STAGIONATORI DAL 1933

la bontà all'insegna della qualità



CATALOGO PRODOTTI



INDICE

La Storia 4

La Nostra Filosofia 6

Come leggere il Catalogo 8

Fontegidia 10

Fonduta di Fontegidia 14

Fontestella 16

Fontorre 18

Occhiato Mini 21

Tor Balmetta Latteria 22

Tor Balmette Aromatiche 26

Torre Daniele Caprino 38

Edizione Speciale Giro d'Italia 40

Elenco prodotti 42

Servizio Studio Aperto MAG 45

Da fine '800, una Storia lunga oltre cent'anni...

È passato più di un secolo da quando, alla fine dell'"800,
il trisnonno Luigi ha iniziato l'attività di stagionatore di formaggio.
Noi continuiamo la stagionatura utilizzando le stesse metodologie
che ci sono state tramandate e proseguiamo l'attività
con l'entusiasmo di allora basando il nostro lavoro sempre su quattro
elementi fondamentali: l'**ambiente**, l'**uomo**, il **legno** ed il **tempo**.



La Storia



Borgofranco d'Ivrea (TO) - Italia

La nostra storia ha solide radici a Borgofranco d'Ivrea.
La zona dove sorge il paese era in origine paludosa e, per questo motivo, gli abitanti non potevano costruire le cantine sotto alle loro case.
Con il tempo, però, scoprirono che in alcune zone, situate a breve distanza dal paese a ridosso della montagna, c'erano tra le rocce anfratti da cui fuoriuscivano correnti d'aria umide e fredde.

Storico Balmetto costruito nel 1929





Per sfruttare queste correnti che furono chiamate "ore", iniziarono a costruire, alla fine del '700, delle cantine addossate alla montagna creando così un nucleo di nuove costruzioni rurali: i "balmetti". Il nostro storico balmetto è attualmente utilizzato come show-room e viene aperto per le visite di clienti, amici e, specialmente, in occasione della "Festa dei Balmetti": un appuntamento da non perdere la terza domenica di giugno.



Sono trascorsi più di 100 anni da quando, a fine '800, il trisnonno Luigi ha iniziato l'attività di stagionatura di formaggio in queste cantine.
Il bisnonno Egidio Torreano fonda nel 1933 la "Egidio Torreano e Figli" seguendo le orme del suocero. L'esigenza di ampliamento dell'attività, a seguito delle nuove richieste commerciali, ha obbligato l'Azienda a accantonare il classico balmetto per una nuova realtà.





Balmetti di Borgofranco

Nel 1956 i figli di Egidio, Luigi e Giuseppe, registrarono i brevetti per Marchio d'Impresa della Fontegidio.

Oggigiorno, i locali utilizzati all'epoca sono diventati delle ampie celle di stagionatura molto simili, per temperatura e umidità, a quelle dei balmetti e, annualmente, vengono trattate migliaia di forme di formaggio.

Carta intestata Ferrando inizio '900



La Nostra Filosofia

Con il passare del tempo, il formaggio muta il suo sapore assumendo caratteristiche uniche. Noi continuiamo a stagionare utilizzando le stesse metodologie che ci sono state tramandate e sono basate su 4 elementi fondamentali:

25.000 forme all'anno



1 l'AMBIENTE
Temperatura ed Umidità

Il microclima di Borgofranco, con inverni ventosi, non particolarmente rigidi e scarse nebbie ed estati calde ma non troppo umide, influenza positivamente il complesso e laborioso processo chimico/enzimatico alla base della stagionatura del formaggio.



2 l'UOMO
Cura ed Attenzione

L'uomo, per noi, è insostituibile e dedica al prodotto tutta la cura e l'attenzione necessaria verificando costantemente il regolare processo di stagionatura: la crosta rimane pulita e asciutta permettendo una lenta e costante disidratazione della pasta e la fuoriuscita del siero residuo della pressatura.



3 il LEGNO
Assorbenza e Tradizione

Il materiale può sembrare poco nobile e di scarsa importanza, ma non è così. Il legno ha un ruolo rilevante: l'assicella su cui viene riposta la forma assorbe quanto viene espulso dal formaggio ed evita, quindi, il ristagno di umidità, delle marcescenze nella crosta e dei difetti interni. Le assicelle vengono sostituite ad ogni ciclo di stagionatura.





4 il TEMPO
Attesa e Trasformazione

Un adeguato periodo di stagionatura è fondamentale per la regolare trasformazione e maturazione del formaggio. Questo arco di tempo permette la creazione del nostro particolare prodotto che non si riuscirebbe ad ottenere velocizzando il processo; possiamo affermare che "il tempo lavora con noi".
La stagionatura, nella sua evoluzione, necessita di tempo, pazienza ed attenzione per poter donare al prodotto quella inconfondibile tipicità apprezzabile nel gusto e nell'olfatto.

