda guerra mundial se dejó de producir y en 1999 Maurizio Fava lo recuperó. Es el único productor de este queso.

Tiene un sabor dulce y la textura es rugosa en corteza y blanda en su interior. Se puede acompañar con miel, mermelada, frutos secos o higos frescos.



## BITTO DELLA VALTELLINA



Slow Food®

**LECHE:** Cruda de vaca y cabra

**PROCEDENCIA:** Sondrio, (SO), Lombardia

**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0226** ¼ de forma 2,5 kg aprox.

El Bitto della Valtellina es un queso italiano con denominación de origen y se produce en la provincia de Sondrio en el norte de Italia. Es de forma cilíndrica, cóncava, con caras planas y corteza afilada. El exterior tiene color amarillo paja, que tiende a intensificarse con la maduración. Queso prensado, con textura firme y pequeños ojos.

Aroma dulce y botánico. Su sabor es ácido, recordando al Parmigiano Reggiano, el Fontina y el Montasio. Conforme madura, la pasta endurece y desarrolla un sabor picante y aromático.



## BAGOSS



Slow Food®

**LECHE:** Cruda de vaca

**PROCEDENCIA:** Bagolino (BS), Lombardia

**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0253** 1/8 de forma 4,5 kg aprox

Este noble queso artesanal es de pasta rota, como el famoso Parmigiano Reggiano, se elabora con leche cruda de vaca bruna alpina que pastan en los prados alpinos. Está curado entre 24 y 36 meses, la corteza se limpia y unta con aceite de linaza crudo para evitar la aparición de moho, como manda la antigua tradición.

La pasta es de color dorado porque en la cuajada se añade azafrán, como gustaba a los antiguos duques de la Republica de Venecia. Su sabor es intenso a hierbas y avellanas tostadas, ligeramente picante, salado, agradable y persistente.



## VEZZENA DI MALGA



Slow Food®

**LECHE:** Cruda de vaca

**PROCEDENCIA:** Lavarone (TN), Trentino Alto Adige

**CADUCIDAD:** 6 meses

**FORMATO Y PESO**

**MZ0220** ½ forma 3,2 kg aprox.

Es uno de los quesos más antiguos de la tradición trentina y se produce exclusivamente con leche estival de las vacas de los pastos del altiplano de Vezzena. Presenta una corteza dura de color amarillo paja cercano al marrón.

Se consume, como mínimo, después de 18 meses de curación y su pasta se presenta granulosa, de color amarillo suave, casi sin ojos, y con un sabor lleno, agradablemente amargo, no excesivamente picante y con perfume de hierba y flores.

Tradicionalmente se combina con la polenta, pero es óptimo con miel o para comer en escamas.



24 MESES



## PARMIGIANO REGGIANO



**LECHE:** Pasteurizada de vaca

**PROCEDENCIA:** Ponte Taro di Fontevivo (PR), Emilia Romagna

**CADUCIDAD:** 120 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0210** 24 meses rueda entera 36 kg aprox.

**MZ0218** 24 meses 1/8 de forma 4,5 kg aprox.

**MZ0217** 30 meses 1/8 de forma 4,5 kg aprox.

Pertenece a la familia de quesos de pasta muy dura, y se elabora desde hace siglos en las pequeñas granjas lecheras o caselli del valle del Po. Tiene forma de tambores planos, parecidos a pequeños barriles de cerveza. La corteza es de un brillante color marrón dorado y lleva impreso el nombre del queso.

La pasta, de un atractivo color amarillo paja, presenta una textura granulosa, hojaldrada y frágil que se endurece con la maduración. Su aroma es inconfundible y posee una multitud de sabores bien definidos: a pasas, frutos secos y vino. En los mejores quesos, el sabor es extraordinariamente pleno, afrutado, con una gran permanencia. Pueden aparecer cristales crujientes de caseína.



30 MESES



## GRANKINARA



**LECHE:** Vaca pasteurizada  
**PROCEDENCIA:** Villafalletto (CN), Piemonte  
**CADUCIDAD:** 6 meses

### FORMATO Y PESO

**MZ0259** 250 gr  
**MZ0260** 1/8 de forma 4,5 kg aprox.

Este queso se elabora con leche cruda parcialmente descremada y con cuajo vegetal. La corteza se presenta de color ámbar y la pasta de color amarillo pajizo, sin ojos. Su sabor es dulce y suave, con un buen aroma de hierba y de fruta tostada.

Es el único queso de pasta cocida y mucha curación hecho con cuajo vegetal. Increíble a pétalos sobre un carpaccio de alcachofa.

 **APTO PARA VEGETARIANOS E INTOLERANTES A LA LACTOSA**



## GRANA PADANO



**LECHE:** Vaca pasteurizada  
**PROCEDENCIA:** Cadignano di Verolanuova, (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 90 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0221** Forma entera 32 kg aprox.  
**MZ0222** 1/8 de forma 16 meses  
**MZ0223** 1/32 de forma 1 kg aprox.  
**MZ0224** 300 gr aprox.  
**MZ0247** 1 kg rallado  
**MZ0225** 1/8 de forma 12 meses

El Grana Padano es un queso producido durante todo el año con leche cruda de vaca parcialmente descremada. Se produce en la llanura padana del norte de Italia que comprende Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna y Veneto.

