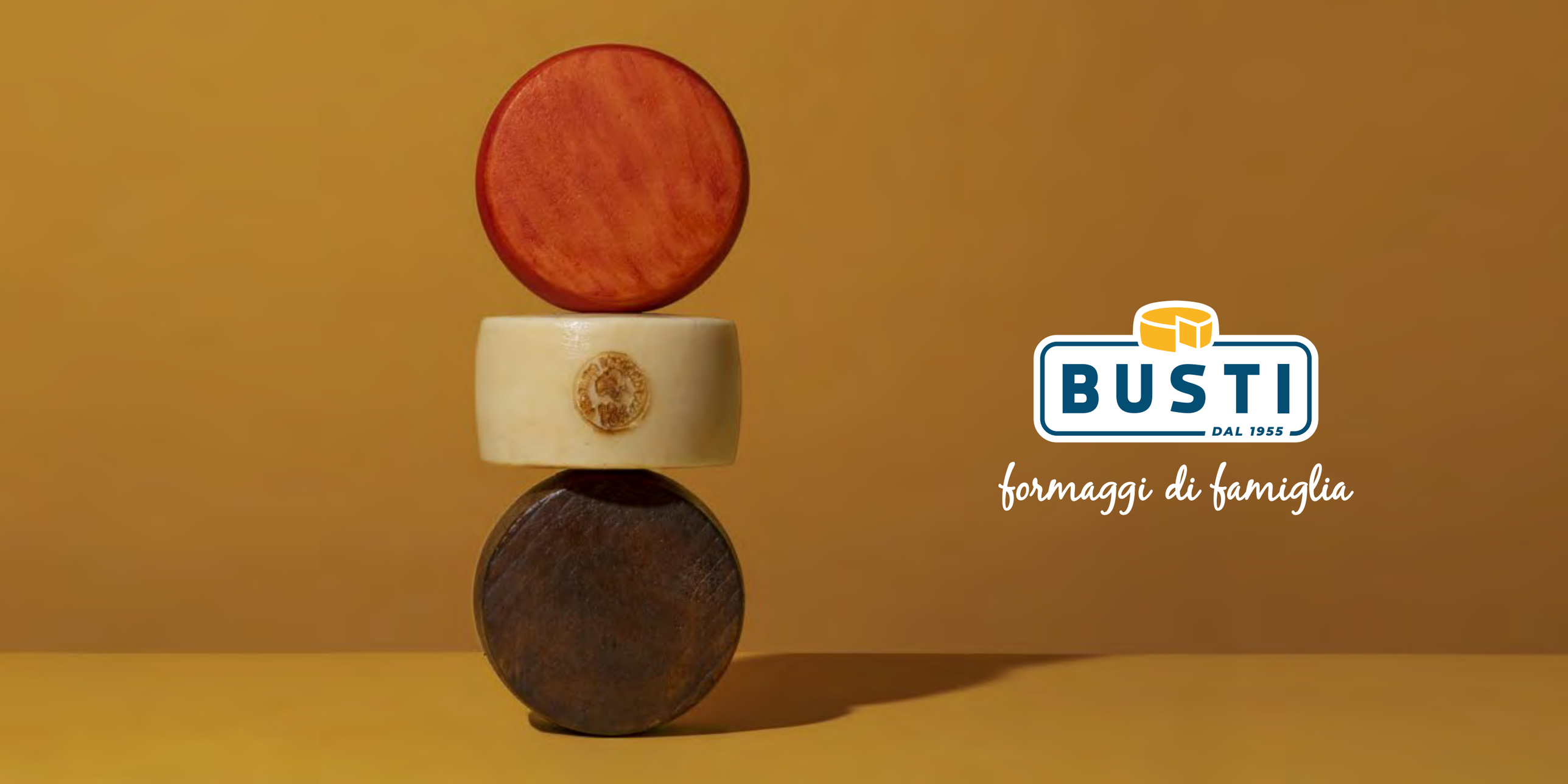

BUSTI
DAL 1955
formaggi di famiglia

INDICE
INDEX

I FRESCHI
LA LUCIANA RICOTTA TOSCANA DI MUCCA E PECORA
LA MINI LUCIANA RICOTTINA TOSCANA DI MUCCA E PECORA
LA PEC RICOTTA DI PECORA
LA MINI PEC RICOTTA DI PECORA
LA MORBIDOSA RICOTTA TOSCANA CON PANNA
RICCHE TERRE RICOTTA TOSCANA DI MUCCA E PECORA
RICCHE TERRE RICOTTA DI PECORA
IL PRIMOSALE TOSCANO
IL BACCELLONE PRIMOSALE TOSCANO
IL BACCELLONE PRIMOSALE DI PURA PECORA

I TRADIZIONALI
CAPRICCIO TOSCANO A CAGLIO VEGETALE
MORBIDOSO TOSCANO
MARZOLINO TOSCANO SENZA LATTOSIO
PECORINO MARZOLINO A CAGLIO VEGETALE SENZA LATTOSIO
CACIOTTA NONNA EMMA
CACIOTTINA TOSCANA
PECORINO FRESCOSAPORE
PECORINO ACCIAIOLO A CAGLIO VEGETALE
PECORINO RICCHE TERRE A CAGLIO VEGETALE
TIMBRATO DEL BUSTI TOSCANO
PECORINO DEL BUSTI TIMBRATO
PECORINO DEL BUSTI
LA MINI PECORA VERA
LA PECORA VERA
PECORINO TRANSUMANZA DI REMO
PECORINO TRANSUMANZA DI REMO A LATTE CRUDO

LE DELIZIE
PECORINO FRESCOVERDE A CAGLIO VEGETALE
PECORINO PEPATO CON PEPE NERO MACINATO
PECORINO CON PEPE NERO
PECORINO CON PEPERONCINO
PECORINO CON NOCI
PECORINO CON MANDORLE
PECORINO CON PESTO CON BASILICO GENOVESE DOP
PECORINO CON “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”
PECORINO CON PERE E ZENZERO
PECORINO CON AFFINATO IN VINACCE ARRICCHITE DA VINO CHIANTI DOCG
PECORINO CON ZAFFERANO
PECORINO CON TARTUFO
PECORINO CON TARTUFO A LATTE CRUDO CON TARTUFO BIANCHETTO

LE SELEZIONI
PASCOLI DI PIENZA E VAL D’ORCIA
PASCOLI DI PIENZA E VAL D’ORCIA STAGIONATO
PASCOLI DI MAREMMA
PASCOLI DI SIENA
PECORINO AL VINO CHIANTI DOCG
PECORINO TOSCANO DOP A PASTA TENERA
PECORINO TOSCANO DOP
PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

GLI SPECIALI
CAPRINO TOSCANO A CAGLIO VEGETALE NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
TRE LATTI LARI A CAGLIO VEGETALE NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
PECORINO METELLO NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
PECORINO LO SCUDO DI FAUGLIA NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

LA STORIA
THE HISTORY

La famiglia Busti ha iniziato la sua attività di caseificazione nel **1955**.
Alessandro e il figlio Remo Busti, pastori originari dell'alta **Garfagnana**, hanno tramandato questa preziosa tradizione a Stefano e ai suoi figli.
Oggi l'Azienda è orgogliosa di presentare una vasta gamma di formaggi, principalmente pecorini, frutto dell'esperienza e dell'impegno nel mantenere inalterate le tecniche di **lavorazione tradizionali**, con una continua ricerca di materie prime di **qualità** e valorizzazione del **territorio**.
La presenza attiva della quarta generazione, garantisce continuità tra la tradizione familiare e lo sviluppo legato al progresso.

*The Busti family began its cheesemaking business in **1955**.*
*Alessandro and his son Remo Busti, shepherds originally from the upper **Garfagnana** region, have passed on this valuable tradition to Stefano and his children.*
*Today, the company is proud to present a wide range of cheeses, especially pecorino cheeses, the result of their experience and commitment to keeping **traditional processing** techniques unchanged, with a continuous search for **quality** raw materials and enhancement of the **territory**.*
The active presence of the fourth generation guarantees continuity between family tradition and development linked to progress.

IL LATTE
THE MILK

Raccogliamo con i **nostri automezzi** aziendali il **latte ovino** direttamente da aziende agricole toscane selezionate, caratterizzate dalla qualità dei pascoli come Siena, Pienza e Val D'Orcia, da cui derivano i rispettivi pecorini a **tracciabilità garantita**. Altre zone di eccellenza per la raccolta del latte sono la provincia di Grosseto, le Colline Pisane, l'Alta Tuscia e la Bassa Maremma. Le peculiari caratteristiche chimico-fisiche e l'alto standard igienico delle stalle conferenti ci permettono di utilizzare questo pregiatissimo latte anche per le lavorazioni a "**latte crudo**".

*Our **company's vehicles** collect **sheep's milk** directly from selected Tuscan farms, characterized by top quality pastures such as Siena, Pienza and Val D'Orcia: that's where our **guaranteed traceability** pecorino comes from. Other areas of excellence for milk collection are the province of Grosseto, the Pisan Hills, the Alta Tuscia and the Bassa Maremma. The peculiar chemical-physical characteristics and high hygienic standards of the stables allow us to use this top quality milk also for "**raw milk**" processing.*

LE CERTIFICAZIONI
THE CERTIFICATIONS

L'azienda è certificata secondo gli standard internazionali **IFS** e **BRC**, a dimostrazione del continuo impegno nei confronti della **sicurezza**, della **qualità** e del **rispetto delle norme** che regolano il settore agroalimentare in tutte le fasi di produzione. Con la norma ISO 22005:2008 è stato inoltre implementato un Sistema di **Rintracciabilità di Filiera**. Siamo tra i maggiori produttori di **Pecorino Toscano DOP** e annoveriamo una linea di prodotti interamente biologica. Attenti alle esigenza dei consumatori intolleranti al lattosio, abbiamo aggiunto dei formaggi certificati **Lactose Free**.

*The company is certified according to **IFS** and **BRC** international standards, demonstrating its continuous commitment to **safety**, **quality** and **compliance with the regulations** governing the agri-food sector at all stages of production. A **Chain Traceability System** has also been implemented with the ISO 22005:2008 standard. We are among the largest producers of **Pecorino Toscano PDO** and can boast an entirely organic product line. Since we care about the needs of lactose intolerant consumers, we have added **Lactose Free certified** cheeses.*

IL CASEIFICIO
THE DAIRY

Il Caseificio, costruito ex-novo in armonia con il territorio circostante ed inaugurato nel **settembre 2011**, si sviluppa su una superficie di circa **7.000 metri quadrati** distribuiti su due livelli. All'interno dello stabilimento si sviluppano tutte le fasi del processo produttivo sia dei formaggi che delle ricotte. L'ausilio dei moderni impianti di processo e il forte investimento sull'innovativo sistema di climatizzazione dello stabilimento, in sinergia con la consolidata **tradizionalità delle produzioni**, contribuiscono a migliorare giorno dopo giorno la qualità dei nostri formaggi.

*The dairy, built from scratch in harmony with the surrounding area and inaugurated in **September 2011**, covers an area of about **7,000 square meters** distributed on two levels. All stages of the production process of both cheeses and ricottas are developed inside the plant. The help of modern process equipment and the strong investment on the innovative air conditioning system of the plant, in synergy with the consolidated **traditionality of the productions**, contribute to improve the quality of our cheeses day by day.*

I FORMAGGI
THE CHEESES

I FRESCHI
dalla ricotta al primosale
from ricotta to primosale

I TRADIZIONALI
le ricette semplici di una volta
the plain recipes of yesteryear

LE DELIZIE
i nostri formaggi aromatizzati
our flavored cheeses

LE SELEZIONI
il meglio del latte toscano
the best of tuscan milk

GLI SPECIALI
ricette e stagionature uniche
unique recipes and aging

I FRESCHI

La Famiglia de **I Freschi** è composta principalmente da ricotte, come la Luciana, classica ricotta toscana da banco, la Morbidosa e la Mini Luciana, pratica ricottina da 380 g. Altro prodotto di punta di questa linea è la ricercatissima La Pec, ricotta di **alta qualità** ottenuta da siero ovino con aggiunta di latte ovino, disponibile anche nel formato da 380 g, chiamata La Mini Pec. Presenti in questa famiglia anche i due tipi di Baccellone, formaggio **primosale** tipicamente toscano e primaverile e il Primo Sale Toscano primo sale, disponibile tutto l'anno.

