



# RICOTTA

Prodotto fresco ottenuto dal siero residuo della lavorazione dei formaggi, con aggiunta di latte. Profumo gradevole, sapore dolce di latte, consistenza cremosa e soffice, colore bianco. Il latte utilizzato proviene esclusivamente da aziende agricole della provincia di Cuneo.



**INGREDIENTI:** siero di latte, **latte** intero, acido citrico, sale

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	cremoso
Altezza	12/15 cm
Diametro	18 cm
Struttura esterna	forma tronco conica
Struttura interna	cremosa, di colore bianco
Peso medio	1,5 kg

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	613
(kcal)	146
Grassi (g)	11
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8
Carboidrati (g)	3,5
di cui zuccheri (g)	3,5
Proteine (g)	8,8
Sale (g)	1

## INFORMAZIONI

Confezione	forma intera in fucella
Tempo massimo di conservazione	6 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq +4^{\circ}$ C
Lotto	data di scadenza riportata sul prodotto
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## RICOTTINA/RICOTTA

Prodotto fresco ottenuto dal siero residuo della lavorazione dei formaggi, con aggiunta di latte. Profumo gradevole, sapore dolce di latte, consistenza cremosa e soffice, colore bianco. Il latte utilizzato proviene esclusivamente da aziende agricole della provincia di Cuneo.



**INGREDIENTI:** siero di latte, **latte** intero, acido citrico, sale

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	cremoso
Altezza	5/6 cm
Diametro	8/10 cm
Struttura esterna	forma tronco conica
Struttura interna	cremosa, di colore bianco
Peso medio	300 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	613
(kcal)	146
Grassi (g)	11
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8
Carboidrati (g)	3,5
di cui zuccheri (g)	3,5
Proteine (g)	8,8
Sale (g)	1

### INFORMAZIONI

Confezione	vaschette termosaldate da 2 pz
Tempo massimo di conservazione	6 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq +4^{\circ}$ C
Lotto	data di scadenza riportata sul prodotto
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



caseificio  
**Valle Gesso**  
ENTRACQUE

# PRIMOSALE

Formaggio fresco da tavola di latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di caglio e sale.

La pasta di colore bianco è moderatamente consistente, compatta ed elastica, dal gusto dolce e avvolgente. Privo di crosta, si presenta a facce piane. Ha un delicato profumo di latte fresco.

Un formaggio delicato, che profuma di latte appena munto.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio e sale

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma rettangolare, scalzo trapezoidale, facce piane
Altezza	8/9 cm
Base	21x9 cm
Struttura esterna	senza crosta bianco poco resistente elastico
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	1200/1300 g

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	867
(kcal)	209
Grassi (g)	17
di cui acidi grassi saturi (g)	11
Carboidrati (g)	2,8
di cui zuccheri (g)	2,7
Proteine (g)	12
Sale (g)	0,2

## INFORMAZIONI

Confezione	vaschette termosaldate da 1 pezzo
Tempo massimo di conservazione	6 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 4^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





caseificio  
**Valle Gesso**  
ENTRACQUE

## RICOTTA/SEIRASS

Ricotta fresca da tavola di latte vaccino. La pasta di colore bianco candido è cremosa e molto umida, dolce e vellutata, con abbondante perdita di latte. Disponibile nella forma a cono tipica della tradizionale lavorazione nel tessuto o nella pratica versione in vaschetta di plastica.

Un capolavoro di dolcezza e morbidezza, senza l'aggiunta di panna.

