



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA

The good Calabrian Cheeses



www.dedoni.it



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA
The good Calabrian Cheeses



LINEA FORMAGGI OVINI



SOLO LATTE ITALIANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMACCI DI CALABRIA



www.studio-rocca.it



PECORINO GRAN CALABRO
Si tratta della Riserva Dedoni, pecorino stagionato da tavola, con stagionatura di 12/16 mesi minimo, dopo una lunga e curata stagionatura in olio vegetale rappresenta la novità della produzione Dedoni.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	20 Kg
Pezzi per cartone	1
Peso cartone	20 Kg
Cartoni per pedana	24
Pezzi per pedana	24
Durata	180 gg
Stagionatura	12 / 16 mesi
CODICE EAN	2476319

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1828
	Kcal	441
GRASSI	g	37
di cui acidi grassi saturi	g	25
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
12/16 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO **GRAN RISERVA** Stagionato e affinato in **GROTTA**

Si tratta della Riserva Dedoni, pecorino stagionato da tavola, con stagionatura che varia dai 10/15 mesi minimo, dopo una lunga e curata stagionatura in grotta rappresenta il fiore all'occhiello della produzione.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	6 Kg
Pezzi per cartone	1
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	8
Pezzi per pedana	48
Durata	180 gg
Stagionatura	10 / 15 mesi
CODICE EAN	2460737

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1828
	Kcal	441
GRASSI	g	37
di cui acidi grassi saturi	g	25
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
10/15 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO QUATTRO STAGIONI

Si tratta della Riserva Dedoni, pecorino stagionato da tavola, con stagionatura di 8 mesi minimo, dopo una lunga e curata stagionatura in olio vegetale rappresenta il fiore all'occhiello della produzione.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	8/10 Kg
Pezzi per cartone	1
Peso cartone	8/10 Kg
Cartoni per pedana	24
Pezzi per pedana	24
Durata	180 gg
Stagionatura	8 / 16 mesi
CODICE EAN	2744547

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1828
	Kcal	441
GRASSI	g	37
di cui acidi grassi saturi	g	25
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
8/16 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO QUATTRO STAGIONI PICCANTE

Si tratta di una variante piccante della Riserva Dedoni, pecorino stagionato da tavola, con stagionatura di 8 mesi minimo, dopo una lunga e curata stagionatura in olio vegetale rappresenta il fiore all'occhiello della produzione.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale con l'aggiunta di scaglie di peperoncino.
Allergene: Latte - Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	5 - 10 - 20 Kg
Pezzi per cartone	1
Peso cartone	5/10/20 Kg
Cartoni per pedana	24
Pezzi per pedana	24
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	8 / 16 mesi
CODICE EAN	2583362

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1828
	Kcal	441
GRASSI	g	37
di cui acidi grassi saturi	g	25
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,6



PRODOTTO
PICCANTE



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
8/16 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO FIORE DI CALABRIA STAGIONATO

Pecorino stagionato con stagionatura di almeno 6 mesi, prodotto principalmente con latte del mese di gennaio. Particolarmente fragrante con pasta leggermente paglierina e occhiatura leggera.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	3 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	12 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	160
Durata	180 gg
Stagionatura	6 mesi
CODICE EAN	2853246

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1865
	Kcal	450
GRASSI	g	38
di cui acidi grassi saturi	g	26
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,5



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
6 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO FIORE DI CALABRIA SEMISTAGIONATO

Pecorino semistagionato con stagionatura di 4/5 mesi, prodotto principalmente con latte del mese di gennaio. Particolarmente fragrante con pasta leggermente paglierina e occhiatura leggera.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	3 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	12 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	160
Durata	180 gg
Stagionatura	4/5 mesi
CODICE EAN	2408634

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1865
	Kcal	450
GRASSI	g	38
di cui acidi grassi saturi	g	26
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,5



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
4/5 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO HERATON

Pecorino stagionato da grattugia ma ottimo da servire in tavola, stagionato almeno 8 mesi. Compatto con pasta bianca

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750/1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	8 mesi
CODICE EAN	2782482

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1865
	Kcal	450
GRASSI	g	38
di cui acidi grassi saturi	g	25
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,7



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
8 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO **NERONE**

Pecorino semistagionato con stagionatura di 2/3 mesi, formaggio da tavola dal gusto deciso e pronunciato. Pasta bianca e solubile, leggermente occhiato, crosta nera.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Trattato in superfice con cera alimentare colorata.

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 / 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	2/3 mesi
CODICE EAN	2442627

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1791
	Kcal	432
GRASSI	g	36
di cui acidi grassi saturi	g	24
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2/3 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE

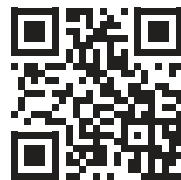


LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO 40 GIORNI

Pecorino da tavola con una stagionatura di circa 40 giorni, fragrante con gusto deciso a pasta leggermente occhiata.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale.

