Titolare: Cristiana Iunco
Sapori Unici
Affinatore: Elio Testa

BIOGRAFIA

Mi chiamo ***Elio Testa***, sono nato a Sezze, nel 1953, successivamente mi trasferisco a Latina con la mia famiglia. Nella seconda meta degli anni '60, iniziai a lavorare nella salumeria di Federico Benedetti, la licenza numero uno, nella mia città, prima come "***Cascherino***" (consegne a domicilio), poi al servizio banco. Mi chiamavano "***Calimero***" proprio perché ero piccolo, rispetto agli altri, infatti utilizzavo una latta di alici piena di sabbia per poter arrivare al banco. La mia passione per il formaggio era tale che il mio datore di lavoro capì questo sentimento e, credendo molto in me, mi fece imparare l'arte della lavorazione del parmigiano mandandomi al nord, cosi come l'arte della lavorazione della pasta filata al sud… In seguito anche al mercato più noto della capitale, cosicché potessi apprendere a pieno il mestiere del "***Pizzicarolo***" (termine che deriva da "pizzicare", utilizzato dalle massaie, per indicare un pizzico di sale o pepe o altro). Al rientro tutto ciò che avevo appreso lo insegnai ai miei colleghi commessi, poiché avevo ormai maggior esperienza, pur rimanendo il piccolo "Calimero".

Negli anni '70, mentre cresceva il lord *Giorgio Onesti* dell'alta gastronomia nazionale, il quale girava in lungo e in largo tutta l'Italia alla ricerca di produttori artigianali e, di conseguenza prodotti eccellenti di altissimo livello, io inventai, per errore, le ormai famosissime torte di formaggio, perle di gusto ed estetica che mi valsero in seguito la nomina di "***maestro di gastronomia***" alla fiera di Milano.

La creazione delle torte, mi portò alle prime affinature, lavorando al cuore del formaggio, cosi nacquero i primi infiltrati: al *Cartizze* e al *Raboso*. Dicono che quando qualcuno comincia a copiarti hai creato qualcosa di buono, non a caso sono molto copiato.

In seguito ebbi l'onore di conoscere il Sig.r Onesti e con lui il suo lavoro. Infatti negli anni '90 diventai il suo collaboratore più prezioso, svolgendo una professione creata apposta per me: il "***salumiere itinerante***", ovvero mi recavo nelle grandi salumerie e gastronomie d'Italia a elargire i miei consigli, le mie conoscenze su come allestire un banco, aprire una forma di parmigiano o insegnare il taglio di un prosciutto a mano.

A conferma della piacevole collaborazione con lui stabilita, negli anni '90, divenni il direttore commerciale della "***George & Luca's***", l'azienda creata da *Giorgio Onesti e Luca Baldisserotto*. Cominciai a sostituirmi a Giorgio in questi lunghi viaggi conoscendo persone, personaggi e scoprendo prodotti eccellenti della migliore produzione artigianale. Fu creato un giornale informativo, il "***Degustibus***" e con lui una delle più belle fiere annuali di Martellago a Venezia svolta presso il tennis club "***Ca' della nave***".

Partecipai alle più importanti fiere del settore, come quella Verona e Parma, nelle quali conobbi grandi personaggi, tra cui i grandi dell'enologia, diventando loro gradita "mascotte".

Di acqua ne è passata sotto i ponti e di persone anche nella mia vita. All'inizio degli anni duemila, ho creato la "***Sapori Unici***", iniziando a commercializzare per mio conto i prodotti da me affinati e le mie carissime torte.

SAPORI UNICI

La “**Sapori unici**” nasce all’inizio degli anni 2000, fondata dal maestro affinatore *Elio Testa*, che inizia a commercializzare i suoi prodotti, creando un laboratorio attiguo a casa, fornendo le gastronomie italiane delle sue “chicche”, così definite dai suoi clienti.

Oggi la Sapori Unici ha come titolare, *Cristiana Iunco*, al fianco del maestro da più di 30 anni.

Sapori Unici è leader nella produzione e distribuzione di prodotti caseari, che grazie anche al supporto del Direttore commerciale il sig. Silvano Fratello e a un team di agenti professionisti del settore, rifornisce i migliori centri gastronomici

su territorio nazionale, proponendo a gastronomie, ristoranti e chef stellati una selezione sempre più vasta di prodotti nonché di ricche consulenze.

Il curriculum e le esperienze professionali del fondatore, come “**maestro affinatore**”, gli permettono di dar vita a creazioni che sono alla base della “mission” aziendale; Di formaggi ne vedremo altri, ad affiancare gli ormai consolidati: ***Littoria 32***, ***Blufalimo***, ***Portocereja***, ***Stregato alla menta***, perchè l’estro, l’amore e la passione che lo legano a questo mestiere non si stancano mai.

Per informazioni rivolgersi ai seguenti numeri:

AZIENDA: **0773644125**

ELIO TESTA: **3298133901**

SILVANO FRATELLO: **3270850631**

Oppure inviando un’email alla seguente:

saporiunicitalia@gmail.com

BON-BON RIPIENI

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SONO DEI VALMAUSS PICCOLI E TONDI CHE AL TAGLIO MOSTRANO UN CUORE DI CREMA DI FORMAGGIO ARRICHITA DA FRUTTA SECCA OPPURE OLIVE.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGIO A PASTA BIANCA CON CROSTAFIORITA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 0,160 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------10 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI :
VINI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO, CON LE BOLLICINE NON SI SBAGLIA MAI

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE,

ESAME ORGANOLETTICO
AL TAGLIO SPRIGIONA IL SUO FORTE BOUQUET DI ERBE ALPINE, AL PALATO E' PIENO DECISO MA GENTILE NELL'ANIMO

N.B: Minimo ordinabile 6 Pz.

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

TORTA DI FORMAGGIO AL PISTACCHIO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
BELLA, MAESTOSA, INVITANTE E DAI COLORI VIVACI.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA MOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO ----------CA. KG. 2 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------10 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI E BOLLICINE COME: BAROLO, GATTINARA , FREISA, CARTIZZE

GLI USI
SU TUTTO, MA SPALMATA SU FETTE DI PANE CASERECCIO FRESCO DIVENTA LA CIOCCOLATA DEI BUONGUSTAI.

ESAME ORGANOLETTICO
FORMGGIO ARTIGIANALE CON STRATO DI CREMA AL PISTACCHI O SOVRAPPOSTO DA UN ALTRO FORMAGGIO E POI CREMA ALLA NOCCIOLA. SOPRA RICOPERTA DI GRANELLA FINE DI PISTCCHIO CON INTORNO LA NOCCIOLA E CON UNA CORONA DI MANDORLE.
E' UN BUON ACCOMPAGNAMENTO PER APERITIVI

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz.

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

MICRO TORTA NOCCIOLE, BRUGNE E FICHI

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
TUTTA RICOPERTA DI NOCCIOLE PIEMONTESI CON CORONA DI FICHI SECCHI CHE RITROVIAMO ANCHE ALL'INTERNO.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA MOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO----------CA. KG. 2 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------10 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI E BOLLICINE , UN AGLIANICO, UN PROSECCO MOLTO VIGOROSO.