**INGREDIENTI:** siero, latte vaccino, caglio e sale

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	cremoso
Altezza	variabile
Diametro	10/12 cm
Struttura esterna	senza crosta
Struttura interna	cremosa, di colore bianco
Peso medio	700 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	613
(kcal)	146
Grassi (g)	11
di cui acidi grassi saturi (g)	6,8
Carboidrati (g)	3,5
di cui zuccheri (g)	3,5
Proteine (g)	8,8
Sale (g)	1

### INFORMAZIONI

Confezione	vaschette termosaldate da 1/2 pezzi
Tempo massimo di conservazione	6 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 4^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



caseificio  
**Valle Gesso**  
ENTRACQUE

## TUMIN/TOMINO FRESCO

Formaggio fresco da tavola di latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di caglio. La pasta di colore bianco è unita e moderatamente consistente, umida e con piccolissime occhiature poco diffuse. La forma è cilindrica a facce piane, il suo profumo è delicato.

Buono in tutte le salse: il sapore delicato del tomino esalta il gusto di ogni condimento.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	3/5 cm
Diametro	7/8 cm
Struttura esterna	senza crosta bianco poco resistente elastico
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	120/150 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	867
(kcal)	209
Grassi (g)	17
di cui acidi grassi saturi (g)	11
Carboidrati (g)	2,8
di cui zuccheri (g)	2,7
Proteine (g)	12
Sale (g)	0,2

### INFORMAZIONI

Confezione	vaschette termosaldate da 6 o 12 pezzi con liquido di governo (acqua fredda)
Tempo massimo di conservazione	6 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 4^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





# TOMA FRESCA

Formaggio fresco da tavola da latte vaccino intero pastorizzato, con aggiunta di caglio e sale.  
 La pasta bianca e friabile dalle occhiature piccole e poco diffuse ha un delicato profumo di latte fresco.  
 La forma è cilindrica a facce piane, la superficie priva di crosta, poco resistente ed elastica.

Un grande classico da assaporare in tutta la sua freschezza. Ottima da sola, è l'ingrediente magico per creme, ripieni e condimenti salati.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio e sale

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	4/5 cm
Diametro	20/25 cm
Struttura esterna	senza crosta bianco poco resistente elastico
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	1300/1600 g

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	867
(kcal)	209
Grassi (g)	17
di cui acidi grassi saturi (g)	11
Carboidrati (g)	2,8
di cui zuccheri (g)	2,7
Proteine (g)	12
Sale (g)	0,5

## INFORMAZIONI

Confezione	vaschette termosaldate da 1 pezzo
Tempo massimo di conservazione	6 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 4^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
 Tetti Rim – Entracque CN  
 tel. 0171978575  
[caseificiovallegesso@gmail.com](mailto:caseificiovallegesso@gmail.com)

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## NOSTRALE Duro

Formaggio semigrasso di latte vaccino pressato in fasce aeree di legno di cirmolo con pietre levigate dal fiume Gesso. La pasta è di color bianco avorio, moderatamente compatta e consistente, con piccole occhiature di colore bianco. Netta al taglio, con la stagionatura tende a imbiancarsi e a diventare granulosa. La crosta bruna, resistente, fiorita al naturale, ha una caratteristica superficie irregolare dovuta al contatto con la superficie del peso di pietra. Gradevolmente profumato, il nostrale tenero risulta al gusto saporito e moderatamente piccante.

Una delle perle della produzione casearia cuneese, esportato da sempre sulle tavole liguri e piemontesi. Per le sue buone capacità di conservazione, era tra i formaggi che attraversavano l'Atlantico insieme agli emigranti delle nostre valli diretti in America in cerca di fortuna.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	8/10 cm
Diametro	28/30 cm
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale), resistente.
Struttura interna	con piccole occhiature di colore bianco
Peso medio	5000/7000 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1533
(kcal)	369
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	25
Sale (g)	0,2

### INFORMAZIONI

Stagionatura	40 giorni
Confezione	1 pezzo con protezione
Tempo massimo di conservazione	formaggio stagionato
Modalità di conservazione	a temperatura ≤ 8° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





## NOSTRALE Tenero

Formaggio semigrasso di latte vaccino pressato in fasce aeree di legno di cirmolo con pietre levigate dal fiume Gesso. La pasta è di color bianco avorio, moderatamente consistente ed elastica, con piccolissime occhiature appena visibili e non molto diffuse. La crosta color paglierino, lavata e fiorita, dalla caratteristica superficie irregolare dovuta al contatto con la superficie del peso di pietra. Gradevolmente profumato, il nostrale tenero risulta al gusto moderatamente piccante e sapido.

