



IT  
02 37  
CE

## Les Ecureuils

di Gontier, Ballauri, Moniotto & C. s.s.

Fraz. Homené Dessus 8 – 11010 Saint-Pierre (AO)

Tel. **3392736735** - 3392736317 - 0165903831

Cod. Fisc. - P. IVA e N° Iscr. Reg. Imprese Aosta 00191760073

N° REA AO-53323

[leseecureuils@libero.it](mailto:leseecureuils@libero.it) [www.leseecureuils.it](http://www.leseecureuils.it)

La nostra azienda aderisce al “disciplinare volontario d'uso del marchio” della Sezione Ovi-caprina dell'AREV che con il marchio “Produit Fermier” garantisce che i formaggi sono prodotti con latte trasformato direttamente in azienda agricola, da allevamenti valdostani.

### **Tometta di capra**

Pezzatura: circa Kg. 1,500.

Ingredienti: latte di capra, caglio, sale, fermenti lattici.

E il tipico formaggio di capra prodotto soprattutto nella bassa Valle d’Aosta. Vista la sua tecnologia di produzione tradizionale, questo tipo di formaggio è stato inserito nell’elenco dei prodotti tradizionali italiani del Ministero delle Politiche Agricole con la denominazione di “Formaggio di capra a pasta pressata”. Dal gusto dolce e poco salato viene stagionato minimo due mesi.

### **Tometta quadrata**

Pezzatura: circa Kg. 0,800.

Ingredienti: latte di capra crudo intero, caglio, sale, fermenti lattici.

Dalla forma a parallelepipedo con la pasta più tenera e gustosa della precedente stagionata minimo due mesi.

### **Robiola di capra**

Pezzatura: circa Kg. 0,300

Ingredienti: latte di capra crudo intero, caglio, sale, fermenti lattici.

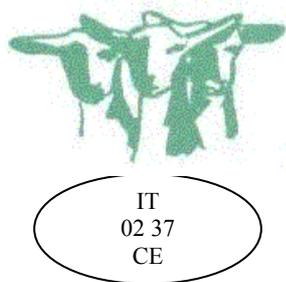
Formaggio tipico della tradizione piemontese, dal gusto dolce e dalla pasta leggermente “gessata”. Durante la stagionatura sulla sua superficie si sviluppa una delicata muffa bianca denominata Penicillum a volte punteggiata di blu.

### **Pavé d’Homené**

Pezzatura: circa Kg. 0,300

Ingredienti: latte di capra crudo intero, caglio, sale, fermenti lattici.

Prende il nome dalla località di Saint-Pierre dove viene prodotto, dal gusto dolce e dalla pasta leggermente morbida. Durante la stagionatura sulla sua superficie si sviluppa una delicata muffa bianca denominata Penicillum a volte punteggiata di blu.



## Les Ecureuils

di Gontier, Ballauri, Moniotta & C. s.s.

Fraz. Homené Dessus 8 – 11010 Saint-Pierre (AO)

Tel. **3392736735** - 3392736317 - 0165903831

Cod. Fisc. - P. IVA e N° Iscr. Reg. Imprese Aosta 00191760073

N° REA AO-53323

[lesecoreuils@libero.it](mailto:lesecoreuils@libero.it) [www.lesecoreuils.it](http://www.lesecoreuils.it)

### **Crottins**

Pezzatura: circa Kg. 0,150.

Ingredienti: latte di capra crudo intero, caglio, sale, fermenti lattici.

Questo formaggio è prodotto con la tecnica della “cagliata lattica” tipica del sud della Francia e del Canavese. Durante la stagionatura sulla sua superficie si sviluppa una delicata muffa bianca denominata Penicillum a volte punteggiata di blu. Gli stessi crottins, dopo una prima stagionatura possono essere ulteriormente invecchiati avvolgendoli in foglie di castagno. Questa ulteriore stagionatura (in assenza d’aria) determina una gamma di gusti diversi allo stesso prodotto di partenza data dalla degradazione delle proteine.

### **Formaggi freschi**

Pezzatura: circa Kg. 0,150 o Kg. 0,065

Ingredienti: latte di capra crudo intero, caglio, sale, fermenti lattici.