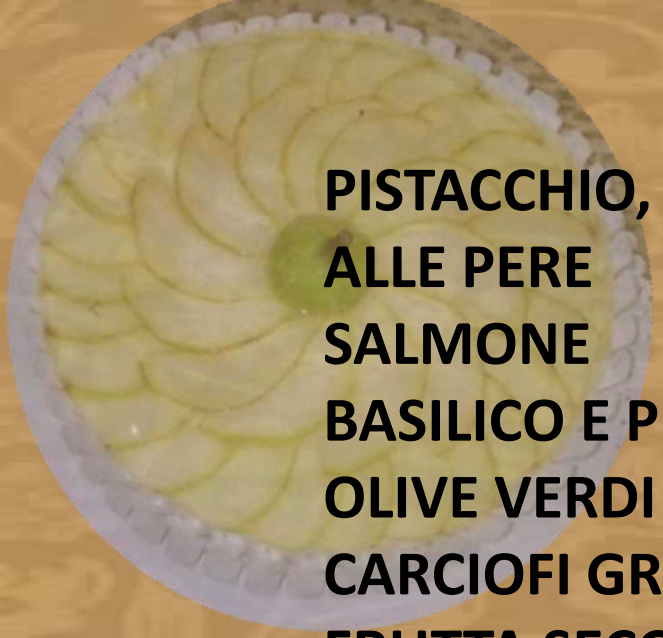
GLI USI
UNA MERENDA CON GLI AMICI MA ANCHE UNA SERATA IN COMPAGNIA.

ESAME ORGANOLETTICO
E'MOLTO SFIZIOSA PERCHE' AL PALATO DISTINGUIAMO BENE I SAPORI, INSOMMA QUANDO NORD E SUD SI INCONTRANNO NASCONO DELLE BUONE COSE.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125



LE NOSTRE TORTE

PISTACCHIO, NOCCIOLA E MANDORLA
ALLE PERE
SALMONE
BASILICO E PINOLI
OLIVE VERDI E NERE
CARCIOFI GRIGLIATI
FRUTTA SECCA
NOCCIOLE, FICHI SECCHI E PRUGHE
ALLE FRAGOLE (ARANCIO)
AI MIRTILLI

Sapori Unici

I NOSTRI PROFITTEROLES

NOCCIOLA
PISTACCHIO
MIRTILLI

PROFITTEROLES GORGONZOLA E MIELE, NOCCIOLE, PISTACCHIO E MIRTILLI

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SEMBRA UN DOLCE, PROFITTERLOLES PRALINATO CON IL MIELE COLATO SOPRA.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA MOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO ----------CA. 600/800 GR

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------10 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI MOLTO CORPOSI COME: BAROLO, GATTINARA , FREISA.

GLI USI
SPALMARE UN POCHINO DI QUESTA PALLINA SU UN CROSTINO TIEPIDO APPAGA L'ANIMA.

ESAME ORGANOLETTICO
GORGONZOLA NOVARESE A DOPPIA MUNGITURA SAPIDO MA NON AGGRESSIVO, ANZI, LE NOCCIOLE PIEMONTESI CON IL MIELE SORRENTINO CREANO UN CONNUBIO PERFETTO DAL PROFUMO INEBRIANTE

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

INFILTRATO AL RABOSO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA ESTERNAMENTE RICOPERTO DELLE SUE STESSE VINACCE E' DI COLOR PORPORA, ALL'INTERNO INFILTRAZIONI DI VINO COLORE RUBINO.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 6 - 7

PERIODO DI PRODUZIONE ----------SETTEMBRE - MAGGIO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI COME BARBERA O BAROLO MA ANCHE I ROSSI DEL SUD ASSOLATI E DECISI.

GLI USI
CON INSALATE DI VERDURE COTTE, SULLA POLENTA , NELLE MINESTRE, O CON PUREA DI VERDURE.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA AL TAGLIO E' RICCA DI MARCATE VENATURE VIOLA, SPRIGIONA PROFUMI FRESCHI DI CAMPAGNA E LA PASTA E' CREMOSA E COMPATTA.

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

INFILTRATO AL CARTIZZE

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA ESTERNAMENTE RICOPERTO DELLE SUE STESSE VINACCE BIANCHE E DIVERSE TONALITA' DI GIALLO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 6 - 7

PERIODO DI PRODUZIONE----------SETTEMBRE MAGGIO

SCADENZA ----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI DELICATI E TUTTI I VINI BRIOSI E SPUMEGGIANTI.

GLI USI
CON INSALATE DI VERDURE COTTE O CRUDE MOLTO RICCHE, NEI RISOTTI , CON ASPARAGI, SULLA POLENTA, CON DELLE VELLUTATE.
VA MANGIATO RIGOROSAMENTE CON LA BUCCIA.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA AL TAGLIO E' CREMOSA E COMPATTA SENZA OCCHIATURE, RICCA DI VENATURE MOLTO CHIARE, SPRIGIONA PROFUMI FRESCHI DI CAMPAGNA, AL PALATO SI DISTINGUE BENE LA BOLLICINA DEL CARTIZZE.

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

INFILTRATO AL MOSCATO DI TERRACINA CON FRUTTA AFFOGATA AL MOSCATO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA ESTERNAMENTE RICOPERTO DA FICHI SECCHI PRUGNE ED ALBICOCCHE AFFOGATE NEL MOSCATO CON ALL'INTERNO LE STRIATURE DI VINO PAGLIERINO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 6 - 7

PERIODO DI PRODUZIONE----------SETTEMBRE MAGGIO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI DELICATI E TUTTI I PASSITI.

GLI USI
CON DEL PANE CALDO POSSIBILMENTE CASERECCIO A LIEVITAZIONE NATURALE, ACCOMPAGNATO CON DELLE NOCI O MANDORLE E' FAVOLOSO.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA AL TAGLIO E' RICCA DI VENATURE DI VINO MOSCATO, SPRIGIONA PROFUMI FRESCHI DI CAMPAGNA E LA PASTA E' COMPATTA CON LEGGERISSIME OCCHIATURE , AL PALATO SI DISTINGUONO BENE I DIVERSI SAPORI DELLA FRUTTA E IL DOLCE DEL MOSCATO.

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

INFILTRATO AL VINO TEROLDEGO ROTALIANO (CANTINA MEZZACORONA)

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA ESTERNAMENTE RICOPERTO DELLE SUE STESSE VINACCE DI COLOR PORPORA, ALL'INTERNO INFILTRAZIONI DI VINO COLORE RUBINO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 6 - 7

AFFINATURA ----------VINO TEROLDEGO ROTALIANO

SCADENZA----------180 GG.

GLI USI
DA GUSTARE IN PUREZZA RIGOROSAMENTE CON LA CROSTA EDIBILE, CON INSALATE DI VERDURE COTTE, SULLA POLENTA , O CON PUREA DI VERDURE.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA AL TAGLIO E' RICCA DI MARCATE VENATURE VIOLA, SPRIGIONA PROFUMI FRESCHI DI CAMPAGNA E SENTORE DI VINO CORPOSO, AL PALATO PRESENTA UN GUSTO DECISO E MARCATO TENDENTE AL SAPORITO,IMPASTA LA BOCCA MA SORSEGGIANDO IL VINO TEROLDECO CI PULISCE SENZA FAR SPARIRE IL GUSTO.

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

GRAN MORO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
GUSTO MARCATO E DECISO DELL'ACETO BALSAMICO DI MODENA LA CROSTA ASCIUTTA E PAGLIERINA RACCHIUDE UN CUORE CONSISTENTE E DALLE STRIATURE SCURE DELL'ACETO.

TABELLA

TIPO DILATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG.6 / 7 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TUTTE LE BOLLICINE, MA IL LAMBRUSCO DI SORBARA E' L'IDEALE.

