



®
CASEIFICIO
ROCCAVERANO

MAESTRI DI AFFINAMENTO





UNA TRADIZIONE CHE È ARTE

Chi, anche solo una volta nella vita, è stato nelle Langhe ne conosce la magica atmosfera.

È una terra unica, ricca di fascino, quasi sospesa nel tempo, affollata di borghi antichi come Roccaverano, dove si preservano e si continuano tradizioni secolari.

Noi apparteniamo alle Langhe e di questo territorio ne coltiviamo e proseguiamo la grande tradizione casearia che dal 2019, con l'acquisto dello storico Caseificio di Roccaverano, è divenuta una magnifica realtà produttiva.

I nostri formaggi sono il frutto di una serie di fattori unici, esclusivi di questo straordinario territorio:

il terroir, i pascoli, gli allevamenti, il latte non si trova così in nessun altro luogo al mondo.

Poi c'è la cura che mettiamo nell'affinamento, la pazienza con la quale seguiamo la maturazione delle forme, la competenza con la quale i maestri affinatori eseguono ogni singolo gesto.

Grazie al rispetto della tradizione e alla sapienza dei nostri artigiani, tutti questi diversi fattori permettono di portare in tavola oggi e in tutto il mondo il piacere e il gusto di un formaggio autentico e originale, fatto come una volta.





Robiola

DI ROCCAVERANO D.O.P.



Prima Dop del Piemonte, la Robiola di Roccaverano Dop è un formaggio a latte crudo di capra caratterizzato da un'antica e millenaria tradizione. Prodotta seguendo un rigido disciplinare che la confina ad un ristrettissimo fazzoletto di terra, la nostra robiola si differenzia per l'affinamento di circa una settimana, grazie al quale essa appare avvolta da una sottile e dolce copertura bianca di muffe naturali. z

Materie prime:
latte crudo di capra, sale, caglio

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
latte proveniente da animali allevati in territorio di produzione D.O.P

Pezzatura:
300 g. circa

Confezionamento:
incarto trasparente e fascetta in cartoncino

Robiola

PURA CAPRA DELLE LANGHE



Puracapra delle Langhe è la classica robiola di capra a cagliata lattica, affinata per circa una settimana in celle di muffettatura a temperatura ed umidità controllate. Grazie al ciclo di affinatura suddetto la robiola si ricopre progressivamente di un saporito e leggero strato bianco di muffe naturali, al di sotto delle quali la pasta cremifica fino ad avvolgere il palato di delicata dolcezza.

Materie prime:
latte di capra, sale, caglio e fermenti lattici.
Può contenere tracce di latte vaccino

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: UE

Pezzatura:
300 g. circa

Confezionamento:
incarto trasparente e fascetta in cartoncino

Capriccio

PURACAPRA



Robiolina di capra a cagliata lattica con affinatura di circa sette giorni in celle sature di muffe bianche. L'affinamento di una settimana oltre a generare una copertura bianca e vellutata, conferisce al prodotto un sapore delicatamente dolce, grazie al quale si dimentica la tipica acidità del latte di capra. La lavorazione in piccoli stampi non forati, rispetto a quelli della classica robiola, consente di ottenere una pasta più morbida e cremosa.

Materie prime:
latte di capra, sale, caglio e fermenti lattici.
Può contenere tracce di latte vaccino

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: UE

Pezzatura:
200 g. circa

Confezionamento:
incarto trasparente e fascetta in cartoncino

Pregiata

DI CAPRA



Tomino di capra a cagliata presamica, si caratterizza per la piccola forma, circa 130 g., dalla copertura bianca e vellutata ma dal cuore dolce e cremoso. Affinata per circa sette giorni in celle di muffettatura, raggiunge l'apice della sua maturazione dopo circa 20 giorni dalla produzione.

Materie prime:
latte di capra, panna, sale, caglio e fermenti lattici

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: UE

Pezzatura:
130 g. circa

Confezionamento:
ovtene e fascetta in cartoncino



Pura Capra

Capriccio

DELLA ROCCA



Robiolina a cagliata lattica di solo latte caprino, si distingue per il suo gusto fresco e delicatamente acidulo, nonché per l'alta digeribilità del latte di capra stesso. La spalmabilità della sua pasta bianca la rende ideale per abbinamenti con erbe aromatiche di ogni genere. La piccola pezzatura da 200 g. ne favorisce un consumo immediato e veloce.

Materie prime:

latte di capra, sale, caglio e fermenti lattici. Può contenere tracce di latte vaccino

Conservanti:

sorbato di potassio

Note merceologiche:

origine latte: Italia

Pezzatura:

200 g. circa.

