



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:



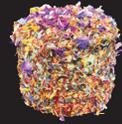
 [alchimia.castelleone](https://www.instagram.com/alchimia.castelleone)

# Gli Sfiziosi



*il Provenzale*

Zutaten: Schnittlauch, Kurkuma, Zwiebel,  
Ingwer, Dill, Kornblume, Salz



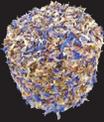
*il Fiorito*

Ringelblume, Rosen, blaue Kornblume,  
getrocknete Zitrone, Zitronenblüte, Färberdistel



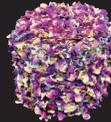
*Sfizioso alla Lavanda*

Köstlich mit Lavendel und Kastanienhonig



*l' Agrumato*

die Zitrusfrucht, Myrte, getrocknete Zitrone,  
geräucherter Pfeffer, blaue Kornblume



*Sfizioso alle Rose*

Köstlich mit Rosen und Kastanienhonig



*Camilla*

Kastanienhonig, Kamille, Vanille



*Sfizioso alle Erbe*

Thymian, Oregano, Fenchel, Rosmarin, Basilikum,  
Petersilie, Estragon, Bohnenkraut, Lavendel



*il Vinaccino*

der Vinaccino mit Trester verfeinert



*il Saporito*

Distelstempel, geräucherter Pfeffer, Schnittlauch



*l' Amoroso*

Der Liebhaber mit Rosenblüten,  
Ringelblume und Trüffel



*Sfizioso al Tartufo*

Lecker mit Trüffel



*il Focoso*

das feurige Ätna-Schwarzsatz, Paradiespfeffer,  
Chipotle, Paprika

## DIE DOP



### SALVA CREMASCO DOP

Salva Cremasco DOP ist eine der DOP-Exzellenz von Gebiet der Lombardei. Es zeichnet sich durch seinen einzigartigen Geschmack aus, intensiv und krautig und für seine Vielseitigkeit in der Anwendung kulinarische Welt. Die Kruste wird mit extra Öl bearbeitet natives Olivenöl und Ölschlamm.

Milchsorte: Kuhmilch. Gewicht: ca. 3,5 kg.



### IL FILOSOFO mit getrockneten Weintrauben

Il Filosofo stammt aus dem großen Salva Cremasco DOP, einem Most bei CRA Cheeses, auf mindestens 6 gebracht Monate der Reifung, aus denen dieser Käse gewonnen wird, in Holzkisten mit Trester ruhen lassen passiert. Das Charakteristische an diesem Käse ist seine Stärke Duft von Wein und Blumen, der angenehm eindringt die Umwelt. Der Geschmack ist sehr kräftig und anhaltend Es hat von Anfang an ein starkes und elegantes Aroma uralt.

Milchsorte: Kuhmilch. Gewicht: ca. 1,6 kg.



### IL MEDITERRANEO mit Bio-Kräutern

Das Mittelmeer erinnert an die Düfte von Die Küchen unserer Großmütter waren schon immer so Dazu passen klassische Kräuter mit tollem Geschmack Machen Sie jedes Gericht einzigartig. Verarbeitung mit Rosmarin, Thymian und Salbei in der Kruste werden durch Stehenlassen gewonnen Halbreifen Käse etwa 60 Tage ruhen lassen in Holzkisten, umgeben von all unseren Kräutern Tradition. Das Hauptmerkmal dieses Käses Es ist der starke Duft aromatischer Kräuter, der einströmt angenehme Umgebung. Die Kräuter sind alle biologisch, natürlich und essbar.

Milchsorte: Kuh. Gewicht: ca. 1,5 kg.

## DIE GRANA



### GRANLEONE

Hartkäse aus Kuhmilch und Kuhmilch Mindestreife 24 Monate. Das Produkt ja Es hat eine strohgelbe Farbe mit Geschmacksnoten krautig mit einem Hauch von Vanille. Angenehmer Geschmack. Eine Idee von Cra Formaggi für Liebhaber guten Essens.



### GRATTA DI BUFALA

Hartkäse mit Kuhmilch und Büffelmilch Mindestreife 24 Monate. Das Produkt ja Es hat eine strohgelbe Farbe mit Geschmacksnoten blumig und süße Empfindungen am Gaumen, weich und cremig. Eine Idee von Cra Formaggi für Liebhaber guten Essens.

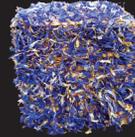
## DIE ROMANTIKER

Die Romantiker sind eine exklusive Kreation von Cra Formaggi, ausgehend von einer Idee die einen Käse mit den Eigenschaften von Salva Cremasco DOP kombinieren möchte mit einer Reihe von Blütenblättern und aromatischem Honig. Die Blüten verströmen ihren Duft völlig natürlich in die Paste dieses Dal-Käses eingearbeitet intensiver und kräuteriger Geschmack, der dem Geschmack einzigartige Düfte verleiht. Die Blumen sind alle Bio und essbar.

Milchsorte: Kuhmilch. Gewicht: ca. 1,6 kg.