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI FORMAGGI SAPIDI, ECCEZIONALE ASSOLUTO OPPURE CON PEPERONI GRIGLIATI.

ESAME ORGANOLETTICO
SI PRESENTA CON UNA CROSTA SCURA, OCCHIATURA ASSENTE E STRIATO DI SCURO DALL'ACETO, PASTA AVORIO E CONSISTENTE.

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
077364412 5

STREGATO ALLA MENTA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA AVVOLTO IN TELO DI JUTA , SCOPRENDOLO E' TUTTO RICOPERTO DI MENTA FRESCA, AL TAGLIO INFILTRAZIONI DI LIQUORE STREGA GIALLOGNOLE.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE CRUDO VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3-4

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI IN GENERALE, SPUMANTI.

GLI USI
OTTIMO, POICHE' MOLTO PROFUMATO CON, GLI ARROSTI, PIATTI FREDDI AI SAPORI MEDITERRANEI, I SALUMI LOCALI E CASARECCI E SU TAGLIATA DI CARCIOFI PRIVERNESI.

ESAME ORGANOLETTICO
TAGLIANDOLO SPRIGIONA IL SUO PROFUMO INTENSO DI LIQUORE CHE ASSALE LE NARICI, BOUQUET SPLENDIDO E PULITO, MOLTO SIGNORILE.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

CAPRA UBRIACO AL TRAMINER BIOLOGICO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON VINACCE DI TRAMINER SPARSE QUA E LA, DI SCALZO MEDIO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE CAPRINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGIO SEMIDURO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 6/7

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI, PASSITI, PROFUMATI.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA VERDURE GRIGLIATE E CARCIOFINI IN OLIO EXTRA VERGINE OTTIMO CON UNA CONFETTURA DI MELE COTOGNE.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA E' UNIFORME, IL COLORE BIANCO PAGLIERINO, DAL GUSTO SORPRENDENTE. IL SAPORE DI CAPRA CHE ARRIVA FINO ALLE NARICI, PER USARE UN DETTO CINAMATOGRAFICO " ECCEZZIUNALE VERAMENTE ".

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

LITTORIA 32

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON ERBORINATURA GENEROSA E RICOPERTO DI MIRTILLI ROSSI RINVENUTI NEL PASSITO, MA LE INFILTRATURE DI VINO RABOSO INSIEME AI MIRTILLI E' UN MATRIMONIO PERFETTO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------ERBORINATO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO, UN BARBERA E' IL MASSIMO.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, SU DELLE BRUSCHETTINE NON SALATE. E' MERAVIGLIOSO SE ACCOMPAGNATO DA UN PINSIMONIO POCO PEPATO DI SEDANO.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
077364412 5

ERBORINATO AI FIORI D'ARANCIO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON ERBORINATURA GENEROSA IL SENTORE DEL PASSITO INSIEME A DELLE SCORZETTE DI ARANCIO SORRENTINO LO RENDONO BRIOSO.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------ERBORINATO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
I PASSITI SONO L'ABBINAMENTO PERFETTO.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, CON POLENTINA FRITTA E' UNA DELIZIA, MA SU DELLE BRUSCHETTINE NON SALATE E' MERAVIGLIOSO.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

PORTOCEREJA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
GUSTO MARCATO E DECISAMENTE NOBILE, L'ERBORINATURA MEDIA, LA CROSTA SOTTILE, LE INFILTRAZIONI DEL PORTO SI VEDONO AL TAGLIO DONANDOGLI UN COLORE RUBINO, APPAGA IL PALATO E TUTTI I SENSI INSIEME.

TABELLA

TIPO DI FORMAGGIO----------ERBORINATO

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI VINO---------- PORTO

TIPO DI CILIEGIA----------CILIEGIA ROSSA EMILIANA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------60 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TUTTE LE BOLLICINE, MA I PASSITI CHIARAMENTE LO ESALTANO.

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI FORMAGGI SAPIDI, ECCEZIONALE ASSOLUTO SU UN CROSTINO TIEPIDO.

ESAME ORGANOLETTICO
SI PRESENTA RICOPERTO DI CILIEGIE ROSSE EMILIANE, CON PASTA DI COLOR RUBINO E AL TAGLIO E' SOFFICE, OCCHIATURA ASSENTE.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

BLUFALIMO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA AVVOLTO IN TELO DI JUTA, E' RICOPERTO DI SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO, AL TAGLIO RICCO DI INFILTRAZIONE DI LIMONCELLO, QUELLO CHE SORPRENDE E INEBRIA E' IL PROFUMO DI LIMONCELLO ALL'APERTURA, MA LA FRESCHEZZA CHE LASCIA AL PALATO E' INVEROSIMILE TANTO CHE CE LA PORTIAMO DIETRO PER TUTTO IL GIORNO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE BUFALINO

TIPO DI FORMAGGIO----------ERBORINATO LEGGERMENTE E MOLTO SAPIDO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 4 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO , NON DISDEGNA LE BOLLICINE, MA IL MUFFATO LO RENDE SOVRANO.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA SEDANO BIANCO , UN MIELE DI ARANCIO SAREBBE UN OTTIMO ABBINMENTO.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

ROMA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA AVVOLTO IN TELO DI IUTA, IN PARTE IMPREGNATO DI SUCCO DI ARANCIA E CILIEGIA, ALL'INTERNO INFILTRATURE DI ARANCIO ED ESTERNAMENTE RICOPERTO DI SCORZA DI ARANCIO E CILIEGIA.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------SALVA A LATTE CRUDO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 4 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TUTTE LE BOLLICINE, ANCHE UN BUON LAMBRUSCO DI SORBARA LO ESALTA.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, CON POLENTINA FRITTA E' UNA DELIZIA, MA SU DELLE BRUSCHETTINE NON SALATE E' MERAVIGLIOSO.

N.B. Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

BASILCAPRA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
GUSTO MARCATO E DECISO, LA CAPRA A LATTE SEMICRUDO NON SA' ASSOLUTAMENTE DI SELVATICO, ANZI, LA COPERTURA DEL BASILICO FRESCO LO AGGRAZIA MOLTO E LO RENDE DAVVERO NOBILE E REGALE.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE CAPRINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------ERBORINATO FORMAGGI A PASTA SEMIMOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3-4

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
BOLLICINE E VINO NOBILE "MUFFATO".

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI FORMAGGI SAPIDI, ECCELLENTE SU CROSTINI CALDI ACCOMPAGNATO DA TAGLIATA DI CARCIOFINI IN OLIO DI PRIVERNO.

ESAME ORGANOLETTICO
SI PRESENTA AVVOLTO IN TELO DI JUTA PER CONSERVARE IL BASILICO FRESCO, AL PALATO SPRIGIONA SENTORI PRIMAVERILI E CAMPI FIORITI.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

CAPRIZOLA ALLA MENTA PIPERITA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
NELL'AFFINAMENTO SPRIGIONA UN'ERBORINATURA MOLTO LEGGERA, TOTALMENTE RICOPERTO DI MENTA PIPERITA CON OCCHIATURA TOTALMENTE ASSENTE.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE CAPRINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGIO A PASTA SEMIMOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 6- 8

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI E CORPOSI CHE ALLA FINE SGRASSINO MOLTO IL PALATO, MOLTO BENE DEL PROSECCO CON PERLACEO SOTTILE.

GLI USI
L'INTENSITA' DEL SUO SAPORE E PROFUMO LO VEDE DA GRAN PROTAGONISTA ACCANTO A PIATTI LEGGERI E DI SPIRITO , UN ACCOSTAMENTO ORIGINALE E' IL MIELE DI CASTAGNO.