Es un queso de pasta cocida y dura. La textura es finamente granulada, sin casi ojos. Resulta seco y compacto, rompiéndose en forma de escamas de color blanco pajizo. El nuestro, curado 16 meses, tiene un aroma delicado y aromático.

 **BÁSICO EN CARPACCIOS Y ELABORACIÓN DE RISSOTTOS Y PASTA**



---

Gorgonzola dolce Oro D.O.P.  
Gorgonzola piccante D.O.P.  
Gorgonzola con mascarpone  
Erborinato di bufala  
Verde di Montegalda  
Strachitunt D.O.P.  
Castelmagno D.O.P.

# Arzules



## GORGONZOLA DOLCE ORO



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Zola (NO), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0113** 200 gr aprox.  
**MZ0112** 1/8 de rueda 1,5 kg aprox.  
**MZ0111** rueda entera 12 kg aprox.

El gorgonzola es un queso de mesa de pasta cremosa y untuosa, hecho con leche entera pasteurizada de vaca. Este producto se cura durante al menos dos meses y en su elaboración se añade en la leche el hongo penicillium roqueforti para su fermentación.

Es perfecto como ingrediente en diferentes platos: polenta, risotto, pasta y, como postre, tras una comida, combinado con diversas frutas, habitualmente pera.



**MUY CREMOSO**



## GORGONZOLA PICCANTE



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Zola (NO), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0115** 1/8 de forma 1,5kg aprox.

El gorgonzola picante se hace con leche entera y pasteurizada. Tiene la misma elaboración del gorgonzola dulce, sólo que necesita entre 80 y 120 días para su curación. El sabor es más enérgico y acentuado en la variedad picante debido a que su pasta está más fermentada, y es más consistente y friable.

Imprescindible en la famosa ensalada de gorgonzola con peras y nueces, y en otras recetas para fundir.



## GORGONZOLA CON MASCARPONE



**LECHE:** Pasteurizada de vaca  
**PROCEDENCIA:** Grumello del Monte (BG), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 20 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0116** Entero 1 kg aprox.  
**MZ0117** 200 gr aprox.

Se trata de una superposición de capas de gorgonzola al 40% y de mascarpone al 60%. Este queso es intenso y muy cremoso. Los dos sabores hacen un espectacular maridaje, la intensidad del queso azul se suaviza con la cremosa textura y el aroma del mascarpone.

Ideal para postre, para rellenos de pasta y acompañado con nueces y vino dulce.



## ERBORINATO DI BUFALA



**LECHE:** Pasteurizada de búfala  
**PROCEDENCIA:** Manerbio (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0146** 1/4 de forma 1,5 aprox.  
**ESTACIONAL - DE OCTUBRE A MARZO**

Queso muy particular por el hecho de ser elaborado 100% con leche de búfala y añadiendo a la cuajada penicilium rocheforti. Las formas se curan en una cámara de afinado durante al menos 60 días.

Cuanto más madura, la pasta se vuelve más cremosa e intenso el sabor.

 **100% BÚFALA**



## VERDE DI MONTEGALDA



**LECHE:** Pasteurizada de cabra y oveja  
**PROCEDENCIA:** Montegalda (VI), Veneto  
**CADUCIDAD:** 45 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0188** 700 gr aprox.

**ESTACIONAL DE MARZO A OCTUBRE**

Es un queso azul elaborado con leche biológica de cabra y oveja por una empresa familiar que se dedica desde hace 30 años a la ganadería de cabras. La pasta tiene un color blanco con vetas azul verdoso y textura media. Su curación es de 4 meses.

Su sabor es dulce con ligeras notas y aromas lácticos. Especialmente equilibrado.



**SABOR ESPECIALMENTE EQUILIBRADO**



## STRACHITUNT



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Fornovo S.Giovanni (BG), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 45 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0134** Rueda entera 4,2 kg aprox.

El strachitunt es un queso azul de leche cruda, producido exclusivamente en los Alpes de la provincia de Bérgamo, Lombardía. Tiene una elaboración parecida al taleggio que se caracteriza por la unión de la cuajada fría de la noche anterior con la caliente de la mañana. Tras 30 días de curación en sacos de tela, las ruedas vienen agujereadas para crear los espacios donde luego se formará el moho de forma natural tras unos 30 días más.

Tiene forma redonda, pasta aromática y sabor de sotobosque y avellanas. Su producción es limitada, sólo se hacen 700-800 ruedas al año.



**PRODUCCIÓN LIMITADA, SE PRODUCEN 700/800 RUEDAS AL AÑO**



## CASTELMAGNO



**LECHE:** Cruda de vaca  
**PROCEDENCIA:** Castelmagno (CN), Piemonte  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0250** ¼ forma 1,5 kg aprox.  
**MZ0263** Rueda entera 6kg aprox.

El castelmagno es un queso de pasta rota porque la cuajada viene rota y prensada a mano dos veces. La corteza es un poco rugosa dependiendo de la curación, que en nuestro caso tiene 6 meses.

La pasta es blanco marfil y contra más tiempo madura, su textura se vuelve más compacta y friable. Se considera azul porque el moho, presente en las bodegas, a veces penetra la corteza y forma finas vetas azules que dan al queso un sabor más picante.

Se utiliza como queso de sobremesa o para los primeros platos como el típico risotto con achicoria y Castelmagno.

