



CRA  
Formaggi ITALIA



Bontà al Quadrato



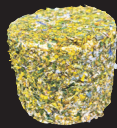
[www.craformaggiitalia.it](http://www.craformaggiitalia.it)  
Instagram: #craitalia  
Facebook: Cra Formaggi Italia

Vedi traduzioni:  
Voir les traductions:  
Siehe Übersetzungen:  
See translations:



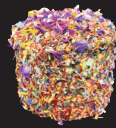
 [alchimia.castelleone](https://www.instagram.com/alchimia.castelleone)

# Gli Sfiziosi



*il Provenzale*

erba cipollina, curcuma, cipolla, zenzero, aneto,  
fiordaliso, sale



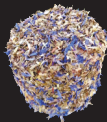
*il Fiorito*

calendula, rose, fiordaliso blu, limone essiccato,  
fiori di limone, cartamo



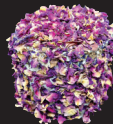
*Sfizioso alla Lavanda*

e miele di castagno



*l'Agrumato*

mirto, limone essiccato, pepe affumicato, fiordaliso blu



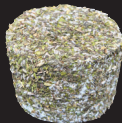
*Sfizioso alle Rose*

e miele di castagno



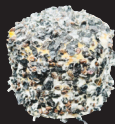
*Camilla*

Miele di castagno, camomilla, vaniglia



*Sfizioso alle Erbe*

timo, origano, finocchietto, rosmarino, basilico, lavanda,  
prezzemolo, dragoncello, santoreggia



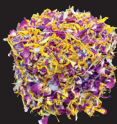
*il Vinaccino*

affinato con vinacce



*il Saporito*

pistilli di cartamo, pepe affumicato, erba cipollina

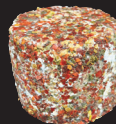


*l'Amoroso*

con petali di rose, calendula e tartufo



*Sfizioso al Tartufo*



*il Focoso*

sale nero dell'Etna, pepe grani paradiso, chipotle,  
peperone dolce

## LE DOP



### SALVA CREMASCO DOP

Il Salva Cremasco DOP è una delle eccellenze DOP del territorio Lombardo. Emerge per il suo gusto unico, intenso ed erbaceo e per la versatilità di utilizzo nel mondo culinario. La crosta è lavorata con olio extra vergine di oliva e con morchia d'olio.

Tipo di latte: Vaccino      Peso: Kg. 3,5 circa



### IL FILOSOFO alle uve passite

Il Filosofo deriva dal grande Salva Cremasco DOP, un must in casa CRA Formaggi, portato ad un minimo di 6 mesi di stagionatura da cui si ottiene questo formaggio, facendolo riposare in casse di legno con delle vinacce passite. La caratteristica di questo formaggio è il forte profumo di vino e fiori che invade piacevolmente l'ambiente. Il sapore è molto deciso e persistente e presenta un aroma forte ed elegante dalla provenienza antica.

Tipo di latte: Vaccino      Peso: Kg. 1,6 circa



### IL MEDITERRANEO con erbe biologiche

Il Mediterraneo riporta alla memoria i profumi delle cucine delle nostre nonne abituate ad avere sempre con loro erbe classiche dal grande sapore, in grado di rendere unico ogni piatto. La lavorazione con rosmarino, timo e salvia in crosta, viene ottenuta lasciando il formaggio semistagionato a riposare per circa 60 giorni in casse di legno abbracciato da tutte le erbe della nostra tradizione. La caratteristica principale di questo formaggio è la forte fragranza di erbe aromatiche che invade piacevolmente l'ambiente. Le erbe sono tutte biologiche, naturali e commestibili.

Tipo di latte: Vaccino      Peso: Kg. 1,5 circa

## I GRANA



### GRANLEONE

Formaggio a pasta dura prodotto con latte vaccino e latte di vacca, stagionatura minima 24 mesi.

Il prodotto si di colore giallo paglierino, con note aromatiche erbacee con sentori di vaniglia. Sapore gradevole. Un'idea Cra Formaggi per i cultori del buon cibo.



### GRATTA DI BUFALA

Formaggio duro con latte vaccino e latte di Bufala. Stagionatura minima 24 mesi. Il prodotto si presenta di colore giallo paglierino, al gusto note fiorite e dolci sensazioni al palato morbide e cremose.

Un'idea Cra Formaggi per i cultori del buon cibo.

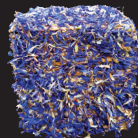
## I ROMANTICI

I Romantici sono una creazione esclusiva di Cra Formaggi, a partire da un'idea che vuole legare un formaggio con le caratteristiche del Salva Cremasco DOP con una serie di petali di fiore e mieli aromatici. I fiori rilasciano i loro sentori in maniera totalmente naturale all'interno della pasta di questo formaggio dal gusto intenso ed erbaceo, regalando al gusto fragranze uniche. I fiori son tutti biologici e commestibili.