ESAME ORGANOLETTICO
AL PALATO PRESENTA UN GUSTO VERAMENTE PARTICOLARE DAL PROFUMO DI ERBE E CONTINUA CON UNA NETTA DISTINZIONE DEL PICCANTE DELL'ERBORINATURA, SE LA SUA STAGIONATURA E' SUPERIORE ARRIVA AD UN GUSTO ANCOR PIU' MARCATO, LA MENTA AGGIUNTA A QUESTO LATTE MERAVIGLIOSO E' UN ARCOLBALENO DI PROFUMI.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

MUFFIENO ALLA MENTA PIPERITA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE

NELL'AFFINAMENTO SPRIGIONA UN'ERBORINATURA MOLTO LEGGERA, TOTALMENTE RICOPERTO DI MENTA PIPERITA CON OCCHIATURA ASSENTE.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 7- 9

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI

VINI ROSSI E CORPOSI CHE ALLA FINE SGRASSINO MOLTO IL PALATO, MOLTO BENE DEL PROSECCO CON PERLACEO SOTTILE.

GLI USI

L'INTENSITA' DEL SUO SAPORE E PROFUMO LO VEDE DA GRAN PROTAGONISTA ACCANTO A PIATTI LEGGERI E DI SPIRITO.

ESAME ORGANOLETTICO

AL PALATO PRESENTA UN GUSTO VERAMENTE PARTICOLARE CHE INIZIA DAL PROFUMO DI ERBE E CONTINUA CON UNA NETTA DISTINZIONE DEL PICCANTE DELL'ERBORINATURA, SE LA SUA STAGIONATURA E' SUPERIORE ARRIVA AD UN GUSTO ANCOR PIU' MARCATO, LA MENTA AGGIUNTA AL FIENO INVADE LE NARICI.

N.B: Minimo ordinabile 1/4

---

saporiunici_cristiana

Saporiunicitalia@gmail.com

Sapori Unici - Cristiana Iunco

0773644125

BLU DI BUFALA ALLA MENTA PIPERITA IN TELO DI JUTA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA RICOPERTO DI MENTA PIPERITA CON SOTTOCROSTA MORBIDO E CUORE GESSOSO DI COLORE PAGLIERINO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE BUFALINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA PAGLIERINA CON ERBORINATURA LEGGERA RICOPERTO DI MENTA PIPERITA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO , NON DISDEGNA LE BOLLICINE.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA SEDANO BIANCO , UN MIELE DI CASTAGNO SAREBBE UN OTTIMO ABBINMENTO.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

QUADRELLO DI CAPRA ALLA SALVIA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA ESTERNAMENTE AVVOLTO IN TELO DI JUTA E RICOPERTO DI SALVIA PROFUMATISSIMA, ALL'INTERNO IL BIANCO CANDIDO ABBAGLIANTE COLPIDCE VIVAMENTE.

TABELLA

TIPI DI LATTE----------

TIPO DI FORMAGGIO----------LATTE CRUDO SEMIMOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 2 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------30 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI ROSSI COME BARBERA O BAROLO MA ANCHE I ROSSI DEL SUD ASSOLATI E DECISI , LA BOLLICINA LA FA DA PADRONA.

GLI USI
DEL PANE CARASAU O DEI CROSTINI TIEPIDI ESALTANO MOLTO IL LATTE CRUDO E LA SAPIDITA' DELLA CAPRA.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA AL TAGLIO E' MORBIDA AL SOTTOCROSTA E TENDE A DIVENTARE GESSOSA NEL CUORE DOVUTO A LATTE CRUDO NON PORTATO A BOLLITURE STRANE.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

FIENOAGRUMI

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON DELLE PICCOLE CREPE E RICOPERTO DI PAGLIETTA AROMATIZZATA AGLI AGRUMI FRESCHI DI SICILIA, MOLTO ESTIVO, BRIOSO

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGIO A PASTA SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2 - 3

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI IN GENERE, SPUMANTI

GLI USI
OTTIMO POICHE' MOLTO PROFUMATO CON PIATTI FREDDI DAI SAPORI MEDITERRANEI

ESAME ORGANOLETTICO
AL TAGLIO SPRIGIONA IL SUO BOUQUET DI AGRUMI , HA UNA PASTA CONSISTENTE , IL GUSTO E' DELICATO E GENTILE

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

SOTTOCENERE AL TARTUFO NERO SCORSONE

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA RICOPERTO DI CENERE BOLLITA, LA SUA PASTA BIANCA CONSISTENTE DOVE ESALTANO PER COLORE E PROFUMO SCAGLIE DI TARTUFO NERO

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA SEMIMOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2 – 3

PERIODO DI PRODUZIONE ----------SETTEMBRE LUGLIO

SCADENZA ----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI DELICATISSIMI O FRIZZANTI, SPUMANTI.

GLI USI
VICINO ALLE NOCCIOLE GENTILI DELLE LANGHE LEGGERMENTE TOSTATE, IN AGGIUNTA NELLA MANTECATURA DEI RISOTTI PREVALE PREPOTENTEMENTE IL GUSTO ED IL PROFUMO DEL TARUFO.

ESAME ORGANOLETTICO
LA PASTA E' DELICATA DI GUSTO FRESCO MOLTO PIACEVOLE AL PALATO, INTENSO E' L'AROMA DI TARTUFO.

N.B : Minimo ordinabile 1Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

FORMAGGIO BRUCIATO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
ALL'ESTERNO DI COLORE MARRONE BRUCIATO, SBRIGIONA L'ODORE DEL FUMO CON SOTTOCROSTA MOBIDO E CUORE GESSOSO DI COLORE PAGLIERINO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE DI MUCCA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA PAGLIERINA CON SOTTOCROSTA MORBIDO E CUORE GESSOSO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO, SI ABBINA MOLTO BENE ANCHE CON I ROSSI PIEMONTESI.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, CON PANE BIANCO , UN MIELE DI ARANCIO SAREBBE UN OTTIMO ABBINAMENTO.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

ARNONE DI CASTELMAGNO BRUSCATO ALL'ANICE

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
ALL'ESTERNO RICOPERTO DI ANICE , CON SOTTOCROSTA MORBIDO E CUORE GESSOSO DI COLORE BIANCO TENDENTE AL PAGLIERINO, IL PROFUMO DELL'ANICE INVADE LE NARICI, SPRIGIONA IL SENTORE DEL CASTELMAGNO GIOVANE.

TABELLA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA PAGLIERINA CON SOTTOCROSTA MORBIDO E CUORE GESSOSO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2/3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO , MOLTO BENE I ROSSI PIEMONTESI MA ANCHE LA BOLLICINA SGRASSA VA BENISSIMO.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, CON PANE BIANCO , UN MIELE ALL'ANETO LO ESALTA ED E' OTTIMO, POI ABBINATO AD UN RISO CARNAROLI DA IL MASSIMO DI SE POICHE' LO RENDE CREMOSO E PROFUMATO.