Allergene: Latte

Trattato in superfice con cera alimentare colorata.

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 /1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	40 gg
CODICE EAN	2985665

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1697
	Kcal	409
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	22
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	28
SALE	g	1,9



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
40 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it

PECORINO CASSIODOREO

Pecorino semi-stagionato da tavola,
stagionato 2/3 mesi.

Compatto con pasta bianca

*Ingredienti: latte di pecora pastorizzato,
caglio, sale.*

Allergene: Latte

*Trattato in superficie con cera alimentare
colorata.*

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 /1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	2/3 mesi
CODICE EAN	2697159

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

ENERGIA	KJ	1720
	Kcal	415
GRASSI	g	35
di cui acidi grassi saturi	g	23
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,7



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2/3 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PECORINO STAGIONATO OLIATICO

Pecorino stagionato da grattugia ma ottimo da servire in tavola, stagionato almeno 8 mesi.

Compatto con pasta bianca

*Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: **Latte***

Crosta non edibile

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3/6
Peso cartone	4,5/9 Kg
Cartoni per pedana	40/80
Pezzi per pedana	120/240
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	8 mesi
CODICE EAN	2939906

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1902
	Kcal	459
GRASSI	g	39
di cui acidi grassi saturi	g	26
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,5



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
8 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



MANGIA LA FOGLIA

PECORINO Stagionato in foglie di noce
Pecorino rifermentato in botti di rovere
con stratificazione in foglie di noce,
dal gusto aromatico e profumato.

*Ingredienti: latte di pecora pastorizzato,
caglio, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3/6
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	3/4 mesi
CODICE EAN	2889948

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1902
	Kcal	459
GRASSI	g	39
di cui acidi grassi saturi	g	26
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27
SALE	g	2,5



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
3/4 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO “IL GROTTESCO”

Si tratta di una variante del pecorino Dedoni, stagionato 5 mesi di cui 3 in grotta, questo ne fa un prodotto unico nel suo genere.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Crosta non edibile
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,2 - 1,5 Kg
Pezzi per cartone	12/6
Peso cartone	8/9 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	5 mesi
CODICE EAN	2419896

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1804
	Kcal	440
GRASSI	g	28
di cui acidi grassi saturi	g	18,6
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	28,5
SALE	g	3,0



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
5 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



**“CRUDELIO”
FORMAGGIO PECORINO
a latte crudo**

Formaggio di pecora fresco, particolarmente dolce e fragrante, di pasta bianca e leggermente occhiata.

Ingredienti: latte di pecora crudo, caglio, sale.
Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	2 mesi
CODICE EAN	2879859

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1702
	Kcal	407
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	22
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27,5
SALE	g	2,5



LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it



**“CRUDELIO FORMAGGIO
PECORINO SEMISTAGIONATO
PICCANTE a latte crudo**

Formaggio di pecora semistagionato,
particolarmente dolce e fragrante, di pasta
bianca e leggermente occhiata.

*Ingredienti: latte di pecora crudo, caglio, sale,
con scaglie di peperoncino piccante fresco.*
Allergene: Latte - Crosta non edibile
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	2/3 mesi
CODICE EAN	2403673

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1702
	Kcal	407
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	22
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27,5
SALE	g	2,5



PRODOTTO
PICCANTE



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2/3 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it



**FORMAGGIO PECORINO
FRESCO**

Formaggio di pecora fresco, particolarmente dolce e fragrante, di pasta bianca e leggermente occhiata.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale.

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 / 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2612874

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1588
	Kcal	376
GRASSI	g	32
di cui acidi grassi saturi	g	21
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it



FRESCOBALDO PECORINO PRIMO SALE

Formaggio di pecora freschissimo di pochi giorni, particolarmente dolce e fragrante, di pasta bianca e leggermente occhiata.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale.

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 / 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	8,4/9 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	pochi giorni
CODICE EAN	2659133

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

ENERGIA	KJ	1588
	Kcal	376
GRASSI	g	32
di cui acidi grassi saturi	g	21
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
POCHI GIORNI



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

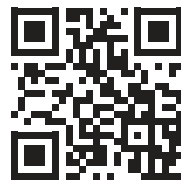
LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it



DIAVOLATTE PECORINO FRESCO PICCANTE

Formaggio da tavola stagionato
circa 30 giorni.
Pasta bianca con leggera occhiatura.