Prodotto da sempre sulle Alpi Cuneesi, sembra che il *nostrale* sia il pronipote del formaggio che nel Medioevo si chiamava *caseus vacbarinus* o *vaccinus*. Qualche che fosse la bevanda che lo accompagnava allora, oggi si consiglia di gustarlo insieme a un buon dolcetto.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo a tratti irregolare, facce piane
Altezza	8/10 cm
Diametro	30/35 cm
Struttura esterna	crosta lavata e fiorita (al naturale).
Struttura interna	con piccole occhiature di colore bianco
Peso medio	5000/8000 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1533
(kcal)	369
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	25
Sale (g)	0,2

### INFORMAZIONI

Stagionatura	20 giorni
Confezione	1 pezzo con protezione
Tempo massimo di conservazione	formaggio stagionato
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}C$
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





# STAMBECCHINA Stagionata



Formaggio fresco da tavola da latte vaccino intero pastorizzato a 70° C e raffreddato a temperatura ambiente. La pasta è morbida, cremosa, di colore che varia dal bianco avorio al giallo paglierino e dal sapore dolce, delicato. La forma è circolare, la superficie bianco-paglierina è muffettata, con una sottile copertura di *Geotrichum candidum* e *Penicillium candidum* che conferisce alla crosta edibile un delicato sapore amarognolo persistente, che contrasta in modo piacevole con il gusto dolce della pasta.

La stambecchina stagionata è il nome che il Caseificio Valle Gesso ha scelto per questa produzione del territorio che un tempo era tipica di ogni famiglia contadina. Oggi come allora, la stambecchina stagionata si può gustare accompagnata semplicemente dal pane di segale, oppure mescolata a patate e farina per ricavarne gnocchi gustosi.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo basso, facce piane
Altezza	1/1,5 cm
Diametro	15/16 cm
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale), bianca/giallo paglia
Struttura interna	uniforme, cremosa di colore bianco/giallo paglia
Peso medio	200/250 g

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1533
(kcal)	369
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	25
Sale (g)	0,7

## INFORMAZIONI

Stagionatura	7/10 giorni su stuoie in legno
Confezione	variabile
Tempo massimo di conservazione	20 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura ≤ 8° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## STAMBECCINA Fresca

Formaggio fresco da tavola da latte vaccino intero pastorizzato a 70° C e raffreddato a temperatura ambiente. La pasta bianca, molle e compatta, si scioglie in bocca con un delicato sapore di latte fresco e una leggera e piacevole nota acidula. La forma è circolare a facce rigate, la superficie bianca, priva di crosta, morbida ed elastica: si rompe con un grissino.

La stambecchina della Valle Gesso è l'interpretazione locale di un'antichissima produzione casearia italiana, lo stracchino. Ottima in ogni stagione, si può gustare al naturale o accompagnata da verdure cotte e crude di cui esalta il sapore.



**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo basso, facce piane
Altezza	1/1,5 cm
Diametro	15/16 cm
Struttura esterna	senza crosta bianco poco resistente elastico
Struttura interna	uniforme, cremosa di colore bianco
Peso medio	200/300 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	867
(kcal)	209
Grassi (g)	17
di cui acidi grassi saturi (g)	11
Carboidrati (g)	2,8
di cui zuccheri (g)	2,7
Proteine (g)	12
Sale (g)	0,5

### INFORMAZIONI

Stagionatura	formaggio fresco
Confezione	variabile
Tempo massimo di conservazione	10 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura ≤ 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





caseificio  
**Valle Gesso**  
ENTRACQUE

## SOLA

Formaggio di media stagionatura da latte vaccino dalla tipica forma a cilindrica irregolare con i bordi stondati, dovuta alla produzione tradizionale in teli di lino. La crosta color paglierino è fiorita al naturale e resistente. La pasta semidura ed elastica è grassa e compatta, con piccole occhiature.

