

Il Capriziola di Carozzi Formaggi premiato per il secondo anno consecutivo al 9° Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu"

In News 09/2016 redazione2 471 Views 0 comments



redazione2
AUTHOR

PROFILE

Un nuovo riconoscimento per l'azienda Carozzi Formaggi che è stata premiata anche quest'anno durante il concorso "Infiniti Blu" Pasturo, 26 settembre 2016 – Sono andate in scena domenica 25 settembre in occasione di Terra Madre Salone del Gusto, le premiazioni del concorso "Infiniti Blu" promosso da Slow food Gorgonzola – Martesana e Onaf Delegazione di Milano. Tra i premiati anche Carozzi Formaggi con tre suoi prodotti: Capriziola, Capriziola dolce e Caprifumè.

I tre formaggi sono stati selezionati dalla giuria Onaf del IX Concorso Caseario

Most Read

Commented



17098

Nasce a Este (Pd) la prima pizzeria con orto

[I luoghi del gusto, Slide](#) 08/2016

2226

In Puglia i 10 indirizzi nell'entroterra dove mangiano i salentini

[I luoghi del gusto, News](#) 07/2016

1760

Ferrari omaggia l'Ushuaia, il famoso Beach Hotel di Ibiza

[News](#) 08/2015

1735

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

[Food, I luoghi del gusto, News](#) 03/2014

1614

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

[Food](#) 11/2014

Latest Posts

Sarchio presenta le nuove merendine biologiche ricche

Nazionale per il Riconoscimento di Qualità. Infiniti Blu è una rassegna di formaggi erborinati come il Gorgonzola DOP, ma anche di prodotti di latte caprino, ovino, bufalino o misto. Dopo 5 ore di impegnativo lavoro, i 20 Maestri Assaggiatori dell'Onaf hanno concluso le valutazioni dei formaggi iscritti al Concorso Caseario, presentati in forma anonima.

Tra i parametri da valutare c'erano la presentazione della forma, l'erborinatura (quantità, distribuzione e caratteristiche della muffa) e le caratteristiche gusto-olfattive. Carozzi Formaggi Oggi Carozzi Formaggi si caratterizza per la produzione di formaggi di varia natura, da quelli di capra a quelli di latte vaccino, dai formaggi freschi a quelli più stagionati, in crosta lavata o naturale: una gamma di prodotti che ben soddisfa le esigenze del più pretenzioso cliente. La qualità e la genuinità sono messe al primo posto, a fianco di una tradizione che si intreccia costantemente all'innovazione.

Share:



Tags: "Infiniti Blu", Capriziola, Carozzi Formaggi, Concorso Caseario Nazionale, erborinati, genuinità, Giuria, Onaf, News

Posts Carousel

Sarchio presenta le nuove merendine biologiche ricche di bontà e naturalezza

Francesco Tabano è il nuovo Presidente di FEDEROLIO



di bontà e naturalezza

Food 10/2016

Francesco Tabano è il nuovo Presidente di FEDEROLIO

News 10/2016



POGGIOTONDO: quest'anno si festeggia il decennale della Festa della Vendemmia

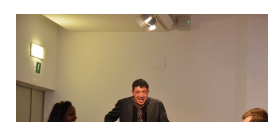
Most Commented

Un delizioso caffè espresso in pochi minuti con "UNO Capsule System"

Design in cucina 11/2013

Il Chiaretto Valtènesi 2015 al suo debutto

I luoghi del bere 03/2016



Milano ringrazia Fiasconaro

News 04/2016

Featured Videos