



LAUDANI
Norcineria
CENTRALE



NORCIA
UMBRIA
ITALY



SALAME NORCINO
€22,00 AL KG



cogl
di Mulo
€ 20,00 al Kg



Palle del
nonno
€ 22,00 al Kg



Prosciutto
Tascabile
€ 24,00 al Kg

SALAME
€ 2



SALAME
DI CUSCATELE



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 OnLine



Foto by Emanuele Persiani - ABC OnLine

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€



-8%



FORMAGGIO TARTUFELLA 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€





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 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€



-8%



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€



-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€



-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€~~





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€





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 "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€





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 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€



-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 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€



INDICE

C

Caciotta cremosa di Norcia 10

F

Formaggi di capra (formaggio caprino) 11

Formaggio al peperoncino 7

Formaggio alle noci 9

Formaggio di Norcia al pepe nero 8

Formaggio pecorino al vino 16

Formaggio pecorino con foglie di noci 15

Formaggio Tartufella di Norcia 4

P

Pecorino "il Norcia" semistagionato 60/90 gg 12

Pecorino del pastore in Valnerina 5

Pecorino di Norcia con stagionatura massima di 60 giorni 2 kg 17

Pecorino semistagionato 30-60 gg di Norcia 6

Pecorino stagionato di Norcia 14

Pecorino stagionato trombarolo 18

R

Ricotta salata del pastore di Norcia 13

S

Stracchinato di Pecora

- formaggio fresco 3