



LAUDANI Norcineria CENTRALE

NORCIA
UMBRIA
ITALY



FORMAGGIO

Formaggio misto e pecorino con una selezione anche di prodotti a km0

Pecorino fresco e stagionato, formaggi cremosi, misto e tante specialità, di cui alcune anche a km0 con produzione artigianale direttamente dal pastore della zona. Scopri i prodotti più aromatizzati e quelli più stagionati per trovare un prodotto realmente unico.



Foto by Emanuele Persiani - ABC On Line



Foto by Emanuele Persiani - ABC On Line

STRACCHINATO DI PECORA: FORMAGGIO FRESCO

Formaggio Stracchinato di Pecora – Forma intera da 1,5 kg

Il nostro formaggio stracchinato è una delizia genuina prodotta nel cuore della Valnerina, dove la tradizione casearia è ancora un'arte tramandata di generazione in generazione. Realizzato con 100% latte di...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 50,00€





RICOTTA SALATA DEL PASTORE DI NORCIA

Un'eccellenza che nasce tra i pascoli di Norcia

La Ricotta Salata del Pastore di Norcia è una specialità che racchiude tutta la genuinità dell'Umbria più autentica. Viene prodotta con latte 100% di Norcia, proveniente da allevamenti locali dove il rispetto per la...

[Leggi tutto](#)
Prezzo: 16,00€





PECORINO STAGIONATO TROMBAROLO

Il pecorino stagionato è un formaggio tipico delle terre del centro Italia. Si tratta di un formaggio realizzato unicamente con latte ovino e lasciato stagionare in un ambiente umido (come le vecchie cantine) dove il sapore diventa sempre più deciso e dove si forma uno...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 18,00€ - 125,00€





PECORINO STAGIONATO DI NORCIA

Il pecorino stagionato è un formaggio ricavato dal latte di pecora senza conservanti. Stagionatura 8-10 mesi. Peso circa 1.6 kg.

Prodotto a Norcia.

Questo formaggio è fatto con latte di pecora pastorizzato, lavorato ENTRO 24 ore dalla mungitura e risulta, al sapore,...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 27,00€ - 50,00€





PECORINO SEMISTAGIONATO 30-60 GG DI NORCIA

Il pecorino semistagionato è un formaggio a bassa stagionatura e leggermente saporito.

La stagionatura è breve e dura circa 30/60 giorni, tanto basta per rendere il formaggio ottimo per svariate occasioni. In seguito alla breve stagionatura si creano delle occhiature...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 26,00€ - 50,00€





PECORINO DI NORCIA CON STAGIONATURA MASSIMA DI 60 GIORNI 2 KG

Il formaggio pecorino di Norcia, con una stagionatura massimo di 60 giorni, è un prodotto ottimo per quanto riguarda la tua tavola.
trancio da più di 2 kg circa

Il formaggio pecorino è disponibile anche in altri formati, da altri produttori, come il FORMAGGIO DEL...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 54,00€





PECORINO DEL PASTORE IN VALNERINA

Pecorino semistagionato 40/50 giorni di Norcia

Il pecorino della Valnerina è un formaggio realizzato direttamente dal pastore, un prodotto di prima qualità che permette di usufruire di una provenienza estremamente locale sia del latte, quindi delle materie prime, sia...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 38,00€ - 70,00€





PECORINO "IL NORCIA" SEMISTAGIONATO 60/90 GG

Pascoli 100% Norcia - Latte di Norcia, prodotto a Norcia

Il pecorino "Il Norcia" semistagionato è un prodotto che risulta leggermente piccante, in quanto la sua stagionatura acuisce il sapore lasciando un gusto gradevole, adatto sia per un antipasto, sia per un...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 30,00€ - 58,00€



-8%



Foto by Emanuele Persiani - ABC OnLine

FORMAGGIO TARTUFEGLIA DI NORCIA

Un'eccellenza umbra che conquista al primo assaggio. Questo formaggio unisce la delicatezza della pasta morbida al profumo inconfondibile del tartufo, per un gusto elegante e ricco di sfumature. Ideale da servire in tagliere o per impreziosire primi e secondi piatti...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 12,00€ 11,00€



[Vai al prodotto](#)

[Vai alla scheda](#)

-13%



FORMAGGIO PECORINO CON FOGLIE DI NOCI

Scopri il formaggio stagionato in foglie di noci.