## El aroma del queso artesanal

La procedencia y tratamiento de la leche marca la diferencia entre un queso artesano y uno industrial. No es lo mismo una fábrica de gran producción que utiliza leche pasteurizada de diversas procedencias, que una quesería artesanal que se nutre de la leche del ganado que pasta en un territorio concreto y cuya alimentación confiere al queso matices olfativos y gustativos únicos.

La dieta de los animales influye en los aromas de los quesos y la leche cruda les transfiere los aromas y los perfumes de su territorio. El queso artesano elaborado con leche cruda, ya sea de vaca, búfala, oveja o cabra, es un signo de calidad. La leche cruda ofrece sabores más intensos, más mantecosisidad y personalidad que la leche pasteurizada.

El queso elaborado con leche de ganadería propia requiere mucho sacrificio y la sabiduría del quesero porque tiene que ser trabajada a las pocas horas del ordeño del animal.

En las queserías artesanas también se elaborarán quesos pasteurizando la leche, ya que algunos procesos así lo requieren, pero no mezclan leches compradas fuera de su entorno y de distintos orígenes. El Parmigiano Reggiano indudablemente es el mejor ejemplo de queso de leche pasteurizada y su denominación origen protegida vela para que sea elaborado convenientemente.

Los quesos artesanales contribuyen a conservar el territorio, la economía local y la tradición ya que es un alimento que habla del paisaje en el que ha sido elaborado.



---

Caprino fresco cremoso  
Robiola 3 latti  
Ricotta di capra mista  
Caciotta di capra al fieno





## CAPRINO FRESCO CREMOSO



**LECHE:** Pasteurizada de cabra  
**PROCEDENCIA:** Brignano Gera D'adda (BG), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 30 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0135** bandejas 9 unidades de 80 gr

El caprino se produce con una fermentación ácida sin cuajo animal. La leche se deja acidificar de forma natural y luego se deja escurrir la parte líquida o desuerar. Con esta elaboración no hay una eliminación completa del suero, por lo que tiene que ser consumido a corto plazo.

Tiene un sabor suave de leche de cabra y se diferencia por su cremosidad y su gusto ligeramente acidulado.

Aliñado con aceite y pimienta o hierbas aromáticas acompaña muy bien a la bresaola.

 **APTO PARA VEGETARIANOS**



## ROBIOLA 3 LATTI



**LECHE:** Pasteurizada de cabra, oveja y vaca  
**PROCEDENCIA:** Torino (TO), Piemonte  
**CADUCIDAD:** 40 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0136** 200 gr aprox.

La robiola 3 latti, 3 leches, es un queso de antigua tradición y se produce con la mezcla de leche de vaca, de oveja y de cabra. Dentro la cuajada se añade también un poco de nata para que la pasta salga aún más cremosa. Es un queso muy característico por su gusto aromático y sabroso.

Tiene una ligerísima corteza enmohecida que es parte del queso mismo, es sutil y blanda, y se come.

 **PERFECTO PARA UNTAR**



## RICOTTA DI CAPRA MISTA



**LECHE:** Suero de vaca y leche de cabra  
**PROCEDENCIA:** Delebio, (SO), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 10 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0179** 150 gr  
**MZ0180** 1,8 kg

Esta ricotta se obtiene elaborando el suero de leche de vaca con leche de cabra y sal. El proceso mezcla vaca y cabra para obtener una ricotta sabrosa con un ligero aroma de cabra y de olor suave.

Es de color blanco, de consistencia blanda, granulosa, compacta y un sabor más pronunciado que la de vaca.



## CACIOTTA DI CAPRA AL FIENO



**LECHE:** Pasteurizada de cabra  
**PROCEDENCIA:** Oderzo (TR), Veneto  
**CADUCIDAD:** 6 meses

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0229** 3kg aprox.

Tradicionalmente, los pastores que llevaban las cabras a los pastos se alojaban en graneros y, para proteger los quesos, los escondían debajo la paja. Así como tantas veces, nace el maridaje entre la fragancia de la alta montaña con este queso artesanal.

Este queso se cubre de paja seca cuando todavía es fresco y se deja curar por 8 meses sobre vigas de madera. Tiene un sabor fuerte e intenso con notas saladas y de hierbas.



---

Ricotta fresca di pecora  
Ricotta di pecora salata affumicata  
Pecorini nostrani aromatizzati  
Pecorino romano D.O.P.  
Pecorino semistagionato formano  
Fiore sardo D.O.P.





## RICOTTA FRESCA DI PECORA



**LECHE:** Cruda de oveja  
**PROCEDENCIA:** Putignano (BA), Puglia  
**CADUCIDAD:** 10 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0175** bandeja de 4 unidades de 500 gr **Bajo pedido**

Esta ricotta se obtiene elaborando el suero de leche de oveja. Su sabor es más fuerte que la ricotta de vaca, pero así fresca es muy cremosa y se funde en boca.

Es apta para todas las preparaciones y rellenos, pero se usa mucho para postres porque realza notablemente los sabores.



## RICOTTA DI PECORA SALATA AFFUMICATA



**LECHE:** Cruda de oveja  
**PROCEDENCIA:** Macomer (NU), Sardegna  
**CADUCIDAD:** 60 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0140** 1,2 kg aprox.

Este productor utiliza sólo leche de su rebaño de ovejas de raza Sarda, que pastan libremente. Esta ricotta tiene la particularidad que no se consume fresca sino que se ahúma según los métodos tradicionales y luego se somete a una curación de 3 meses.