*ngredienti: latte di pecora pastorizzato,
caglio, sale, con scaglie di peperoncino
piccante fresco. Allergene: Latte*
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 / 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2618527

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1558
	Kcal	376
GRASSI	g	32
di cui acidi grassi saturi	g	21
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



PRODOTTO
PICCANTE



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it

FORMAGGIO PECORINO FRESCO alla 'Nduja - 'NUJARO

Si tratta di una variante del pecorino fresco Dedoni, con l'aggiunta di 'Nduja.

*Ingredienti: latte di pecora pastorizzato,
'nudja, caglio, sale.*

Allergene: Latte - Crosta non edibile
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1 Kg
Pezzi per cartone	6/12
Peso cartone	6/12 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2570401

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1609
	Kcal	386
GRASSI	g	27,4
di cui acidi grassi saturi	g	17,2
CARBOIDRATI	g	3,6
di cui zuccheri	g	0,7
PROTEINE	g	27,4
SALE	g	2,4



PRODOTTO
PICCANTE



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



MITICO
formaggio vaccino
e ovino

Ingredienti: Latte vaccino e di pecora
pastorizzato, Caglio, sale.
Allergene: **Latte**
Crosta non edibile
Trattato in superficie
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750/ 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODIE EAN	2601539

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	814
	Kcal	382
GRASSI	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	17
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	26,35
SALE	g	0,9




MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO


STAGIONATURA
30 GIORNI


PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO


SENZA GLUTINE


LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



DEDONI®

I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



ZAFFÈ Formaggio pecorino a latte crudo allo Zafferano

Ingredienti: Latte di pecora
crudo, Caglio, Zafferano Calabrese
in pistilli, sale. Allergeni **Lattosio,
Zafferano.**

Crosta non edibile
Trattato in superficie
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,2 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	7,2 Kg
Cartoni per pedana	30
Pezzi per pedana	180
Durata	60 gg
Stagionatura	20/30 gg
CODICE EAN	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1702
	Kcal	407
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	22
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	27,5
SALE	g	2,5



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



ZAFFÈ Formaggio pecorino allo Zafferano

Ingredienti: Latte di pecora
pastorizzato, Caglio, Zafferano Calabrese
in pistilli, sale. Allergeni:

Latte, Zafferano.

Crosta non edibile

Trattato in superficie

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,2 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	7,2 Kg
Cartoni per pedana	30
Pezzi per pedana	180
Durata	60 gg
Stagionatura	20/30 gg
CODICE EAN	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

ENERGIA	KJ	1588
	Kcal	376
GRASSI	g	32
di cui acidi grassi saturi	g	21
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
20/30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



ARISTEO MORBIDO E GUSTOSO

Si tratta di un formaggio di pecora con le mufte, all' interno è a pasta bianca tendente al paglierino, particolarmente gustoso.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, e spore di penicillium roqueforti. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	4 Kg
Pezzi per cartone	1
Peso cartone	4 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	3/4 mesi
CODICE EAN	2706525

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1536,9
	Kcal	370,4
GRASSI	g	30
di cui acidi grassi saturi	g	19,8
CARBOIDRATI	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
PROTEINE	g	25,1
SALE	g	0,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
3/4 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it



**FORMAGGIO PECORINO
AL TARTUFO di Calabria
FRESCO**

Formaggio di pecora fresco, particolar-
mente dolce e fragrante, di pasta bianca e
leggermente occhiata con gusto di tartufo.

*Ingredienti: latte di pecora pastorizzato,
tartufo estivo, caglio, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 /1.5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2661846

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1588
	Kcal	376
GRASSI	g	32
di cui acidi grassi saturi	g	21
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA

D^{free} SENZA LATTOSIO



**FORMAGGIO
PECORINO “NUVOLA”
Senza lattosio**

Ingredienti:
latte di pecora pastorizzato, caglio, sale.

In conseguenza della scissione del lattosio
il prodotto contiene glucosio e galattosio.
Crosta non edibile.
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3/6
Peso cartone	4,5/9 Kg
Cartoni per pedana	40/80
Pezzi per pedana	120/240
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2806873

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO**

ENERGIA	KJ	1588
	Kcal	376
GRASSI	g	32
di cui acidi grassi saturi	g	21
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6
LATTOSIO inferiore a	g	<0,1



SENZA
LATTOSIO



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studioirocca.it



**BELINDA/ RICOTTA DI PECORA
FRESCA**

Tenera ricotta di pecora,
dolce cremosa, bianca.

*Ingredienti: siero di latte
di pecora pastorizzato,
latte di pecora, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,500 Kg
Pezzi per cartone	4 pz X vaschetta 8 pz X cartone
Peso cartone	4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	480/200
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. 500 g	2666772

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	794
	Kcal	192
GRASSI	g	16
di cui acidi grassi saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	10
SALE	g	0,4



CONFEZIONE SINGOLA E IN
VASCHETTA DA 4 PEZZI



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studioirocca.it



**RICOTTELLA/ RICOTTA DI PECORA
FRESCA**

Tenera ricotta di pecora,
dolce cremosa, bianca.

