Vastissima la scelta di Formaggi da noi accuratamente selezionati per garantire ogni giorno sulla vostra tavola bontà, genuinità, nel rispetto delle tradizioni.

Di seguito riportiamo solo alcuni dei 120 tipi di formaggio disponibili.

Pecorino Sardo DOP

Formaggi Affinati

Cacio Cavallo D'Agnone DOP

Fontina D'Alpeggio

Parmigiano Reggiano delle "Vacche Rosse"

Parmigiano Reggiano Biologico 60 mesi

Parmigiano Reggiano di Montagna (stagionato oltre 3 anni)

Parmigiano Reggiano biologico (di filiera)

Grana Padano Riserva D.O.P.

Pecorino Romano D.O.P.

Fiore Sardo D.O.P.

Pecorino Stagionato in Foglie Noci

Pecorino di Fossa originale (Sogliano al Rubicone)

Cacio Cavallo stagionato in Grotta

Formaggi senza Lattosio e con Caglio Vegetale

Gorgonzole a latte crudo

Robiola 3Latti Cruda

Robiola di Capra in purezza

Taleggio Latte Crudo

Mozzarelle di bufala Integrale 100%

Caprini in Foglie Noci