



NOS PETITS CHÈVRES

Exclusivement de lait Italien 100% (lait cru et pasteurisé), une Grande variété de fromages petits chèvres dans toutes les formes, affinages , poids et saveurs aux lait mixte ou unique.

Pour vos apéritifs, soirée, ou simplement repas, grand assortiment de fromages dans les saveurs unique.

Pour tous renseignements, à ce sujet, détail ou grossiste, contactez whatsapp ou email commerciale@delicesitalie.com

[En savoir plus](#)

SKU: N / A

LES CLASSIQUES AUX KM.0

Nos fromages les plus classiques avec une maturation minimale de 9 mois, ce fromage de toujours, un goût authentique et unique qui sent bon dans nos champs. La structure est finement granuleuse avec une facture radiale en coquille, la couleur de la pâte est blanche avec des nuances tendant au jaune paille avec un regard à peine visible.

La croûte présente une épaisseur variable de 4 à 8 mm et peut être colorée avec des produits spécifiques certifiés pour les produits alimentaires.

Possibilité d'avoir ce fromage unique au kilomètre "zero" vous fait apprécier une texture unique et fine.

Dans différents formats (poids fixe et variable) différents affinages, caille végétale.

Poids 250gr - 36kg

Pour tous renseignements à ce sujet, contactez directement notre service de ventes (whatsapp - commerciale@delicesitalie.com)

[En savoir plus](#)

SKU: N / A





LES PETITS PECORINOS AUX DIFFERENTES SAVEURS

Pour ceux qui aiment explorer toujours de nouvelles saveurs, une gamme complète de fromages épicés où, en plus du goût propre au fromage pecorino, le fromage s'enrichit d'autres saveurs. Cette catégorie comprend les fromages épicés et/ou mélangés avec des encas alimentaires, tels que ceux spéciaux au piment, à la truffe, aux olives, aux noix, aux pistaches, au safran, au poivre noir

PECORINO au piment

Goût agréable et légèrement frais, grâce à l'ajout de fragments de piment rouge vif moulu, qui en accentuent la piquant.

PECORINO AUX TRUFFES

De forme tissée et à la croûte jaune limpide, il présente à l'intérieur une pâte blanche et de nombreuses écailles de truffes noires, qui dégagent, avec la combinaison du lait, une saveur profonde qui rappelle les bois dans lesquels il est né.

PECORINO aux OLIVES

Fromage de forme dentelée, avec une pâte douce compacte et légèrement sucrée pour la présence d'anneaux d'olives vertes.

PECORINO aux NOIX

Fromage jeune de forme canestrée, avec une croûte lisse, jaune et fine.

[En savoir plus](#)

SKU: N / A

NOS FROMAGES PECORINO ET LAIT MIXTE

.....

Notre gamme de fromages regroupe tous les affinages et les saveurs :

Fromages à pâte molle, de consistance crémeuse ou tendre, dont la caillé n'a pas été soumise à une cuisson, mais qui n'a pas non plus subi d'affinage, mais seulement à une maturation inférieure à 30 jours
Fromages semi-affinés sont obtenus à partir de lait de vache pasteurisé, fabriqués selon les technologies traditionnelles avec l'ajout de ferments lactiques sélectionnés ; il s'agit de fromages à pâte compacte et au goût et aux arômes typiques.

Les fromages affinés sont ceux qui subissent un processus d'affinage, également appelé maturation. Pendant l'affinage, les fromages fermentent et pour que cela se produise il faut environ 30 jours.

Nous sommes spécialisés dans la fourniture de fromages dans toutes les formes, saveurs et affinages.....

Notre gamme complète pecorino (brebis) vaches, chèvres, et mixtes.

Pour plus de renseignements, contactez directement le service vente (



whattsapp - commerciale@delicesitalie.com)

Possibilité avoir poids variable ou poids fixe.

[En savoir plus](#)

SKU: N / A



MOZZARELLE " FRAIS" ET "SURGELÉE"

La mozzarella est un fromage doux, frais, à pâte filée, originaire du sud de l'Italie et produit depuis le XVe siècle également en Italie centrale. Sa production est répandue dans toute l'Italie et dans divers pays du monde.

La mozzarella est un fromage frais à pâte filée, typique du sud de l'Italie, produit traditionnellement avec du lait de bufflonne ou de vaccin. Elle se caractérise par une texture douce, élastique et une couleur blanc lait, obtenue en travaillant la caillé avec de l'eau chaude pour créer des fils, puis coupée pour obtenir la forme finale

Possibilité d'avoir dans différents formats et poids - Frais et frozen -

Pour tous renseignements à ce sujet contactez directement delices italie (whatsapp - commerciale@delicesitalie.com)

Les prix seront définis selon articles et volume.

[En savoir plus](#)

SKU: N / A



DELICES D'ITALIE

Via Marruota, 246 – 51016 Montecatini Terme — Pistoia – Italy

P.Iva 02738610464

info@delicesitalie.com

commerciale@delicesitalie.com