N.B : Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

MANDORLIVO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
ALL'ESTERNO RICOPERTO DI GRANELLA DI MANDORLA E OLIVA TAGGIASCA TRITATA, AL TAGLIO SOTTOCROSTA MORBIDO CON CUORE TENDENTE AL GESSOSO, MA LE INFILTRATURE DI OLIVE E MANDORLE SONO UNA MERAVIGLIA PER LA VISTA.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE DI MUCCA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA PAGLIERINA CON SOTTOCROSTA MORBIDO E CUORE GESSOSO

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 1 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
I ROSSI PIEMONTESI E MUFFATI.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, MAGARI CON PANE INTEGRALE CON LIEVITO MADRE, SE POI AGGIUNGIAMO DELLA FRUTTA SECCA DIVENTA UN PASTO COMPLETO.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

PECORINO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
GUSTO MARCATO E DECISO DELL' ACETO BALSAMICO DI MODENA, LA CROSTA ASCIUTTA E PAGLIERINA RACCHIUDE UN CUORE CONSISTENTE E DALLE STRIATURE SCURE DELL'ACETO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE OVINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGI A PASTA DURA O SEMIDURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG.4/ 5 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
LE BOLLICINE TUTTE MA IL LAMBRUSCO DI SORBARA E' L'IDEALE.

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI FORMAGGI SAPIDI, ECCEZIONALE ANCHE ASSOLUTO, OPPURE CON PEPERONI GRIGLIATI.

ESAME ORGANOLETTICO
PRESENTA UNA CROSTA SCURA, OCCHIATURA QUASI ASSENTE, PASTA COLOR AVORIO E AL TAGLIO CONSISTENTE.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

PECORINO SEMISTAGIONATO PURO ALLA PERA E CANNELLA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON UNA PASTA BIANCHISSIMA E CROSTA SOTTIE, IL SAPORE DECISO DELLE PERE NON PREVALE IL FORMAGGIO MA FA SI CHE SIA UN CONNUBIO PERFETTO DI GUSTO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE DI PECORA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA BIANCA CON LEGGERISSIMA MICRO OCCHIATURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 4-5 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
AMA MOLTO LE BOLLICINE, MA NON DISDEGNA I ROSE'.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE CASERECCIO, OLIVE, FRUTTA SECCA E PEPERONI GRIGLIATI.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

RINO 63 (ARMAGNAC E PERA)

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA AVVOLTO IN TELA DI IUTA, IN PARTE IMPREGNATA DI SUCCO DI PERA ED ARMAGNAC, ESTERNAMENTE RICOPERTO DI PERE BIANCHISSIME, IL GUSTO MARCATO LASCIA DISTINGUE BENE L'ARMAGNAC, LA PERA ED IL NOBILE FORMAGGIO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------ARNONE DI CASTELMAGNO

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
PASSITI, BOLLICINE E SE VOGLIAMO AZZARDARE UN MUFFATO.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, IL PANE CARASAU E' UN OTTIMO ACCOMPAGNAMENTO, NON RICHIEDE MARMELLATE O MIELI.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

PECORINO BAGNOLESE AL FIENO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA RICOPERTO DI FIENO ESTIVO BOLLITO, POSSIEDE UNA PASTA BIANCHISSIMA E LA SUA CROSTA NON E' EDIBILE, IL SAPORE E' DECISO ED ESTIVO.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE DI PECORA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGIO A PASTA BIANCA CON LEGGERISSIMA MICRO OCCHIATURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2/3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI COME L'AGLIANICO ED IL FIANO CHE LA FANNO DA PADRONE.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE CASERECCIO ED OLIVE .

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

PECORINO BAGNOLESE AL VINO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA RICOPERTO DI VINACCE DI AGLIANICO SUPERIORE, CON PASTA BIANCHISSIMA, CROSTA NON EDIBILE E IL SUO SAPORE E' DECISO, E' UN PECORINO D'ALTRI TEMPI.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE DI PECORA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGIO A PASTA BIANCA CON LEGGERISSIMA MICRO OCCHIATURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2/3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

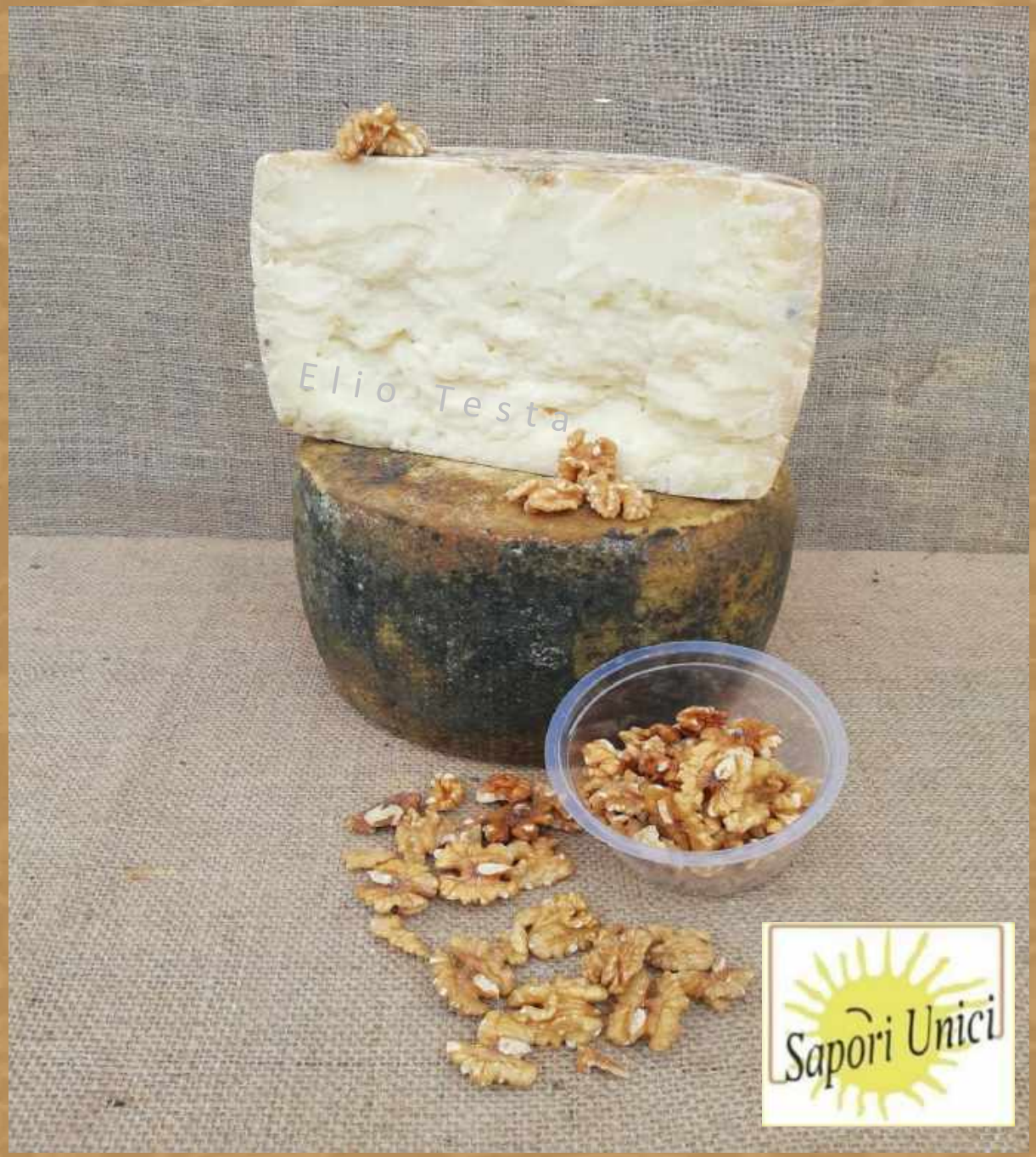
GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI COME L'AGLIANICO LA FA DA PADRONE.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE CASERECCIO ED OLIVE .