I Freschi *family consists of a range of fresh ricotta such as Luciana, a classic every day Tuscan ricotta, Morbidosa and Mini Luciana, the handy small ricotta of 380 g. Another flagship product is the beloved La Pec, a* ***high quality*** *ricotta made from ewe's whey with the addition of ewe's milk; it is also available in the smaller size of 380 g, called La Mini Pec.*
*Furthermore, there are two kinds of Baccellone, a unique spring-like and Tuscan fresh cheese. A real novelty is the launch of a new "****primosale****" called Primo Sale Toscano available throughout the year.*

LA LUCIANA

RICOTTA TOSCANA DI MUCCA E PECORA

RICT

Tipica **ricotta toscana da banco**, ottenuta da siero vaccino e ovino e aggiunta di latte intero vaccino.

Nasce da un'**antica ricetta** tramandata di generazione in generazione, è un omaggio ad una colonna portante dell'Azienda, la **Signora Luciana**, moglie di Remo Busti.

L'equilibrio degli ingredienti, unitamente all'abile ed armonico movimento di estrazione manuale della ricotta calda (detto "cavatura"), rendono La Luciana un prodotto unico: **morbida** e dall'**inconfondibile dolcezza**.

*A typical **Tuscan over-the-counter ricotta**, obtained from cow's and sheep's whey and the addition of whole cow's milk.*

*It comes from an **ancient recipe** handed down from generation to generation, whose name is a tribute to a pillar of the company, **Mrs Luciana**, Remo Busti's wife.*

*The balance of the ingredients, together with the skilful and harmonious manual extraction of the hot ricotta (known as "cavatura"), make La Luciana a unique product: its **softness** and **sweet flavour** are unmistakable.*

morbido *soft* — duro *hard*

Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,800 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

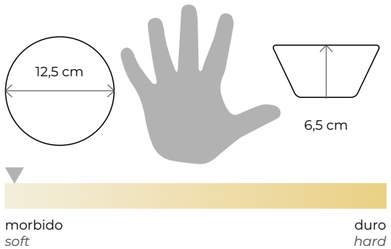
LA MINI LUCIANA

RICOTTINA TOSCANA DI MUCCA E PECORA

RICP

Il metodo di produzione è lo stesso della sorella maggiore La Luciana, ma la piccola Mini Luciana si estrae esclusivamente dal **cuore della caldaia** (detta anche “doppiofondo”) dove i fiocchi di ricotta assumono una struttura compatta ed una consistenza **morbida e delicata**.
Apprezzata da tutti, anche dai più piccoli, per la sua estrema tenerezza e per il suo equilibrio di sapori e dolcezza.
È disponibile nel formato da 380 g, **sia a peso variabile che fisso**.

*The production method is the same as its big sister La Luciana, but the little Mini Luciana is extracted exclusively from the **heart of the cauldron** (also known as “the double bottom”) where the ricotta flakes take on a compact structure and a **soft, delicate texture**.*
*Appreciated by everyone, even the youngest ones, for its extreme tenderness and balance of flavours and sweetness, it is available in a 380 g format, at **both variable and fixed weight**.*



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**0,380 kg**
Imballo *Packaging*	**5-12 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

LA PEC

RICOTTA DI PECORA

RIPP

La parola “ricotta” deriva dal termine latino *recoctus*, che sta ad indicare la ricottura del siero che si separa dalla cagliata dopo la produzione del formaggio: l’effetto della temperatura sul siero riscaldato a circa 80-85°C determina l’affioramento in superficie dei candidi fiocchi, dalla cui unione nasce la ricotta.
La nostra ricotta La Pec è un prodotto di alta qualità, ottenuta esclusivamente da **siero di pecora** con una generosa aggiunta di **latte intero di pecora** direttamente in caldaia, che rende il gusto ancor più ricco e avvolgente; la consistenza è **morbida** e **cremosa**, il sapore è equilibrato e leggermente sapido per l’aggiunta di sale.

The word “ricotta” derives from the Latin word “recoctus”, which indicates the annealing of the whey that separates from the curd after cheese production. When the whey is heated up to about 80-85°C, the white flakes rise to the surface: it is from the union of these flakes that the ricotta is born.
*Our La Pec ricotta is a high quality product, obtained exclusively from **sheep’s whey** with a generous addition of **whole sheep’s milk** directly into the boiler, which makes the taste even richer and more enveloping; the texture is **soft** and **creamy**, the flavour is balanced and slightly savoury due to the addition of salt.*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,800 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	✓

LA MINI PEC

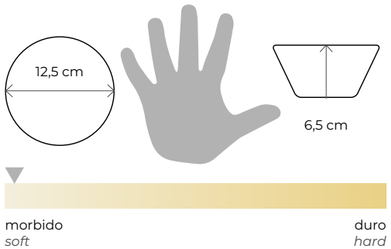
RICOTTINA DI PECORA

MPEC

Pratica ricottina in versione take-away da 380 g, disponibile **sia a peso variabile che peso fisso**. La Mini Pec è ottenuta esclusivamente da siero di pecora con l'aggiunta di latte intero di pecora ed è estratta direttamente dal **cuore del "doppiofondo"**, dove la ricotta risulta più tenera. Ottima da gustare al **naturale come dessert** a fine pasto o accompagnata da confetture di frutti rossi, miele e cioccolato. È la classica ricotta che non può mancare su ogni tavola.

*Practical ricotta in a 380 g take-away version, available **in both variable and fixed weight**. Mini Pec is made exclusively from sheep's whey with the addition of whole sheep's milk and is extracted directly from the **heart of the "double bottom"**, where the ricotta is most tender.*

It is excellent eaten plain as a dessert at the end of a meal or accompanied by red fruit preserves, honey and chocolate. It is the classic ricotta cheese that cannot be missing on any table.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**0,380 kg**
Imballo *Packaging*	**5-12 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	✓

L’origine della **ricotta** deriva dall’esigenza dei contadini di evitare qualsiasi spreco, e nel cercare di ottenere qualche guadagno anche dal siero di latte.
Facendo bollire più volte il siero scoprirono che si poteva ottenere un prodotto **delicato** e **cremoso**.

Ricotta *cheese originated from the need of farmers to avoid any waste, and to make some profit even from the whey.*
By boiling the whey several times they discovered that a ***delicate*** *and* ***creamy*** *product could be obtained.*

LA MORBIDOSA

RICOTTA TOSCANA CON PANNA

RIMO

Una vellutata **carezza di sofficità**. Ottenuta da siero misto **vaccino e ovino**, con aggiunta di latte intero vaccino, questa ricotta è ulteriormente arricchita con **panna fresca pastorizzata** da crema di latte e stupisce per la sua **sorprendente tenerezza** e cremosità.

Ottima per un cremoso tiramisù o un cheesecake alternativo, deliziosa come ingrediente di una torta salata con ortaggi di stagione. Da gustare un cucchiaio dopo l'altro.

*A velvety **caress of softness**. Obtained from mixed **cow's and sheep's whey**, with the addition of whole cow's milk, this ricotta is further enriched with **fresh pasteurised cream**. Its **tenderness** and **creaminess** are surprising.*

Excellent for a creamy tiramisu or an alternative cheesecake, it is also delicious as an ingredient in a savoury pie with seasonal vegetables. To be enjoyed one spoonful after another.

Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**2,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**16 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

RICCHE TERRE

RICOTTA TOSCANA DI MUCCA E PECORA

RINT

Ottenuta da siero di latte misto vaccino e ovino con l'aggiunta di una piccola percentuale di latte intero.

Particolarmente indicata negli **usi in cucina** e nelle **lavorazioni industriali** come pastifici e pasticcerie per la sua consistenza più sostenuta, ha un gusto amabile e delicato. Ideale per la preparazione di **ricette dolci e salate**, per farcire cannoli e pasta fresca come ravioli, cappellacci e cannelloni.

This ricotta is obtained from mixed cow's and sheep's whey with the addition of a small percentage of whole milk.

Particularly suitable for **cooking and industrial production**, *such as pasta factories and pastry shops due to its firmer texture, it has a pleasant, delicate taste. It is ideal for the preparation of* **sweet and savoury recipes**, *for filling cannoli and fresh pasta such as ravioli, cappellacci and cannelloni.*

Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,800 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

RICCHE TERRE

RICOTTA DI PECORA

RINP

Ottenuta esclusivamente da **siero di pecora** con l'aggiunta di una piccola percentuale di latte intero di pecora.
Particolarmente indicata negli usi in cucina e nelle lavorazioni industriali come pastifici e pasticcerie per la sua **consistenza più sostenuta**, ha un gusto amabile e delicato. Ideale per la preparazione di ricette dolci e salate, per farcire **cannoli** e **pasta fresca** come ravioli, cappellacci e cannelloni.

*This ricotta is obtained exclusively from **sheep's whey** with the addition of a small percentage of whole sheep's milk.*
*Particularly suitable for cooking and industrial production, such as pasta factories and pastry shops due to its **firmer texture**, it has a pleasant, delicate taste. It is ideal for the preparation of sweet and savoury recipes, for filling **cannoli** and **fresh pasta** such as ravioli, cappellacci and cannelloni.*

morbido *soft* — duro *hard*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,800 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 PZ/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**20 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

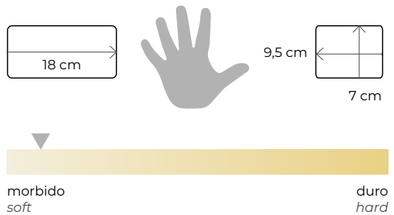
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	✓

IL PRIMOSALE TOSCANO

PRIM

Formaggio freschissimo prodotto con **latte misto vaccino e ovino**. Viene **salato in salamoia** ed è pronto al consumo dopo poche ore dalla produzione. La pasta di colore bianco latte è morbida ed elastica, la crosta assente.
Questo primosale toscano conquista per la sua **pasta tenera** e per il suo sapore **dolce** e **delicato** gradito a tutti i palati. Il latte vaccino, presente in quantità superiore, gli conferisce la tipica **dolcezza**, mentre l'aggiunta di latte ovino lo rende particolarmente gustoso e saporito.
Ideale per insalate e piatti freschi, ottimo anche con verdure di stagione e salumi.

*A very fresh cheese made from **mixed cow's and sheep's milk**. It is s**alted in brine** and is ready for consumption a few hours after production. The milk-white paste is soft and elastic, the rind is absent.*
*This Tuscan primosale cheese wins you over with its **tender paste** and its **sweet**, **delicate flavour** that is pleasing to all palates. The cow's milk, present in greater quantity, gives it its typical sweetness, while the addition of sheep's milk makes it particularly tasty and savoury.*
Ideal for salads and fresh dishes, also excellent with seasonal vegetables and cured meats.



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**3-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**22 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

IL BACCELLONE

PRIMOSALE TOSCANO

BACR

Il Baccellone rettangolare è il **tipico primosale toscano**, dolce e delicato, prodotto con latte pastorizzato misto vaccino e ovino.
E' consumato, come da tradizione, prevalentemente nel **periodo primaverile** con le fave (i "**baccelli**" in Toscana), del buon pane croccante, prosciutto crudo, verdure e frutti di stagione.

*Rectangular Baccellone is the **typical Tuscan primosale**: sweet and delicate, it is produced with mixed pasteurised cow's and sheep's milk.*
*It is traditionally eaten mainly in **springtime** with broad beans (the "**baccelli**" in Tuscany), good crusty bread, raw ham, vegetables and seasonal fruit.*

Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**3-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**22 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
○	✓	✓	✓	✓	○	✗	✗	✗	✗	✗	✗

IL BACCELLONE

PRIMOSALE DI PURA PECORA

BACT

Il Baccellone è un **formaggio fresco** prodotto con **latte intero di pecora** pastorizzato, a pasta bianca morbida e consistente, dalla forma rotonda a scalzo dritto. Si presenta privo di crosta, non subisce stagionatura, ed è subito pronto al consumo dopo una sosta di qualche ora in salamoia. Dall'aroma tenue che ricorda il latte e la panna e dal sapore fresco e leggermente acidulo, è tipico delle nostre zone ed è storicamente legato alla primavera.
Il Baccellone deriva da un'**antica ricetta toscana**, la cui tradizione lo vuole accompagnato con i **baccelli freschi**, sgranati al momento, ed impreziosito da un filo di olio extra vergine di oliva. **Una fresca delizia**!

*Baccellone is a **fresh cheese** made from pasteurised **whole sheep's milk**, with a soft and compact white paste, round in shape with a straight heel. It has no rind, undergoes no maturation, and is immediately ready for consumption after a few hours in brine.*
With its delicate aroma, it is reminiscent of milk and cream; its fresh, slightly sour flavour is typical of our area and is historically linked to spring.
*The Baccellone derives from an **ancient Tuscan recipe**: the tradition calls for this cheese to be accompanied by **fresh broad beans**, shelled at the moment, and flavoured with a drizzle of extra virgin olive oil. **A fresh delight**!*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,800 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	
Conservazione *Conservation*	**0°/+4° C**
Shelf-life	**22 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
○	✓	✓	✓	✓	○	✗	✗	✗	✗	✗	✗

I TRADIZIONALI

È la famiglia di prodotti ottenuti da una **lavorazione semplice** e da ingredienti base nell'assoluto rispetto della **tradizione regionale**. La stagionatura varia a seconda del prodotto, dal più fresco come il Morbidoso, al più stagionato come La Pecora Vera.
Tradizionali sono formaggi semplici, ideali per la **tavola di tutti i giorni**. Al fine di completare la nostra ampia gamma abbiamo introdotto anche un formaggio a latte caprino, nello specifico il Capriccio Toscano a Caglio Vegetale, avvolto da muffe nobili selezionate che rendono la crosta edibile.

