



LAUDANI
Norcineria
 CENTRALE



NORCIA
 UMBRIA
 ITALY



SALAME NORCINO
 €22,00 AL KG



coglieri
 di Mulo
 € 20,00 al Kg



Palle del
 nonno
 € 22,00 al Kg



Prosciutto
 Tascabile
 € 24,00 al Kg

SALAME
 € 2



SALAME
 DI CUNZALE





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.



-7%



FORMAGGIO DI MUCCA STAGIONATO

Il formaggio di mucca è un prodotto perfetto da gustare in un tagliere ricco di salumi e risulta gradevole da provare con composte e miele.

Peso medio forma intera circa 1,500 kg
La produzione del formaggio di mucca
Il prodotto è realizzato con pochi ingredienti:...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: ~~27,00€~~ 25,00€



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€





PECORINO DI NORCIA SEMISTAGIONATO 60/90 GG

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

Il pecorino di Norcia stagionato 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 tagliere di...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 24,00€ - 84,00€



-3%



PECORINO SEMISTAGIONATO 40-50 GG

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

La stagionatura è breve e dura circa 40/50 giorni, tanto basta per rendere il formaggio ottimo per svariate occasioni. In seguito alla breve stagionatura si creano delle occhiature...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 36,00€ 35,00€





RICOTTA SALATA DEL PASTORE SOTTOVUOTO

Ricotta Salata Intera circa 1.700 g (sottovuoto)

Ricotta Salata a metà 800 g (sottovuoto)

Ricotta Salata a pezzi di circa 500 g (sottovuoto)

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 8,00€ - 25,00€



PECORINO STAGIONATO

Il pecorino stagionato è un formaggio ricavato dal latte di pecora senza conservanti. Stagionatura 8-10 mesi. Peso circa 3,5/4 kg.

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

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 14,00€ - 94,00€



-13%

FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

Il formaggio misto al tartufo dal peso di circa 300 gr è un prodotto che è divenuto ormai un alimento tradizionale della Valnerina.

La preparazione di questo prodotto utilizza materie prime della massima qualità: latte di mucca, latte ovino e per quanto riguarda il...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: ~~15,00€~~ 13,00€



-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€



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 piu 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 - 800 GR CIRCA

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,...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 24,00€



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: 16,00€ - 120,00€





FORMAGGIO FRESCO O CACIOTTA DI PECORA

Il formaggio fresco che vendiamo è ottenuto con latte di mucca, risulta dolciastro, con occhiatura regolare. Questo non è un prodotto fresco da intendersi come appena realizzato ma è fresco in quanto è un formaggio ottenuto con il latte di mucca e viene stagionato per un...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: 37,00€ - 68,00€



-10%



FORMAGGIO CREMOSO DI MUCCA

Il Formaggio cremoso di mucca è una caciotta decisamente dolce, morbida e cremosa, ottenuta con latte vaccino pastorizzato, caglio e sale alimentare. Un prodotto della tradizione locale di Norcia, dove i pascoli permettono di avere un formaggio dolce e il latte sempre...

[Leggi tutto](#)

Prezzo: ~~30,00€~~ 27,00€



INDICE

F

- Formaggi di capra (formaggio caprino) 3
- Formaggio cremoso di mucca 9
- Formaggio di mucca stagionato 3
- Formaggio fresco o caciotta di pecora 9
- Formaggio misto al tartufo 6
- Formaggio pecorino al vino 7
- Formaggio pecorino con foglie di noci 6

P

- Pecorino del pastore in Valnerina - 800 gr circa 8
- Pecorino di Norcia con stagionatura massima di 60 giorni 2 kg 7
- Pecorino di Norcia semistagionato 60/90 gg 4
- Pecorino semistagionato 40-50 gg 4
- Pecorino stagionato 5
- Pecorino stagionato trombarolo 8

R

- Ricotta salata del pastore sottovuoto 5