Se obtiene una pasta blanda y delicada, de forma cilíndrica y compacta, sin corteza. Tiene un sabor muy sabroso e intenso aroma a ahumado. Combina con verduras y embutidos y rallada para condimentar primeros platos de pasta, sopas y, a dados, en ensaladas de verduras o arroz.



## PECORINI NOSTRANI AROMATIZZATI



**LECHE:** Pasteurizada de oveja  
**PROCEDENCIA:** Belforte del Chienti (MC), Marche  
**CADUCIDAD:** Caducidad: 60 días

### FORMATO Y PESO

Unidad 800 gr aprox. al vacío  
**MZ0237** Pepe - Pimienta negra  
**MZ0238** Peperoncino - Guindilla  
**MZ0239** Tartufo - Trufa negra  
**MZ0240** Erbe - Hierbas aromáticas  
**MZ0241** Noci - Nueces

Los pecorini son quesos de oveja de pasta blanca, curados 25 días, obtenidos por la elaboración de la leche de oveja pasteurizada y añadiendo especias y vegetales propios de esta zona: pimienta negra, guindilla, trufa, hierbas y nueces.

Su corta maduración permite al queso no desarrollar un sabor demasiado fuerte para que se perciban los sabores de los aromas que lleva. Tiene una pasta semidura que presenta pequeños ojos irregulares y una textura elástica, que lo hace apropiado para fundir.



## PECORINO ROMANO



**LECHE:** Oveja pasteurizada  
**PROCEDENCIA:** Sardegna  
**CADUCIDAD:** 90 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0228** 1/8 de forma 2,5 kg aprox

El pecorino romano es un queso curado, elaborado con leche fresca entera de oveja, que proviene exclusivamente de ganaderías de Cerdeña, Lacio y la provincia de Grosseto en la Toscana. Se utiliza cuajo de cordero en pasta procedente únicamente de ovinos criados en la misma área de producción.

Su corteza sutil presenta un color que oscila del marfil claro al pajizo. Lleva a veces una protección para alimentos de color negro o neutra. La pasta del queso es compacta o con pequeños ojos y su color tiene tonalidades que van del blanco al pajizo. Su sabor es aromático, ligeramente picante y sabroso en los quesos de mesa, más intenso en los quesos para rallar. Las caras laterales llevan impreso en su superficie el sello de la identificación de origen.



## PECORINO SEMISTAGIONATO FORMANO



**LECHE:** Cruda de oveja

**PROCEDENCIA:** Macomer (NU), Sardegna

**CADUCIDAD:** Caducidad: 90 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0244** 2 kg aprox.

Este queso de oveja se elabora en las colinas de Cerdeña en una granja familiar que utiliza sólo leche de su propia producción. Las ovejas pastan exclusivamente en el altiplano de Campeda, donde crecen tréboles encarnados, ballicas y cebollino.

Tiene una curación de tres meses y se caracteriza por una corteza oscura tratada con aceite de oliva. Es un queso de pasta semi cocida que ofrece una pasta compacta y cuenta con una alta concentración de omega 3 natural. Su sabor es dulce con notas florales y de miel.



## FIORE SARDO



Slow Food®

**LECHE:** Cruda de oveja

**PROCEDENCIA:** Macomer (NU), Sardegna

**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0246** 3,5 kg aprox.

El nombre significa flor de Cerdeña. Se elabora según los métodos tradicionales y de manera artesanal, con leche cruda de oveja. Los quesos frescos se ahúman durante 10 días en una cámara de combustión natural. Luego se frota con aceite de oliva y se dejan madurar entre 8 y 14 meses.

La corteza es natural, de color amarillo dorado que llega al marrón oscuro. Su textura es dura y granulosa, desmigajándose fácilmente. La pasta tiene color amarillento. Emana un olor agrio y húmedo.

El sabor es dulce, pero con un toque salado y una insinuación de fruta. Se puede rallar para dar más sabor a la pasta, diferente del de un parmesano o un grana padano.