*This is the family of products made from **simple processing** and basic ingredients in absolute accordance with **regional tradition**. Aging varies according to the product, from the freshest one like Morbidoso, to the most aged like La Pecora Vera.*
*I Tradizionali are plain cheeses, ideal for the **everyday table**. In order to complete our wide range, we have also introduced a goat's milk cheese, specifically Capriccio Toscano with Vegetable Rennet, wrapped in selected noble molds that make the rind edible.*

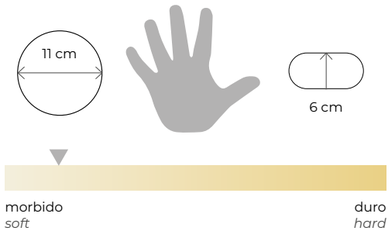
CAPRICCIO TOSCANO

A CAGLIO VEGETALE

CAPR

Caprino fresco a caglio vegetale, dalla **crosta fiorita**, prodotto con 100% **latte di capra** pastorizzato. La crosta edibile è ricoperta da un candido manto bianco dovuto allo sviluppo, nei primi giorni di maturazione, di muffe selezionate di *Penicillium candidum* e *Geotrichum candidum*. Queste **nobili muffe** favoriscono la formazione di enzimi specifici che aiutano la maturazione e la protezione del formaggio e che gli conferiscono un **sapore inconfondibile**. La pasta è molle e tende a cremificare a partire dal sottocrosta, lasciando una piccola parte compatta interna. Il formaggio è altamente saporito, ricco di sentori di bosco e fungo.
L'impiego del **caglio vegetale** lo rende adatto alla consumazione da parte di chi predilige un'alimentazione vegetariana.

*Fresh goat's cheese with **vegetable rennet**, bloomy rind, produced from 100% pasteurised **goat's milk**.*
*The edible rind is covered with a snow-white coat due to the development of selected moulds of Penicillium candidum and Geotrichum candidum during the first days of maturation. These **noble moulds** favour the formation of specific enzymes that help ripen and protect the cheese and also give it an **unmistakable flavour**.*
The paste is soft and tends to cream starting from the creamline, leaving a small compact part inside. The cheese is highly flavoursome, rich in hints of forest and mushroom.
*The use of **vegetable rennet** makes it suitable for consumption by those who prefer a vegetarian diet.*



Latte *Milk*	**caprino** *goat*
Peso *Weight*	**0,600 kg**
Imballo *Packaging*	**4-9 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**12-20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**60 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

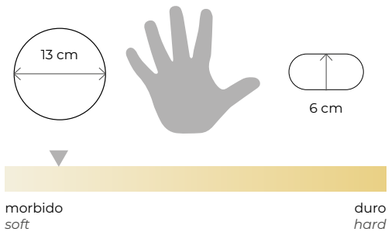
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✗	✗	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○

MORBIDOSO TOSCANO

MORM

La peculiarità di questo formaggio è la crosta candidamente ricoperta da una vellutata coltre bianca, creata per effetto dell'inoculo nel latte di **muffe nobili selezionate** del genere *Penicillium candidum* e *Geotrichum candidum*. La crosta fiorita è edibile, per questo ogni forma viene incartata singolarmente per preservare al meglio il prodotto.
Dalla **breve maturazione** di pochi giorni, è un formaggio dalla **pasta morbida e cremosa**, di colore bianco, con una leggerissima occhiatura di piccole dimensioni.
Si consiglia di consumarlo a **temperatura ambiente**, in modo che la pasta sprigioni tutti i suoi aromi e la sua burrosità.

*The special feature of this cheese is its white rind covered with a velvety white coating, created by the inoculation of **selected noble moulds** of the genus "Penicillium candidum" and "Geotrichum candidum" into the milk. The bloomy rind is edible, which is why each wheel is individually wrapped to best preserve the product.*
***Matured for just a few days**, it is a **soft and creamy cheese**, white in colour, with very small eyes.*
*It should be eaten at **room temperature**, so that the paste releases all its aromas and butteriness.*



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-5 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**12-20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**60 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

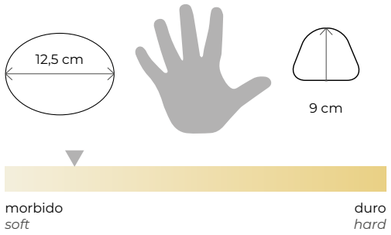
MARZOLINO TOSCANO

SENZA LATTOSIO

MZBM

Formaggio misto prodotto con **latte vaccino e ovino**, caratterizzato dal trattamento in crosta con **concentrato di pomodoro** che, oltre ad attribuire una colorazione rossa brillante, assume altresì una funzione protettiva. La tradizione vuole l'abbinamento di due forme fin dai primi giorni di vita del formaggio: accoppiate fra di loro vengono poi rivoltate svariate volte durante la breve stagionatura per dare origine alla caratteristica **forma trapezoidale**.
La pasta è elastica, **morbida e liscia**, caratterizzata da piccole occhiature discontinue. È tipico il suo sapore latteo dato dall'abbinamento di latte vaccino e ovino.
L'aggiunta di uno speciale **enzima delattosante** lo rende adatto anche ai soggetti intolleranti al lattosio.

*A mixed cheese made from **cow's and sheep's mil**k, characterised by the treatment of the rind with **tomato paste**, which not only gives it a bright red colour, but also has a protective function. Tradition dictates that two cheeses are coupled together from the earliest days: they are then turned over several times during the short maturing period to give rise to the characteristic **trapezoidal shape**.*
*The paste is elastic, **soft and smooth**, characterised by small, discontinuous eyes. Its milky flavour is typical, given by the combination of cow's and sheep's milk.*
*The addition of a special **delactosing enzyme** makes it also suitable for lactose-intolerant individuals.*



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

I pastori in partenza per la **transumanza** erano soliti portare all'intero della bisaccia un formaggio fresco, che con il passare dei giorni assumeva un aspetto non più circolare ma **trapezoidale**, da qui le origini della forma che caratterizza questo prodotto.
Si chiama Marzolino perché tradizionalmente veniva prodotto in marzo, quando la **fioritura dei pascoli** in primavera dona al latte odori e sapori unici.

*Shepherds leaving for **transhumance** used to carry a fresh cheese inside their saddlebags. As the days went by, these cheese wheels took on a shape that was no longer circular but **trapezoidal**, hence the origins of the shape that characterizes this product.*
*It is called Marzolino because it was traditionally produced in March, when the **flowering of the pastures** in spring gives the milk unique smells and flavors.*

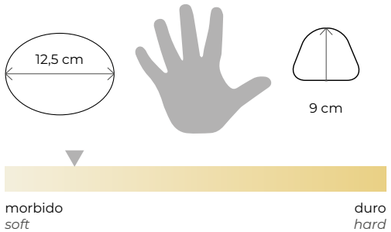
PECORINO MARZOLINO

A CAGLIO VEGETALE SENZA LATTOSIO

MZPR

Questo **pecorino giovane**, dalla stagionatura di circa 20 giorni, si contraddistingue per l'aggiunta in lavorazione della **lattasi**, uno speciale enzima delattosante che lo rende adatto anche agli **intolleranti al lattosio** e l'utilizzo del **caglio vegetale** a chi predilige un'alimentazione vegetariana.Le forme di 1 kg mantengono la tipica forma trapezoidale della **tradizionale ricetta toscana**.
La pasta è tenera, leggermente occhiata e dal sapore dolce e delicato, con una leggera nota acidula. La crosta è morbida e dal tipico colore rosso brillante dato dal trattamento in superficie a base di concentrato di pomodoro.

*This **young pecorino**, matured for about 20 days, is characterised by the use of **vegetable rennet** and by the addition of **lactase** during processing. Lactase is a special delactosing enzyme that makes the cheese suitable also for lactose **intolerant people**. The 1 kg wheels maintain the typical trapezoidal shape of the **traditional Tuscan recipe**.*
The paste is tender and slighltly eyed; its flavour is sweet and delicate, with a slight acidic note. The rind is soft and has a typical bright red colour given by the surface treatment with tomato paste.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

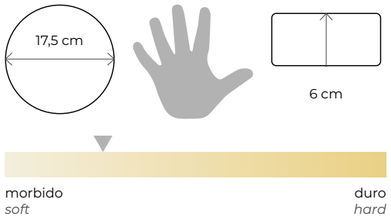
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

CACIOTTA NONNA EMMA

CNEM

Formaggio fresco semplice e genuino, prodotto con latte intero pastorizzato misto vaccino e ovino. **Prima ricetta del caseificio** risalente al lontano **1955**, porta il nome della mamma di Remo Busti, Emma.
La crosta, di colore avorio chiaro, è molto sottile. La pasta, tendente al giallo paglierino, è caratterizzata da una tessitura elastica, tenera e molle, e presenta piccole occhiature sparse. Il sapore **dolce e burroso** lo rende molto apprezzato dai palati più delicati.
Prezioso alleato in cucina per la sua molteplicità di utilizzo, dalle ricette fredde a quelle calde, in cui fonde con estrema facilità. Ottima per donare cremosità a primi piatti caldi e per arricchire gustosi panini. Disponibile anche con un'etichetta grafica alternativa: **Caciotta Toscana**.

A simple and genuine fresh cheese, made from pasteurised whole cow's and sheep's milk. ***This is the dairy's first recipe****: it dates back to* ***1955*** *and bears the name of Remo Busti's mother, Emma.*
The rind, of a light ivory colour, is very thin. The paste, tending to straw yellow, is elastic, tender and soft, and has small, scattered eyes. Its ***sweet****,* ***buttery*** *flavour makes it highly appreciated by the most delicate palates.*
A valuable ally in the kitchen *due to its multiple uses, from cold to hot recipes, as it melts easily. Excellent for adding creaminess to hot first courses and for enriching tasty sandwiches. Also available with an alternative graphic label:* ***Caciotta Toscana****.*



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**2,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**20-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Disponibile nella variante parallelepipeda
Available in parallelepiped variant

Peso *Weight*	**5,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-3 PZ/CT** *PCS/BOX*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

Non si conosce la data precisa della nascita del formaggio, le prime tracce risultano intorno all'**anno 3.000 avanti Cristo**. Omero, nel sec. IX - VIII a.C., scrive di Ulisse mentre osserva Polifemo accudire le greggi: "e quindi cagliato metà del **bianco latte** lo depose nei canestri e lo compresse" (Odissea, libro IX) . L'ipotesi più accreditata è quella di una **scoperta accidentale**: lo stomaco dei vitelli macellati veniva spesso utilizzato per il trasporto del latte, ed è probabile che in una di queste occasioni gli enzimi ancora presenti nelle budella del ruminante abbiano dato vita alla **prima cagliata** della storia.

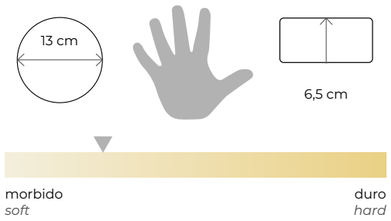
*The precise date of birth of the cheese is unknown; the earliest traces appear to be around the **year 3,000 BC**. in the 9th-8th centuries B.C. Homer wrote of Odysseus while watching Polyphemus tend his flocks: "and then curdling half the **white milk** he laid it in baskets and compressed it" (Odyssey, Book IX) . The most widely accepted hypothesis is that of an **accidental discovery**: the stomachs of slaughtered calves were often used to transport milk, and it is likely that on one such occasion the enzymes still present in the ruminant's guts gave rise to the **first curd** in history.*

CACIOTTINA TOSCANA

FSPM

Tipica **caciottina toscana** a latte misto vaccino e ovino, dal colore avorio chiaro in crosta. La pasta è **tenera e dolce** di colore giallo paglierino, con piccole occhiature sparse.
Grazie alla sua versatilità è **molto utilizzata in cucina**, ideale per le ricette più classiche: omelette, lasagne, risotto mantecato, involtini di carne o verdure e panini gourmet. Perfetta cubettata sulla pizza a cottura quasi ultimata, per la sua capacità di fondere con estrema facilità.