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125



PECORINO STAGIONATO IN GROTTA DI TUFO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON UNA PASTA BIANCHISSIMA E CROSTA SOTTILE, DAL SAPORE DECISO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE DI PECORA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGIO A PASTA BIANCA CON LEGGERISSIMA MICRO OCCHIATURA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 4-5 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI BIANCHI E ROSSI.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE CASERECCIO, OLIVE, FRUTTA SECCA E PEPERONI GRIGLIATI.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

CAPRA STAGIONATO IN GROTTA DI TUFO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON UNA PASTA BIANCHISSIMA, CON CROSTA ABBONDANTE MA SOTTILE, IL SAPORE DECISO LO RENDE PERFETTO PER POTER FARE UN CACIO E PEPE A DIR POCO MERAVIGLIOSA.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE DI CAPRA

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGIO A PASTA BIANCA MARMOREA SENZA OCCHIATURA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 4-5 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

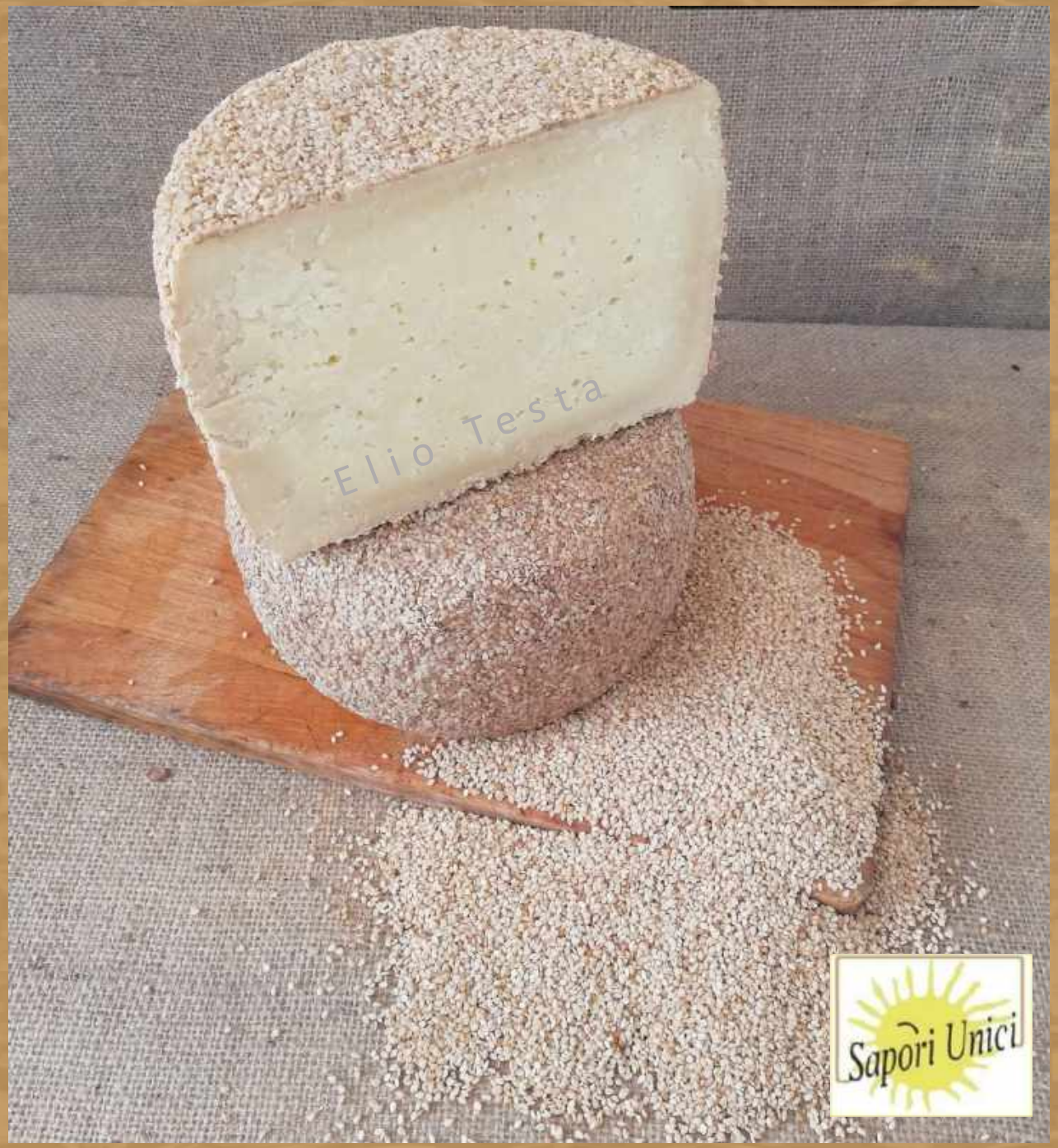
GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI BIANCHI E ROSSI.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE CASERECCIO, OLIVE, FRUTTA SECCA E PEPERONI GRIGLIATI.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125



CAPRA STRACCHINATA AL SESAMO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA CON UNA PASTA BIANCHISSIMA, CON CROSTA SOTTIE, RICOPERTO DI SEMI DI SESAMO.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE CAPRINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA BIANCA CON LEGGERISSIMA MICRO OCCHIATURA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 2-4 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI MOLTO ASSOLATI, UNO SPUMANTE BRUT LO ESALTA.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA PANE CASERECCIO E MELANZANE SOTTOLIO.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

GORGONZOLA DOLCE E NATURALE (DOPPIA MUNGITURA)

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
VIENE LAVORATO CON LATTE A DOPPIA MUNGITURA, PRESENTA UN ERBORINATURA INTENSA DI MUFFE NATURALI.

TABELLA

CARATTERISTICA DEL LATTE ---------- FORMAGGIO A DOPPIA MUNGITURA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO

TIPO DI FORMAGGIO----------FORMAGGIO A PASTA MOLLE

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 6-13

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------60 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI BIANCHI SECCHI.

GLI USI
L'INTENSITA DEL SUO SAPORE E PROFUMO LO VEDE DA GRAN PROTAGONISTA ACCANTO A PIATTI LEGGERI E DI SPIRITO FRESCO, ECCELLE ANCHE ACCOMPAGNATO DA FRUTTA SECCA.

ESAME ORGANOLETTICO
IL SAPORE E' INTENSO E DECISO, AL PALATO CREMOSO CON UN RETROGUSTO DELICATO PER IL DOLCE AL CONTRARIO PER IL NATURALE, PIU' SAPORITO.

N.B: Minimo ordinabile 1/2

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

GORGONOCI AL MIELE DI ARANCIO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA AVVOLTO IN TELO DI JUTA, CON SOTTOCROSTA MOBIDO E CUORE CHE TENDE AL GESSOSO, AL CENTRO RICCO DI NOCI E MIELE DI ARANCIO DI COLORE PAGLIERINO.

TABELLA

TIPO DI LATTE ----------LATTE VACCINO ED OVINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA PAGLIERINA CON ERBORINATURA INTENSA

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
OTTIMO CON VINI ROSSI CORPOSI O CON I PASSITI.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, SU CROSTINI DI PANE CALDO SPRIGIONA TUTTO IL SUO MERAVIGLIOSO SAPORE.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

ERBORINATO AI FRUTTI DI BOSCO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
SI PRESENTA RICOPERTO DI FRUTTI DI BOSCO, CON SOTTOCROSTA MOBIDO E CUORE CHE TENDE AL GESSOSO DI COLORE PAGLIERINO E DALLE STRIATURE PORPOREE.