Come leggere il Catalogo

Di seguito, la legenda con la spiegazione delle tabelle abbinate ai prodotti nel catalogo.

TIPOLOGIA DEL LATTE

INFORMAZIONI
di taglio, vendita e numero di famiglia

FONTEGIDIA				
Latte pastorizzato				
UV	Forma Grande	Forma Mini	Forma Grande a Metà	Forma Grande a Quarti
Codice	FFFE	FFFEM	FFFE1/2	FFFE1/4
Peso	~ 12 kg	~ 6 kg	~ 6 kg	~ 3 kg
Diametro	~ 40 cm	~ 30 cm	–	–
TMC	60 gg.	60 gg.	21 gg.	21 gg.
UV/CT	1	2	2	4

UV
Unità di vendita

gg.
giorni

TMC
Shelf life alla produzione

UV/CT
Unità di vendita per cartone



Gustare a temperatura ambiente



Usando questi **QR - CODE** è possibile scaricare le schede tecniche sempre aggiornate di ciascun nostro prodotto.

70 ANNI DI BONTÀ ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ

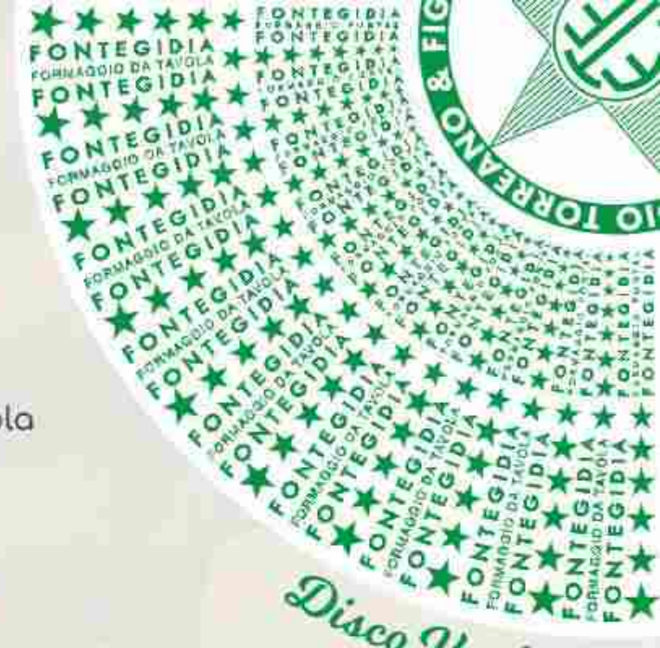
FONTEGIDIA®

FORMAGGIO FONTAL NAZIONALE

Formaggio da tavola,
dal ***sapore delicato***,
stagionato con la ***cura***
e l'***esperienza***
della vecchia
tradizione
di famiglia.

La Fontegidia è il risultato
della nostra lunga
esperienza come stagionatori
tradizionali e le sue
caratteristiche la rendono
un goloso formaggio da tavola
e da cucina.




FONTEGIDIA
FORMAGGIO DA TAVOLA
FONTEGIDIA
FONTEGIDIA
FONTEGIDI

Per un Fontal di qualità

adoperiamo solo gli ingredienti migliori



FERMENTI LATTICI
selezionati

LATTE
vaccino pastorizzato
100% ITALIANO

CAGLIO
bovino di Alta Qualità

SALE
alimentare non iodato





Il prodotto matura lentamente

dopo più di 2.000 ore

1° FASE
La forma appena uscita dalla salina raggiunge le nostre celle di stagionatura

2° FASE
Tingiamo la forma con il solo tipico colorante naturale annato E160b senza aggiunta di prodotti chimici

3° FASE
La forma si presenta di questo colore a maturazione regolarmente completata dopo più di 80 giorni

4° FASE
La forma viene marchiata con la nostra pelure prima di lasciare lo stabilimento



SENZA GLUTINE

FONTEGIDIA		
Latte pastorizzato		
UV	Forma Grande	Forma Mini
Codice	FFFE	FFFEM
Peso	~ 12 kg	~ 6,5 kg
Diametro	~ 40 cm	~ 32 cm
TMC	60 gg.	60 gg.
UV/CT	1	2

FONTEGIDIA		
Latte pastorizzato		
UV	F. Grande a Metà	F. Grande a Quarti
Codice	FFFE1/2	FFFE1/4
Peso	~ 6 kg x 2	~ 3 kg x 4
TMC	21 gg.	21 gg.
UV/CT	1	1

Il frazionamento comporta una maggiorazione sul prezzo di listino. Il prodotto non è adatto per il sottovuoto, ma verrà confezionato con pellicola protettiva sulla pasta interna ed incartato con carta traspirante.