“Sola” in dialetto piemontese è la suola delle scarpe, cui questo formaggio dalla forma irregolare tende a somigliare, soprattutto dopo una lunga stagionatura.

Unica tra i formaggi, la sola nasce in teli di lino da cui sgronda il siero. La successiva stagionatura uniforme su stuoie di midollino di legno è il segreto del gusto unico delle nostre forme.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo medio, facce piane
Altezza	4/6 cm
Diametro	20/25 cm
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale), bianca/giallo paglia
Struttura interna	asciutta di colore bianco con piccolissime occhiature
Peso medio	1500/2500 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1533
(kcal)	369
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	25
Sale (g)	1

### INFORMAZIONI

Stagionatura	10/20 giorni su stuoie in legno
Confezione	singola con protezione
Tempo massimo di conservazione	40 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura ≤ 8° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## ARIUND delle ALPI

Formaggio da tavola a latte vaccino intero, con forma cilindrica a facce piane. La crosta è piuttosto fine, giallo-brunastra con varianti scure a seconda della stagionatura, fiorita al naturale.

La pasta è bianca tendente al paglierino, giallo oro se stagionata, con rare venature verdi dovute all'erborinatura. Semidura e friabile, ha un profumo intenso ed è saporita al gusto.

Alto e imponente, l'*Ariund* svetta nel bancone come la montagna che gli dà il nome, l'Ariunda. Fra tutti, è il formaggio dalla stagionatura più importante, che permette di ottenere quel sapore pieno e intenso che è perfetto per accompagnare gnocchi, miele e conserve dolci.

**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica "a panettone", scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	28/30 cm
Diametro	18/20 cm
Struttura esterna	crosta dura fiorita (al naturale)
Struttura interna	friabile
Peso medio	4800/5200 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1533
(kcal)	369
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	25
Sale (g)	1

### INFORMAZIONI

Stagionatura	30/60 giorni su assi in legno
Confezione	singola con protezione
Tempo massimo di conservazione	formaggio stagionato
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)







## TOMA al PEPERONCINO

Formaggio da tavola da latte vaccino intero intero, pressato in forme cilindriche a facce piane e scalzo leggermente convesso. La pasta, in cui il peperoncino sminuzzato è distribuito in modo regolare e omogeneo, è moderatamente consistente ed elastica, con occhiature piccole e poco diffuse, di colore bianco, bianco-paglierino. La crosta è di color paglierino, fiorita (al naturale). La toma è gradevolmente profumata e gustosa: l'aggiunta del peperoncino la rende piacevolmente piccante.

La più classica delle rivisitazioni di un classico, la toma al peperoncino, si esprime al meglio quando gli ingredienti di partenza sono di alta qualità: dall'incontro fra l'impasto della toma e una varietà selezionata di peperoncino gustoso e piccante, nasce un formaggio che rinnova la tradizione, con un pizzico di brio.



**INGREDIENTI:** latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici, peperoncino spezzettato

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	15/18 cm
Diametro	25 cm
Struttura esterna	crosta dura fiorita (al naturale)
Struttura interna	di colore bianco e puntinata di colore rosso
Peso medio	2500/3000 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1533
(kcal)	369
Grassi (g)	30
di cui acidi grassi saturi (g)	21
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	25
Sale (g)	0,2

### INFORMAZIONI

Stagionatura	30/60 giorni su assi in legno
Confezione	singola con protezione
Tempo massimo di conservazione	formaggio stagionato
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

www.caseificiovallegesso.it





## SOLA di PECORA

Formaggio di media stagionatura di latte ovino (95%) dalla tipica forma a parallelepipedo irregolare con i bordi stondati, dovuta alla produzione tradizionale in teli di lino. La crosta, resistente e fiorita al naturale è di color giallo, tendente al rossiccio con la stagionatura. La pasta semidura ed elastica è uniforme, con velature di color giallo paglierino.