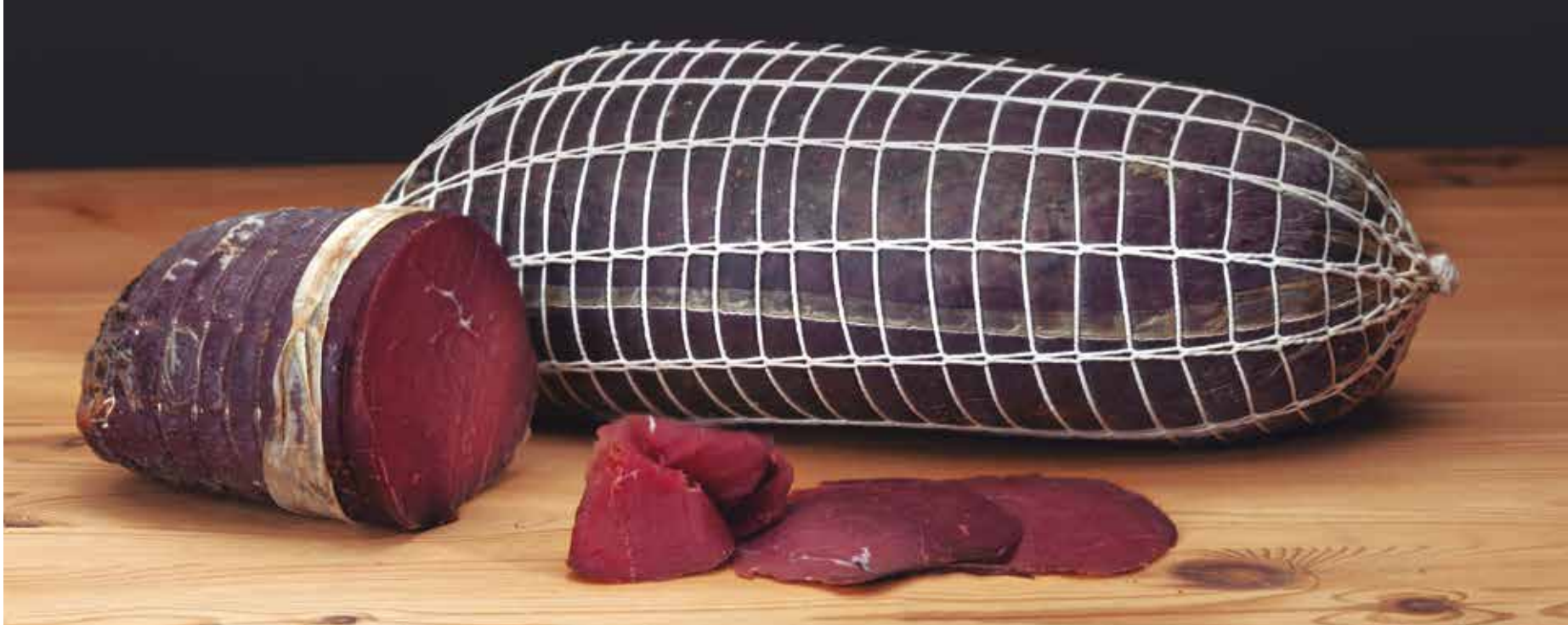
---

Bresaola punta d'anca I.G.P.  
Granbresaola di toro  
Mortadella Favolosa  
Mortadella Favola  
Prosciutto cotto  
Prosciutto cotto griglia  
Salami

Finocchiona toscana  
Guanciale  
Speck Alto Adige I.G.P.  
Pancetta stagionata  
Coppa stagionata nostrana  
Salamino al tartufo  
Porchetta

# Embutidos artesanales





## BRESAOLA PUNTA D'ANCA



**CARNE:** Punta cadera de ternera  
**PROCEDENCIA:** Chiuro (SO), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 90 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0303** ½ pieza de 1,5 kg aprox al vacío  
**MZ0302** Pieza entera 3 kg aprox al vacío

La bresaola es un delicioso embutido de carne de ternera curada. Se originó en el valle alpino de Valtellina, en la región de Lombardía. Esta bresaola tiene una indicación geográfica protegida, la bresaola della Valtellina. Su origen es muy antiguo, fruto de la necesidad de preservar la carne tras la maceración, salado y secado.

Se elabora con carne de ternera, siendo más apreciada la parte elaborada con la denominada punta de cadera que, tras ser aderezada, se cura durante dos o tres meses, resultando un embutido de sabor suave, con un punto amargo pero con una textura muy agradable. La bresaola es un alimento muy nutritivo, con pocas grasas y muchas proteínas.

## GRANBRESAOLA DI TORO



**CARNE:** Punta cadera de buey  
**PROCEDENCIA:** Chiuro (SO), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 90 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0301** ½ pieza 2,5 kg aprox.  
**MZ0318** pieza entera 5 kg aprox.

Una de nuestras mejores especialidades es la bresaola di toro. Como la bresaola punta d'anca, ésta también viene directamente de la Valtellina, en el norte de Italia.

Este tipo de bresaola se hace con la exquisita carne de buey italiano que le da un sabor extraordinario y ligeramente más fuerte que la bresaola de ternera.

Es un producto de altísima calidad que, al corte, siempre es más tierno que el de ternera.



## MORTADELLA FAVOLOSA



**CARNE:** Cerdo

**PROCEDENCIA:** San Prospero (MO), Emilia Romagna

**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0309** Media pieza 6 kg aprox. al vacío - sin pistacho

**MZ0325** Media pieza 6 kg aprox. al vacío - con pistacho

La mortadella es un fiambre elaborado con carne de cerdo finamente picada, con cerca de un 60% de carne magra, originario de la región italiana de Bolonia. Es una especialidad de la cocina italiana que procede de las regiones italianas de Emilia-Romaña, Piemonte, Lombardía y gran parte de la Provincia de Trento. La mortadella Favolosa se elabora con una mezcla de carne seleccionada con las mejores partes grasas del cerdo llamadas lardini, jamón picado, aromas naturales y miel de acacia.

La masa se embute en tripa natural, y por eso se puede envasar en vacío. Tenemos dos tipos: con y sin pistacho.

 **NO CONTIENE GLUTEN, DERIVADOS LÁCTEOS, NI GLUTAMATO NI POLIFOSFATOS**



## MORTADELLA FAVOLA



**CARNE:** Cerdo

**PROCEDENCIA:** San Prospero (MO), Emilia Romagna

**CADUCIDAD:** 30 días

**FORMATO Y PESO**

**MZ0306** Entera 11 kg aprox.

**MZ0319** Pequeña 1,4 kg aprox.

La mortadella Favola es un producto único e inimitable gracias a la calidad de las carnes elegidas, por su mezcla y a su aspecto inconfundible. Favola es la primera mortadella al mundo con cuero natural cosido a mano. La carne seleccionada se mezcla con las mejores partes grasas del cerdo llamadas lardini, jamón picado, aromas naturales y miel de acacia, que le dan su perfume y su sabor especial.