Ma perchè è così buona?

80 *giorni di* **STAGIONATURA**

TEMPERATURA E UMIDITÀ *costanti*

MANI ESPERTE *per la cura del prodotto*

LEGNO DI LARICE *che permette al Fontal di spurgare correttamente*

NOVITÀ

PRODUZIONE ARTIGIANALE

Fonduta di FONTEGIDIA®

FORMAGGIO FONTAL NAZIONALE

Dalla crescente richiesta di rendere la FONTEGIDIA pratica e pronta all'uso, nasce la FONDUTA di FONTEGIDIA: un prodotto artigianale, ottimo da inserire nelle tue ricette preferite come condimento o salsa su carne, pesce e verdure.

Tagliata di Fassone Piemontese accompagnata da Fonduta di Fontegidia

Ecco una bella idea per abbinare la nostra fonduta con una tagliata di Fassone Piemontese appena passata alla piastra. Come tocco finale guarnire con bacche di pepe rosa.



FONDUTA DI FONTEGIDIA	
UV	Vasetto
Codice	FONFE
Peso	320 g. e
TMC	~ 2 anni dalla produzione
UV/CT	4/6/12

Su richiesta, disponibile anche in altre dimensioni.

SENZA GLUTINE



SCAN ME

Ingredienti:
FORMAGGIO FONTAL NAZIONALE FONTEGIDIA **65%** (latte, caglio, sale, fermenti lattici), acqua, PANNA, amido di mais, tuorlo d'UOVO, sale di fusione: sodio citrato, conservante: acido sorbico.

FONTESTELLA
FORMAGGIO FONTAL

Il "Fontestella" è un formaggio fontal estero e si contraddistingue dalla concorrenza perché viene direttamente importato da noi e stagionato più di 60 gg. su assi di legno di larice secondo la tradizione di famiglia rispettando la cura e la sapienza che ne valorizzano la qualità e ne esaltano il gusto.

Si presenta con una crosta naturale trattata in superficie solo con colorante annato in soluzione senza aggiunta di prodotti chimici.

La pasta è di colore giallo paglierino, elastica e lievemente occhiata.

Il suo sapore è dolce e gradevole.

Marchio Registrato dal 1960







SENZA GLUTINE

FONTESTELLA			
Latte pastorizzato			
UV	F. Intera	F. a Metà	F. a Quarti
Codice	FFBFS	FFBFS1/2	FFBFS1/4
Peso	~ 12 kg	~ 6 kg	~ 3 kg
Diametro	~ 40 cm	–	–
TMC	60 gg.	21 gg.	21 gg.
UV/CT	1	2	4

FONTAL BELGA STAGIONATO			
Latte pastorizzato			
UV	F. Intera	F. a Metà	F. a Quarti
Codice	FFB	FFB1/2	FFB1/4
Peso	~ 12 kg	~ 6 kg	~ 3 kg
Diametro	~ 40 cm	–	–
TMC	60 gg.	21 gg.	21 gg.
UV/CT	1	2	4