La sua tecnica di lavorazione è stata tramandata a voce per generazioni: per questo la ricetta della sola, formaggio antichissimo tipico delle Alpi del Sud, non è mai stata trascritta in passato. La lavorazione tradizionale del caseificio Valle Gesso fa ci consegna un formaggio che mantiene intatti il gusto e il sapore di un volta.

**INGREDIENTI:** latte ovino (95%), latte, caglio, sale e fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	informe rettangolare, scalzo medio, facce piane
Altezza	5/7 cm
Base	irregolare
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale), tendente al rossiccio con la stagionatura
Struttura interna	uniforme con velature di colore giallo paglierino
Peso medio	1500/2500 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

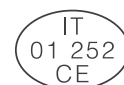
Valore energetico (kj)	1525
(kcal)	364
Grassi (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	20
Carboidrati (g)	2,1
di cui zuccheri (g)	2,1
Proteine (g)	28
Sale (g)	1,5

### INFORMAZIONI

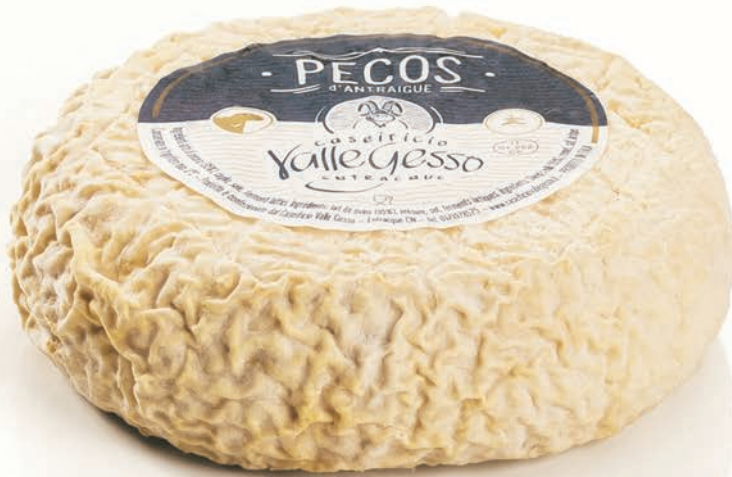
Stagionatura	10/20 giorni su stuoie in legno
Confezione	singola con protezione/variabile
Tempo massimo di conservazione	40 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}C$
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)







## PECOS

Tometta stagionata di latte ovino (95%). La forma cilindrica presenta una crosta morbida, dall'aspetto rugoso, di color giallo paglierino, fiorita al naturale. La pasta è morbida, compatta, gustosa e delicata a un tempo.

Ultimo nato del Caseificio Valle Gesso, *Pecos* ha conquistato da subito un pubblico in crescita di affezionati: morbido, gustoso e delicato, convince i palati di grandi e piccoli.



**INGREDIENTI:** latte ovino (95%), latte, caglio, sale, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	4/6 cm
Diametro	10/12 cm
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale)
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	250/300 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1525
(kcal)	364
Grassi (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	20
Carboidrati (g)	2,1
di cui zuccheri (g)	2,1
Proteine (g)	28
Sale (g)	1,3

### INFORMAZIONI

Stagionatura	10/20 giorni su stuoie in legno
Confezione	variabile
Tempo massimo di conservazione	20 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



## TOMA di PECORA

Formaggio stagionato da latte ovino (95%).

La forma cilindrica a facce lisce presenta una crosta color paglierino, resistente, fiorita al naturale con macchiature rossastre a seconda della stagionatura. La pasta è compatta, morbida, dal gusto amabile.