*A typical **Tuscan caciottina** made from mixed cow's and sheep's milk, light ivory in colour on the rind. The paste is **tender and sweet**, straw-yellow in colour, with small scattered eyes.*
*Thanks to its versatility, it is **widely used in the kitchen**, and is ideal for the most classic recipes: omelettes, lasagne, creamy risottos, meat or vegetable rolls and gourmet sandwiches. It is also perfect diced on pizza when almost cooked, due to its ability to melt with extreme ease.*



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**20-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

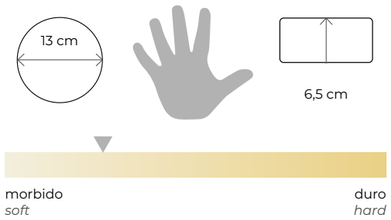
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO FRESCOSAPORE

FSPP

Il Frescosapore è un pecorino da tavola a **breve maturazione**, caratterizzato da una pasta liscia e compatta, dal gusto saporito e delicato, con sentori di **erba fresca e pascolo**.
Pecorino a scalzo dritto, dalla **piccola pezzatura** di 1 kg con crosta sottile e tendente al giallo paglierino, la cui intensità varia in base alla stagionatura.

*Frescosapore is a **short-maturation** table pecorino, characterised by a smooth and compact paste, with a savoury, delicate taste and hints of **fresh grass and pasture**.*
*A straight heel pecorino, it has a **small size** of 1 kg and a thin rind tending to straw yellow, the intensity of which varies according to maturity.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

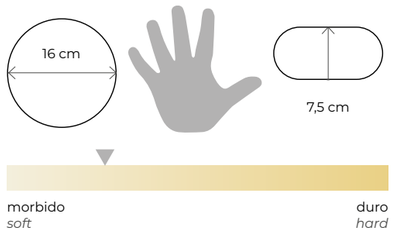
PECORINO ACCIAIOLO

A CAGLIO VEGETALE

ACCP

Il nome di questo pecorino fresco deriva dal paese in cui ha sede il nostro caseificio.
Dalla breve stagionatura e dalla particolare **forma "scodellata"** presenta una pasta bianca e morbida e un **sapore dolce e delicato** al palato. La crosta è sottile e di colore variabile dall'avorio chiaroal giallo paglierino.
L'utilizzo del **caglio vegetale** lo rende adatto a chi predilige l'alimentazione vegetariana.

The name of this fresh pecorino comes from the town where our dairy is located.
*With its short maturation and peculiar **"bowl" shape**, it has a white, soft paste and a **sweet, delicate flavour** on the palate. The rind is thin and varies in colour from light ivory to straw yellow.*
*The use of **vegetable rennet** makes it suitable for those who prefer a vegetarian diet.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

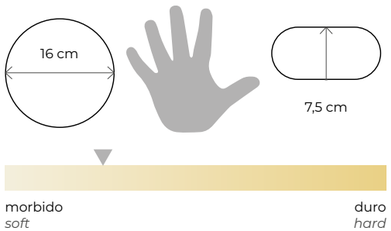
PECORINO RICCHE TERRE

A CAGLIO VEGETALE

ACRT

Pecorino a caglio vegetale (ottenuto dal **cardo selvatico**, *cynara cardunculus*), dalla forma cilindrica a scalzo “scodellato”, trattato in crosta con **concentrato di pomodoro** che, oltre a donare una colorazione naturale, favorisce l’attività antifungina per effetto della sua naturale acidità.
L’impiego di fermenti termofili selezionati rende la pasta **morbida ed elastica**, dal gusto dolce e delicato, con un’occhiatura regolarmente distribuita. Pecorino ideale per chi segue un’**alimentazione vegetariana**.

*Pecorino cheese with vegetable rennet (obtained from the **wild thistle**, “cynara cardunculus”), cylindrical in shape with a “bowl” heel. It is treated on the rind with **tomato paste** which, as well as giving it a natural colour, favours anti-fungal activity due to its natural acidity.*
*The use of selected thermophilic ferments makes the paste **soft and elastic**, with a sweet and delicate taste and regularly distributed eyes. Ideal pecorino for those following a **vegetarian diet**.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

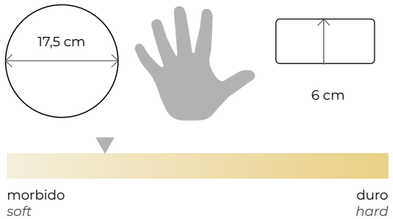
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

TIMBRATO DEL BUSTI TOSCANO

TIMM

Formaggio simbolo della famiglia dei Tradizionali, riconoscibile dal **tipico timbro rosso** apposto sulla faccia superiore della forma, ha una maturazione relativamente breve di 20-30 giorni.
La pasta è molto chiara, tendente al bianco ed elastica, caratterizzata dalla presenza di piccole occhiature. Il **gusto è dolce**, grazie alla presenza di **latte vaccino e ovino**, e leggermente acidulo.

*This cheese is the symbol of the Tradizionali family, and is recognisable by the **typical red stamp** on the upper side of the wheel. It has a relatively short maturation period of 20-30 days. Its paste is very clear, tending to white and elastic, characterised by the presence of small eyes. The **taste is sweet**, due to the presence of **cow's and sheep's milk**, and slightly acidulous.*



Latte *Milk*	**vaccino/ovino** *cow/sheep*
Peso *Weight*	**2,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**20-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO DEL BUSTI TIMBRATO

TIMP

Tradizionale **pecorino da tavola** dalla breve stagionatura, presenta una sottile crosta avorio chiaro. La pasta è di colore giallo paglierino, limitatamente occhiata.
L'aroma delicato del latte di pecora, mai pungente o acuto, unito alla consistenza **morbida** e pastosa soddisfa pienamente anche i palati più difficili.
Immediatamente riconoscibile dallo **storico timbro rosso** apposto sulla faccia superiore della forma.

*A traditional **table pecorino** with a short maturation period, it has a thin light ivory rind. The paste is straw-yellow in colour, with limited eye formation.*
*The delicate aroma of sheep's milk, never pungent or sharp, combined with the **soft**, doughy texture fully satisfies even the most difficult palates.*
*Immediately recognisable by its **historic red stamp** on the upper face of the cheese wheel.*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,200 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

PECORINO DEL BUSTI

TMRP

Classico pecorino fresco, a breve maturazione, caratterizzato da un'accesa crosta rossa dovuta al trattamento con **concentrato di pomodoro**. In origine il pomodoro veniva utilizzato per contrastare la formazione di muffe, grazie alla sua naturale acidità. Ancora oggi questo trattamento viene **applicato a mano** prima della vendita.
La pasta è liscia ed elastica, di colore bianco e tendente al giallo paglierino col progredire della maturazione. Il sapore è dolce, dall'**aroma tipicamente latteo**.

*A classic fresh, short-maturation pecorino, characterised by a bright red rind due to the treatment with **tomato paste**. Originally, tomato was used to counteract the formation of mould, thanks to its natural acidity. Even today, this treatment is still **applied by hand** before sale.*
*The paste is smooth and elastic, white in colour and tending to straw yellow as its maturation progresses. The flavour is sweet, with a **typically milky aroma**.*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,200 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

L’utilizzo del **concentrato di pomodoro** come naturale trattamento sulla crosta del formaggio, sfrutta la sua natura acida, che funge da barriera protettiva contro gli attacchi di muffe e parassiti amanti al contrario di ambienti più alcalini.

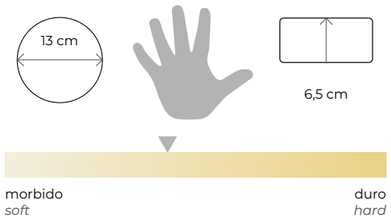
*The use of **tomato paste** as a natural treatment on the rind of the cheese takes advantage of the acidic nature of the Solanaceae, which acts as a protective barrier against attacks by mold and parasites, which love more alkaline environments.*

LA MINI PECORA VERA

MPVP

Tradizionale pecorino semistagionato dalla piccola pezzatura di 1 kg e dalla tipica **crosta marrone** ottenuta tramite il trattamento con **fondami di olio di oliva**.
La pasta si presenta semidura e liscia, pastosa e lievemente occhiata, di colore giallo paglierino. Il sapore è equilibrato e di media sapidità.

*Traditional semi-matured pecorino cheese with a small size of 1 kg and a **typical brown rind** obtained through treatment with **olive oil grounds**.*
The paste is semi-hard, smooth and doughy; it has a limited eye formation and a straw-yellow colour. The flavour is balanced with a medium sapidity.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**45-150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

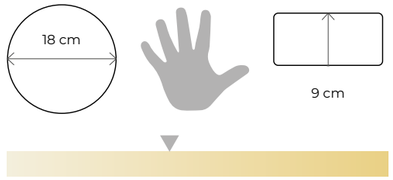
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○

LA PECORA VERA

PVRP

Ricetta storica del nostro caseificio, La Pecora Vera è un **pecorino semistagionato**, equilibrato e dalla sapidità media, prodotto con solo latte di pecora pastorizzato.
La pasta si presenta **semidura e liscia**, pastosa e lievemente occhiata, di colore giallo paglierino.
Prima della vendita, la crosta viene **trattata a mano con fondami di olio di oliva**, che le donano la particolare colorazione marrone.

*A historical recipe of our dairy, La Pecora Vera is a **semi-matured**, well-balanced and medium-flavoured pecorino made from pasteurised sheep's milk only.*
*The paste is **semi-hard, smooth** and doughy; it has a limited eye formation and a straw-yellow colour.*
*Before sale, the rind is **treated by hand with olive oil grounds**, which give it its distinctive brown colour.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**60-150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

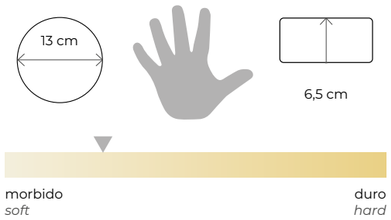
GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
JAN	*FEB*	*MAR*	*APR*	*MAY*	*JUN*	*JUL*	*AUG*	*SEP*	*OCT*	*NOV*	*DEC*
○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PECORINO TRANSUMANZA DI REMO

TRPI

Il suo nome è un omaggio alla millenaria tradizione della “**transumanza**”, ovvero lo spostamento periodico dei pastori con le loro greggi dai pascoli primaverili-estivi in quota a quelli autunnali-invernali delle pianure più miti.
Pecorino fresco dalla **breve stagionatura**, si differenzia dal suo “fratello maggiore” per la piccola pezzatura da 1 Kg e per la tecnica di lavorazione a **latte pastorizzato** che ne permette una continuità produttiva tutto l’anno.
La crosta si presenta di colore avorio o paglierino, la pasta è piuttosto morbida e di color bianco perla. Il sapore dolce ed equilibrato con note floreali di pascolo.

*Its name is a tribute to the age-old tradition of “**transhumance**”, i.e. the periodic movement of shepherds with their flocks from the spring-summer pastures at high altitude to the autumn-winter pastures of the milder plains.*
*A fresh pecorino with a **short maturation** period, it differs from its ‘big brother’ in its small 1 kg size and the **pasteurised milk** processing technique that allows it to be produced all year round.*
The rind is ivory or straw-coloured, the paste is rather soft and pearl-white. The flavour is sweet and balanced with floral notes of pasture.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	✔

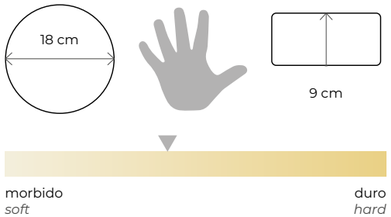
PECORINO TRANSUMANZA DI REMO

A LATTE CRUDO

TRNS

Prodotto come si faceva “una volta”, questo **pecorino stagionato a latte crudo** nasce dalla volontà di riscoprire e mantenere vive le **antiche tradizioni** casearie. Prende il nome dal fondatore del caseificio, **Remo Busti**, pastore originario dell’**alta Garfagnana** che iniziò la sua attività di caseificazione nel 1955. E’ la riscoperta del gusto di fare formaggio con **latte appena munto** e non pastorizzato, come si faceva nell’**alpeggio di famiglia** più di 70 anni fa.
L’assenza di pastorizzazione mantiene inalterata l’identità del latte e del pecorino, che cambia le sue caratteristiche, il gusto e gli aromi a seconda della stagione, del pascolo e del periodo di produzione.
Il gusto è pieno, saporito e deciso, il profumo dolce del **latte fresco** si fonde con le note erbacee dei pascoli. La pasta chiara di color bianco perla è leggermente occhiata e friabile, la crosta è dura e di colore avorio.

