

**PUGLIA**

- latte vaccino

Blu di Fattoria

Burrata

Caciocavallo al Cacc'e Mmitte di Lucera

Caciocavallo biologico semistagionato di Ostuni

Caciocavallo biologico stagionato di Ostuni

Caciocavallo del Salentino

Caciocavallo Podolico del Gargano

Caciocavallo Podolico biologico Dauno

Caciocavallo Podolico biologico di Ostuni

Caciocavallo Silano D.O.P. pugliese

Cacioricotta biologica

Canestrato vaccino biologico semistagionato

Canestrato vaccino biologico stagionato

Mandarino di Castel del Monte

Mozzarella al prosciutto

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Muuh candidum

Muuh cervogia

Muuh florem

Muuh granum

Muuh rubeus

Parrottini affumicati (g 20)

Ricotta "asckuanta"

Stracciatella

- latte ovino

Canestrato Pugliese D.O.P. biologico

Crosta fiorita salentina di pecora

Cruscante

Cruschina

Foggiano di grotta greca

Flavedo arancia

Flavedo limone

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

'Mbriaco foggiano

Pecorino foggiano alle erbe sub-appenniniche

Pecorino foggiano al fieno

Pecorino foggiano Mediterraneo

Pecorino foggiano alla peranzana

Pecorino foggiano semistagionato

Pecorino foggiano semistagionato al peperoncino

Pecorino foggiano "canestrato"

Pecorino leccese

Robiola di pecora del Salento

Robiola salentina di pecora

Scamorza di pecora

- latte misto

Cacioricotta ai tre latti

Cacioricotta salentino ai tre latti

Caciotta leccese ai tre latti

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Caciotta leccese ai tre latti sotto fieno

Dolcetto

Margette

Robiola ai tre latti del Salento

Robiola salentina ai tre latti

Sassolino

- latte caprino

Argille di capra

Blu di Capra Garganica

Cacio d'Armalù

Cacio d'Ebano

Capra & fieno

Castelfiorentino

Ghibellino

Guelfo

Scamorza di capra

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Per informazioni contatta: [info@bruno-pistoni.it](mailto:info@bruno-pistoni.it) - [www.bruno-pistoni.it](http://www.bruno-pistoni.it)