

Ca.Form

www.fiordimaso.it

Formaggi di capra

Brand assortimento
Fiordimaso
Provenienza latte
Italia, Lombardia.
Pezzure disponibili
280 g
Incidenza formaggi di capra sul fatturato totale
1%
La referenza caprina più venduta
Piroletta di capra
Tracciabilità e certificazioni
Fssc 22000, Bio.

PIROLETTA - ROBIOLE DI CAPRA

La Piroletta ha una pasta di colore bianco e una consistenza soffice e cremosa. Il suo latte è di capra. Buonissima da sola, accompagnata da verdure crude o cotte.

Pezatura
280 g

Ingredienti
Latte di capra, sale, caglio.

Confezionamento
Incartata.

Shelf life
35 giorni circa.



Beppino Ocelli

www.ocelli.it

Formaggi ovis

Brand assortimento
Beppino Ocelli formaggi d'Antan - Beppino Ocelli
La gamma
Con i Formaggi D'Antan Beppino Ocelli desidera portare in tavola le ricette e i sapori di una volta. Filiera corta e lavorazione totalmente artigianale di latte rigorosamente piemontese sono simbolo del suo grande amore per la tradizione casearia piemontese di qualità.

Provenienza latte
Piemonte, Italia.

Pezzure disponibili

Tuma dila Paja: 240 g-150 g. Cusiè con latte di pecora e vacca: forma intera 7 kg, mezza forma 3,5 kg, quarto di forma 1,75 kg, ottavo di forma 0,85 kg, fetta 200 g, fetta peso fisso 80 g.

Incidenza formaggi ovis sul fatturato totale
40%

La referenza ovina più venduta

Tuma dila Paja, tra poco disponibile a peso fisso grammi 200 g.

Quota export formaggi ovis e paesi di destinazione

25% in Germania, Austria, Olanda Francia, Uk, Usa, Uea, Giappone, Cina.

Tracciabilità e certificazioni
Brc.

TUMA DILA PAJA



Un tempo questa la Tuma veniva maturata sulla paglia, diventando in breve morbida e cremosa. Oggi come allora la crosta bianca e rugosa spesso si rompe, lasciando intravedere l'appetitoso cremosità interna che, in bocca, si fa apprezzare per l'aroma delicato di latte e per il lieve sentore di nocciola.

Pezatura

240 g e 150 g. A breve disponibile peso fisso grammi 200 g.

Ingredienti

Latte intero italiano di vacca, latte italiano di pecora, sale e caglio.

Confezionamento
Confezionata a mano.

Shelf life

Formato 240 g: 25 giorni. Formato 150 g: 21 giorni.

Formaggi di capra

Brand assortimento

Beppino Ocelli formaggi d'Antan - Beppino Ocelli

La gamma

Con i Formaggi D'Antan Beppino Ocelli desidera portare in tavola le ricette e i sapori di una volta. Filiera corta e lavorazione totalmente artigianale di latte rigorosamente piemontese sono simbolo del suo grande amore per la tradizione casearia piemontese di qualità.

Provenienza latte
Piemonte, Italia.

Pezzure disponibili

Crava Ocelli: 200 g. Cusiè con latte di capra e vacca: forma intera 7 kg, mezza forma 3,5 kg, quarto di forma 1,75 kg, ottavo di forma 0,85 kg, fetta 200 g, fetta peso fisso 80 g. Bianco di Langa: forma intera 7 kg, mezza forma 3,5 kg, quarto di forma 1,75 kg. Verzin di capra: forma intera 3,5 kg.

Incidenza formaggi di capra sul fatturato totale
30%

Quota export formaggi di capra e paesi di destinazione

25% in Germania, Austria, Olanda Francia, Uk, Usa, Uea, Giappone, Cina.

Tracciabilità e certificazioni
Brc.

BIANCO DI LANGA



Il Bianco di Langa è un formaggio a caglio vegetale realizzato con latte 100% italiano di vacca e capra. Ha una consistenza morbida e un gusto delicato, piacevole in ogni occasione. Ideale con frutta secca o semplicemente su una fetta croccante di pane, in cucina è perfetto fuso su tortellini fettuccine maltagliati e gnocchi di patate. Premiato dai consumatori italiani, per la sua qualità con il Quality Award 2021.

Pezatura

Forma intera 7 kg, mezza forma 3,5 kg, quarto di forma 1,75 kg.

Ingredienti

Caglio vegetale, latte piemontese di vacca, latte piemontese di capra, sale.

Confezionamento
Ogni forma è incartata a mano.

Shelf life

Forma intera: 60 giorni. Mezza forma: 30 giorni. Quarto di forma: 30 giorni.

Chiodo Ferrante

www.chiodoformaggi.it

Formaggi di capra

Brand assortimento
Chiodo Interpreti del latte

La gamma

La Chiodo Ferrante Srl è nel mercato lattiero caseario da quattro generazioni. Il lavoro dei fratelli Stefano e Andrea Chiodo si è focalizzato soprattutto in Sardegna, dove la produzione dei formaggi è immersa in un ambiente naturale che consente di ottenere prodotti lattiero caseari dal sapore inconfondibile. La produzione dei formaggi come l'Eja, pone le sue basi nella coltivazione biologica della terra ed è frutto di un controllo rigoroso del latte fino alla selezione oculata del bestiame che ancora oggi vive allo stato brado in un ambiente qualitativamente eccezionale per il pascolo.