### MIT SAFIBLUMEN UND AKAZIENHONIG



### MIT KORNBLENDEBLÜTENBLÄTTER UND WELTBLUMENHONIG



### MIT ROSENBLÜTEN UND KASTANIENHONIG

## DIE TRADITION



### IL SELVAGGIO

Der Selvaggio stammt vom großen Salva Cremasco DOP ab, einem Muss bei CRA, auf mindestens 6 Monate gebracht Reifung, aus der dieser Käse durch seine Herstellung gewonnen wird Ruhen Sie sich in Holzkisten mit etwas Heu aus. Dort Durch die Warmreifung verändert sich der Käse, Übergang von einem kalkhaltigen Käse zu einem Käse cremige Paste. Das Hauptmerkmal davon Käse ist der starke erdige und kräuterige Duft. Der Geschmack er ist entscheidungsfreudig und beharrlich.

Milchsorte: Kuhmilch. Gewicht: ca. 1,6 kg.



### MADRE TERRA DI FOSSA

Mutter Erde ist der wahrgewordene Traum unseres Lebens Bewahren Sie Cremasco auf, um ihn im Kern reifen zu lassen. Das Produkt ja Es hat keine Kruste, wenn es reift anaerob und die starke Säure, die sich darin entwickelt! Die Grube verhindert die Bildung von Bakterienstimmeln. Die Paste ist strohgelb mit helleren Farbtönen unter der Schale markiert.

Die Hauptqualitäten von Dieser Käse ist Kraft, Güte und Eleganz. Milchsorte: Kuhmilch. Gewicht: ca. 1 kg.

## DIE ALTEN



### CASTELLEONE

Ausdruck von Geschmack und Duft handwerklicher Kunst in einem handgemachter Kuhmilchkäse mit Öl Bio-Olivenöl extra vergine. Die Kruste kommt zum Vorschein weiß mit grauen Streifen durch Edelschimmel in unseren Reifeumgebungen vorhanden. Die Nudeln es ist kreideweiß mit cremiger Unterkruste. Die Reifezeit beträgt 75/90 Tage. Milchsorte: Kuh. Gewicht: 800gr. bis 900 gr.



### CASTELLEONE mit Bergkräutern

Ausdruck von Geschmack und Duft handwerklicher Kunst in einem handgemachter Kuhmilchkäse mit Öl Bio-Olivenöl extra vergine. Die Kruste kommt zum Vorschein reich an Bergkräutern: Thymian, Rosmarin, Salbei und Majoran. Die Paste ist weiß und kreidig Eincremen in der Unterkruste. Die Reifezeit es sind 75/90 Tage. Milchsorte: Kuh. Gewicht: 800 gr. bis 900 gr.



### MIT KASTANIENBLÄTTERN

Der Antico mit Kastanienblättern hat seinen Namen Würz- und Verfeinerungsmethode. Es ist ein Produkt komplett handgefertigt, mit Ölschlamm gearbeitet extra natives Olivenöl und Kastanienblätter. Das Gefühl ist Milchig mit einer starken Kräuternote. Typ: pasteurisierte Kuhmilch. Gewicht: von 0,650 gr. bis 0,800 gr.



### MIT BRACHHEU

Der Antico mit Brachlaub hat seinen Namen von der Methode des Reifens und Verfeinerns. Es ist absolut ein Produkt handgefertigt, verarbeitet mit extra nativem Olivenölschlamm Oliven- und Maccengo-Heu. Der Duft ist milchig mit a starke Kräuternote. Typ: pasteurisierte Kuhmilch. Gewicht: von 0,650 gr. bis 0,800 gr.



### MORBIDO DEL CASARO

Morbido del Casaro ist ein kurzfristiges Impfstoffprodukt oder mittelstark gewürzt, beim Schneiden ist es cremig und Ich habe mich für den Geschmack entschieden. Die äußere Oberfläche des Käses es wird zunächst mit trockenem Salz behandelt und Anschließend mit einem Schwamm aus Wasser und Salz abspülen Bestimmen Sie die klassische gewaschene Schwarte. Tradition Das Bauernmädchen kommt mit jedem Bissen wieder in die Erinnerung, was setzt aromatische Intensität und mittlere Gerüche im Mund frei hoch. Typ: pasteurisierte Kuhmilch Gewicht: 1,9 kg.

## DIE PECORINOS



### ROHMILCH

Er hat eine strohgelbe Farbe und ist am Gaumen klar kompakt mit starken Pecorino-Milchsensoren und einer Note würzig prägt die antike Handwerkskunst. Gekennzeichnet durch ein starkes und elegantes Aroma. Milchsorte: Schaf. Rohmilchgewicht: ca. 1,5 kg.



### MIT TRÜFFEL

Es hat eine milchig-weiße Farbe und erscheint am Gaumen cremig mit starken Trüffelnoten natürlich und handwerklich. Dieser Käse zeichnet sich aus ein starkes und elegantes Aroma mit antiken Ursprüngen. Milchsorte: Schaf Gewicht pasteurisiert: 0,500 kg. Formen 5 kg. Formen



### MIT KASTANIENBLÄTTERN

Produkt, das nach einer alten Technik hergestellt wird Würze, völlig natürlich. Vom Geschmack her ja kräuterige und nussige Noten wahrnehmen. Milchsorte: Schaf Gewicht pasteurisiert: ca. 1,5 kg.