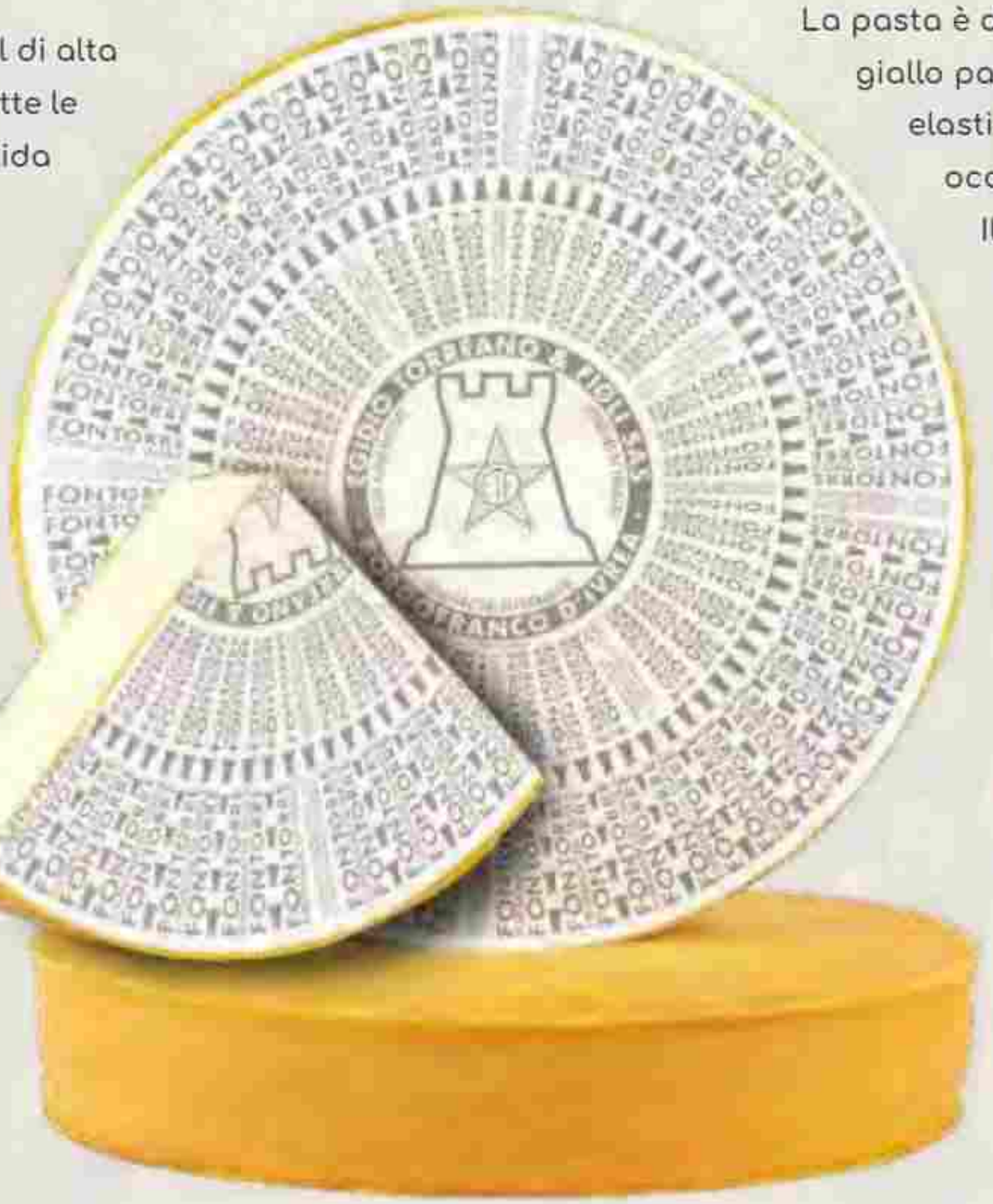
Il frazionamento comporta una maggiorazione sul prezzo di listino. Il prodotto non è adatto per il sottovuoto, ma verrà confezionato con pellicola protettiva sulla pasta interna ed incartato con carta traspirante.

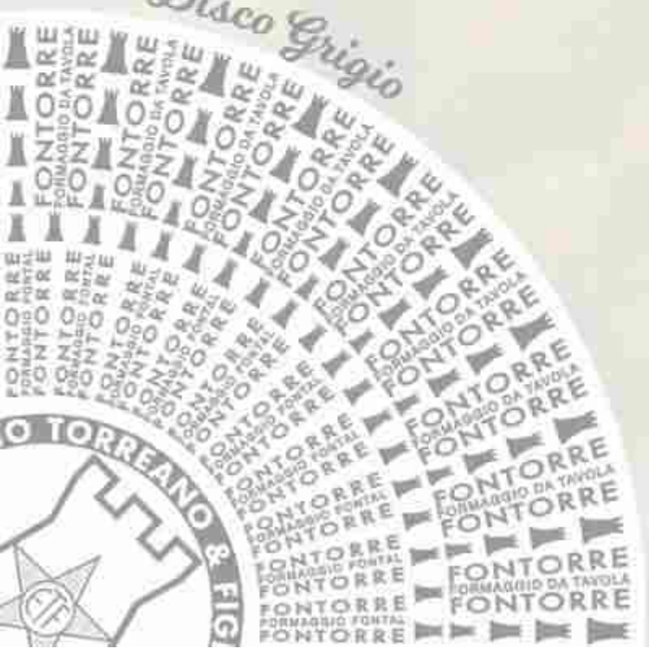
FONTORRE
FORMAGGIO DA TAVOLA

Il "Fontorre" è un formaggio fontal di alta qualità prodotto in Italia ed ha tutte le carte in regola per essere una valida alternativa alla Fontegidia ad un prezzo più competitivo.
La stagionatura su assi di legno di larice è superiore ai 60 gg. secondo la tradizione di famiglia rispettando la cura e la sapienza che ne valorizzano la qualità e ne esaltano il gusto.

Si presenta con una crosta naturale trattata in superficie solo con colorante annato in soluzione senza aggiunta di prodotti chimici.
La pasta è di colore giallo paglierino, elastica e lievemente occhiata.
Il suo sapore è dolce e gradevole; ideale il suo utilizzo anche in cucina.