*Ingredienti: siero di latte
di pecora pastorizzato,
lattedi pecora, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,150 Kg
Pezzi per cartone	8 pz X vaschetta 16 pz X cartone
Peso cartone	2,4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	480/200
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. 150 g	2379477

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	794
	Kcal	192
GRASSI	g	16
di cui acidi grassi saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	10
SALE	g	0,4




CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA DA 8 PEZZI


MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO


STAGIONATURA
FRESCO


SENZA GLUTINE


LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www.studiorocca.it



RICOTTI/ RICOTTA DI PECORA FRESCA

Tenera ricotta di pecora,
dolce cremosa, bianca.

*Ingredienti: siero di latte
di pecora pastorizzato,
latte di pecora, sale. Allergene: Latte*
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,80 Kg
Pezzi per cartone	20 pz X vaschetta 40 pz X cartone
Peso cartone	3,6 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	480/200
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. 500 g	2648955

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	794
	Kcal	192
GRASSI	g	16
di cui acidi grassi saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	10
SALE	g	0,4




CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA DA 20 PEZZI


MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO


STAGIONATURA
FRESCO


SENZA GLUTINE


LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FUMICOTTA RICOTTA

Ricotta di pecora con stagionatura
di 15 gg, affumicata.

*Ingredienti: siero di latte di pecora
pastorizzato, sale.*

*Con affumicatura eseguita con trucioli
di faggio ecologico.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,300 Kg
Pezzi per cartone	20
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	400
Durata	60 gg
Stagionatura	15 gg
CODICE EAN	2445083

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1117
	Kcal	269
GRASSI	g	21
di cui acidi grassi saturi	g	14
CARBOIDRATI	g	3,0
di cui zuccheri	g	3,0
PROTEINE	g	17
SALE	g	1,2



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
15 GIORNI



PRODOTTO
AFFUMICATO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



ideale per i dolci
e la pasticceria



ISIDE Cremosa ricotta di pecora

Ingredienti: Siero di latte di pecora pastorizzato, latte di pecora, sale.

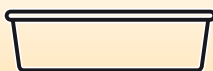
Allergene: **Latte**

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	2 Kg
Pezzi per cartone	8
Peso cartone	16 Kg
Cartoni per pedana	80
Pezzi per pedana	160
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2680556

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

ENERGIA	KJ	794
	Kcal	192
GRASSI	g	16
di cui acidi grassi saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	10
SALE	g	0,4



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA
TERMOALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



Linea
Professionale

I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



NUVOLOTTA
Ricotta di Pecora
zuccherata
LINEA PROFESSIONALE

Ingredienti: ricotta da siero di latte di pecore, latte di pecora, zucchero, sale.
Origine del latte Italia 100% latte ovino Calabrese. Allergene: **Latte**

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -20°C/-22°C
Dopo lo scongelamento il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di +4 °C, e va consumato entro 7 giorni.

Pezzatura	3 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	12 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	160
Durata	gg
Stagionatura	fresco gg
CODICE EAN	2742284

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1024
	Kcal	244
GRASSI	g	12
di cui acidi grassi saturi	g	6,4
CARBOIDRATI	g	26
di cui zuccheri	g	26
PROTEINE	g	8,1
SALE	g	0,31




MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO


STAGIONATURA
FRESCO


SENZA GLUTINE


LAVORATO
A MANO



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA
The good Calabrian Cheeses



LINEA FORMAGGI VACCINI



SOLO LATTE ITALIANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PROVOLA MUUU...

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce, marchiato a fuoco.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,600/1 Kg
Pezzi per cartone	12/8
Peso cartone	7,2/8 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	240/160
Durata	60 gg
Stagionatura	fresco
CODICE EAN	2635024

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1205
	Kcal	290
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PROVOLA AFFUMICATA MUUU...

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce, marchiato a fuoco.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Con affumicatura eseguita con trucioli di faggio ecologico. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,600/1 Kg
Pezzi per cartone	12/8
Peso cartone	7,2/8 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	240/160
Durata	60 gg
Stagionatura	fresco
CODICE EAN	2678581

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1205
	Kcal	290
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



PRODOTTO
AFFUMICATO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



DEDONI®

I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA

D^{free} SENZA LATTOSIO



PROVOLA VACCINA “OFELIA”
Senza lattosio

Ingredienti: latte di mucca pastorizzato, caglio, sale.

In conseguenza della scissione del lattosio
il prodotto contiene glucosio e galattosio .
Crosta non edibile.
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3/6
Peso cartone	4,5/9 Kg
Cartoni per pedana	40/80
Pezzi per pedana	120/240
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	Fresco
CODICE EAN	2769171

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1215
	Kcal	293
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6
LATTOSIO inferiore a	g	<0,1



SENZA
LATTOSIO



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



SCAMORZA MUUU...

