



# CASEIFICIO "PUNTURI" (Roma)

in distribuzione ARICCIA FOOD Torino

Albano Alessandro – Cell 349.1339081



## Caciotta del Conte

Un formaggio di antiche tradizioni rurali. Prodotto solo con latte di pura pecora, ha una stagionatura minima di 30 giorni risultando particolarmente dolce e gustoso.

**Latte di Pecora – kg 1,5 ca / pz**



## Caciotta Deliziosa

Un formaggio con 20 giorni di stagionatura, leggero e delicato, che è ideale per le diete a basso tenore calorico.

**Misto latte di Pecora e Vaccino – kg 1,2 ca / pz**

## Caciotta Norziana

Un formaggio dalla lavorazione particolare, frutto della secolare conoscenza del territorio umbro da parte della famiglia Punturi. Ha 45 giorni di stagionatura e presenta un grande equilibrio di sapori. E' prodotto con latte vaccino ed ovino.



**Misto latte di Pecora e Vaccino – kg 3,5 ca / pz**



### Marzolino

Un prodotto con almeno 25 giorni di stagionatura che, realizzato solo con latte di pura pecora, ha un perfetto equilibrio tra dolcezza e sapore.

**Latte di Pecora – kg 1,0 ca / pz**



### Cacio al Peperoncino

Un formaggio misto ovino e vaccino, insaporito con strati interni di peperoncino. Il gusto semidolce del latte di pecora si fonde armoniosamente con quello piccante del peperoncino. Stagionatura minima di 30 giorni.

**Misto latte di Pecora e Vaccino – kg 2,0 ca / pz**

### Pecorino Canestrato

Formaggio di antiche tradizioni, stagionato a 45 giorni, si presenta con crosta "dorata" e una pasta chiara compatta. Il suo sapore è deciso e schietto.



**Misto latte di Pecora e Vaccino – kg 2,0 ca / pz**



### Pecorino Cuor di Maremma

L'eccellenza dei formaggi Maremmani. Stagionato per almeno 150 giorni, è prodotto con latte di pecora e caglio naturale d'agnello. Presenta sapore deciso con gusto intenso e un po' piccante.

**Latte di Pecora – kg 4,0 ca / pz**