Provenienza latte
Italia.

Pezzure disponibili
Da 600 g fino a 18 kg.

Incidenza formaggi ovis e di capra sul fatturato totale
30%

Quota export e paesi di destinazione

Chiodo Ferrante si sta avvicinando al mercato internazionale raggiungendo ottimi risultati e un interesse particolare della clientela.

Tracciabilità e certificazioni

Sistema di rintracciabilità del prodotto, Iso 9001. A breve verrà conclusa la certificazione ifs per il mercato estero.

Santangiolina

www.santangiolina.com

Formaggi di capra

Brand assortimento

Santangiolina Latte Fattorie Lombarde

La gamma

La linea di formaggi ottenuti da latte 100% di capra di Santangiolina sia specialità fresche - Gemma di capra, Bianco capra - sia stagionate - Gerunda, Culmine di capra. Saporiti e ad alto livello nutrizionale, ma al tempo stesso leggeri e digeribili, la gamma si distingue per l'utilizzo di latte di raccolta di capra italiano che viene lavorato appena munto.

Provenienza latte
Italia.

Pezzure disponibili

Gemma di capra: da 300 g. Bianco capra: 220 g. Gerunda e Culmine di capra: forma intera da 2 kg.

Tracciabilità e certificazioni
Ifs, Iso 9001:2015.

GERUNDA

Caciotta di capra dal sapore dolce e delicato fatto con latte di capra 100% italiano. La pasta di colore bianco è morbida ed elastica con presenza di qualche piccolo stacco irregolare. E' un prodotto versatile che si presta ad essere consumato sia in famiglia che in una degustazione abbinato con marmellate e miele.

Pezatura

Forma da 2 kg.

Ingredienti

Latte di capra, sale, caglio.

Confezionamento
/

Shelf life

40 giorni.

CULMINE

Formaggio a pasta molle prodotto con latte di capra 100% italiano. Appartiene alla famiglia delle 'croste lavate', caratterizzato da spazzolatura settimanale con acqua e sale che sono alla base del colore rosato della crosta. Dal sapore deciso e avvolgente, è stagionato nella nostra casera di Ballabio in Valsassina. Prodotto tutto l'anno, ha una stagionatura minima di 35 giorni.

Pezatura

Forma intera da 2 kg.

Ingredienti

Latte di capra, sale, caglio.

Confezionamento
/

Shelf life

60 giorni.

EJA FORMAGGIO DI CAPRA



Formaggio caprino semistagionato dalla forma cilindrica e rigata. La pasta è bianca con una leggera occhiatura. Il gusto è dolce e trasparente chiaramente il sapore tipico che il latte assume dall'alimentazione naturale dei pascoli. La crosta è bianca e la pasta presenta una grana particolare e inconfondibile.

Pezatura

4 kg

Ingredienti

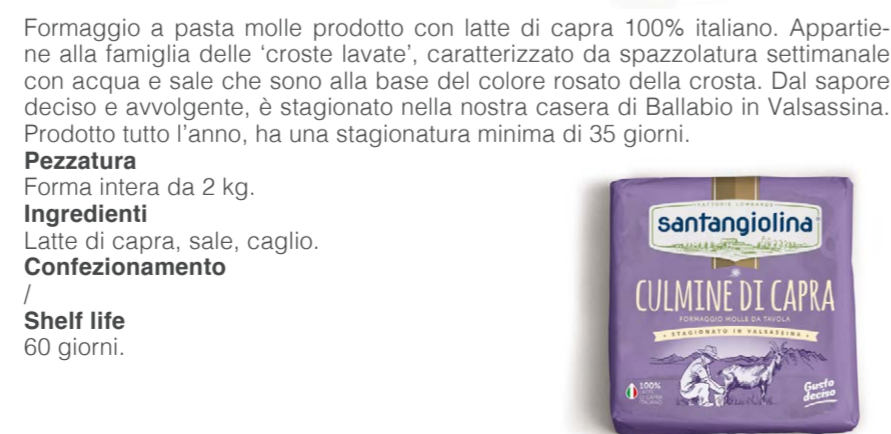
Latte di capra, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

Confezionamento

Il confezionamento presenta un'etichetta dove è indicato il nome del prodotto: Eja. La grafica mette in evidenza simboli tipicamente sardi. La colorazione bianca della crosta permette al prodotto di essere messo in risalto.

Shelf life

180 giorni.



fine

Anuga 2021
si 'Transform'

È stata presentata lo scorso 12 maggio l'edizione 2021 della più grande fiera internazionale dedicata al food & beverage. Avrà un format ibrido. E sarà focalizzata sui cambiamenti in atto nel settore.