Il formaggio mini Nocerino è realizzato con una stagionatura in foglie di noce che va a completare il sapore del pecorino.

Il latte ovino, utilizzato per andare a produrre il formaggio pecorino, viene trasformato per una...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 15,00€ 13,00€



-13%



FORMAGGIO PECORINO AL VINO

Il formaggio pecorino si sposa, naturalmente e tradizionalmente, al vino e questo immagino lo sappiamo tutti. Ma cosa succede se il formaggio viene anche aromatizzato lasciandolo stagionare con vino, mosto e uva? Questo è quello che accade con il formaggio pecorino al vino,...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 15,00€ 13,00€



-8%



FORMAGGIO DI NORCIA AL PEPE NERO

Un formaggio dal carattere deciso, tipico della tradizione umbra. La pasta morbida e profumata si unisce all'intenso aroma del pepe nero, regalando un gusto pieno e avvolgente. Perfetto da servire in tagliere o per dare un tocco speziato ai tuoi piatti.

Prodotto a...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 13,00€ 12,00€



[Scansiona](#)

[QR code](#)

[Stampa](#)

[Email](#)

[Copia link](#)

[Stampa](#)

-7%



FORMAGGIO ALLE NOCI

Un delizioso incontro tra la morbidezza del formaggio e la croccantezza delle noci, per un sapore raffinato e irresistibile.
Perfetto da gustare da solo, in tagliere o per arricchire insalate e piatti gourmet.

Prodotto a Norcia

Formato da circa 350 grammi

[Leggi tutto](#)

Prezzo: ~~14.00€~~ 13.00€



-8%



Foto by Emanuele Persiani - ABC OnLine

FORMAGGIO AL PEPERONCINO

Un'esplosione di sapori per chi ama i gusti decisi! Questo formaggio artigianale unisce la cremosità del latte di alta qualità alla vivace piccantezza del peperoncino, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e carattere. Ideale da gustare in cubetti come aperitivo,...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 13,00€ 12,00€



[Vai al prodotto](#)

[Vai alla scheda](#)

<



FORMAGGI DI CAPRA (FORMAGGIO CAPRINO)

Il formaggio caprino è una bontà per il palato, un formaggio speciale che si scioglie in bocca. Questo formaggio è un prodotto agroalimentare molto apprezzato in tutto il mondo. Noto a molti per la sua particolare consistenza e il gusto deciso, questa prelibatezza è uno...

[Leggi tutto](#)
Prezzo: 8,00€





CACIOTTA CREMOSA DI NORCIA

Formaggio morbido e vellutato con latte 100% umbro: la tradizione casearia in tavola.

La Caciotta Cremosa dell'Umbria della Norcineria Laudani è un formaggio genuino e avvolgente, prodotto con latte vaccino proveniente esclusivamente dall'Umbria. La sua pasta bianca...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 16,00€ - 28,00€



INDICE

C

Caciotta cremosa di Norcia 18

F

Formaggi di capra (formaggio caprino) 17

Formaggio al peperoncino 16

Formaggio alle noci 15

Formaggio di Norcia al pepe nero 14

Formaggio pecorino al vino 13

Formaggio pecorino con foglie di noci 12

Formaggio Tartufella di Norcia 11

P

Pecorino "il Norcia" semistagionato 60/90 gg 10

Pecorino del pastore in Valnerina 9

Pecorino di Norcia con stagionatura massima di 60 giorni 2 kg 8

Pecorino semistagionato 30-60 gg di Norcia 7

Pecorino stagionato di Norcia 6

Pecorino stagionato trombarolo 5

R

Ricotta salata del pastore di Norcia 4

S

Stracchinato di Pecora

- formaggio fresco 3