*Produced as it was ‘once upon a time’, this **raw-milk aged pecorino** is the result of a desire to rediscover and keep alive **ancient cheese-making traditions**. It takes its name from the dairy’s founder, **Remo Busti**, a shepherd from the **upper Garfagnana** who began his cheese-making activity in 1955. It is the rediscovery of the taste of making cheese with **freshly milked**, unpasteurised milk, as was done in the **family’s mountain pastures** more than 70 years ago.*
The absence of pasteurisation preserves the identity of the milk and the pecorino, which changes its characteristics, taste and aromas according to the season, pasture and production period.
*The taste is full, savoury and strong, the sweet scent of **fresh milk** blends with the herbaceous notes of the pastures. The light pearl-white paste is slightly open and crumbly, the rind is hard and ivory in colour.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,200 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**90-150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✗	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○

LE DELIZIE

Nascono dall'abbinamento tra i nostri pecorini e **ingredienti tradizionali selezionati** accuratamente da **zone tipiche** di produzione, per ottenere l'**eccellenza del sapore**, come ad esempio: il Pistacchio Verde di Bronte DOP, lo zafferano della Val d'Orcia, le noci nazionali, le mandorle siciliane, i tartufi di Forcoli-Pisa, il pesto con Basilico Ligure DOP.
L'ultimo nato della famiglia è il Pecorino con Pere e Zenzero, un pecorino intrigante e dal sapore agrodolce.
Le Delizie sono i formaggi ideali per la tavola di tutti i giorni.

The cheeses of this special family are produced from the combination of our pecorino and ***traditional ingredients carefully selected*** *from* ***authentic areas*** *of production, such as P.D.O. (protected designation of origin) green Pistachios from Bronte, Sicily, saffron from Val d'Orcia, sicilian chocolate, truffles from Pisa, pesto with Ligurian P.D.O. basil, and other ingredients in order to obtain* ***the greatest flavours****.*
Pecorino con Pere e Zenzero is the Busti family's newborn cheese; it was born by the combining of pear and ginger.
Le Delizie products are ideal as everyday table cheeses.

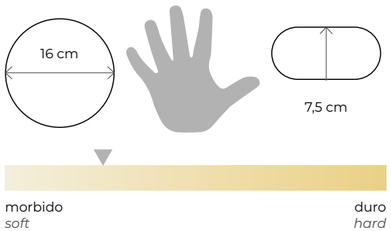
PECORINO FRESCOVERDE

A CAGLIO VEGETALE

FVRP

Il Frescoverde è un formaggio molto fresco e saporito dalla consistenza morbida ed elastica.
È trattato in superficie con **olio extra vergine di oliva** ed un **mix di erbette aromatiche mediterranee** selezionate: rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo, il cui inebriante aroma richiama subito alla mente una passeggiata estiva tra i campi fioriti.
L'utilizzo del **caglio vegetale,** estratto dai fiori di cardo (*Cynara cardunculus*), conferisce un gusto dolce leggermente acidulo che ben si sposa col **sapore latteo della pasta**: il risultato è un formaggio equilibrato, dal profumo intenso e dalle gradevoli note floreali. La crosta edibile rappresenta un ulteriore punto di forza di questo pecorino, particolarmente apprezzato da chi segue una **dieta vegetariana**.
Ideale all'interno di una fresca insalata di verdure o tagliato a fette non troppo sottili per farcire un gustoso panino. Da provare cubettato sopra a una tartare di manzo.

*Frescoverde is a very fresh and tasty cheese with a soft and elastic texture. It is treated on the surface with **extra virgin olive oil** and a **mix of selected Mediterranean aromatic herbs**: rosemary, mint, sage, savory, basil and coriander, whose inebriating aroma immediately brings to mind a summer walk through flowery fields.*
*The use of **vegetable rennet**, extracted from the flowers of the thistle (Cynara cardunculus), gives it a sweet, slightly acidic taste that goes well with the **milky flavour of the paste**. The result is a well-balanced cheese with an intense aroma and pleasant floral notes. The edible rind is a further strength of this pecorino, which is particularly appreciated by those who follow a **vegetarian diet**.*
Ideal in a fresh vegetable salad or cut into slices to fill a tasty sandwich. Try it diced over a beef tartare.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

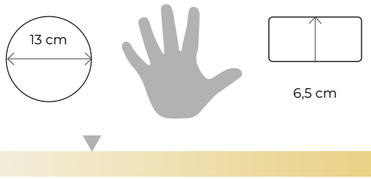
PECORINO PEPATO

CON PEPE NERO MACINATO

PEPP

Questo pecorino dal profumo pungente ed inebriante viene massaggiato dolcemente con **olio extra vergine d'oliva** e ricoperto da una cascata di **pepe nero macinato** che gli conferisce un gusto deciso e marcato vagamente speziato. L'usanza di ricoprire il formaggio con uno spesso strato di pepe, una sorta di "camicia", è tipica del **territorio pisano** ed è nata con lo scopo di proteggere il prodotto durante il periodo di stagionatura.
La **crosta edibile** contribuisce a dar sapore al prodotto e lo rende una proposta sfiziosa ed accattivante adatta per svariate ricette in cucina.

*This pecorino with its pungent and inebriating aroma is gently massaged with **extra virgin olive oil** and covered with a cascade of **ground black pepper** that gives it a strong, vaguely spicy flavour. The custom of covering the cheese with a thick layer of pepper, a sort of 'shirt', is **typical of the Pisan area** and was born with the aim of protecting the product during the maturing period.*
*The **edible rind** contributes to the product's flavour and makes it a tasty and appealing product suitable for a variety of recipes in the kitchen.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**15-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

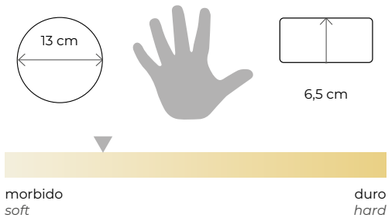
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

PECORINO CON PEPE NERO

CHIP

Ricetta classica della tradizione, la famosa pasta “**cacio e pepe**” funge da ispirazione per questo pecorino dal **gusto vivace e appetitoso**.
La pasta bianca e compatta è tempestata dai chicchi di pepe nero che in bocca sprigionano tutto il loro **sapore intenso**. La stagionatura relativamente breve regala a questo pecorino un gradevole e penetrante profumo.
Un **classico intramontabile** fra i nostri pecorini aromatizzati, che si presta a svariati utilizzi in cucina: ideale per mantecare una pasta alla carbonara o cubettato su semplici spaghetti all’olio, ottimo per dare un tocco in più ad antipasti e aperitivi.

*A classic traditional recipe, the famous “**cacio e pepe**” pasta served as an inspiration for this pecorino cheese with its l**ively and appetising flavour**.*
*The white, compact paste is studded with black peppercorns that release all their **intense flavour** in the mouth. The relatively short maturation period gives this pecorino a pleasant, penetrating aroma.*
*A **timeless classic** among our flavoured pecorinos, it is perfect for a variety of uses in the kitchen: ideal for creaming pasta alla carbonara or diced over simple spaghetti with oil, excellent for giving an extra touch to hors d’oeuvres and aperitifs.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

PECORINO CON PEPERONCINO

PPRP

In questo pecorino dal **gusto vivace** e deciso la pasta bianca viene arricchita dalle note pungenti e leggermente piccanti del **peperoncino biologico locale**.
Il piacevole contrasto tra la dolcezza del latte di pecora e il **gusto del piccante** creano un'armonia di aromi e sapori unica.

Perfetto per accompagnare una fresca insalata o per dare un gradevole tocco di colore a sfiziosi taglieri.

*In this pecorino cheese with a **lively and strong flavour**, the white paste is enriched by the pungent and slightly spicy notes of the l**ocal organic chilli peppe**r.*
*The pleasant contrast between the sweetness of the sheep's milk and the **taste of the hot chilli pepper** create a unique harmony of aromas and flavours.*

Perfect to accompany a fresh salad or to give a pleasant touch of colour to tasty chopping boards.

morbido *soft* — duro *hard*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Disponibile nella variante parallelepipeda
Available in parallelepiped variant

Peso *Weight*	**5,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-3 PZ/CT** *PCS/BOX*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

Non è questione di scegliere il proprio formaggio ma d'essere scelti. C'è un rapporto reciproco tra formaggio e cliente: **ogni formaggio aspetta il suo cliente**, si atteggia in modo d'attrarlo, con una sostenutezza o granulosità un po' altezzosa, o al contrario sciogliendosi in un arrendevole abbandono.

It is not a matter of choosing one's cheese but of being chosen. There is a reciprocal relationship between cheese and customer: ***each cheese waits for its customer****, poses in a way to attract him or her, with a somewhat haughty sustainedness or graininess, or on the contrary melting in surrender.*

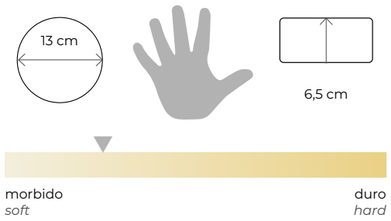
Italo Calvino

PECORINO CON NOCI

NOCP

Dal **sapore inconfondibile** e **intenso**, possiede una struttura compatta disseminata di gherigli di noci tritate che donano un caratteristico retrogusto persistente. La pasta varia la sua tonalità di colore dal tipico **marrone chiaro** nel prodotto fresco, al marrone-viola pallido in quello più stagionato.
Ideale degustato con frutta fresca o miele.

*With its **unmistakable** and **intense flavour**, this cheese has a compact texture dotted with chopped walnut kernels that give it a characteristic lingering aftertaste. The paste varies in colour from the typical **light brown** in the fresh product to a pale purple-brown in the more mature product.*
It is ideal tasted with fresh fruit or honey.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

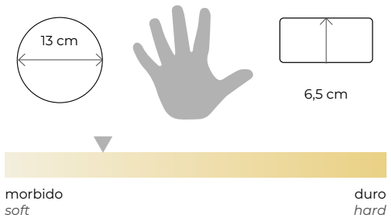
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

PECORINO CON MANDORLE

MANP

Pecorino caratterizzato dalla presenza in pasta di **mandorle tritate** aggiunte nella fase terminale del taglio della cagliata. Il sapore di questo pecorino è dolce e le mandorle conferiscono al prodotto un **sapore intenso**, con note leggermente amare, tipicamente legate al frutto aggiunto. È un eccellente formaggio da tavola, ideale per arricchire un antipasto rustico, da provare anche come aperitivo.

*A small-sized pecorino cheese is characterised by the presence in the paste of **ground almonds** added at the final stage of curd cutting. The taste of this pecorino is sweet and the almonds give the product an **intense flavour**, with slightly bitter notes, typically linked to the added fruit. It is an excellent table cheese, ideal to enrich a country starter, or as an aperitif.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	○	○	○

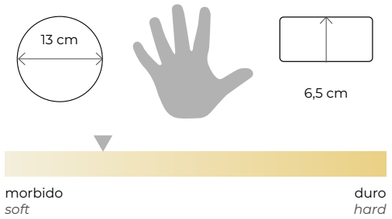
PECORINO CON PESTO

CON BASILICO GENOVESE DOP

PESP

Dal connubio di **due eccellenze** della tradizione italiana, **pecorino e pesto,** nasce questo formaggio originale dal gusto stuzzicante. Tra i pecorini di questa famiglia è indubbiamente il più brioso ed estivo grazie alle note fresche conferite dal **Basilico Genovese DOP** e dai **pinoli mediterranei**.
Dalla maturazione breve e dalla piccola pezzatura, è caratterizzato dalla freschezza del pesto miscelato direttamente in caldaia dopo la rottura della cagliata.
La pasta è compatta ed elastica, caratterizzata da una distribuzione discontinua ed irregolare del basilico che conferisce al prodotto un colore **verde brillante**. Un'esplosione di sapori e colori, bello per gli occhi e buono per il palato. Come condimento su una pasta fredda ne esalta il sapore e dona coreografia al piatto.

*From the union of **two traditional Italian excellences**, **pecorino and pesto**, comes this original cheese with a tantalizing taste. Among the pecorino cheeses of this family, this is undoubtedly the most vivacious and summery thanks to the fresh notes conferred by **PDO Genoese Basil** and **Mediterranean pine nuts**.*
Shortly matured and small in size, it is characterised by the freshness of the pesto mixed directly in the boiler after the curd has been broken.
*The paste is compact and elastic, characterised by a discontinuous and irregular distribution of basil that gives the product a **bright green colour**. An explosion of flavours and colours, beautiful for the eyes and good for the palate. As a dressing on a cold pasta, it enhances the flavour and decorates the dish.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

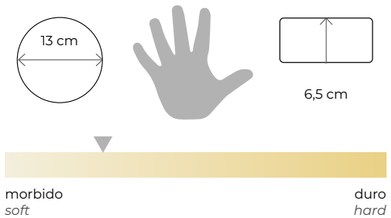
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

PECORINO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"

PISP

Prodotto con il pregiato "Pistacchio Verde di Bronte DOP" **Presidio Slow Food**, questo pecorino è un classico tra i nostri formaggi aromatizzati ed è senza dubbio uno dei più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale. La pasta bianca e morbida è costellata di pistacchio dall'intenso **colore verde tendente al violaceo**, che donano una nota olfattiva lievemente tostata e un gusto dolce e aromatico.
Adatto per i buffet e per un aperitivo colorato e sfizioso.