FONTORRE	
Latte pastorizzato	
UV	Forma Intera
Codice	FFFT
Peso	~ 12 kg
Diametro	~ 40 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	1

FONTAL STAGIONATO	
Latte pastorizzato	
UV	Forma Intera
Codice	FFS
Peso	~ 12 kg
Diametro	~ 40 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	1

il "Nero"

Occhiato FONTEGIDIA

Mini

L' "Occhiato" è un formaggio pressato di forma circolare prodotto con latte vaccino pastorizzato. Si presenta con una crosta compatta ed asciutta che, a fine stagionatura, viene trattata con una resina polivinilica nera funzionale come protezione e facile riconoscimento.

Disco Blu





Disco Rosso



La sua pasta è semicotta e di colore leggermente avoriato. L'occhiatura marcata ed uniformemente distribuita è la sua particolarità da cui ne deriva il nome. Al palato risulta delicato con note di noci e fieno.

OCCHIATO MINI	
Latte pastorizzato	
UV	Forma Intera
Codice	FOM
Peso	~ 5 kg
Diametro	~ 30 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	1

Tor Balmetta
LATTERIA

La "Tor Balmetta Latteria"
è un formaggio di forma circolare
prodotto con latte vaccino
pastorizzato e pesa circa 2,5 kg.



La stagionatura
su assi di legno di larice
è superiore ai 70 gg.
secondo la tradizione
di famiglia
rispettando la
cura e la sapienza
che ne valorizzano
la qualità e ne esaltano
il gusto.

Si presenta
con una crosta naturale.
La pasta è semidura e
di colore giallo paglierino.

La sua inconfondibile
sofficità la rende dolce e
piacevole al palato.

TOR BALMETTA LATTERIA	
Codice	FTBL
UV	Forma
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2

Le Balmette

Aromatiche





Le Tor Balmette

Aromatiche

TOME CANAVESANE ALLE ERBE
PRODUZIONE ARTIGIANALE

Siamo orgogliosi di presentarVi la nuova linea di tome firmata ETF nata da una proficua collaborazione con un caseificio canavesano a Km Ø che segue tutta la filiera: dal fieno per le loro mucche fino al prodotto fresco finito. Abbiamo combinato spezie, erbe aromatiche e frutta secca, senza utilizzo di aromi artificiali, per creare un mix di esplosioni di gusto da provare nelle nostre tome in varianti di circa 2,5 kg.

USIAMO SOLO GLI INGREDIENTI MIGLIORI

LATTE
vaccino crudo da Azienda Agricola

FERMENTI LATTICI
selezionati

ERBE E SPEZIE
abbinate

CAGLIO
bovino di Alta Qualità

SENZA CONSERVANTI
aggiunti

SALE
alimentare non iodato

Crosta naturale non edibile trattata in superficie solo con acqua e sale, pasta semidura e compatta di colore giallo paglierino, sapore dolce e gradevole, gusto ricco ed avvolgente accentuato da erbe, fiori e spezie aggiunti nella cagliata.

LUNGA STAGIONATURA
più di 180 giorni

SCAN ME

FORMAGGI 100% ITALIANI
Mungitura e Trasformazione



FORME ROTONDE DI CIRCA 20 CM DI DIAMETRO E 2,5 KG DI PESO VARIABILE DA UNA ALL'ALTRA



TOR BALMETTA AROMATICA CLASSICA	
Codice	FTBACL
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Classica

Una tometta "al naturale" senza aggiunta di essenze aromatiche per poterne apprezzare maggiormente l'unicità.



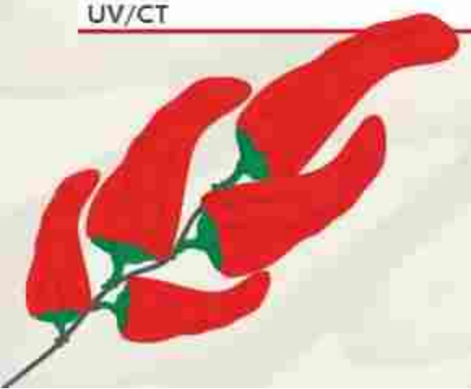
Lavanda

I fiori di lavanda generano una nota floreale insolita dall'ordinario lasciando in bocca un gusto piacevole.