Scamorza affumicata

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,200 Kg
Pezzi per cartone	20
Peso cartone	4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	400
Durata	30 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2679593

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1208
	Kcal	291
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	16
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	21
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



SCAMORZA MUUU...

Scamorza affumicata

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Con affumicatura eseguita con trucioli di faggio ecologico. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,200 Kg
Pezzi per cartone	20
Peso cartone	4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	400
Durata	30 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2712736

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1208
	Kcal	291
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	16
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	21
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
8 MESI



PRODOTTO
AFFUMICATO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



CACIOCAVALLO/ Fresco

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,600 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	9,6 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODIE EAN	2763061

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1665
	Kcal	401
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	23
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	1,1
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,8



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



CACIOCAVALLO/ Stagionato

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Con affumicatura eseguita con trucioli di faggio ecologico. Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,600 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	9,6 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	60 gg
CODIE EAN	2656292

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1665
	Kcal	401
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	23
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	1,1
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,8



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



VARIANTE
PRODOTTO
AFFUMICATO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



CACIOCAVALLO affumicato

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale. Con affumicatura eseguita con trucioli di faggio ecologico. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,600 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	9,6 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	60 gg
CODIE EAN	2442479

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1665
	Kcal	401
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	23
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	1,1
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,8



LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



CACIOCAVALLO Piccante

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca dolce.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale., peperoncino piccante. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,600 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	9,6 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	60 gg
CODIE EAN	2877959

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1665
	Kcal	401
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	23
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	1,1
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,8



PRODOTTO
PICCANTE



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



CACIOCAVALLO AL TARTUFO di Calabria

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina.

A pasta bianca dolce al gusto di tartufo.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, tartufo estivo, caglio, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,600 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	9,6 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	60 gg
CODICE EAN	2412544

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1665
	Kcal	401
GRASSI	g	33
di cui acidi grassi saturi	g	23
CARBOIDRATI	g	1,1
di cui zuccheri	g	1,1
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,8



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PROVOLONE TONTOLONE

Ottenuta per filatura da latte vaccino locale pastorizzato, viene raccolto fresco e lavorato subito per assicurare il massimo della freschezza e del gusto. E' un prodotto da tavola ottimo anche in cucina. A pasta bianca semi-piccante

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio di capretto, sale. Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	5 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	20 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata 365 gg	365 gg
Stagionatura	2 mesi
CODICE EAN	2452619

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1865
	Kcal	450
GRASSI	g	37
di cui acidi grassi saturi	g	25
CARBOIDRATI	g	1,2
di cui zuccheri	g	1,2
PROTEINE	g	28
SALE	g	1,9



LATTE DI FILIERA
TRACCIATA
E CERTIFICATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
2 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FORMAGGIO VACCINO Mansueto

Formaggio da tavola fresco stagionato
circa 30 giorni.

Pasta bianca leggermente occhiata.

*Ingredienti: latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 / 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODIE EAN	2460636

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1205
	Kcal	290
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA

D^{free} SENZA LATTOSIO



FORMAGGIO VACCINO “LIEVE” Senza lattosio

Ingredienti: latte di mucca pastorizzato, caglio, sale.

In conseguenza della scissione del lattosio il prodotto contiene glucosio e galattosio. Crosta non edibile. Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	3/6
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40/80
Pezzi per pedana	120/240
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2890111

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1205
	Kcal	290
GRASSI	g	15,6
di cui acidi grassi saturi	g	9
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6
LATTOSIO inferiore a	g	<0,1



SENZA
LATTOSIO



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



MITICO formaggio vaccino e ovino a latte crudo

Ingredienti: Latte vaccino e di pecora
crudo, Caglio, sale.

Allergene: **Latte**

Crosta non edibile. Trattato in superficie

Da conservare

a +4 °C. **SENZA GLUTINE**

Pezzatura	0,750/ 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	814
	Kcal	382
GRASSI	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	17
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	26,35
SALE	g	0,9



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



MITICO formaggio vaccino e ovino **piccante**

Ingredienti: Latte vaccino e di pecora pastorizzato, caglio, peperoncino piccante a scaglie, Caglio, sale.

Allergene: **Latte** - Crosta non edibile
Trattato in superficie

Da conservare
a +4 °C. **SENZA GLUTINE**

Prodotto in uno stabilimento dove
si usano allergeni.

