

La nostra selezione di formaggi in abbinamento

## PECORINO FRESCO GIOVANE

Piccolo formaggio a latte di pecora, fresco, speciale se gustato da solo, accompagnato a delle fave trova l'abbinamento perfetto. Abituati a gustare pecorini stagionati sorprende per la sua morbidezza, quasi "soffice" e se tenuto a temperatura ambiente tende a cremificare. Sa di panna, burro fresco e un lieve sentore di lievito.

## PIRAMIDE CAPRA LATTE CRUDO

Realizzato a latte crudo di capra, allevate in un'azienda umbra che lavora in biodinamica.

La piramide ha una struttura compatta, leggermente adesiva che con il protrarsi della stagionatura tende a cremificare.

Fungo, leggero animale e la tipica ma tenue acidità della capra sono le caratteristiche aromatiche prevalenti di questo formaggio.

## CACIOCAVALLO

Deve il suo bellissimo nome all'usanza di appendere i caci a coppie su travi di legno, ossia a cavallo di essa, questo storico formaggio. Pasta filata a latte vaccino crudo stagionatura 8 mesi. Tra gli aromi spiccano le erbe falciate e le spezie. Al naso note di burro caldo e latte cotto. Il Caciocavallo è uno dei più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Sud Italia.

## SALVA CREMASCO DOP Selezione Oro

Evoluzione di un formaggio ricco ed interessante qui proposto nella versione stagionata 15 mesi è una fortuna oltre che una rarità poter assaggiare.

Le note di lattico, nocciola e sottobosco e le più complesse di frutta secca tostata, fungo e tartufo.

Non è inusuale avvertire anche del pesce sotto sale o leggero ammoniacale soprattutto nel sottocrosta.

In bocca molto persistente e solubile.

## PECORINO MISTERIUS

Sardegna: tra le colline incontaminate da cui si vede e si sente il profumo del mare che razzolano queste pecore autoctone da cui si ricava un latte ricco, con caratteristiche uniche che verranno poi trasferite al formaggio. Pecorino stagionato 12 mesi, con sentori di vaniglia e brioches, crosta di pane e lievito e una leggera piccantezza.

## ERBORINATO PICCANTE

Dal francese Erborin, in italiano prezzemolo, come il colore della muffa *Penicillium* (Roqueforti o Glaucum) per ricreare le famose venature blu o verdi visibili all'interno della pasta del formaggio. Gli aromi ricordano il sottobosco, i funghi, il tartufo ed è possibile avvertire un sentore di ammoniacale tipico dei formaggi erborinati

Il sapore è inaspettatamente dolce, il salato medio, leggermente acido.

Un

mondo

nel

formaggio



# FORMAGNI

## ABBONAMENTO AL GUSTO

### Lasciati tentare dalle Formagni Cheese box

Avrai la possibilità di conoscere il mondo Formagni attraverso una degustazione personalizzata di formaggi particolari e spesso difficili da reperire.

I nostri esperti, in collaborazione con il Miglior Assaggiatore d'Italia **Valentina Bergamin**, ti proporranno ogni mese 4 o 5 formaggi d'eccellenza, di cui uno misterioso.

Potrai acquistarli abbinandoli ad 1 o 2 vini naturali, appositamente selezionati per esaltarne le caratteristiche.

I formaggi, attraverso particolareggiate schede tecnico-descrittive, ti verranno raccontati, così da poter conoscerne storia, aneddoti e curiosità.

*Collezione le schede, poiché, dopo 48 formaggi acquistati in abbonamento, (con le **Cheese box**) avrai la possibilità di sostenere l'esame per diventare "**Cheese Specialist**".*

*Al superamento dell'esame, che affronterai on-line, otterrai un buono **sconto del 5% a vita** sui prezzi à la carte ed in negozio.*

*(Esclusi promozioni ed abbonamenti)*

**Mettiti alla prova: abbonati alle Cheese Box Formagni!**

Saranno disponibili "**abbonamenti al gusto**" per 3 ,6,9 o 12 box.

Informazioni e prenotazioni allo 02.3565603



Un

mondo

nel

formaggio



via. Gramsci, 65  
20026 Novate  
Milanese (MI) - tel.  
+39.02.3565603 -  
informa@formagni.it