Shelf-life: 7 giorni

Questi formaggi sono prodotti con la tecnica della “cagliata lattica” tipica del sud della Francia e del Canavese. Vengono prodotti nella versione “nature” (solo salati) o aromatizzati con spezie o pepe nero. Impastando questi formaggi con vari aromi si può ottenere un prodotto spalmabile dal gusto e dal colore variabile secondo gli ingredienti aggiunti.

### **Pasta di formaggio**

Confezionata in vaschette a perdere da circa Kg 0,500 oppure Kg 1,000

Ingredienti: latte di capra crudo intero, caglio, sale, fermenti lattici.

Shelf-life: 7 giorni

Formaggio prodotto con la tecnica della “cagliata lattica” tipica del sud della Francia e del Canavese. Impastando questo prodotto con vari aromi si può ottenere un prodotto spalmabile dal gusto e dal colore variabile secondo gli ingredienti aggiunti.

### **Crescenza di capra**

Confezionata in vaschette a perdere da circa Kg 0,200

Ingredienti: latte di capra crudo pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.



IT  
02 37  
CE

## Les Ecureuils

di Gontier, Ballauri, Moniotto & C. s.s.

Fraz. Homené Dessus 8 – 11010 Saint-Pierre (AO)

Tel. **3392736735** - 3392736317 - 0165903831

Cod. Fisc. - P. IVA e N° Iscr. Reg. Imprese Aosta 00191760073

N° REA AO-53323

[leseecureuils@libero.it](mailto:leseecureuils@libero.it) [www.leseecureuils.it](http://www.leseecureuils.it)

Shelf-life: 15 giorni

Formaggio fresco, cremoso, spalmabile tipico della tradizione lombarda.

### **Reblec di capra**

Confezionata in vaschette a perdere da circa Kg 0,150

Ingredienti: latte di capra crudo pastorizzato, caglio.

Shelf-life: 5 giorni

Formaggio fresco, tipico della tradizione valdostana da consumarsi con aggiunta, a piacere, di sale, pepe o altre spezie.

### **Ricotta**

Confezionata in vaschette a perdere da circa Kg 0,300

Ingredienti: siero di latte di capra, aceto.

Shelf-life: 7 giorni

Ottenuta dalla cottura del siero rimanente dalla lavorazione delle Tomette di capra e tomette quadrate. È la tipica ricotta caprina delicata nel gusto e dalla componente grassa più elevata di quella bovina il che gli conferisce la sua particolare morbidezza. Nella bassa Valle d’Aosta e nel vicino Canavese si usa mescolare la ricotta con spezie e erbe aromatiche per preparare il “Salignun” ingrediente tipico per la farcitura delle “Miasse” (gallette di farina di meliga cotte su una piastra di ferro sul fuoco a legna).

### **Sairas**

Pezzatura: circa Kg. 1,000.

Ingredienti: siero di latte di capra, aceto di vino, sale.

Nome dialettale della ricotta. In questo caso salata e stagionata. La crosta è formata da una fine pellicina costituita da muffe multicolori che si sviluppano durante la stagionatura. Sotto di essa si ha una pasta morbida nonostante l’invecchiamento, leggermente più salata nella parte vicino alla crosta.

### **Yogurt di capra “Nature”**

Pezzatura: vasetti in vetro g. 110

Ingredienti: latte di capra pastorizzato, fermenti lattici vivi Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus



IT  
02 37  
CE

## Les Ecureuils

di Gontier, Ballauri, Moniotto & C. s.s.

Fraz. Homené Dessus 8 – 11010 Saint-Pierre (AO)

Tel. **3392736735** - 3392736317 - 0165903831

Cod. Fisc. - P. IVA e N° Iscr. Reg. Imprese Aosta 00191760073

N° REA AO-53323

[lesecoreuils@libero.it](mailto:lesecoreuils@libero.it) [www.lesecoreuils.it](http://www.lesecoreuils.it)

thermophilus.

Shelf-life: 21 giorni

Prodotto unicamente al naturale per esaltare le caratteristiche del latte di capra lasciando al consumatore il piacere di gustarlo tal quale o mescolandolo con confetture, frutta o altro a piacimento.