Confezionamento:

ovtne e incarto

Robiola

PURACAPRA FRESCA



Classica robiola di pura capra fresca da 300 g circa, si connota per la sua struttura spalmabile e delicatamente acidula, tipica della lavorazione lattica, in cui il pH raggiunge gradi di acidità elevati. La forma e l'alta digeribilità del prodotto stesso, lo rendono particolarmente adatto ad essere lavorato in cucina con erbe ed aromi di ogni genere.

Materie prime:

latte di capra, sale, caglio e fermenti lattici. Può contenere tracce di latte vaccino

Conservanti:

sorbato di potassio

Note merceologiche:

origine latte: Italia

Pezzatura:

300 g. circa

Confezionamento:

ovtne e incarto

Crescenza

DI CAPRA



La nostra crescenza di capra si distingue per la dolcezza della propria pasta e per la sua equilibrata cremosità, in continua evoluzione durante la sua maturazione. La pressochè totale assenza di lattosio unitamente alle proprietà del latte caprino, contribuiscono a rendere questa crescenza altamente digeribile ed unica nel suo genere. Dolce, cremosa e priva di ogni sentore acido tipico del latte caprino.

Materie prime:

latte di capra, panna, fermenti lattici, caglio, sale, conservante: sorbato di potassio E202

Conservanti:

sorbato di potassio

Note merceologiche:

origine latte: Italia

Pezzatura:

250 g. circa

Confezionamento:

Confezionamento: confezionato in ATM in vaschetta totalmente riciclabile nella carta

Ricotta

DI CAPRA



La ricotta di capra trae origine dal siero di latte caprino, con eventuale aggiunta di latte caprino, grazie al quale raggiunge maggiore morbidezza e cremosità. Caratterizzata da un sapore vellutato ma deciso, essa risulta altamente digeribile grazie alle proprietà tipiche del latte caprino.

Materie prime:

siero di latte caprino, sale

Conservanti:

assenti

Note merceologiche:

origine latte: UE

Pezzatura:

250 g. circa

Confezionamento:

secchiello con coperchio e fascetta



Camembert

DI CAPRA



È un formaggio fresco di latte caprino con crosta edibile, sottile e bianca. La pasta è morbida e molto cremosa. Il sapore è piacevole, dolce e delicato con sfumature aromatiche.

Materie prime:

latte caprino, panna, fermenti lattici, caglio di chimosina pura (NON ANIMALE), sale

Conservanti:

assenti

Note merceologiche:

origine latte: UE

Pezatura:

280 g. circa

Confezionamento:

polipropilene trasparente alimentare con etichetta a fascetta in cartoncino

Primatoma

DI CAPRA



Formaggio stagionato di latte caprino dal sapore dolce. Si presenta in forma tonda con crosta non edibile di consistenza morbida, con un peso di circa 2000 g. La pasta tende ad un colore bianco paglierino.

Materie prime:

latte caprino, fermenti lattici, caglio, sale

Conservanti:

assenti

Note merceologiche:

origine latte: UE

Pezatura:

2000 g. circa

Confezionamento:

Carta politenata ed etichetta alimentare all'interno

Quadra

DI LANGA



Formaggio di capra da taglio a cagliata presamica, affinato per circa sette giorni in celle satcon il cuore dolce e morbido della pasta interna.

Materie prime:

latte di capra, panna, sale, caglio e fermenti lattici

Conservanti:

assenti

Note merceologiche:

origine latte: UE

Pezatura:

750 g. circa

Confezionamento:

ovtene e fascetta in cartoncino

Contessa

DI CAPRA



Caciottina di capra dal gusto dolce e leggero; la breve affinatura di soli sette giorni consente di ottenere un prodotto dal taglio morbido ma non cremoso, caratterizzato altresì da una pasta bianca ed omogenea. L'assenza di connotazioni forti la rende molto delicata ed altamente digeribile.

Materie prime:

latte di capra, sale, caglio e fermenti lattici, può contenere tracce di latte vaccino

Conservanti:

assenti

Note merceologiche:

origine latte: UE

Pezatura:

1.000 g. circa

Confezionamento:

ovtene e fascetta in cartoncino

Roccablu

DI CAPRA DOLCE



Il Roccablu di capra è un erborinato prodotto con latte di capra. Si presenta con una crosta dall'aspetto rosato e arancione senza screpolature o spaccature, non edibile. È un formaggio di consistenza morbida-cremosa dal sapore delicato ma lievemente piccante, la versione dolce.

Materie prime:

latte di capra, caglio e sale.

Conservanti:

assenti

Note merceologiche:

origine latte: Italia

Pezatura:

3.000 g. circa

Confezionamento:

imballo primario stagnola di alluminio e carta Aropel





Reginella DELLE LANGHE



Formaggio prodotto con latte vaccino e ovino a cagliata presamica, si caratterizza per una struttura morbida tendente, col passare dei giorni, ad un'esplosione di cremosità. Il gusto della pasta, grazie alla presenza del latte di pecora, risulta dolce e delicato, e ben si armonizza con la sottile e bianca crosticina, dal sentore fruttato.

