

VENETO

- latte vaccino

Asiago affinato al Cabernet Franc

Asiago D.O.P. stravecchio

Asiago D.O.P. stravecchio al Torcolato

Bastardo stallino

Bastardo stagionato (3 mesi)

Bastardo vecchio (1,5 anni)

Bastardo vecchio oltre due anni

Caciotta Bolcarella

Caciotta affumicata

Caciotta ai frutti di bosco

Caciotta all'origano

Caciotta al peperoncino

Caciotta imbriga

Camolino

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Cansiglio

Cansiglio biologico

Casatella trevigiana D.O.P.

Casera del Cansiglio biologico

Castel

Castellino

Cimbro

El formai s-cin de Monfumo

Formaggio all'erba cipollina

Formaggio al pepe

Formaggio al peperoncino

Formajo Embriago

Durello

Merlot/Cabernet

Prosecco/Sauvignon

Ramandolo

Verduzzo

Formajo Embriago alla birra

Gresal

Grillo di Colmajor

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Latteria allo Chardonnay

Latteria al Merlot

Latteria al pesto

Latteria al tartufo

Monte Veronese D.O.P.

latte intero 30 giorni

latte intero 60 giorni

d'allevato mezzano (5 mesi)

d'allevato vecchio (12 mesi)

d'allevato ubriaco alla Valpolicella e Cabernet

d'allevato ubriaco all'Amarone

d'allevato ubriaco al Durello

Morlacco

fresco (10 giorni)

stagionato (2-3 mesi)

ebbro di vinacce di Clinto

ebbro di vinacce di Torcolato

stagionato nel fieno di Asiago

Morlacco "La Rocca d'Asolo"

Morlacco trevigiano

Neve del Grappa

Nostrano del Veneto

Nostrano del Veneto all'erba cipollina

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Nostrano del Veneto ubriaco all'Amarone

Pannarello a latte crudo

Pannarello biologico

Piave D.O.P.

fresco (20-60 giorni)

mezzano (60-180 giorni)

vecchio (180-360 giorni)

stravecchio (oltre un anno)

Piccolo Mariech

Renaz

Ricotta affumicata dei Monti Veronesi

Ricotta affumicata

Ricotta affumicata in sacchetto

Ricotta salata e stagionata

Ricotta speziata

Ricotta stagionata nel fieno

Selva mezzano

Sottocenere al tartufo

Vaccino molle alla rucola

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Vaccino sotto il fieno

- latte caprino

Arcobaleno di capra biologico

Blu di capra biologico

Caciotta di capra biologica

Caciotta fresca biologica di capra dei Monti Berici

Caprino biologico fresco dei Monti Berici

Caprino biologico fresco alle erbe dei Monti Berici

Caprino biologico dei Monti Berici a crosta fiorita

Caprino biologico dei Monti Berici a crosta fiorita con le erbe

Caprino biologico dei Monti Berici stagionato in grotta

Crescenza biologica di capra dei Monti Berici

Erborinato di capra biologico dei Monti Berici stagionato in grotta

Mezzano di capra dei Monti Berici biologico

Primo sale di capra biologico

Ricotta di capra biologica

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Robiola di capra biologica

Stravecchio biologico di capra dei Monti Berici

- latte misto

Blu dei Berici ai tre latti

Botticella mista biologica

Caciotta biologica mista dei Monti Berici

El Pegorin biologico

Mezzano misto dei Monti Berici biologico

Misto biologico dei Monti Berici affinato nelle foglie di noce

Tre latti biologico dei Monti Berici a crosta fiorita

Tre latti biologico dei Monti Berici alle erbe

Tre latti biologico dei Monti Berici stagionato in grotta

Verde biologico di Montegalda

- latte bufalino

Stracchino di bufala

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Per informazioni contatta: info@bruno-pistoni.it - www.bruno-pistoni.it