*Produced with the prized **Slow Food Presidium** 'PDO Bronte Green Pistachio', this pecorino is a classic among our flavoured cheeses and is undoubtedly one of the best known and most appreciated internationally. The soft, white paste is studded with pistachios with an **intense green colour tending towards violet**, giving it a slightly toasted aroma and a sweet, aromatic taste.*
Suitable for buffets and for a colourful and tasty aperitif.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

L’odierno vocabolo “formaggio” è una derivazione della parola “**formos**”; con questa gli antichi greci solevano indicare il paniere di vimini nel quale era d’uso riporre il latte cagliato per dargli forma. Il “formos” greco divenne poi la “**forma**” dei romani, che a sua volta si trasformò nell’antico francese in “**formage**” per arrivare infine ad assumere le moderne versioni nelle varie lingue.

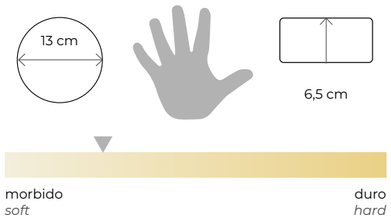
*Today’s Italian word “formaggio” (cheese) is a derivation of the word “**formos**”; this word was used by ancient Greeks to indicate the wicker basket where curdled milk was placed to be shaped. The Greek “formos” later became the “**forma**” of the Romans, which then turned into “**formage**” in ancient French and finally came to take on the modern versions in the various languages.*

PECORINO CON PERE E ZENZERO

PERE

"Al contadino non far sapere quanto è buono il **cacio con le pere**".
Pere e formaggio è **amore a prima vista**. Abbiamo deciso di unire a questo binomio un ingrediente speciale come lo **zenzero**, molto aromatico sia nel gusto che nel profumo: lievemente piccante, acre e speziato. Il sapore dolce del latte e della pera si sposa perfettamente con quello dello zenzero, in un mix avvolgente di sapori agrodolci. Il risultato è un **pecorino fresco** dal profumo intenso e dal gusto frizzante che si scioglie letteralmente in bocca.

*The famous Italian saying goes: "Don't let the farmer know how good **cheese with pears** is". Pears and cheese is **love at first sight**. We decided to combine this couple with a special ingredient such as **ginger**, which is very aromatic in both taste and smell: slightly hot, acrid and spicy. The sweet flavour of the milk and pear blends perfectly with that of the ginger, in an enveloping mix of sweet and sour flavours. The result is a **fresh pecorino** with an intense aroma and a sparkling taste that literally melts in your mouth.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

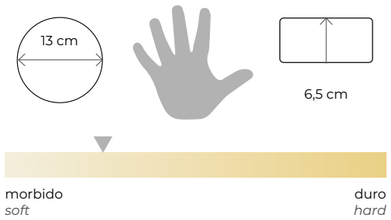
PECORINO AFFINATO IN VINACCE

ARRICCHITE DA VINO CHIANTI DOCG

MERP

La particolarità di questo pecorino è legata alla peculiare affinatura sotto **vinacce d'uva rossa** arricchita da "**Vino Chianti DOCG**". Il formaggio, così stagionato per oltre 3 mesi, acquisisce gradualmente i sentori e gli aromi intensi del vino e lascia al palato un sapore deciso ed acidulo. Viene presentato ricoperto di vinacce, per cui la crosta assume un caratteristico **color magenta scuro**, mentre la pasta chiara e compatta tende lievemente al violaceo.

*The uniqueness of this pecorino is linked to its special affinage under **red grape marc** enriched with "**Chianti Wine DOCG**". This cheese, matured in this way for more than 3 months, gradually acquires the intense scents and aromas of the wine and leaves a strong, acidic flavour on the palate.*
*It is presented covered in marc, so the rind takes on a characteristic **dark magenta colour**, while the light, compact paste slightly tends towards violet.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 90 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

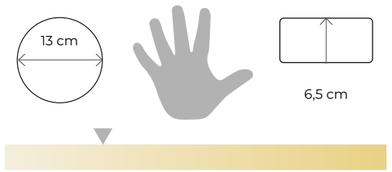
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	○	○	✗	✗	✗	✗	✓	✓

PECORINO CON ZAFFERANO

ZAFP

Pecorino fresco dalla breve stagionatura e dal meraviglioso **color giallo oro** ottenuto grazie all'aggiunta di una ricca dose di **pregiato zafferano** prodotto nel parco **della Val D'Orcia.** La pasta è morbida e compatta, il **profumo avvolgente**, il sapore dolce e aromatico.
Il caratteristico e intenso colore di questo pecorino lo rende particolarmente adatto ad essere utilizzato come *appetizer* e per comporre un tagliere accattivante. Ottimo anche per preparare gustosi primi a base di pasta o riso. Si abbina perfettamente a piatti speziati, a miele e frutta secca.

*A fresh pecorino cheese with a short maturation period and a wonderful **golden yellow colour** obtained by adding a rich dose of **fine saffron** produced in the **Val D'Orcia park**. Its paste is soft and compact, its **aroma enveloping** and its flavour sweet and aromatic.*
The characteristic and intense colour of this pecorino makes it particularly suitable as an appetiser or to compose an appealing chopping board. Excellent for preparing tasty pasta or rice dishes, it also pairs perfectly with spicy dishes, honey and dried fruit.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Disponibile nella variante parallelepipeda
Available in parallelepiped variant

Peso *Weight*	**5,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-3 PZ/CT** *PCS/BOX*

Calendario disponibilità
Availability calendar

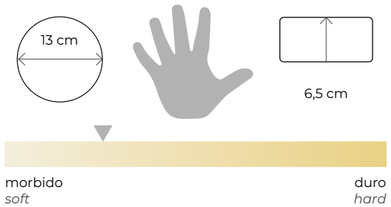
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

PECORINO CON TARTUFO

TARP

In assoluto il **primo nato** della famiglia de Le Delizie, il Pecorino con Tartufo riscontra ancora oggi un indiscusso successo sul mercato nazionale ed internazionale. La presenza del **tartufo nero estivo** (*Tuber aestivum Vittadini*) rende questo formaggio **unico e pregiato**, una vera eccellenza italiana.
La breve stagionatura conferisce a questo pecorino un gradevole e persistente profumo e un sapore inconfondibile che soddisfa persino i palati più esigenti.
La sua pasta chiara e compatta è punteggiata con il nero del tartufo che viene aggiunto alla cagliata subito dopo la rottura. Il gusto dolce e delicato del latte di pecora si sposa alla perfezione con le **note intense e aromatiche** del tartufo, in una reciproca esaltazione di sapori e fragranze che stupisce ad ogni boccone.

*Pecorino with truffle is by far the **first born** of the Le Delizie family, and still has an undisputed success on the national and international market. The presence of the **black summer truffle** ("Tuber aestivum Vittadini") makes this cheese **unique and prized**, a true Italian excellence!*
The short maturing period gives this pecorino a pleasant and persistent aroma and an unmistakable flavour that satisfies even the most demanding palates.
*Its light and compact paste is speckled with the black truffle that is added to the curd immediately after breaking. The sweet and delicate taste of sheep's milk blends perfectly with the **intense and aromatic hints** of the truffle, in a reciprocal exaltation of flavours and fragrances that amazes at every mouthful.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Disponibile nella variante parallelepipeda
Available in parallelepiped variant

Peso *Weight*	**5,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-3 PZ/CT** *PCS/BOX*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

Il **latte crudo** trasferisce ai formaggi gli aromi e i profumi del suo territorio, racconta **le erbe e i fiori dei pascoli**, le caratteristiche delle **razze autoctone**, la manualità di pastori e casari. I formaggi a latte crudo sono più complessi, più interessanti.

Raw milk *gives the cheese the aromas and the fragrance of its territories, it recounts the* ***grass and the flowers of grazing lands****, the features of* ***local races****, the manual skill of shepherds and dairymen. Raw milk cheese is more complex and more interesting.*

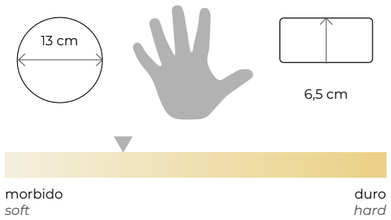
PECORINO CON TARTUFO A LATTE CRUDO

CON TARTUFO BIANCHETTO

CRUT

Prodotto con **latte crudo di pecora** e stagionato minimo 45 giorni, questo pecorino è impreziosito da **tartufo pregiato** che rende il suo sapore molto caratteristico e intenso. L'aroma pungente del tartufo si sprigiona nel palato ad ogni morso e regala un'esperienza gustativa eccezionale.
La pasta è morbida e compatta, di color giallo paglierino, punteggiata dal **tartufo bianchetto** (*Tuber Borchii Vittadini*). La crosta è semidura, il profumo è invitante e inebriante, il sapore è sorprendente.
Consigliamo questo pecorino come aperitivo per deliziosi taglieri e per rifinire gustosi stuzzichini. Per le sue caratteristiche note di sottobosco, si abbina molto bene a noci, salse di funghi, castagne e marmellata di cipolle. Ottimo tagliato a fette spesse su crostoni caldi o su una polenta servita con salsa di funghi.

*Produced from **raw sheep's milk** and matured for a minimum of 45 days, this pecorino is enriched with **fine truffles** that make its flavour very distinctive and intense. The pungent aroma of the truffle is released on the palate with every bite and provides an exceptional taste experience.*
*The paste is soft and compact, straw-yellow in colour, speckled with the **white truffle** ("Tuber Borchii Vittadini"). The rind is semi-hard, the aroma is inviting and inebriating, and the flavour is surprising.*
We recommend this pecorino as an aperitif for delicious chopping boards and to finish off tasty appetisers. Due to its characteristic underwood notes, it gets along very well with nuts, mushroom sauces, chestnuts and onion marmalade. It is also excellent cut into thick slices on warm bruschettas or on polenta served with mushroom sauce.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,000 kg**
Imballo *Packaging*	**3-6 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 45 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**120 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○

LE SELEZIONI

Questa famiglia di formaggi tipici, che prendono il nome dalle **zone di produzione** e di **raccolta del latte**, nasce dalla volontà di preservare quei sapori unici che scaturiscono da ingredienti e **lavorazioni tipiche** di una determinata zona geografica e dei suoi **pascoli**. Un esempio è dato dal Pecorino Pascoli di Pienza e Val D'Orcia, su cui è applicato un **Codice QR** ed un numero di identificazione che rende tracciabile **l'origine del latte** e della successiva trasformazione in formaggio.
La gamma si arricchisce con I Pecorini Toscani DOP, prodotto esclusivamente con latte selezionato tra i pastori aderenti al Consorzio del **Pecorino Toscano DOP**.

*This particular range of products includes traditional cheeses whose names come from the **different areas of production** and **milk collection**. The purpose is preserving the unique flavours that come from ingredients and **working techniques** of a certain area and its **pastures**. An example is the Pecorino Pascoli di Pienza e Val D'Orcia on which we apply a **QR Code** and an identification number that enable the **traceability of milk** and cheese that is made from it. The range is enriched by Pecorino Toscano PDO, produced exclusively using selected milk from herds that are part of the Consortium of **PDO Pecorino Toscano**.*

IL PROGETTO TOSCOPECORA

TOSCOPECORA PROJECT

La tracciabilità dei prodotti agroalimentari rappresenta un aspetto fondamentale per tutelare i consumatori e per valorizzare i prodotti agricoli locali. L'obiettivo del **progetto Toscopecora**, attraverso la certificazione UNI EN ISO 22005:2008, è quello di garantire la **rintracciabilità di ogni singola forma**, a partire dal latte raccolto con propri mezzi aziendali dalle stalle conferenti ubicate nel territorio di Pienza, Val d'Orcia, Siena e Maremma.
Un **sistema GPS** installato sulle cisterne di **raccolta del latte**, riconosce le aziende conferenti in maniera univoca e su apposito dispositivo viene registrata la quantità e le caratteristiche del latte, in caseificio la tracciabilità prosegue attraverso un sistema gestionale che segue tutte le fasi di trasformazione fino al confezionamento. Prima della spedizione sull'etichetta di ogni singola forma viene applicato un **codice QR** che permette al consumatore finale di conoscere la storia del proprio pecorino usufruendo di un semplice lettore QR installato sul proprio smartphone, oppure collegandosi al portale www.toscopecora.app e inserendo nella sezione dedicata il codice alfanumerico riportato sul QR code.