Tipo di latte: Vaccino      Peso: Kg. 1,6 circa



### AI FIORI DI CARTAMO E MIELE D'ACACIA



### AI PETALI DI FIORDALISO E MIELE MILLEFIORI



### AI PETALI DI ROSE E MIELE DI CASTAGNO

## LA TRADIZIONE



### IL SELVAGGIO

Il Selvaggio deriva dal grande Salva Cremasco DOP, un must in casa CRA, portato ad un minimo di 6 mesi di stagionatura da cui si ottiene questo formaggio facendolo riposare in casse di legno con del fieno maggenno. La stagionatura a caldo permette al formaggio di trasformarsi, passando da un formaggio a pasta gessata ad un formaggio a pasta cremosa. La caratteristica principale di questo formaggio è il forte profumo terroso ed erbaceo. Il sapore è deciso e persistente.

Tipo di latte: Vaccino      Peso: Kg. 1,6 circa

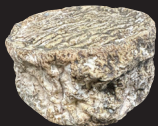


### MADRE TERRA DI FOSSA

Madre Terra è il sogno realizzato di mettere il nostro Salva Cremasco a stagionare in fossa. Il prodotto si presenta privo di crosta poiché la stagionatura anaerobica e la forte acidità che si sviluppa nelle fosse non permette la formazione di muffe batteriche. La pasta è di un giallo paglierino con ombre più marcate nel sotto buccia. Le principali qualità di questo formaggio sono forza, bontà ed eleganza.

Tipo di latte: Vaccino      Peso: Kg. 1 circa

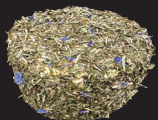
# GLI ANTICHI



## CASTELLEONE

Espressione di sapore e profumo di artigianalità in un formaggio a latte vaccino lavorato a mano con olio extravergine di oliva biologico. La crosta si presenta bianca con striature grigie date dalle muffe nobili presenti nei nostri ambienti di stagionatura. La pasta risulta bianca gessata con cremificazione nel sottocrosta. Il tempo di stagionatura è di 75/90 giorni.

Tipo di latte: Vaccino    Peso : dagli 800 ai 900 gr.



## CASTELLEONE alle erbe di montagna

Espressione di sapore e profumo di artigianalità in un formaggio a latte vaccino lavorato a mano con olio extravergine di oliva biologico. La crosta si presenta ricca di erbe di montagna: timo, rosmarino, salvia e maggiorana. La pasta risulta bianca gessata con cremificazione nel sottocrosta. Il tempo di stagionatura è di 75/90 giorni.

Tipo di latte: Vaccino    Peso : dagli 800 ai 900 gr.

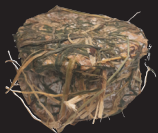


## CON FOGLIE DI CASTAGNO

L'Antico con foglie di castagno, prende il nome dal metodo di stagionatura e d'affinatura. E' un prodotto totalmente fatto a mano, lavorato con morchia d'olio extravergine d'oliva e foglie di castagno. Il sentore è lattico con una forte nota erbacea.

Tipologia: latte vaccino pastorizzato.

Peso: da 0,650 gr a 0,800 gr.



## CON FIEÑO MAGGENGO

L'Antico con foglie maggengo, prende il nome dal metodo di stagionatura e d'affinatura. E' un prodotto totalmente fatto a mano, lavorato con morchia d'olio extravergine d'oliva e fieno maggengo. Il sentore è lattico con una forte nota erbacea.

Tipologia: latte vaccino pastorizzato.

Peso: da 0,650 gr a 0,800 gr.



## MORBIDO DEL CASARO

Il Morbido del Casaro è un prodotto vaccino di breve o media stagionatura, si presenta cremoso al taglio e deciso al gusto. La superficie esterna del formaggio viene trattata inizialmente con sale a secco e successivamente con spugnature di acqua e sale che determinano la classica crosta lavata. La tradizione contadina ritorna alla memoria ad ogni morso, che rilascia in bocca intensità aromatiche e odori medio elevati.

Tipologia: latte vaccino pastorizzato

Peso: 1,9 kg.

# I PECORINI



## A LATTE CRUDO

Si presenta di colore giallo paglierino, al palato risulta compatto con forti sensori di latte pecorino e una nota piccante caratterizza la lavorazione antica. Caratterizzato da un aroma forte ed elegante.

Tipologia di latte: Pecora.

Latte Crudo    Peso: circa 1,5 kg.



## AL TARTUFO

Si presenta di colore bianco latte, al palato risulta cremoso con forti sensori di tartufo totalmente naturale ed artigianale. Questo formaggio presenta un aroma forte ed elegante dalla provenienza antica.

Tipologia di latte: pecora

Pastorizzato    Peso: forme da 0,500 kg.  
forme da 5 kg.



## CON FOGLIE DI CASTAGNO

Prodotto realizzato seguendo un'antica tecnica di stagionatura, completamente naturale. Al gusto si percepiscono sentori erbacei e di frutta a guscio.

Tipologia di latte: pecora

Pastorizzato    Peso: circa 1,5 kg.