Favola no contiene gluten, derivados lácteos, ni sustancias transgénicas y, gracias al procedimiento de cocción de la carne, esta mortadella tiene un bajo contenido de grasas. Su sabor es delicado dado su armonioso equilibrio de especias, aromas naturales y miel.

 **EMBUTIDA EN CUERO NATURAL Y COSIDA A MANO**



## PROSCIUTTO COTTO



**CARNE:** Jamón de cerdo  
**PROCEDENCIA:** Barco (RE), Emilia Romagna  
**CADUCIDAD:** 90 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0315** Cotto Gentile 8 kg aprox.  
**MZ0314** Granleoni Miele 8 kg aprox.

El prosciutto cotto es similar a lo que en España se llama jamon dulce o jamon york. Es un tipo de jamon cocido que se obtiene únicamente de las patas traseras de los cerdos deshuesadas y privadas de los excesos de grasa. Es un jamón compacto, tierno y de sabor delicado.

La categoría Granleoni Miele es un jamón de cerdo italiano que gracias a la lenta cocción y a la adición de miel, ofrece un sabor muy agradable y delicadísimo.

 **SE ELABORAN SIN POLIFOSFATOS ADJUNTOS, SIN GLUTEN NI DERIVADOS LÁCTEOS.**



## PROSCIUTTO COTTO ALLA GRIGLIA



**CARNE:** Jamón de cerdo  
**PROCEDENCIA:** Barco di Bibiano (RE), Emilia Romagna  
**CADUCIDAD:** 5 meses

### FORMATO Y PESO

**MZ0317** Pieza entera 3 kg aprox.

Después de una cuidada selección, los jamones frescos se aromatizan con especias típicas mediterráneas, como el romero, el tomillo, el enebro y la pimienta, entre otras. Estas le confieren el característico aroma a asado.

El sabor pronunciado exalta la consistencia tierna y compacta de este excelente producto. El sabor y el formato lo hacen muy versátil para su uso.



## SALAME



**CARNE:** Cerdo / cerdo y caballo.  
**PROCEDENCIA:** Borgosatollo (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0310** Cerdo 850 gr aprox.  
**MZ0311** Caballo 450 gr aprox.

El salame es en Italia el representante más típico de la familia de los embutidos. El sello metálico que les acompañan lleva el nombre de la empresa que lo produce y una sigla que identifica el tipo de carne.

El salame di maiale nostrano de cerdo es un tipo de salchichón que se obtiene prensando los primeros cortes de la carne en tripa de cerdo natural, y añadiendo sal, especias, aromas y vino. Se cura entre 2 y 3 meses.

El salame di caballo tiene la misma elaboración del salame de cerdo, sólo que se añade carne de caballo. Su característica es su sabor más dulce y delicado respecto al típico salame de cerdo y menos graso.



## FINOCCHIONA TOSCANA



**CARNE:** Cerdo  
**PROCEDENCIA:** Ferruccia Agliana (PT), Toscana  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0316** 3,2 kg aprox.

La finocchiona es un embutido toscano de carne de cerdo aromatizado con hinojo salvaje. Se cuenta que en tiempos en que la pimienta era rara y cara se usaban las semillas de hinojo para conservar los embutidos.

La nuestra se sigue elaborando siguiendo rigurosamente el método tradicional, por la cuarta generación del productor.

Es un embutido muy tierno, de sabor dulce y intenso con suave aroma de hinojo.



## GUANCIALE



**CARNE:** Cerdo  
**PROCEDENCIA:** San Prospero (MO), Emilia Romagna  
**CADUCIDAD:** 180 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0323** 1,5 kg aprox al vacío

El guanciale es una panceta italiana sin ahumar preparada con carrillos de cerdo. Su nombre procede de guancia, carrillo en italiano. El carrillo de cerdo se frota con sal, pimienta negra y se cura durante tres semanas. Su sabor es más fuerte que el de otros productos porcinos, como la pancetta, y su textura es más delicada.

 **IMPRESINDIBLE PARA LA PASTA A L'AMATRICIANA Y A LA CARBONARA**



## SPECK ALTO ADIGE



**CARNE:** Cerdo  
**PROCEDENCIA:** Appiano (BZ), Trentino Alto Adige  
**CADUCIDAD:** 90 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0305** media pieza 2 kg aprox. al vacío  
**MZ0304** Pieza entera 4,5 kg aprox.

El speck es un embutido de cerdo, típico de las regiones alpinas italianas y austríacas, que goza de popularidad en toda Italia. La pieza de carne se cura tradicionalmente cubriéndola con especias como enebro, comino o pimienta. Se ata fuerte entre dos tablones de enebro que la prensan y se ahúma. La maduración es de 6 meses.

El resultado es una especie de jamón ahumado muy aromático estupendo tanto para consumir solo o para cocinar.