Prima di arrivare sulla vostra tavola, questo formaggio stagiona a temperatura costante in un ambiente umido, con l'acqua a terra: ci sono voluti anni di ricerche e perfezionamenti per raggiungere l'equilibrio di questa toma gustosa e delicata nello stesso tempo.

**INGREDIENTI:** latte ovino (95%), latte, caglio, sale, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	15/18 cm
Diametro	25 cm
Struttura esterna	crosta dura fiorita (al naturale)
Struttura interna	unita di colore bianco con sfumature giallo paglierino
Peso medio	2500/3000 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1525
(kcal)	364
Grassi (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	20
Carboidrati (g)	2,1
di cui zuccheri (g)	2,1
Proteine (g)	28
Sale (g)	2

### INFORMAZIONI

Stagionatura	30/60 giorni su assi in legno
Confezione	singola con protezione
Tempo massimo di conservazione	formaggio stagionato
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





## CABRA

Tometta stagionata da latte di capra (95%).  
La forma cilindrica presenta una crosta morbida color paglierino, resistente, fiorita al naturale. La pasta è, morbida, saporita ma dal gusto mai aggressivo.



**INGREDIENTI:** latte caprino (95%), latte, caglio, sale, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	4/6 cm
Diametro	10/12 cm
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale)
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	250/300 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1124
(kcal)	269
Grassi (g)	21
di cui acidi grassi saturi (g)	15
Carboidrati (g)	0,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Proteine (g)	19
Sale (g)	2,5

### INFORMAZIONI

Stagionatura	10/20 giorni su stuoie in legno
Confezione	variabile
Tempo massimo di conservazione	20 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com  
www.caseificiovallegesso.it



## TOMA di CAPRA

Formaggio stagionato da latte di capra (95%). La forma cilindrica a facce lisce presenta una crosta color paglierino, resistente, fiorita al naturale con macchiature rossastre a seconda della stagionatura. La pasta è compatta, morbida, saporita ma dal gusto mai aggressivo.

La lavorazione con latte pastorizzato, la stufatura del formaggio e la salatura a secco rendono la nostra toma di capra molto più morbida e dolce dei caprini sardi e toscani.



**INGREDIENTI:** latte caprino (95%), latte, caglio, sale, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	10/12 cm
Diametro	18/20 cm
Struttura esterna	crosta dura fiorita (al naturale)
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	1500/1600 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1124
(kcal)	269
Grassi (g)	21
di cui acidi grassi saturi (g)	15
Carboidrati (g)	0,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Proteine (g)	19
Sale (g)	2,5

### INFORMAZIONI

Stagionatura	30/60 giorni su assi in legno
Confezione	singola con protezione
Tempo massimo di conservazione	formaggio stagionato
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com  
www.caseificiovallegesso.it



## CAPRIOLA

Formaggio stagionato da latte di capra (95%).  
Il più piccolo della nostra produzione, cilindrico, schiacciato, a facce lisce, presenta una crosta color paglierino, resistente, fiorita al naturale a seconda della stagionatura. La pasta è compatta, morbida, saporita ma dal gusto mai aggressivo.  
La lavorazione con latte pastorizzato, la stufatura del formaggio e la salatura a secco la rendono molto più morbida e dolce dei caprini sardi e toscani.



**INGREDIENTI:** latte caprino (95%), latte, caglio, sale, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	forma cilindrica, scalzo alto e diritto, facce piane
Altezza	2/3 cm
Diametro	7/8 cm
Struttura esterna	crosta fiorita (al naturale)
Struttura interna	unita di colore bianco
Peso medio	100/150 g

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	1124
(kcal)	269
Grassi (g)	21
di cui acidi grassi saturi (g)	15
Carboidrati (g)	0,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Proteine (g)	19
Sale (g)	2,5

### INFORMAZIONI

Stagionatura	10/20 giorni su stuoie in legno
Confezione	variabile
Tempo massimo di conservazione	20 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura $\leq 8^{\circ}$ C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com  
www.caseificiovallegesso.it





## YOGURT INTERO di CAPRA

Lo Yogurt di Capra è un latte fermentato. Nutriente e fresco con pochi grassi, è decisamente un prodotto ad alta digeribilità, senza zuccheri e additivi aggiunti.