TOR BALMETTA AROMATICA LAVANDA	
Codice	FTBALA
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

TOR BALMETTA AROMATICA PEPERONCINO	
Codice	FTBAPE
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*





Peperoncino

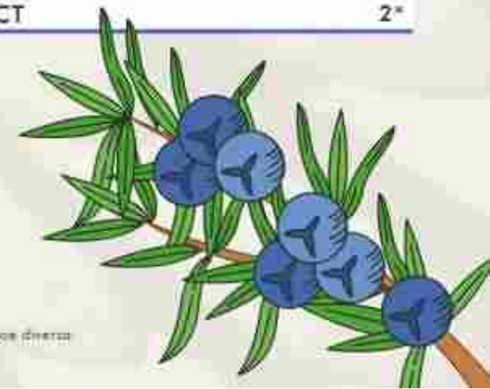
Le pungenti scaglie di peperoncino aggiungono un tocco di piccantezza.



Ginepro

Le bacche di ginepro donano un tono intenso, forte e legnoso con note di resina.

TOR BALMETTA AROMATICA GINEPRO	
Codice	FTBAGI
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



*2 forme per scatola anche di stagionature diverse





TOR BALMETTA AROMATICA ROSMARINO	
Codice	FTBARO
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

Rosmarino

Le foglie di rosmarino offrono una gradazione deliziosamente acre e leggermente pungente.



TOR BALMETTA AROMATICA PEPE	
Codice	FTBAPP
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Pepe

La potenza dei grani di pepe soddisfa anche i palati più esigenti.



TOR BALMETTA AROMATICA TIMO	
Codice	FTBATI
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

Timo

Le foglie di timo regalano un gusto forte piacevolmente aspro con una marcata nota d'erbetta.



TOR BALMETTA AROMATICA SALVIA	
Codice	FTBASA
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

Salvia

Le foglie di salvia ricordano il caldo ed il sole: una fragranza amara, forte e penetrante.

*2 forme per scatola anche di aromatizzazione diversa





TOR BALMETTA AROMATICA FINOCCHIO	
Codice	FTBAFI
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Finocchio

I semi di finocchio sono gradevolmente dolci e ricordano note di miele di bosco e liquirizia.

TOR BALMETTA AROMATICA ORIGANO	
Codice	FTBAOR
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Origano

Le foglie di origano sprigionano il loro profumo deciso ma non invadente.



Santoreggia

Le foglie di santoreggia suscitano un gusto leggermente pepato ed un retrogusto lievemente affumicato.



TOR BALMETTA AROMATICA SANTOREGGIA	
Codice	FTBAST
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Magra

Una tometta più "leggera" ma deliziosa come la classica.

TOR BALMETTA AROMATICA MAGRA	
Codice	FTBAMG
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

Light

*2 forme per scatola anche di stagionatura diversa





Pesto

Nella nostra tometta accogliamo il tipico prodotto genovese: l'armonia del basilico e dei pinoli.

TOR BALMETTA AROMATICA PESTO	
Codice	FTBAPS
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Cipolla

La cipolla rende la nostra tometta dolce con una consistenza più croccante.

TOR BALMETTA AROMATICA CIPOLLA	
Codice	FTBACI
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*





Salignun

Il matrimonio tra peperoncino e cumino diffonde una piccantezza tostata.

TOR BALMETTA AROMATICA SALIGNUN	
Codice	FTBASL
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Zafferano

La polvere di zafferano congiunge dolce e amaro nella sua esclusività.

TOR BALMETTA AROMATICA ZAFFERANO	
Codice	FTBAZA
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

*2 forme per scatola anche di stagionatura diversa.







TOR BALMETTA AROMATICA RUSTICA	
Codice	FTBARU
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

Rustica

La sensazione stuzzicante e stuzzichevole del pomodoro secco unito alla freschezza agrumata del prezzemolo.



TOR BALMETTA AROMATICA PISTACCHI	
Codice	FTBAPI
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



Pistacchi

L'aromaticità e la dolcezza delle granelle del pistacchio rendono la sua bontà indimenticabile.



Fichi e Noci

Un classico ghiotto abbinamento riprodotto anche all'interno della nostra tometta.

TOR BALMETTA AROMATICA FICHI E NOCI	
Codice	FTBAFN
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*



TOR BALMETTA AROMATICA DOLCE E PICCANTE	
Codice	FTBADP
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2*

Dolce e Piccante

Le dolci sfumature dell'arancia e della cannella spengono il fuoco dello zenzero.