Pezzatura	0,800/ 1,5 Kg
Pezzi per cartone	12/6
Peso cartone	9,6/9 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2524657

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	814
	Kcal	382
GRASSI	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	17
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	26,35
SALE	g	0,9



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA

TRIS

Formaggio misto
Vaccino
Ovino
Caprino



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



www

FORMAGGIO MISTO - TRIS
MUCCA - PECORA - CAPRA

Ingredienti:

latte di mucca pastorizzato, latte di pecora pastorizzato, latte di capra pastorizzato, caglio, sale. Trattato in superfice con E235, E202, E172.

Allergene: **Latte**

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	2,5 Kg
Pezzi per cartone	2
Peso cartone	5 Kg
Cartoni per pedana	80
Pezzi per pedana	160
Durata 180 gg	180 gg
Stagionatura	40 gg
CODICE EAN	2852762

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	380
	Kcal	580
GRASSI	g	28
di cui acidi grassi saturi	g	18
CARBOIDRATI	g	0
di cui zuccheri	g	0
PROTEINE	g	32
SALE	g	4



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
40 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



'NDUJARO®
Formaggio fresco vaccino
alla 'Nduja

Ingredienti: Latte vaccino
pastorizzato, 'Nduja, Caglio, sale.
Allergene: **Latte**
Crosta non edibile. Trattato in superficie
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750/ 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODICE EAN	2934137

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1250
	Kcal	290
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
30 GIORNI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FORMAGGIO VACCINO Selvaggio

Formaggio da tavola stagionato
circa 180 giorni.
Pasta bianca leggermente occhiata.

*Ingredienti: latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750 / 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	6 mesi
CODIE EAN	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	
	Kcal	
GRASSI	g	
di cui acidi grassi saturi	g	
CARBOIDRATI	g	
di cui zuccheri	g	
PROTEINE	g	
SALE	g	



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
6 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



Brontacchio

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato,
Caglio, Pistacchi, sale.
Allergeni: **Latte, Pistacchio**
Crosta non edibile
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,750/ 1,5 Kg
Pezzi per cartone	6/3
Peso cartone	4,5 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	30 gg
CODIE EAN	2611581

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1205
	Kcal	290
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	23
SALE	g	1,6




MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO


STAGIONATURA
30 GIORNI


PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO


SENZA GLUTINE


LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



PRIMAVERA
Cremoso formaggio
vaccino e ovino

Ingredienti: Latte vaccino e di pecora pastorizzato, Caglio, sale.
Allergene: **Latte**
Fermenti lattici, spore di Penicillium candidum. Crosta non edibile. Trattato in superficie
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	6
Peso cartone	9 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	240
Durata	180 gg
Stagionatura	20 gg
CODIE EAN	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	814
	Kcal	382
GRASSI	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	17
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	26,35
SALE	g	0,9



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
20 GIORNI



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



BURRATA BURRELLA

Tenera mozzarella di latte vaccino con panna.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, panna, caglio, sale.

Allergene: **Latte**

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,200/0,300 Kg
Pezzi per cartone	30/20
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	600/400
Durata	8 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2435883

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1262
	Kcal	304
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	16
CARBOIDRATI	g	2,2
di cui zuccheri	g	2,2
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



CONFEZIONE SINGOLA E IN
VASCHETTA TERMOSALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA

D^{free} SENZA LATTOSIO



MOZZARELLA "LEILA" Senza lattosio

*Ingredienti: latte di mucca
pastorizzato, panna, caglio, sale.*
In conseguenza della scissione del lattosio
il prodotto contiene glucosio e galattosio .
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,200/0,300 Kg
Pezzi per cartone	30/20
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	600/400
Durata	8 giorni
Stagionatura	Fresco
CODICE EAN	2714496

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1262
	Kcal	304
GRASSI	g	22
di cui acidi grassi saturi	g	15
CARBOIDRATI	g	<2,2
di cui zuccheri	g	<2,2
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6
Lattosio inferiore a<	g	0,1



SENZA
LATTOSIO



CONFEZIONE IN BUSTA
O IN VASCHETTA TERMOSALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



MOZZARELLA **BUONELLA**

Tenera mozzarella di latte vaccino

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.

Allergene: **Latte**

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,200/0,300 Kg
Pezzi per cartone	30/20
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	600/400
Durata	8 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2371346

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1262
	Kcal	304
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	16
CARBOIDRATI	g	2,2
di cui zuccheri	g	2,2
PROTEINE	g	22
SALE	g	1,6



CONFEZIONE SINGOLA E IN
VASCHETTA TERMOSALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



Figliata **GENESI**

Tenera mozzarella di latte vaccino ripiena di mozzarelline con panna.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, panna, caglio, sale.