### INGREDIENTI

**latte** intero di capra, fermenti lattici vivi (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*).

### STRUTTURA

Struttura interna	fresca, cremosa
Colore	bianco
Gusto	dolce, leggermente acidulo
Consistenza	cremosa, fondente

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	355
(kcal)	85
Grassi (g)	2,5
di cui acidi grassi saturi (g)	1,6
Carboidrati (g)	12
di cui zuccheri (g)	12
Proteine (g)	3,0
Sale (g)	0,13

### INFORMAZIONI

Peso	150 g
Confezione	singola
Tempo massimo di conservazione	30 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# YOGURT INTERO di CAPRA con confettura di Frutti di Bosco



Lo Yogurt di Capra è un latte fermentato. Nutriente e fresco con pochi grassi, è decisamente un prodotto ad alta digeribilità, con aggiunta di confettura di frutti di bosco.

## INGREDIENTI

**latte** intero di capra, fermenti lattici vivi (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*), 15% confettura di frutti di bosco (fragole, lamponi, more, ribes neri, mirtilli neri, zucchero, gelificante: pectina di frutta, succo di limone).

## STRUTTURA

Struttura interna	fresca, cremosa
Colore	bianco
Gusto	dolce, leggermente acidulo
Consistenza	cremosa, fondente

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	250
(kcal)	60
Grassi (g)	2,9
di cui acidi grassi saturi (g)	1,9
Carboidrati (g)	5,1
di cui zuccheri (g)	5,1
Proteine (g)	3,6
Sale (g)	0,15

## INFORMAZIONI

Peso	150 g
Confezione	singola
Tempo massimo di conservazione	30 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# YOGURT INTERO di CAPRA con confettura di Pesca



Lo Yogurt di Capra è un latte fermentato.  
Nutriente e fresco con pochi grassi, è decisamente un prodotto ad alta digeribilità, con aggiunta di confettura di pesca.

## INGREDIENTI

**latte** intero di capra, fermenti lattici vivi (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*), 15% confettura di pesca (pesche, zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificante: pectina di frutta, acidificante: acido citrico).

## STRUTTURA

Struttura interna	fresca, cremosa
Colore	bianco
Gusto	dolce, leggermente acidulo
Consistenza	cremosa, fondente

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	355
(kcal)	85
Grassi (g)	2,5
di cui acidi grassi saturi (g)	1,6
Carboidrati (g)	12
di cui zuccheri (g)	12
Proteine (g)	3,0
Sale (g)	0,13

## INFORMAZIONI

Peso	150 g
Confezione	singola
Tempo massimo di conservazione	30 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)





## YOGURT INTERO di VACCA

Lo Yogurt di Vacca è un latte fermentato. Nutriente e fresco con pochi grassi, è decisamente un prodotto ad alta digeribilità, senza zuccheri e additivi aggiunti.



### INGREDIENTI

**latte** intero, fermenti lattici vivi (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*).

### STRUTTURA

Struttura interna	fresca, cremosa
Colore	bianco
Gusto	dolce, leggermente acidulo
Consistenza	cremosa, fondente

### DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	355
(kcal)	85
Grassi (g)	2,5
di cui acidi grassi saturi (g)	1,6
Carboidrati (g)	12
di cui zuccheri (g)	12
Proteine (g)	3,0
Sale (g)	0,13

### INFORMAZIONI

Peso	150 g
Confezione	singola
Tempo massimo di conservazione	30 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# YOGURT INTERO di VACCA con confettura di Frutti di Bosco



Lo Yogurt di Vacca è un latte fermentato.  
Nutriente e fresco con pochi grassi, è decisamente un prodotto ad alta digeribilità, con aggiunta di confettura di frutti di bosco.