Materie prime:
latte vaccino, ovino, panna, sale, caglio e fermenti lattici

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: Italia

Pezzatura:
300 g. circa

Confezionamento:
ovtene e fascetta in cartoncino

Il Cit DELLA LANGA



Tomino ai due latti, vaccino e ovino, a cagliata presamica, caratterizzato da una sapiente affinatura di circa sette giorni. Si caratterizza per il sapore dolce ed avvolgente tipico del latte di pecora, quest'ultimo miscelato con attento equilibrio con il latte vaccino piemontese. La piccola pezzatura, 130 g. circa, lo rende un dolce bocconcino veloce al consumo individuale.

Materie prime:
latte vaccino, ovino, panna, sale, caglio e fermenti lattici

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: Italia

Pezzatura:
130 g. circa

Confezionamento:
ovtene e fascetta in cartoncino

Robiola TRELANGHE



La Robiola Trelanghe è una robiola a cagliata lattica prodotta con latte vaccino, caprino ed ovino. La classica pezzatura da 300 g circa riporta alla mente la tradizione delle nostre langhe piemontesi, dove nelle cascine si produceva formaggio con tutti i latti disponibili. Il sapiente gioco di equilibri tra i tre latti unitamente all'affinamento di sette giorni genera una robiola dal sapore delicato, dolce e vellutato.

Materie prime:
latte vaccino, caprino, ovino, panna, sale, caglio e fermenti lattici

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: Italia

Pezzatura:
300 g. circa

Confezionamento:
incarto trasparente e fascetta in cartoncino

Capris TRELATTI



Robiolina a cagliata lattica prodotta con i tre latti, vaccino, caprino ed ovino, è caratterizzata da un gusto delicato e dolce proprio grazie alla presenza del latte di pecora. Dopo l'affinatura di circa sette giorni il prodotto presenta una copertura bianca e rugosa, ancor più evidente in questo piccolo formato da 200 g. rispetto alla classica robiola da 300 g., determinando così una maggior cremosità e morbidezza della pasta stessa.

Materie prime:
latte vaccino, caprino, ovino, panna, sale, caglio e fermenti lattici

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: Italia

Pezzatura:
200 g. circa

Confezionamento:
incarto trasparente e fascetta in cartoncino

Camembert TRELATTI



Formaggio fresco a pasta molle a base di latte vaccino, caprino ed ovino dal sapore avvolgente e intenso. Si presenta con crosta edibile e dalla particolare striatura, in forme tonde, con un peso di circa 300 g. La pasta tende ad un colore bianco crema, morbida, quasi senza occhiatura.

Materie prime:
latte vaccino, caprino ed ovino, fermenti lattici, caglio animale, sale

Conservanti:
assenti

Note merceologiche:
origine latte: Italia

Pezzatura:
280 g. circa

Confezionamento:
polipropilene trasparente alimentare con etichetta a fascetta in cartoncino

Stracchino DI LANGA



Lo Stracchino di Langa è un formaggio fresco, ottenuto dall'unione di latte vaccino italiano e fermenti lattici selezionati. Il nostro stracchino si distingue per la sua equilibrata cremosità e straordinaria dolcezza, due qualità che contribuiscono a renderlo particolarmente delicato e adatto ad essere consumato tal quale o in abbinamento a verdure sia cotte che crude.

Materie prime:
latte vaccino, panna vaccina, fermenti lattici, caglio, sale, conservante: sorbato di potassio E202

Conservanti:
sorbato di potassio

Note merceologiche:
origine latte: Italia

Pezzatura:
250 g.

Confezionamento:
confezionato in ATM in vaschetta totalmente riciclabile nella carta



Vaccino / Ovino



Vaccino / Ovino / Caprino



Vaccino



LA NOSTRA ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Prestiamo attenzione all'ambiente in ogni fase della produzione e distribuzione del prodotto.

Grazie al progetto Bees Republic, biomonitoriamo costantemente l'ambiente attraverso le api: nel loro lavoro quotidiano di impollinazione, questi straordinari insetti raccolgono polline, nettare, acqua e polveri contenenti sostanze inquinanti che, non metabolizzate dall'alveare, permettono di avere campionamenti utili a fotografare l'eventuale livello di contaminazione.

Per il confezionamento dei nostri formaggi selezioniamo materiale ecocompatibile: dove necessario plastica riciclabile al 100% oppure, in oltre il 50% dei casi, materiali interamente plastic-free come carta, vaschette di legno o cellulosa compostabile.

CONFEZIONAMENTO





CASEIFICIO DI ROCCAVERANO SRL SOCIETÀ AGRICOLA

Regione Tassito, 17 - 14050 ROCCAVERANO (AT) - 14050 Roccaverano (AT) - tel. 014493068 - fax 014493113 - info@caseificioroccaverano.it - www.caseificioroccaverano.it