Allergene: **Latte**

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura variabile	da 0,600/ 2 Kg circa
Pezzi per cartone	2
Peso cartone	1,2/ 4 Kg
Cartoni per pedana	80
Pezzi per pedana	pz 160
Durata	8 gg
Stagionatura	fresco
CODICE EAN	2331382

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1008
	Kcal	241
GRASSI	g	19
di cui acidi grassi saturi	g	13
CARBOIDRATI	g	0,50
di cui zuccheri	g	0,50
PROTEINE	g	17
SALE	g	0



CONFEZIONE SINGOLA IN
SECCHIELLO CON MANICO



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



RICOTTA/ MUUU...
Tenera ricotta vaccina dal gusto dolce,
bianca e cremosa.

*Ingredienti: siero di latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.*
Allergene: Latte
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,500 Kg
Pezzi per cartone	4 pz X vaschetta 8 pz X cartone
Peso cartone	4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	480/200
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. 500 g	2608728

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	545
	Kcal	131
GRASSI	g	10
di cui acidi grassi saturi	g	7,3
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	8,4
SALE	g	0,47



CONFEZIONE SINGOLA E IN
VASCHETTA DA 4 PEZZI



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



RICOTTA/Ricottella/ MUUU...
Tenera ricotta vaccina dal gusto dolce,
bianca e cremosa.

*Ingredienti: siero di latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.*

Allergene: Latte

Pezzatura	0,150 Kg
Pezzi per cartone	8 pz X vaschetta 16 pz X cartone
Peso cartone	2,4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	480/200
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. 150 g	2930491

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	545
	Kcal	131
GRASSI	g	10
di cui acidi grassi saturi	g	7,3
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	8,4
SALE	g	0,47



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA DA 8 PEZZI

MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO

STAGIONATURA
FRESCO

SENZA GLUTINE

LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



RICOTTA/Ricottì/ MUUU...

Tenera ricotta vaccina dal gusto dolce,
bianca e cremosa.

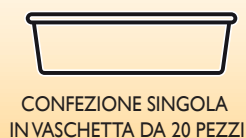
*Ingredienti: siero di latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.*

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,80 Kg
Pezzi per cartone	20 pz X vaschetta 40 pz X cartone
Peso cartone	3,6 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	480/200
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. 500 g	296246 I

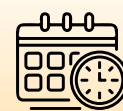
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	545
	Kcal	131
GRASSI	g	10
di cui acidi grassi saturi	g	7,3
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	8,4
SALE	g	0,47



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA DA 20 PEZZI



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FRESCUCOLA/PICCANTE

Formaggio tenero di latte vaccino, con rucola e peperoncino fresco.

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, rucola, peperoncino piccante, caglio, sale.

Allergene: **Latte**

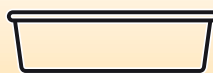
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	30
Pezzi per pedana	120
Durata	15 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E. Piccante	2784702

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1076
	Kcal	260
GRASSI	g	22,20
di cui acidi grassi saturi	g	16,17
CARBOIDRATI	g	0,80
di cui zuccheri	g	0,62
PROTEINE	g	14,16
SALE	g	1,02



PRODOTTO
PICCANTE



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA
TERMOALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FRESCUCOLA

Formaggio tenero di latte vaccino, con rucola

Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, rucola, caglio, sale.
Allergene: **Latte**
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,5 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	6 Kg
Cartoni per pedana	30
Pezzi per pedana	120
Durata	15 gg
Stagionatura	fresco
CODICE E.AN	2463038

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1076
	Kcal	260
GRASSI	g	22,20
di cui acidi grassi saturi	g	16,17
CARBOIDRATI	g	0,80
di cui zuccheri	g	0,62
PROTEINE	g	14,16
SALE	g	1,02



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA
TERMOISOLATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCA



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



ISIDE Cremosa ricotta vaccina

Ingredienti: Siero di latte vaccino pastorizzato, latte, sale. Allergeni: **Latte**
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	2 Kg
Pezzi per cartone	8
Peso cartone	16 Kg
Cartoni per pedana	80
Pezzi per pedana	160
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2420225

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	514
	Kcal	131
GRASSI	g	10
di cui acidi grassi saturi	g	7,3
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	8,4
SALE	g	0,47



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA
TERMOISOLATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



SIRTAKI Yogurt tipo Greco

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato,
fermenti lattici.
Allergene: **Latte**
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	3 Kg
Pezzi per cartone	
Peso cartone	
Cartoni per pedana	
Pezzi per pedana	
Durata	
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2682505

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	557
	Kcal	134
GRASSI	g	10
di cui acidi grassi saturi	g	10
CARBOIDRATI	g	4
di cui zuccheri	g	4
PROTEINE	g	7
SALE	g	0,2



CONFEZIONE SINGOLA
SECCHIELLO



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



STRACCIATELLA

Formaggio a pasta filata con panna

Ingredienti: Latte vaccino pastorizzato,
panna pastorizzata, sale.
Solo latte Italiano. Allergene: **Latte**
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	2 Kg
Pezzi per cartone	8
Peso cartone	16 Kg
Cartoni per pedana	80
Pezzi per pedana	160
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2491926