## INGREDIENTI

**latte** intero, fermenti lattici vivi (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*), 15% confettura di frutti di bosco (fragole, lamponi, more, ribes neri, mirtilli neri, zucchero, gelificante: pectina di frutta, succo di limone).

## STRUTTURA

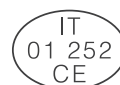
Struttura interna	fresca, cremosa
Colore	bianco
Gusto	dolce, leggermente acidulo
Consistenza	cremosa, fondente

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	250
(kcal)	60
Grassi (g)	2,9
di cui acidi grassi saturi (g)	1,9
Carboidrati (g)	5,1
di cui zuccheri (g)	5,1
Proteine (g)	3,6
Sale (g)	0,15

## INFORMAZIONI

Peso	150 g
Confezione	singola
Tempo massimo di conservazione	30 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# YOGURT INTERO di VACCA con confettura di Pesca



Lo Yogurt di Vacca è un latte fermentato.  
Nutriente e fresco con pochi grassi, è decisamente un prodotto ad alta digeribilità, con aggiunta di confettura di pesca.

## INGREDIENTI

**latte** intero, fermenti lattici vivi (*Streptococcus Thermophilus*, *Lactobacillus Bulgaricus*), 15% confettura di pesca (pesche, zucchero, sciroppo di glucosio, fruttosio, gelificante: pectina di frutta, acidificante: acido citrico).

## STRUTTURA

Struttura interna	fresca, cremosa
Colore	bianco
Gusto	dolce, leggermente acidulo
Consistenza	cremosa, fondente

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI SU 100g DI PRODOTTO

Valore energetico (kj)	355
(kcal)	85
Grassi (g)	2,5
di cui acidi grassi saturi (g)	1,6
Carboidrati (g)	12
di cui zuccheri (g)	12
Proteine (g)	3,0
Sale (g)	0,13

## INFORMAZIONI

Peso	150 g
Confezione	singola
Tempo massimo di conservazione	30 giorni
Modalità di conservazione	a temperatura 4° C
Lotto	giorno di produzione
Numero di riconoscimento	IT 01 252 CE

IT  
01 252  
CE

**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)



# LISTINO 2017



<b>Vaccini</b>	<b>€/kg</b>	<b>confezione</b>
TUMIN FRESCO	a pezzo	6/8/12/15 – vaschetta termosaldata
TOMA FRESCA		singola – vaschetta termosaldata
PRIMOSALE		singola – vaschetta termosaldata
RICOTTA/SEIRAS		singola – vaschetta termosaldata
STAMBECCHINA FRESCA		singola/variabile
STAMBECCHINA STAGIONATA		singola/variabile
NOSTRALE TENERO		singola – con protezione
NOSTRALE DURO		singola – con protezione
NOSTRALE A CRUDO		–
SOLA		singola – con protezione
TOMA al PEPERONCINO		singola – con protezione
ARIUND delle ALPI		singola – con protezione
<b>Ovini</b>		
TOMA di PECORA		singola – con protezione
SOLA di PECORA		singola – con protezione
PECOS		singola/variabile
<b>Caprini</b>		
RICOTTA DI CAPRA		–
TOMA di CAPRA		singola – con protezione
CABRA		–
CAPRIOLA		–
<b>Yogurt 150g</b>		
CAPRA – naturale – frutti bosco – pesca	a pezzo	singola



**Caseificio Valle Gesso**  
Tetti Rim – Entracque CN  
tel. 0171978575  
caseificiovallegesso@gmail.com

[www.caseificiovallegesso.it](http://www.caseificiovallegesso.it)