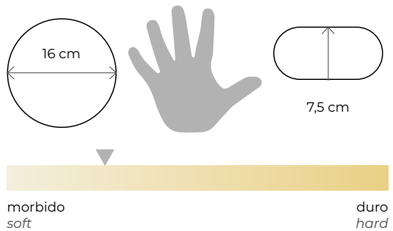
*The traceability of agri-food products represents a fundamental aspect to protect consumers and to enhance the value of local agricultural products. The goal of the **Toscopecora project**, through UNI EN ISO 22005:2008 certification, is to ensure the **traceability of each and every cheese wheel**, starting with the milk collected by every company's own vehicles from the stables located in the territory of Pienza, Val d'Orcia, Siena and Maremma.*
*A **GPS system** installed on the **milk collection tanks** recognizes the conferring farms in an unequivocal way; the quantity and characteristics of the milk are then recorded on a special device. At the dairy, traceability continues through a management system that follows all stages of processing up to packaging. Before shipment, a **QR code** is applied to the label of each and every cheese wheel. This allows the final consumer to find out all information about their pecorino by just using a simple QR reader installed on their smartphone, or by connecting to the portal www.toscopecora.app and entering the alphanumeric code shown on the QR code in the dedicated section.*

PASCOLI DI PIENZA E VAL D'ORCIA

PIER

Pecorino fresco, dalla forma "scodellata" e dalla stagionatura di circa 30 giorni, si presenta con una pasta di colore giallo paglierino caratterizzata da un'occhiatura regolarmente distribuita. Presenta una consistenza **morbida** ed **elastica**, mentre la **crosta sottile** è rossa per il trattamento con **concentrato di pomodoro**. Al palato risulta dolce e delicato.
La disponibilità è limitata, legata alla variabilità e stagionalità della produzione del latte ovino delle stalle aderenti al progetto di certificazione.

*This is a **fresh Pecorino**, with a 'bowl' shape and a maturation period of about 30 days. Its paste is straw-yellow and is characterised by regularly distributed eyes. It has a **soft** and **elastic** texture, while the **thin rind** is red due to treatment with **tomato paste**. It is sweet and delicate on the palate.*
*Its **availability is limited**, as it is linked to the variability and seasonality of sheep's milk production from the farms participating in the certification project.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**1,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**20-30 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

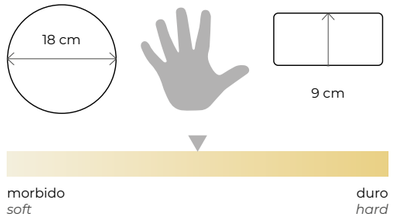
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	○	✗	○

PASCOLI DI PIENZA E VAL D'ORCIA STAGIONATO

PVPI

Il latte di pecora utilizzato in produzione proviene **esclusivamente da Pienza** e dagli adiacenti Comuni della **Val d'Orcia** come Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia.
Pecorino a scalzo dritto dalla pasta liscia, compatta, quasi priva di occhiature. Al palato è equilibrato e piacevole. **La stagionatura è medio-lunga** con un optimum tra i 90 e i 180 giorni. In superficie il prodotto è trattato con **fondami di olio di oliva** che conferiscono la tipica colorazione marrone.

*The sheep's milk used in production comes **exclusively from Pienza** and the adjacent **Val d'Orcia municipalities** as Castiglione d'Orcia, Montalcino, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia.*
*This straight heel Pecorino has a smooth, compact paste, and is almost free of eyes. Its taste is balanced and pleasant on the palate. It undergoes a **medium-long maturation**, with an optimum that ranges from 90 to 180 days. On the surface, the product is treated with **olive oil grounds** that give it its typical brown colour.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**90-180 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

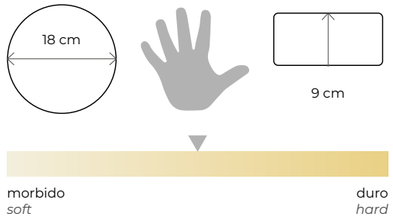
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PASCOLI DI MAREMMA

MARM

Il pecorino Pascoli di Maremma viene prodotto esclusivamente con latte proveniente dalla zona della **Maremma tosco-laziale**. La pasta è **gessata**, leggermente granulosa e asciutta, di colore **bianco perla**. Caratterizzato da una sapidità media ed un gusto equilibrato.
La crosta presenta una particolare colorazione rosso scuro data dall'unione di **concentrato di pomodoro** e **pepe nero macinato**, un antico metodo di conservazione ripreso dalla tradizione toscana.

*Pascoli di Maremma pecorino is produced exclusively with milk from the **Tuscan-Lazio Maremma area**. Its paste is **chalky**, slightly grainy and dry, **pearl-white in colour**. It is characterised by a medium savouriness and a balanced taste.*
*The rind has a particular dark red colour, given by the combination of **tomato paste** and **ground black pepper**: this is an ancient preservation method taken from the Tuscan tradition.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,200 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**60-150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PASCOLI DI SIENA

SIEN

Come suggerisce il nome, il Pascoli di Siena è prodotto con il solo **latte di pecora** che viene raccolto esclusivamente da aziende agrigole ubicate nel territorio della **provincia di Siena**, vero valore aggiunto di questo pecorino.
La pasta è di color **bianco perla** e presenta una leggera occhiatura regolarmente distribuita, tendente al gessato col progredire della stagionatura. Il gusto è intenso ma non invasivo.
La crosta subisce un trattamento con doppio **concentrato di pomodoro** prima della vendita. Il range ottimale di stagionatura è di 60-150 giorni.

*As its name suggests, Pascoli di Siena is produced with **sheep's milk** collected exclusively from farms located in the **province of Siena**: this is the true added value of this pecorino.*
*The paste is **pearl white** in colour and has a light, evenly distributed eye formation, tending to chalky as the ripening process progresses. The flavour is intense, but not overpowering.*
*The rind undergoes a treatment with double **tomato paste** before sale. The optimal maturing range is 90-120 days.*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,200 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**60-150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

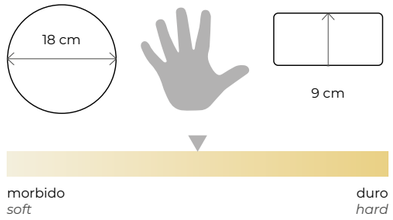
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO AL VINO CHIANTI DOCG

PVCH

Formaggio prodotto con latte ovino a stagionatura medio-lunga. La sua **pasta bianca** e compatta tende ad assumere delle sfaccettature gessate con il perfezionarsi della stagionatura. La **crosta marrone** è data dal trattamento con **fondami di olio d'oliva**. La sua particolarità è l'ulteriore trattamento della superficie con **vino Chianti DOCG**, per il quale il caseificio ha ottenuto l'autorizzazione a fregiarsi in etichetta della denominazione protetta da parte del Consorzio Vino Chianti.

*A cheese made from sheep's milk with a medium-long maturation period. Its **white, compact paste** tends to take on chalky facets as the ripening process progresses.*
*The **brown rind** is the result of treatment with **olive oil grounds**. Its distinctive trait is the further treatment of the surface with **Chianti wine DOCG**, for which the dairy has obtained authorisation from the Chianti Wine Consortium to use the protected designation on its label.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**60-150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

PECORINO TOSCANO DOP
PECORINO TOSCANO PDO

Per potersi fregiare della denominazione protetta le aziende primarie e di trasformazione devono rispondere alle norme contenute nel Disciplinare di Produzione del Pecorino Toscano.
La **Denominazione di Origine Protetta** (**DOP**), riconosciuta a livello europeo, rappresenta la garanzia di eccellenza di un prodotto agro-alimentare. Ogni forma di **Pecorino Toscano DOP**, prodotta utilizzando solo fermenti autoctoni selezionati, risponde al 100% al Disciplinare di produzione. Sul formaggio sono apposti l'etichetta approvata dal Consorzio di tutela, il **marchio di origine** comprensivo del numero identificativo del caseificio produttore e il contrassegno a garanzia della rispondenza del Disciplinare.
Nel 2013 il Caseificio aderisce al Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP, ottenendo l'autorizzazione alla produzione del Pecorino Toscano DOP.

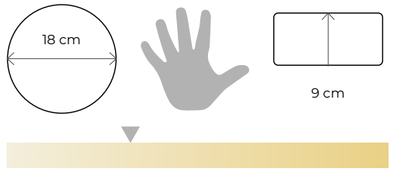
In order to qualify for the protected designation, primary and processing companies must comply with the rules contained in the Pecorino Toscano Cheesemaking Regulations.
*The **Protected Designation of Origin** (**PDO**), recognised at European level, represents a guarantee of excellence of an agri-food product. Each wheel of **Pecorino Toscano PDO**, produced using only selected autochthonous yeasts, fully complies with the Cheesemaking Regulation. The cheese bears the label approved by the Protection Consortium, the **mark of origin** including the identification number of the producing dairy and the mark guaranteeing compliance with the specifications.*
In 2013 the dairy joined the Consortium for the Protection of Pecorino Toscano PDO, obtaining authorisation to produce Pecorino Toscano PDO.

PECORINO TOSCANO DOP A PASTA TENERA

DOPT

Il Pecorino Toscano DOP a pasta tenera si presenta alla vendita con una **stagionatura minima di 20 giorni**. La struttura è molto morbida, elastica, il gusto spiccatamente dolce con note lievemente acidule.
La crosta è trattata a mano con una **doppia passata di pomodoro** e presenta una brillante colorazione rossa.
La denominazione di origine protetta "Pecorino Toscano" è riservata al formaggio prodotto esclusivamente con **latte di pecora intero** proveniente dalla Regione Toscana, nonché da alcuni Comuni dell'Umbria e del Lazio.

*Pecorino Toscano PDO with tender paste is presented for sale with a **minimum maturation period of 20 days**. The structure is very soft and elastic, the taste distinctly sweet with slightly acidulous notes.*
*The rind is hand-treated with a **double tomato puree** and has a bright red colour.*
*The "Pecorino Toscano" Protected Designation of Origin is reserved for cheese produced exclusively with **whole sheep's milk** from the Tuscan region, as well as from some municipalities in Umbria and Lazio.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,000 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 20 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Disponibile nella variante parallelepipeda
Available in parallelepiped variant

Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**4-6 PZ/CT** *PCS/BOX*

Calendario disponibilità
Availability calendar

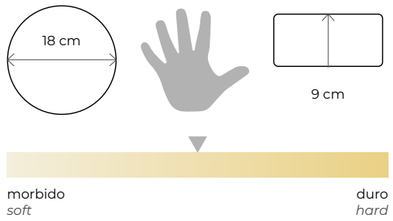
GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

PECORINO TOSCANO DOP

DOPS

Conosciuto e apprezzato sia in Italia che all'estero per la sua particolare struttura liscia ed il **gusto piacevole** e particolarmente **dolce**, il Pecorino Toscano DOP è la prima referenza dell'Azienda in termini di vendite.
La pasta di color **bianco opaco** si presenta compatta e **leggermente gessata** dal gusto invitante. Durante il periodo di stagionatura il formaggio subisce una serie di trattamenti con olio di oliva che conferiscono alla crosta il caratteristico colore marrone.

*Known and appreciated both in Italy and abroad for its particular smooth texture and **pleasant, particularly sweet taste**, Pecorino Toscano PDO is the company's first reference in terms of sales.*
*The **opaque white paste** is compact and **slightly chalky** with a delicious taste. During the maturing period, the cheese undergoes a series of treatments with olive oil that give the rind its characteristic brown colour.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 60 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

DOPR

Il Pecorino Toscano DOP stagionato può fregiarsi del **marchio a fuoco** dopo aver raggiunto i **120 giorni di maturazione**. Solo il formaggio prodotto, stagionato e confezionato secondo le norme contenute nel Disciplinare di Produzione del Pecorino Toscano DOP può essere definito tale, garantendo al consumatore l'eccellenza del prodotto.
La pasta di colore giallo paglierino tende al friabile, specialmente nelle lunghe stagionature. Al palato il sapore è persistente e l'aroma deciso seppur delicato.
La lunga stagionatura all'interno delle celle del caseificio lo rendono un pecorino **naturalmente privo di lattosio**, e conferisce al formaggio le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. La crosta viene oleata più volte a mano durante il periodo di stagionatura conferendo così al formaggio un aspetto mantenuto al naturale.