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1003
	Kcal	240
GRASSI	g	17
di cui acidi grassi saturi	g	12
CARBOIDRATI	g	0,8
di cui zuccheri	g	0,8
PROTEINE	g	14,4
SALE	g	2,3



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA
TERMOALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



DUELLA
Cremosa ricotta
mista - Pecora/Mucca

ngredienti: Siero di latte vaccino pasto-
rizzato, siero di latte ovino pastorizzato,
latte vaccino pastorizzato, latte ovino
pastorizzato, sale.
Allergene: **Latte** - Solo latte Italiano
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	2 Kg
Pezzi per cartone	8
Peso cartone	16 Kg
Cartoni per pedana	80
Pezzi per pedana	160
Durata	7 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2609721

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	794
	Kcal	192
GRASSI	g	16
di cui acidi grassi saturi	g	11
CARBOIDRATI	g	1,9
di cui zuccheri	g	1,9
PROTEINE	g	10
SALE	g	0,4



CONFEZIONE SINGOLA
IN VASCHETTA
TERMOALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



STRINGA DI PROVOLA

Teneri sfilatini di latte vaccino.

Ingredienti:
latte vaccino pastorizzato,
caglio, sale.

Allergene: Latte

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,300 Kg
Pezzi per cartone	14
Peso cartone	4,2 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	280
Durata	10 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2636402

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1208
	Kcal	291
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	16
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	21
SALE	g	1,6



CONFEZIONE IN VASCHETTA
TERMOSALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



STRINGA DI PROVOLA

Teneri sfilatini di latte vaccino.

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, caglio, sale.

Con affumicatura eseguita con trucioli di
faggio ecologico.

Allergene: **Latte**

Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	0,200 Kg
Pezzi per cartone	20
Peso cartone	4 Kg
Cartoni per pedana	20
Pezzi per pedana	400
Durata	30 gg
Stagionatura	fresco
CODIE EAN	2944739

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1208
	Kcal	291
GRASSI	g	23
di cui acidi grassi saturi	g	16
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	21
SALE	g	1,6



CONFEZIONE IN VASCHETTA
TERMOALDATA



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
FRESCO



PRODOTTO
AFFUMICATO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA

Fratelli Dedoni

Cuore sardo Bontà Calabrese.

Sono la terza generazione di una famiglia sarda, profonda conoscitrice delle tecniche dell'allevamento ovino e della produzione del pecorino.

Una volta stabilitasi in Calabria, la famiglia ha potenziato l'allevamento ovino, ha fatto sua la tecnica della lavorazione valorizzando al meglio il pecorino calabrese e, 30 anni fa, il primo caseificio che, negli anni è cresciuto per volumi e qualità del prodotto, fatturato e organizzazione aziendale.

Dedoni Brothers

Sardinian hearth and Calabrian excellence.

They are the third generation of a Sardinian family that well knows the ovine feeding and cheese productions techniques.

After settling in Calabria, the family developed the ovine farm and appropriated the working-technique, bettering the production of the Calabrian cheese "Pecorino". The first dairy was born 30 years ago. It has grown in quantity and quality of the product and in the company's turnover and organization.



DEDONI Srl

C.da Pratora - 88069 Squillace (CZ)

Calabria Italy

Tel&Fax + 39 0961.024299

www.dedoni.it

info@dedoni.it

Les Frères Dedoni

Cœur sarde et Bonne qualité calabraise.

Ils sont la troisième génération d'une famille sarde qui bien connaît les techniques de l'élevage ovin et de la production du fromage "pecorino". Une fois que la famille s'est établie en Calabre, elle a augmenté l'élevage ovin et elle a amélioré la technique de production du fromage.

La première fromagerie nait il y a 30 ans. Pendant les années elle est devenue grosse pour les quantités et la qualité du produit, pour les chiffres d'affaires et l'organisation de la firme.

Brüder Dedoni

sardisches Herz und kalabrische Qualität.

Sie sind die dritte Generation einer sardischen Familie, die eine tiefe Kennerin der Schafzucht-techniken und der Produktion von dem Käse "Pecorino" ist. Nachdem die Familie in Kalabrien ihren Wohnsitz genommen hat, hat sie die Schafzucht verstärkt und die Verarbeitungstechnik des kalabrischen Käses "Pecorino" verbessert.

Vor 30 Jahren wurde ihre erste Käserei geboren. Heute ist diese Käserei gross für Qualität und Quantität des Produktes, für Umsatz und Betriebsorganisation.

Design e concept: www.studio-rocca.it
Photo: Immagine Latente/ Studio Rocca

© DEDONI Srl 2025