TABELLA

TIPO DI LATTE----------LATTE VACCINO ED OVINO

TIPO DI FORMAGGIO ----------FORMAGGI A PASTA PAGLIERINA CON ERBORINATURA INTENSA.

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3 CIRCA

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------90 GG.

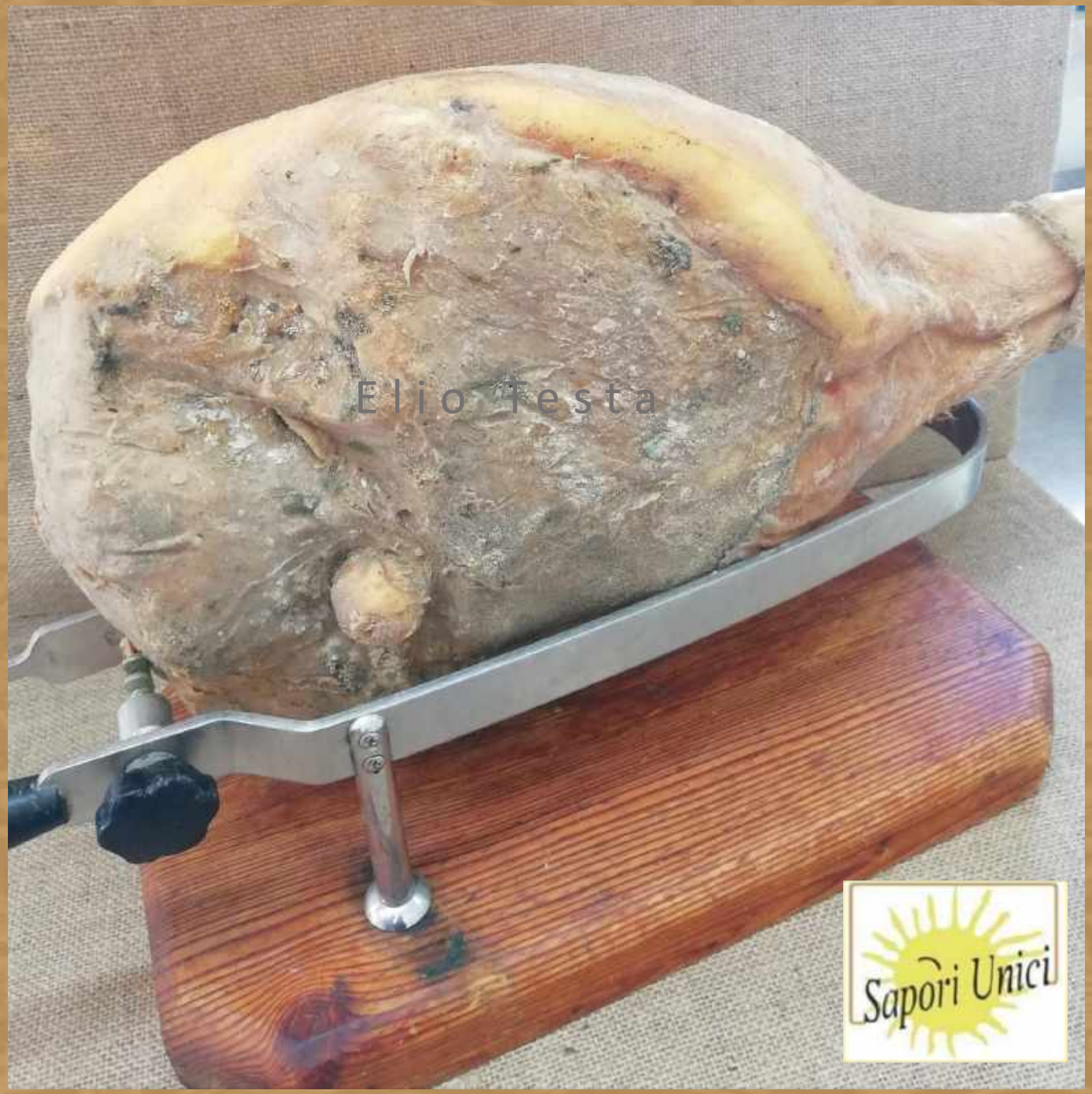
GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI E CARICHI DI GUSTO , NON DISDEGNA I PASSITI E LE BOLLICINE.

GLI USI
VA ASSAPORATO A TEMPERATURA AMBIENTE, ACCOMPAGNATO DA SEDANO BIANCO OPPURE DA MIELE DI CASTAGNO.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25



PROSCIUTTO NORCINO DOLCE

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
MAIALE DI GRANDE QUALITA' ALLEVATO ALLO STATO SEMIBRADO DALLA CARNE DOLCE E MORBIDA NONOSTANTE I SUOI 16 MESI DI STAGIONATURA, GRASSO ROSA INTENSO.

TABELLA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 9-12

TIPO DI MAIALE----------ITALIANO DI RAZZA PESANTE

PERIODO DI PRODUZIONE----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA----------180 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
ROSSI DECISI E BARRICCATI, BIANCHI CORPOSI.

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI SALUMI , ECCELLENTE IN UN PANINO DI PANE CASERECCIO.

ESAME ORGANOLETTICO
SAPIDO MAI SALATO, TENDENTE AL DOLCE, IL PROFUMO INEBRIA, SE TAGLIATO COME DOVREBBE ESSERE A FILO DI COLTELLO CI RIMANDA INDIETRO NEL TEMPO.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

LARDO PANCETTATO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
LARDO ROSA CON DELLE VENATURE, SOVRASTATO DAL LOMBO INTERO DEL MAIALE LASCIATO ATTACATO AL LARDO (DA QUI LA DENOMINAZIONE DI PANCETTATO), SOTTOCOTENNA SOTTILISSIMO.

TABELLA

TIPO DI MAIALE----------ITALIANO DI RAZZA PESANTE

PESO MINIMO E MASSIMO---------- KG. 3-4

PERIODO DI PRODUZIONE ----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
ROSSI DECISI E BARRICCATI, UN FIANO OPPURE UN GRECO DI TUFO LO ESAGERANO.

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI SALUMI , ECCELLENTE SU CROSTINI CALDI CON PEPERONI ARROSTITI.

ESAME ORGANOLETTICO
PROFUMI SELVAGGI DEL MAIALE ALLEVATO ALLO STATO BRADO ED ALIMENTATO A GHIANDA.

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

CARNE SALADA TRENTINA

SCHEDA TECNICA

LAVORAZIONE:
I PEZZI DI CARNE VENGONO COSPARSI DI SALE E AROMI, PRIMA DI ESSERE MASSAGGIATI MANUALMENTE, PER POI PORLI IN APPOSITI RECIPIENTI AFFINCHE' RAGGIUNGANO UNA GIUSTA MATURAZIONE. LA MATURAZIONE CORRETTA E' IL SEGRETO E L'ELEMENTO DETERMINANTE, PER PRESENTARE UN PRODOTTO DIVERSO DAL SEMPLICE CARPACCIO O DALLA FETTINA DI CARNE INSAPORITA.

USO
TAGLIATA A FETTINE SOTTILISSIME SI MANGIA AL NATURALE, ALCUNI AGGIUNGONO DEL LIMONE OPPURE DEL PEPE BIANCO, COSPARSA POI DI RUCOLA DI CAMPO E FOGLIOLINE DI PARMIGIANO DIVENTA UN NOBILISSIMO SECONDO PIATTO.