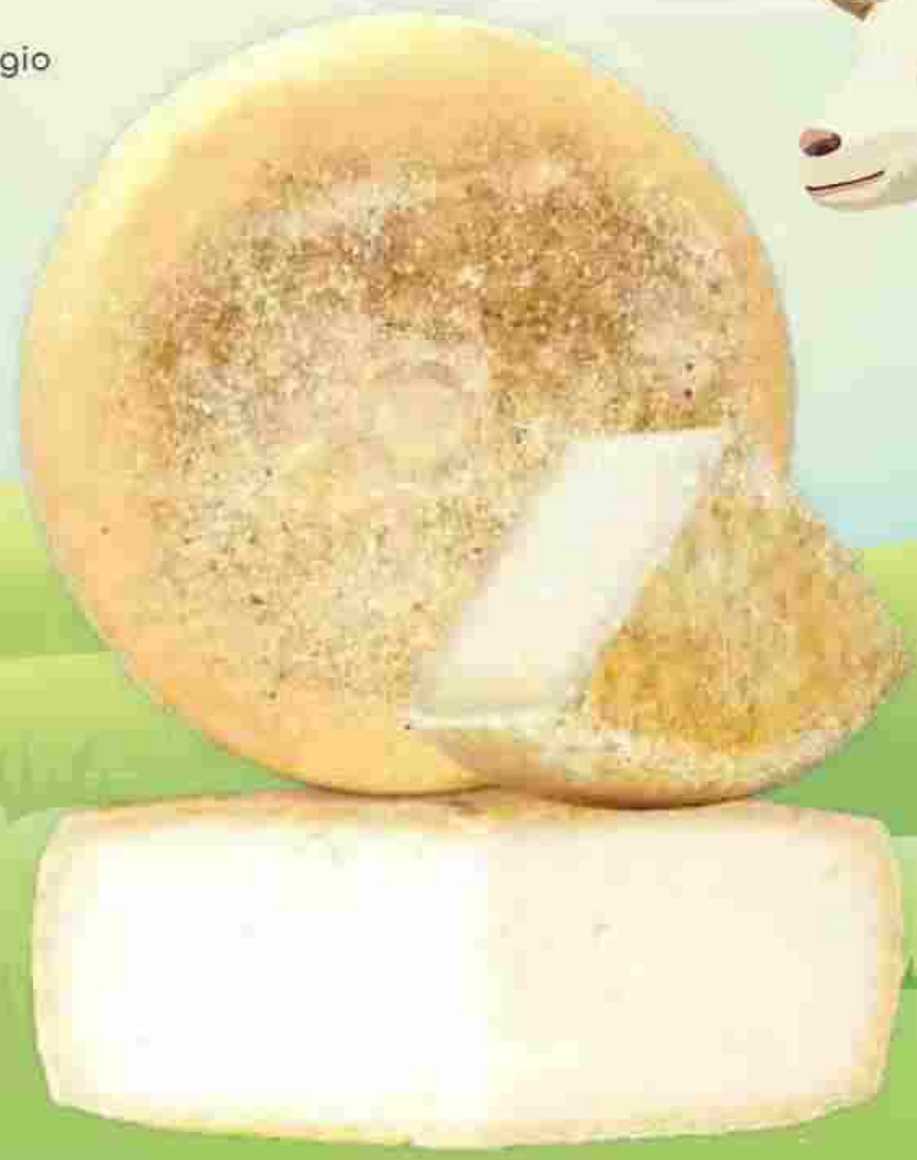
*2 forme per scatola anche di aromatizzazione diversa



Torre Daniele
CAPRINO

Il "Torre Daniele Caprino" è un formaggio locale di forma circolare prodotto con latte intero caprino crudo di capra bianca Saanem e peso di circa 2,5 kg.
La stagionatura su assi di legno di larice è superiore ai 70 gg. secondo la tradizione di famiglia rispettando la cura e la sapienza che ne valorizzano la qualità e ne esaltano il gusto.

TORRE DANIELE CAPRINO	
Codice	FTBL
UV	Forma Intera
Peso	~ 2,5 kg
Diametro	~ 20 cm
TMC	60 gg.
UV/CT	2



Si presenta con una crosta naturale. La pasta è morbida e di colore bianco. La sua delicatezza lo rende tenue e puro. La capra bianca Saanem dona al latte un sapore meno ircino rispetto alla capra camosciata.

Per il naturale ciclo vitale della capra, la produzione del nostro caprino è limitata da aprile a settembre.



SCAN ME

Borgofranco d'Ivrea Città di Tappa Giro d'Italia 19 maggio 2023

In occasione di questo straordinario evento, da inizio aprile abbiamo voluto realizzare un'**edizione speciale** della nostra **Fontegidia** marchiandola con una pelure **rosa** dedicata al Giro d'Italia e a Borgofranco d'Ivrea ed avvolgendola con un incarto ricco di foto iconiche dei migliori momenti della competizione.



Giro d'Italia
Borgofranco d'Ivrea
Città di Tappa
2023

FONTEGIDIA®
FORMAGGIO FONTAL NAZIONALE
si veste di **ROSA** per una
Edizione speciale Giro d'Italia
sponsorditappa 2023

Siamo orgogliosi di aver aderito come **sponsor di tappa** e di aver contribuito a rendere questo sogno realtà per il nostro piccolo comune.

