



CASEUS VENETI

Concorso Regionale Formaggi del Veneto

MEDAGLIE D'ORO

Caseus Veneti 2017

FORMAGGI DOP e STG

- 01 Asiago DOP pressato:** Toniolo Casearia Spa, Borso del Grappa (TV)
- 02 Asiago DOP d'Allevato mezzano (4-6 mesi):** Latteria di Soligo Sca, Farra di Soligo (TV)
- 03 Asiago DOP d'Allevato vecchio (10-15 mesi):** Latteria Soc. Coop. "S. Antonio" Sca, Villaverla (VI)
- 04 Asiago DOP d'Allevato stravecchio (oltre 15 mesi):** Latterie Vicentine Sca, Bressanvido (VI)
- 05 Casatella Trevigiana DOP:** Latteria di Soligo Sca, Farra di Soligo (TV)
- 06 Grana Padano DOP:** Caseificio Pennar Asiago Sca, Asiago (VI)
- 07 Grana Padano DOP (oltre 20 mesi):** Caseificio Sociale Ponte di Barbarano, Barbarano Vicentino (VI)
- 08 Montasio DOP fresco (2-5 mesi):** Latterie Venete Spa, Vedelago (TV)
- 09 Montasio DOP mezzano (5-10 mesi):** Latteria Di Summaga Soc. Coop. Agr., Portogruaro (VE)
- 10 Montasio DOP stagionato (oltre 10 mesi):** Latteria Sociale Tarzo e Revine Lago Soc.agr.coop., Tarzo (TV)
- 11 Monte Veronese DOP latte intero (25-45 giorni):** Caseificio Achille Snc, Velo Veronese (VR)
- 12 Monte Veronese DOP d'Allevato (6 mesi):** Caseificio Menegazzi Sas, Erbezzo (VR)
- 13 Monte Veronese DOP d'Allevato (oltre 12 mesi):** Caseificio Achille Snc, Velo Veronese (VR)
- 14 Piave DOP:** Lattebusche Sca, Cesiomaggiore (BL)
- 15 Provolone Valpadana DOP (dolce):** Brazzale Spa, Monte di Malo (VI)
- 16 Provolone Valpadana DOP (piccante):** Brazzale Spa, Monte di Malo (VI)
- 17 Mozzarella STG:** Latteria Soligo, Farra di Soligo (TV)

FORMAGGI TIPICI E TRADIZIONALI

- 18 Morlacco del Grappa:** Malga Piz – Gallina Daniele, Alano di Piave (BL)
- 19 Malga fresco (alpeggio 2017):** Nicoli E Pozzato Soc.agr., Bressanvido (VI)
- 20 Malga vecchio (alpeggio 2016 e antecedenti):** Caseificio Finco Gianfranco Srl, Enego (VI)
- 21 Formaggio affinato nelle vinacce:** Latteria Sant'Andrea Società Agricola Cooperativa, Povegliano (TV)

ALTRE CATEGORIE

- 22 Freschi e Freschissimi (pasta molle senza crosta):** Ca' Verde Bio Soc.coop.agr., Vallese Di Oppeano (VR)
- 23 Caciotta pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso inferiore a 1 Kg):** Caseificio Castellan Urbano Sas, Rosà (VI)
- 24 Latteria pasta molle con crosta (30gg-2 mesi, peso superiore a 1 Kg):** Toniolo Casearia Spa, Borso del Grappa (TV)
- 25 Pasta molle con crosta fiorita:** Latterie Venete Spa, Vedelago (TV)
- 26 Pasta molle con crosta lavata:** Latteria Sant'Andrea Società Agricola Cooperativa, Povegliano (TV)
- 27 Pasta semidura (3-6 mesi):** Latteria Di Conegliano Sca, Conegliano (TV)
- 28 Pasta dura (oltre 10 mesi):** Latteria Di Conegliano Sca, Conegliano (TV)
- 29 Mozzarella (bufala):** Azienda Agricola Tre Comuni Di Minato Eros, Istrana (TV)
- 29 Mozzarella (vaccina):** Az. Agr. Venturin Soc. Agr. S.S., Spresiano (TV)
- 30 Pasta filata molle:** Malga Faggioli 1140, Erbezzo (VR)
- 31 Pasta filata dura:** Caseificio Albiero srl, Montorso Vicentino (VI)
- 32 Formaggi aromatizzati (pepe-peperoncino):** Soc.agr. Longhin Mara & Sonia Ss, Campagna Lupia (VE)
- 33 Formaggi aromatizzati (erbe, fieno e spezie):** La Capreria Soc.semplice Agricola, Montegalda (VI)
- 34 Formaggi aromatizzati (fumo o affumicati):** Latteria Sant'Andrea Società Agricola Cooperativa, Povegliano (TV)
- 35 Formaggi erborinati:** La Capreria Soc.semplice Agricola, Montegalda (VI)
- 36 Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente acida:** Malga Faggioli 1140, Erbezzo (VR)
- 37 Formaggi di capra, coagulazione prevalentemente presamica:** Latteria Sociale Tarzo E Revine Lago Soc.agr.coop., Tarzo (TV)

** : categoria 29 suddivisa in mozzarella bufala e mozzarella vaccina

Info e regolamento su: www.caseusveneti.it | Informazioni: Segreteria Caseus Veneti, Tel. 0422 422040, segreteria@caseusveneti.it
Ufficio Stampa: Zeta Group srl, Tel. 0422 303042, stampa@zetagroup.tv