“Siamo ottimisti: anche la fiera in presenza avrà luogo”, lo annuncia Oliver Frese, chief operating officer di Koelnmesse, in occasione della conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2021 di Anuga, che si è svolta lo scorso 12 maggio.

La più grande fiera internazionale dedicata al food & beverage è prevista dal 9 al 13 ottobre. E, al momento, prevede un formato ibrido. Coloro che non potranno partecipare fisicamente alla kermesse potranno, a partire dall'11 ottobre, collegarsi alla piattaforma dedicata, Anuga @home, dove avranno la possibilità di entrare in contatto con gli espositori e vedere le novità in esposizione.

Tema filo conduttore dell'edizione 2021 della manifestazione di Koelnmesse sarà la trasformazione del settore alimentare. Ne hanno parlato, insieme a Oliver Frese, Daniel Anthens, esperto di trend e sostenibilità per Zukunftsinstitut Frankfurt, Stefanie Sabet, managing director e capo dell'ufficio di Bruxelles direttore dell'ufficio di Bruxelles dell'Associazione federale dell'industria alimentare tedesca, Franz-Martin Rausch, amministratore delegato dell'Associazione nazionale tedesca per il commercio alimentare, Timo Recker, fondatore e Ceo di NextGen – tutti quanti presenti alla conferenza stampa.

Il cambiamento climatico, nel futuro prossimo, modificherà le abitudini alimentari in tutto il pianeta. In particolare modo, ad Anuga 2021, sarà sotto la lente di ingrandimento il tema delle proteine vegetali e delle alternative ai prodotti di origine animale, ma anche quello della sostenibilità e della digitalizzazione del settore alimentare, con seminari e conferenze dedicate. Inoltre, visto che con la pandemia è cresciuto l'interesse dei consumatori nei confronti dei prodotti biologici, è stata confermata anche per il 2021 Anuga Organic. Ancora

una volta, saranno oggetto di attenzione anche le produzioni Halal e Kosher. Ma vediamo più nel dettaglio cosa attende i visitatori, virtuali e non, di Anuga 2021.

Il motto 'Transform'

'Transform' sarà il grande tema filo conduttore della prossima edizione di Anuga. Trasformazione che fa riferimento tanto ai cambiamenti in atto nel settore alimentare e delle bevande, quanto al nuovo format ibrido del salone.

Come hanno espresso i protagonisti della conferenza stampa, la pandemia ha messo ancora di più in luce la necessità di un cambiamento globale. Non si tratta più 'solo' di nutrire 10 miliardi di persone in futuro. Ma anche di modificare in maniera durevole, anche con l'aiuto delle tecnologie, il settore alimentare. Per questo motivo, Anuga intende porsi come network internazionale di business e piattaforma centrale di comunicazione, che sostenga attivamente il processo di trasformazione.

Il processo di trasformazione del settore alimentare, espresso dal motto dell'edizione 2021 di Anuga – 'Transform', appunto – si riflette nei focus tematici che contraddistinguono l'evento fieristico. Tra i megatrend del 2021 vengono individuati quelli della salute, della sostenibilità e della digitalizzazione. Si aggiungono poi altri trend nel settore alimentare come quello delle proteine alternative e degli alimenti vegetali, il free from, i superfood, i grani antichi, ma anche i metodi di produzione e confezionamento sostenibili. Ci saranno infine focus tematici quali halal, kosher, gourmet e specialty foods e private label.

L'edizione phygital

La pandemia ha costretto anche Koelnmesse ad adottare un formato ibrido. Dall'11 al 13 ottobre sarà attiva la piattaforma Anuga @home, che offre agli espositori diverse possibilità di presentazione. Si accede attraverso una lobby virtuale con una panoramica di tutte le funzioni disponibili e degli eventi in programma. Ci saranno i 'Main Stages' con il programma curato da Anuga. Sui 'Congress Stages', invece, saranno disponibili le conferenze in contemporanea con Colonia: tavole rotonde e seminari. Ci saranno una serie di 'stages' dedicati alle novità di prodotto, alle innovazioni e alle start up. Infine, lo 'Showfloor' farà da contraltare ai padiglioni fisici: qui saranno visibili gli stand virtuali, con informazioni e dati sui prodotti e i servizi delle aziende, con cui sarà possibile entrare in contatto attraverso il 'Communication center'.

I format di congressi ed eventi

Oltre ai 10 saloni specializzati e alla piattaforma digitale, il denso programma di eventi e congressi rifletterà il tema della trasformazione. In particolare modo, debutterà a ottobre la 'New Food Conference', conferenza organizzata da ProVeg, organizzazione non governativa che opera nel campo del cambiamento del sistema alimentare, sulle proteine alternative. A cui si affiancherà il 'Newtrition X', il summit internazionale sull'alimentazione sostenibile e salutare. Verranno inoltre proposti i format 'Anuga Clean Label', sul tema della sostenibilità e della crescente domanda di prodotti sani e genuini, e 'Free from, health & functional', che affronta il megatrend della salute. Partecipando ai due format proposti, le aziende espositrici potranno così catturare maggiormente l'attenzione dei buyer internazionali interessati ai temi del naturale, del senza Ogm e del cibo salutare.