STAGIONATURA
30 G.G. CIRCA

CONSERVAZIONE
IN FRIGO DA +4° A +6°

N.B: Minimo ordinabile 1 Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

LARDO BOCCONE D'AGNELLO

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
LARDO MARMOREO DI GRANDE QUALITA', FARCITO ALL'INTERNO ED ESTERNAMENTE CON POMODORI SECCHI, NOCI SORRENTINE, PRUGNE E PINOLI.

TABELLA

PESO MINIMO E MASSIMO ---------- KG. 2-3

PERIODO DI PRODUZIONE ----------TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------90 GG.

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
ROSSI DECISI E BARRICCATI.

GLI USI
OTTIMO IN UN PIATTO ASSORTITO DI SALUMI , ECCELLENTE SU CROSTINI CALDI CON SOTTOLI.

ESAME ORGANOLETTICO
SI PRESENTA CON SOTTOCOTENNA SOTTILE MA UN CUORE ESAGERATO DI SAPORI.

N.B: Minimo ordinabile 1Pz

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

CARCIOFI ALLA ROMANA

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
VASETTO ELEGANTISSIMO COPERTO DA UNA TOVAGLIETTA DI JUTA CON ETICHETTA PLASTIFICATA NERA MOLTO ELEGANTE, IL VASO IN VETRO MOSTRA TUTTE LE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE DI CONDIMENTO.

TABELLA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------VASETTI DA KG. 0,580 E - KG. 3,100

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------2 ANNI

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
VINI CORPOSI, LA BARBERA ED UN BAROLO SONO IL MASSIMO.

GLI USI
VANNO ASSAPORATI A TEMPERATURA AMBIENTE, SU UN ANTIPASTO DI MONTAGNA, IN MEZZO AD UN PANINO CON DEL PROSCIUTO LO RINFORZA TANTO ,POSSONO ANCHE ESSERE SCALDATI PER CONDIRE UN BUON PIATTO DI PASTA.

N.B: Minimo ordinabile 6 Pz da 0,580 gr
1 Pz da 3,100 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

MELANZANE A FILETTI

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
VASETTO ELEGANTISSIMO COPERTO DA UNA TOVAGLIETTA DI JUTA CON ETICHETTA PLASTIFICATA NERA MOLTO ELEGANTE, IL VASO IN VETRO MOSTRA TUTTE LE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE DI CONDIMENTO.

TABELLA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------VASETTI DA KG. 0,580 E - KG. 3,100

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------2 ANNI

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TUTTI I TIPI DI VINI, ASSOLATI, BIANCHI, FRESCHI E ROSE'.

GLI USI
VANNO ASSAPORATE A TEMPERATURA AMBIENTE, SONO BUONE SU TUTTO, NELL'ANTIPASTO, IN UNA MERENDA POMERIDIANA CON AMICI, IN UN PANINO E MOLTO ALTRO.

N.B: Minimo ordinabile 6 Pz da 0,580 gr
1 Pz da 3,100 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

ZUCCHINE GRIGLIATE

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
VASETTO ELEGANTISSIMO COPERTO DA UNA TOVAGLIETTA DI JUTA CON ETICHETTA PLASTIFICATA NERA MOLTO ELEGANTE, IL VASO IN VETRO MOSTRA TUTTE LE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE DI CONDIMENTO.

TABELLA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------VASETTI DA KG. 0,580

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------2 ANNI

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TUTTI I TIPI DI VINI, ASSOLATI, BIANCHI, FRESCHI E ROSE'.

GLI USI
VANNO ASSAPORATE A TEMPERATURA AMBIENTE, SONO BUONE SU TUTTO, NELL'ANTIPASTO, NEL PANINO , NELL' ACCOMPAGNARE UN BOLLITO OPPURE UN ARROSTO, MOLTI PIZZAIOLI LE USANO PER ARRICCHIRE LE LORO PIZZE.

N.B: Minimo ordinabile 6 Pz **da 0,580 gr**

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

POMODORI SECCHI

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE GENERALE
VASETTO ELEGANTISSIMO COPERTO DA UNA TOVAGLIETTA DI JUTA CON ETICHETTA PLASTIFICATA NERA MOLTO ELEGANTE, IL VASO IN VETRO MOSTRA TUTTE LE SPEZIE ED ERBE AROMATICHE DI CONDIMENTO.

TABELLA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------VASETTI DA KG. 0,580 E - KG. 3,100

PERIODO DI PRODUZIONE ---------- TUTTO L'ANNO

SCADENZA ----------2 ANNI

GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI
TUTTI I TIPI DI VINI, ASSOLATI, BIANCHI, FRESCHI E ROSE'.

GLI USI
VANNO ASSAPORATI A TEMPERATURA AMBIENTE, ASCIUGATI AL SOLE E NON INFORNATI. SONO BUONI SU TUTTO, NELL'ANTIPASTO, NEL PANINO , TANTI CHEF LI USANO PER CREARE I LORO MIGLIORI PIATTI.

N.B: Minimo ordinabile 6 Pz da 0,580 gr
1 Pz da 3,100 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
07736441 25

OLIVE DI GAETA D.O.P

SCHEDA TECNICA

HANNO IL MARCHIO " OLIVE DI GAETA D.O.P.

PESO MINIMO E MASSIMO ----------SECCHIELLI DA KG, 1 OPPURE KG.4
SGOCCIOLATE (CONSERVATE IN SALAMOIA)

PERIODO DI RACCOLTA ----------MARZO

SCADENZA ----------365 GG.

GLI USI
OTTIME DA APERITIVO, SU UN ANTIPASTO FREDDO CON SALUMI E FORMAGGI, ECCELLENTI IN CUCINA PER IL PESCE E LA CARNE, INDISPENSABILI SULLA PIZZA.

N.B: Minimo ordinabile 1 secchiello da 1 Kg
da 4 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

OLIVE CASARECCE

SCHEDA TECNICA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------SECCHIELLI DA KG, 1 OPPURE KG.4
SGOCCIOLATE (CONSERVATE IN SALAMOIA)

PERIODO DI RACCOLTA---------- NOVEMBRE

SCADENZA ----------365 GG.

GLI USI
OTTIME IN TUTTE LE SALSE, CONDITA, SUL PESCE, PER APERITIVI, SULLE PIZZE.

N.B: Minimo ordinabile 1 secchiello **da 1 Kg**
da 4 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

OLIVE CASTELVETRANO SCHIACCIATA

SCEDA TECNICA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------SECCHIELLI DA KG, 1 OPPURE KG.4
SGOCCIOLATE (CONSERVATE IN SALAMOIA)

PERIODO DI RACCOLTA ---------- OTTOBRE

SCADENZA ----------365 GG.

GLI USI
ADATTA IN CUCINA, SE CONDITA OTTIMA PER ANTIPASTI.

N.B: Minimo ordinabile 1 secchiello da 1 Kg
da 4 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125

OLIVE DOLCI DI SICILIA

SCHEDA TECNICA

PESO MINIMO E MASSIMO ----------SECCHIELLI DA KG, 1 OPPURE KG.4
SGOCCIOLATE (CONSERVATE IN SALAMOIA)

PERIODO DI RACCOLTA----------SETTEMBRE / OTTOBRE

SCADENZA ----------365 GG.

GLI USI
OTTIME DA APERITIVO, COCKTAIL ED ANTIPASTI.

N.B: Minimo ordinabile 1 secchiello **da 1 Kg**
da 4 Kg

---

saporiunici_cristiana
Saporiunicitalia@gmail.com
Sapori Unici - Cristiana Iunco
0773644125