## PANCETTA STAGIONATA



**CARNE:** Cerdo  
**PROCEDENCIA:** Borgosatollo (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0313** Entera 2 kg aprox.  
**MZ0328** ½ pieza 1 kg aprox. al vacío

Hecha sólo con carne de la panza de cerdos, se caracteriza porque tiene estratos sucesivos de carne y grasa. Después de una ligera saladura, es enrollada y liada a mano con un cordón no elástico.

Es un embutido de muy difícil curación que no hay que confundir con aquellos que a veces se comercializan que han sido estacionados poco tiempo, y que su grasa resulta entonces a veces inmasticable.

Solamente después de una larga curación, mínimo 3 meses, es posible degustar su dulcísimo sabor.



## COPPA STAGIONATA NOSTRANA



**CARNE:** Cerdo  
**PROCEDENCIA:** Borgosatollo (BS), Lombardia  
**CADUCIDAD:** 60 días

### FORMATO Y PESO

**MZ0312** 1,5 kg aprox.

La coppa procede de la carne de cerdo, normalmente animales entre 180 y 230 kilos. La larga experiencia de nuestro productor diferencia esta coppa por su elaboración y curación. Se obtiene de la parte muscular del cuello de cerdo y se elabora con sal, pimienta molida, ajo y vino, sin utilizar aromas extraños o aditivos químicos.

Después de un proceso de curación de como mínimo seis meses en la bodega, la coppa se presenta con zonas de carne magra y vetas de grasa rosadas todavía tiernas y dulces, con su maravilloso y característico perfume.



## SALAMINO AL TARTUFO



**CARNE:** Cerdo y jabalí  
**PROCEDENCIA:** Schiavi d'Abruzzo (CH), Abruzzo  
**CADUCIDAD:** 180 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0324** 3 salchichas de 35 gr aprox. al vacío

Elaborados con carne de cerdo y jabalí picada fina. Durante la preparación se añaden pequeños trozos de trufa negra, para darle el inimitable sabor fuerte y intenso muy agradable.

 **FRESCOS Y ENVASADOS AL VACÍO, LISTOS PARA CONSUMIR.**



## PORCHETTA

**CARNE:** Cerdo  
**PROCEDENCIA:** Barcelona  
**CADUCIDAD:** 8 días

**FORMATO Y PESO**  
**MZ0322** 3 kg aprox.

La porchetta es un fiambre de carne asada de cerdo, de los mejores cortes, panceta y lomo, aromatizada con productos naturales como sal, romero, pimienta negra, ajo y vino blanco.

Su receta es originaria del centro de Italia, donde tradicionalmente se comía como tentempié. La nuestra está producida en Barcelona para poderla entregar recién hecha y no al vacío, manteniendo así su corteza crujiente tal y como debe ser.

 **EXCELENTE FRÍA COMO TAPA O EN BOCADILLO O CALIENTE ACOMPAÑADA CON PATATAS ASADAS.**



# Conservas caseras

---

Tomate seco y semiseco  
Pimientos rellenos de atún y de queso  
Alcachofas cortadas y a la brasa  
Calabacín, berenjena y mixto de setas  
Olivas Nocellara  
Mostarda mantovana  
Aceite de trufado  
Mantequilla de trufado  
Salsa trufada





## TOMATE SECO Y SEMISECO



**PROCEDENCIA:** Lecce (LE), Puglia

**CADUCIDAD:** 2 años

**FORMATO Y PESO**

**MZ0401** Seco bote 3100 ml

### SECO

El tomate seco se elabora con un proceso de secado al sol realizado con tomates maduros. El lento proceso de secado hace que los tomates vayan perdiendo su humedad interior, pudiendo llegar a perder casi el noventa por ciento de su peso inicial. La disminución de volumen hace que el sabor del tomate se intensifique, elaborándose de esta forma un condimento o guarnición ideal para acompañar platos de carne o ensaladas. Los tomates secos al sol son muy populares en la cocina italiana, originarios de la región de Puglia, donde es habitual ver tejados de casas llenos de estos tomates secándose al sol.

**PROCEDENCIA:** Lecce (LE), Puglia

**CADUCIDAD:** 2 años

**FORMATO Y PESO**

**MZ0402** Semiseco bote 1700 ml

### SEMISECO

El tomate semiseco se diferencia del seco por el tipo de tomate, normalmente más redondo, y por el sistema de secado al horno y no al sol. Deja el producto más jugoso y dulce.

Se conserva en botes de cristal en aceite de girasol con hierbas aromáticas, vinagre de vino y sal. La disminución de volumen hace que el sabor del tomate se intensifique, elaborándose de esta forma un condimento o guarnición ideal para acompañar platos de carne o ensaladas.



**MUY SABROSOS, ADMITEN INFINITAS PREPARACIONES**



## PIMIENTOS RELLENOS DE ATÚN Y DE QUESO



**PROCEDENCIA:** Lecce (LE), Puglia  
**CADUCIDAD:** 2 años

### FORMATO Y PESO

**MZ0405** Atún bote de 3100 ml

**MZ0412** Queso bote de 1500 ml

Estos preciosos y coloridos pimientos picantes se rellenan con atún o queso, junto con alcaparras, aceite de oliva y vinagre de vino blanco. Se conservan en aceite de girasol y son adecuados para la venta a granel en tiendas.

