

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

CAMPANIA

- latte vaccino

Burrino

Burrino da Bruna Alpina di Montella

“Casicavaddro” da Bruna Alpina di Montella (stagionato più di 5/6 mesi)

Caciocavallo Podolico stagionato

Caciocchiato dell'Irpinia

Gran Sorvit

Provolone del Monaco D.O.P.

stagionato oltre 6 mesi

stagionato oltre 1 anno

“Recotta re manteca” dura

Scamorza dura da Bruna Alpina di Montella

Scamorza affumicata ripiena

Sorvit

Vaccino da Bruna Alpina di Montella

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

- latte ovino

Canestrato semistagionato

Pecorino casertano “

Pecorino di Laticauda sannita D.O.P. biologico

Pecorino di Laticauda sannita D.O.P. semistagionato

medio

grande

Pecorino di Laticauda sannita D.O.P. all'origano

Pecorino di Laticauda sannita D.O.P. stagionato

Pecorino stagionato a latte crudo “

Ricotta di Laticauda infornata

Ricottina di Laticauda sott'olio

- latte bufalino

Cacio bufalino casertano “

Caciocavallo di bufala casertano “

Caciocavallo di bufala affumicato casertano “

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

- latte misto

Conciato Romano

- latte caprino

“

Caprino casertano

“