Scannerizza il qr-code per immergerti nell'atmosfera della notte rosa di Borgofranco d'Ivrea che ha preceduto la partenza della tredicesima tappa.

UV = Unità di vendita
TMC = Shelf life alla produzione
gg. = Giorni • **CT** = Cartone

FONTEGIDIA e FONTEGIDIA MINI *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FFFE	Forma Grande	~ 12 kg	~ 40 cm	60 gg.	1
FFFEM	Forma Mini	~ 6,5 kg	~ 32 cm	60 gg.	2
FFFE1/2	Forma Grande a Metà	~ 6 kg x 2	–	21 gg.	1
FFFE1/4	Forma Grande a Quarti	~ 3 kg x 4	–	21 gg.	1

FONDUTA DI FONTEGIDIA

Codice	UV	Peso	TMC	UV/CT
FONFE	Vasetto	320 g e	~ 2 anni dalla produzione	4/6/12

FONTESTELLA *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FFBFS	Forma Intera	~ 12 kg	~ 40 cm	60 gg.	1
FFBFS1/2	Forma a Metà	~ 6 kg x 2	–	21 gg.	2
FFBFS1/4	Forma a Quarti	~ 3 kg x 4	–	21 gg.	4

FONTAL BELGA STAGIONATO *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FFB	Forma Intera	~ 12 kg	~ 40 cm	60 gg.	1
FFB1/2	Forma a Metà	~ 6 kg x 2	–	21 gg.	2
FFB1/4	Forma a Quarti	~ 3 kg x 4	–	21 gg.	4

FONTORRE *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FFFT	Forma Intera	~ 12 kg	~ 40 cm	60 gg.	1

FONTAL STAGIONATO *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FFS	Forma Intera	~ 12 kg	~ 40 cm	60 gg.	1

OCCHIATO MINI *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FOM	Forma Intera	~ 5 kg	~ 30 cm	60 gg.	1

TOR BALMETTA LATTERIA *Latte vaccino pastorizzato*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBL	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2

UV = Unità di vendita
TMC = Shelf life alla produzione
gg. = Giorni • **CT** = Cartone

ELENCO PRODOTTI

TOR BALMETTE AROMATICHE *Latte vaccino intero*

CLASSICA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBACL	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

PEPERONCINO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAPE	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

LAVANDA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBALA	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

GINEPRO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAGI	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

ROSMARINO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBARO	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

PEPE

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAPP	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

TIMO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBATI	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

SALVIA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBASA	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

FINOCCHIO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAFI	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

ORIGANO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAOR	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

SANTOREGGIA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAST	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

MAGRA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAMG	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

*2 forme per scatola anche di aromatizzazione diversa.

UV = Unità di vendita
TMC = Shelf life alla produzione
gg. = Giorni • **CT** = Cartone

TOR BALMETTE AROMATICHE
SELEZIONE GOURMET *Latte vaccino intero*

PESTO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAPS	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

CIPOLLA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBACI	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

SALIGNUN

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBASL	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

ZAFFERANO

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAZA	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

RUSTICA

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBARU	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

PISTACCHI

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAPI	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

FICHI E NOCI

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBAFN	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

DOLCE E PICCANTE

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTBADP	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2*

*2 forme per scatola anche di aromatizzazione diversa

TORRE DANIELE CAPRINO *Latte caprino intero*

Codice	UV	Peso	Diametro	TMC	UV/CT
FTDC	Forma Intera	~ 2,5 kg	~ 20 cm	60 gg.	2



Ciao!
sono Gidia

LA REGINA DEI FONTAL
CREATA DAL NOSTRO FONDATORE
EGIDIO QUI AL MIO FIANCO...
PROVAMI E NON POTRAI PIÙ
FARE A MENO DI ME!

FONTEGIDIA
FORMAGGIO FONTAL
EGIDIO TORREANO & FIGLI SAS
BORGOFRANCO D'IVREA

Egidio Torreano
1883-1962

EGIDIO TORREANO & FIGLI SAS
ETF
BORGOFRANCO D'IVREA

Ufficio e Sede legale

Via Roma, 22
10013 Borgofranco d'Ivrea (TO)

Orario: da Lunedì a Venerdì dalle 8:30 alle 12:30
e dalle 14:00 alle 18:00

Magazzino di Stagionatura

Vicolo dei Pescatori, 2
10013 Borgofranco d'Ivrea (TO)

Orario: da Lunedì a Venerdì dalle 7:00 alle 12:00
e dalle 14:00 alle 17:00

Telefono Ufficio

+39 0125 751314

Per info

info@torreanoformaggi.com

Per ordini

ordini@torreanoformaggi.com