 **IDEAL PARA TAPAS Y APERITIVOS**



## ALCACHOFAS



**PROCEDENCIA:** Lecce (LE), Puglia  
**CADUCIDAD:** 2 años

### FORMATO Y PESO

**MZ0403** Botes de 3100 ml cortadas

**MZ0414** Botes de 3100 ml a la brasa

Las alcachofas se recogen frescas en la región de Puglia, al sur de Italia.

**A LA BRASA** Las que se preparan a la brasa son de la variedad carciofino rustico o carciofo cuore. Se cuecen a la brasa de carbón y se conservan en aceite condimentado con hierbas aromáticas locales.

**CORTADAS** Las alcachofas cortadas se confitan en agua, vinagre de vino y sal, siguiendo una antigua receta de la zona. Se conserva a cuartos y en aceite aromatizado con hierbas mediterráneas.

 **LISTAS PARA CONSUMIR**



## CALABACÍN, BERENJENA Y MIXTO DE SETAS



**PROCEDENCIA:** Lecce (LE), Puglia

**CADUCIDAD:** 2 años

**FORMATO Y PESO**

**MZ0410** Calabacín a la brasa, bote de 3100 ml

**MZ0408** Berenjena a la brasa, bote de 3100 ml

**MZ0407** Berenjena en tiras, bote de 3100 ml

**MZ0404** Mixto de setas, bote de 3100 ml

El calabacín y la berenjena a la brasa se elaboran recién recogidos de la huerta. Se cortan en láminas, y se cuecen a la brasa aromatizadas con orégano, perejil y ajo. Se conservan en aceite y vinagre de vino.

Las berenjenas fileteadas se pelan y se cortan en filetes sin semillas. Una vez saladas se hierven con agua y vinagre de vino siguiendo una receta tradicional del sur de Italia.

Se conservan en aceite y hierbas aromáticas. El toque a vinagre persiste. El mixto de setas se elabora con setas cultivadas. Se lavan frescas y se preparan en aceite, vinagre de vino blanco y hierbas aromáticas. Cuando se procede a la pasteurización del tarro de cristal donde se conservan, se cuecen conservando todo su aroma.



## OLIVAS NOCELLARA



**PROCEDENCIA:** Castelvetro (TP), Sicilia

**CADUCIDAD:** 2 años

**FORMATO Y PESO**

**MZ0416** Botes de 3100 ml

Estas olivas son típicas de Nocellara de Belice, en Sicilia.

Es el único producto que cuenta con dos denominaciones de origen, por las aceitunas y por su aceite. Se llaman indistintamente Nocellara o Belice.

Son muy dulces y se conservan sólo con agua y sal. Su gran tamaño y textura crujiente las hace muy apropiadas para aperitivos.



## MOSTARDA MANTOVANA

### Mandarina

**MZ0506** Tarro de 140 gr

**MZ0510** Tarro de 1.200 gr

### Higos

**MZ0505** Tarro de 140 gr

**MZ0511** Tarro de 1.200 gr

### Pera

**MZ0507** Tarro de 140 gr

**MZ0512** Tarro de 1.200 gr

### Fruta mixta

**MZ0508** Tarro de 140 gr

**MZ0509** Tarro de 1.200 gr

Fruta confitada en aceite esencial de mostaza, ligeramente picante y de textura crujiente. Proponemos los siguientes sabores y combinaciones:

**PROCEDENCIA:** Viadana (MN), Lombardia

**CADUCIDAD:** 8 meses (una vez abierto 30 días)

**CLEMENTINE** (*mandarinas*): con quesos frescos y de cabra

**FICHI** (*higos*): con quesos azules y semicurados

**PERE** (*peras*): con quesos curados, de pasta dura y carnes

**FRUTA MIXTA:** con embutidos y carnes



## ACEITE DE TRUFA BLANCA

**PROCEDENCIA:** Torgiano (PG), Umbria  
**CADUCIDAD:** 2 años

**FORMATO**  
MZ0413 Botella 1l

Se elabora macerando trufa blanca en aceite extravirgen durante al menos 1 mes

## SALSA TRUFADA

**PROCEDENCIA:** Torgiano (PG), Umbria  
**CADUCIDAD:** 2 años

**FORMATO**  
MZ0411 Tarro de 500 ml

Setas trituradas con un 6% de trufa negra y maceradas en aceite extravirgen

**IDEAL PARA CONDIMENTAR PRIMEROS PLATOS**



## MANTEQUILLA DE TRUFA BLANCA

**PROCEDENCIA:** Schiavi d'Abruzzo (CH), Umbria  
**CADUCIDAD:** 3 años

**FORMATO**  
MZ0160 Tarro de 250gr

Mantequilla con trufa blanca

**INCREÍBLE AROMA, UTILIZAR EN PEQUEÑAS DOSIS**





**D.O.P.** Denominación de Origen Protegida



**I.G.P.** Identificación Geográfica Protegida



Baluarto Slow Food



Producto Ecológico



Mozzarella de Búfala Campana



Productos de Brescia, Lombardia



Consorcio Parmigiano Reggiano



Consorcio Grana Padano

**MOZZAKIMOZZA**®

*Asesores en quesos artesanos italianos*



**Tel. 933 035 479**

**[hola@mozzakimozza.com](mailto:hola@mozzakimozza.com)**

Design y concept:

**re:cultural**  
PROYECTOS CREATIVOS Y CULTURALES



*La cultura artesanal busca identificar los elementos que dan valor a nuestra cultura, dignificando y reconociendo la actividad artesanal como una forma de vida.*