*Aged Pecorino Toscano PDO can bear the **fire branding** after reaching **120 days of maturation**. Only cheese produced, matured and packaged in compliance with the Pecorino Toscano Cheesemaking Regulations can be defined as such, guaranteeing the excellence of the product to the consumer.*
The straw-yellow-coloured paste tends to be crumbly, especially when the cheese undergoes a long maturation. On the palate, the flavor is lingering and the aroma distinct if delicate.
*The long maturation period inside the dairy's cells makes it a **naturally lactose-free pecorino**, and gives the cheese its distinctive organoleptic characteristics. The rind is oiled several times by hand during the aging period thus giving the cheese a naturally maintained appearance.*

Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 120 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Disponibile nella versione grattugiata
Available in grated version

Peso *Weight*	**90 g / 500 g**
Imballo *Packaging*	**20 / 10 PZ/CT** *PCS/BOX*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

GLI SPECIALI

È la linea di pecorini di **elevata qualità** che nasce da una scrupolosa ricerca di materie prime particolari e da tecniche di stagionatura speciali, che rendono questi **formaggi unici e inimitabili**.

*This is the family of very **high quality** pecorino, deriving from a specific choice of raw materials and a special ripening technique that make these **products unique**.*

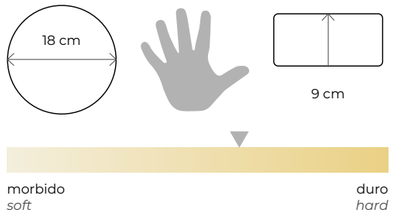
CAPRINO TOSCANO A CAGLIO VEGETALE

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

CAPS

Il **latte fresco di capra** e il solo utilizzo del **caglio vegetale** conferiscono al prodotto leggerezza e digeribilità, rendendolo particolarmente adatto ai consumatori che prediligono l'**alimentazione vegetariana**. Inoltre la medio-lunga stagionatura lo rende **naturalmente privo di lattosio**.
Questo formaggio risulta molto saporito seppur estremamente **delicato al palato**. La pasta a consistenza semidura, spiccatamente friabile, è di color bianco perla. Viene presentato ricoperto da fieno sulla crosta a ricordare i **pascoli primaverili**.

*The **freshest goat milk** coming only from Tuscan breeds and the unique use of **vegetal rennet** give to the product a extraordinary lightness and digestibility, making the cheese especially suitable for **vegetarian consumer**s. The medium to long maturation period makes it **naturally lactose-free**.*
*This cheese is very tasty, yet extremely **delicate on the palate**. It has a semi-hard, distinctly crumbly texture and is pearly white in colour. It is presented covered with hay on the rind, reminiscent of **spring pastures**.*



Latte *Milk*	**caprino** *goat*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 100 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	○	○	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

LA GROTTA DI LARI

LARI'S CAVE

Nel 2019 è stata inaugurata la grotta di stagionatura del formaggio Tre Latti Lari a Caglio Vegetale.
È un **luogo storico** e suggestivo, dove i formaggi maturano lentamente con **temperatura e umidità costanti**, garantite dalla profondità dell'antica grotta tufacea, con le pareti scavate direttamente nella roccia su cui sono stati costruiti il Castello e il borgo di Lari.

*In 2019, the Tre Lari Vegetable Rennet cheese maturing cave was inaugurated. It is a **historic and evocative place**, where the cheeses mature slowly with **constant temperature and humidity**, guaranteed by the depth of the ancient tufa cave, with the walls carved directly into the rock on which the castle and village of Lari were built.*

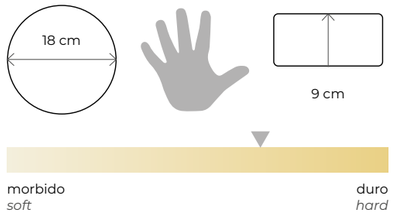
TRE LATTI DI LARI A CAGLIO VEGETALE

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

LARI

Remo Busti racconta che nella Garfagnana dei primi del ‘900 era ricorrente la pratica di produrre formaggio con **latte di animali diversi** che semplicemente condividevano la stessa stalla, come pecore, mucche e capre. Per rievocare questa **storica tradizione** abbiamo messo a punto la ricetta: il Tre Latti Lari a caglio vegetale nasce dal perfetto equilibro dei **tre latti** che donano al formaggio caratteristiche organolettiche estremamente particolari e uniche. Dopo una prima stagionatura di alcuni mesi in caseificio, il formaggio viene trasferito nella nostra **grotta tufacea** nel **borgo medievale di Lari**, dove rimarrà a maturare in condizioni microclimatiche naturali, adagiato su assi di legno e avvolto dalla paglia. L’utilizzo del **caglio vegetale**, lo rende ideale per chi predilige una dieta vegetariana. La crosta è di colore nero dato dal trattamento con **carbone vegetale**; la pasta è bianca e friabile ideale, è perfetto per essere grattugiato o scagliato.

*Remo Busti recounts that in the early 1900s Garfagnana the practice of making cheese with **milk from different animals** that simply shared the same barn, such as sheep, cows and goats, was recurrent. To evoke this **historic tradition**, we have developed this recipe: Tre Latti Lari with vegetable-rennet is born from the perfect balance of the **three milks** that give the cheese extremely special and unique organoleptic characteristics.*
*After an initial maturation of several months in the dairy, the cheese is transferred to **our tuff cave** in the **medieval village of Lari**, where it will remain to mature in natural microclimatic conditions, lying on wooden boards and wrapped in straw. The use of **vegetable rennet** makes it ideal for those who prefer a vegetarian diet.*
*The rind is black due to the treatment with **vegetable charcoal**; the paste is white and crumbly, making it perfect for grating or flaking.*



Latte *Milk*	**ovino/vaccino/caprino** *sheep/cow/goat*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

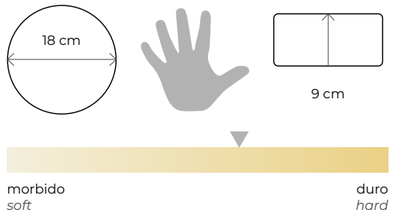
PECORINO METELLO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

METE

Pecorino stagionato a Metello, **piccolo borgo di montagna** a 1.000 metri di altitudine in **Garfagnana** e **paese di origine** della Famiglia Busti. Dopo una prima maturazione di 60 giorni nelle celle frigorifere del caseificio, le forme vengono trasferite a Metello nella **cantina di stagionatura**, detta "**Tuada**" in dialetto garfagnino. Lì riposano per altri 90 giorni in condizioni microclimatiche totalmente naturali che contribuiscono a rendere, questo pecorino, unico, inconfondibile e **naturalmente privo di lattosio**. Dopo l'affinatura, il pecorino è ricoperto in crosta da bucce di castagne, che rievocano i profumi e i sapori dei castagneti dell'**Appennino Tosco-Emiliano**.
La pasta bianca tendente al giallo paglierino si scaglia facilmente. Ideale grattugiato su carni e primi piatti.

*Pecorino aged in Metello, a **small mountain village** at an altitude of 1,000 metres in **Garfagnana** and the **home town of the Busti family**. After an initial maturing period of 60 days in the dairy's cold storage rooms, the cheeses are transferred to Metello to the **maturing cellar**, called "**Tuada**" in Garfagnana dialect. There they rest for a further 90 days in totally natural microclimatic conditions that contribute to making this pecorino unique, unmistakable and **naturally lactose-free**. After the affinage, the pecorino is covered in chestnut shells, evoking the scents and flavours of the chestnut groves of the **Tuscan-Emilian Apennines**.*
The white to straw-yellow paste flakes easily and is ideal grated on meat and first courses.



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔

LA GROTTA DI RONCIONE

RONCIONE'S CAVE

Il **Pecorino Roncione** prende il nome dall'antica grotta **tufacea del '700**, sotto la collina omonima, nelle zone limitrofe al caseificio.
Il microclima che si viene ad instaurare nella grotta, con umidità e temperature non controllate, donano al pecorino un **gusto** e un **sapore unici**.
La grotta di Roncione è un vero fiore all'occhiello del caseificio Busti.

Roncione Pecorino *takes its name from the* ***ancient tufa cave*** *dating back to the* ***1700s****, under the hill of the same name, in the areas surrounding the dairy. The microclimate that is established in the cave, with humidity and temperatures that are unchecked, give the pecorino a* ***unique taste*** *and* ***flavor****. The Roncione cave is a true feather in the cap of the Busti dairy.*

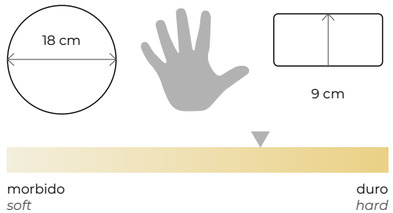
PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

RONC

Pecorino prodotto con **latte fresco lavorato a crudo** e accuratamente selezionato dalle nostre migliori stalle. La naturale flora microbica trattenuta dal latte crudo regala al formaggio un sapore ricco ed intenso, che richiama al palato e alla mente i tipici sentori e **odori del pascolo**, in un trionfo di sapori e profumi.
Dopo una prima maturazione in caseificio, il pecorino viene traferito nella **grotta settecentesca** di Roncione, dove completa la stagionatura a temperatura e umidità del tutto naturali, adagiato su **assi di legno e paglia**. Il peculiare microclima dell'ambiente rappresenta il tocco finale di una ricetta che rende il pecorino unico nel suo genere e grazie alla lunga stagionatura è **naturalmente privo di lattosio**.
La pasta è dura e friabile, di colore **bianco perla**, la crosta è dura e spessa e rivestita con paglia perrichiamare la stagionatura in grotta.

*A medium-long maturation pecorino, made **from fresh, raw milk** carefully selected from our best stables. The natural microbial flora retained by the raw milk gives the cheese a rich and intense flavour, recalling to the palate and to the mind the typical scents and **smells of the pasture**, in a triumph of flavours and aromas.*
*After an initial maturation in the dairy's cells, the pecorino is transferred to the **18th-century Roncione cave**, where it completes its maturing process lying on **wooden planks and straw**, subjected to a completely natural temperature and humidity. The peculiar microclimate of the environment is the final touch in a recipe that makes Pecorino Roncione unique and **naturally lactose-free**.*
*The paste is hard and crumbly, **pearl white** in colour, the rind is hard and thick and covered with straw to recall the long maturing period inside the cave. The flavour is rich and strong, with hints of meadow and freshly milked milk.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**2,500 kg**
Imballo *Packaging*	**2-4 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 150 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
○	○	○	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○

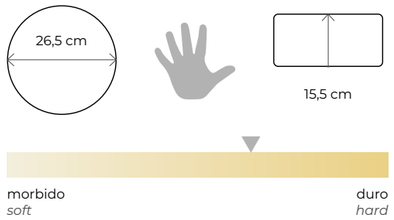
PECORINO LO SCUDO DI FAUGLIA

NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO

FAUL

Pecorino a **media-lunga stagionatura** di almeno 120 giorni, che lo rendono **naturalmente privo di lattosio**. Prende il nome dalla zona in cui è ubicato il caseificio, ovvero il **comune di Fauglia**. La pasta compatta, **bianca e gessata** e la consistenza piuttosto granulosa lo rendono adatto ad essere grattugiato e scagliato per ottenere gustosi primi piatti. Solitamente viene venduto a forma intera, dal peso di 9 kg, ma può essere porzionato in formati più piccoli oppure tagliato a metà, sia in orizzontale che in verticale. Il taglio trasversale si presta bene ad essere presentato "sgranato" per un buffet scenografico di grande effetto.
La crosta è di un bel marrone brillante per il trattamento con **fondami di olio d'oliva**.

*Pecorino with a **medium-long maturation** period of at least 120 days, which makes it **naturally lactose-free**. Its name derives from the area where the dairy is located, namely the **municipality of Fauglia**.*
*Its compact, **white, chalky paste** and rather grainy texture make it suitable for grating and flaking to make tasty first courses. It is usually sold as a whole wheel, weighing 9 kg, but can be portioned into smaller sizes or cut in half, either horizontally or vertically. The horizontal cut is perfect to present the cheese as a "treasure chest" and let the people crumble it up for a spectacular buffet.*
*The rind is a beautiful bright brown due to the treatment with **olive oil grounds**.*



Latte *Milk*	**ovino** *sheep*
Peso *Weight*	**9,000 kg**
Imballo *Packaging*	**1 FR/CT** *PCS/BOX*
Stagionatura *Aging*	**min 120 gg** *days*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**
Shelf-life	**180 gg** *days*

Calendario disponibilità
Availability calendar

GEN *JAN*	FEB *FEB*	MAR *MAR*	APR *APR*	MAG *MAY*	GIU *JUN*	LUG *JUL*	AGO *AUG*	SET *SEP*	OTT *OCT*	NOV *NOV*	DIC *DEC*
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

BUSTI

DAL 1955

formaggi di famiglia

BUSTI FORMAGGI S.p.A.
Via G. Marconi, 13 A/B - 56043 Loc. Acciaiolo, Fauglia (PI)
T. 050 650565
C.F. e P. IVA 01227380506
commerciale@caseificiobusti.it
www.caseificiobusti.it