

---

Un marchio che garantisce qualità  
*A brand that ensures quality*  
*Ein markenzeichen, das qualität garantiert*

---



COOPERATIVA AGRICOLA  
**IL FORTETO**  
del Mugello

[www.forteto.it](http://www.forteto.it)





# Dagli Etruschi ai Romani

## *From the etruscans to the romans*

### ITA

Una storia antica quella del Pecorino, il formaggio che già gli Etruschi avevano imparato a produrre proprio in queste terre di Toscana dove svilupparono la loro civiltà. Furono loro i primi a usare un caglio vegetale e a migliorare le tecniche di produzione e conservazione. Nell'Antica Roma abbiamo prove certe della produzione di **Pecorino** tanto che Plinio il Vecchio ne celebra le eccellenti caratteristiche.

### ENG

*The history of Pecorino is very old: the Etruscans had already learned to produce this cheese in these lands of Tuscany where they developed their civilization. They were the first to use vegetable rennet and improve production procedure and storage conditions. From the ancient Rome there is firm evidence of the **Pecorino** production at such an extent that Pliny the Elder praised the excellent features of this cheese.*

### DEU

*Die Geschichte des Pecorinokäses ist sehr alt. Bereits hatten die Etrusker gelernt, den Käse genau in Toskana herzustellen, das Mutterboden ihrer Kultur. Sie verwendeten als Erste pflanzliches Lab und verbesserten die Herstellungs- und Lagerungsverfahren. Im alten Rom haben wir sichere Beweise für die Herstellung des **Pecorinokäses**, so dass Plinio der Alte die hervorragenden Eigenschaften des Käses lobte.*

## *Von den Etruskern zu den Römern*



# Il Mugello

## ITA

Risale al Duecento l'episodio leggendario secondo il quale Giotto, intento a disegnare su un sasso mentre sorvegliava un gregge nel Mugello, fu visto da Cimabue, che lo condusse nella sua bottega comprendendone immediatamente il genio artistico.

È la conferma dell'antica tradizione che lega la nostra terra all'allevamento e alla produzione di formaggi, del Pecorino in particolare.

## ENG

*There is a legend dating back to the 13th Century: Giotto was drawing on a stone while guarding a flock among the Mugello Hills, he was seen by Cimabue, who led him to his studio as he had immediately recognized Giotto's artistic genius.*

*It is the confirmation of the ancient tradition that links our land to breeding and the cheese production, mainly Pecorino Cheese.*

## DEU

*Der sagenhafte Vorfall geschah im 13. Jahrhundert : Giotto zeichnete auf einem Stein, während er die Herde im Mugello überwachte. Cimabue sah Giotto, und führte ihn in sein Atelier, weil er das künstlerische große Talent des jungen Schäfers erkannte.*

*Das ist die Bestätigung der alten Tradition, die unser Land mit dem Zucht und der Herstellung des Pecorinokäses insbesondere verbindet.*



# Una Cooperativa Agricola

## *Agricultural co-operative*

### ITA

Il Forteto è una **cooperativa agricola** fondata nel 1977. Oggi conta oltre 70 soci, tra lavoratori e conferitori e circa 80 dipendenti.

Nel corso degli anni la cooperativa si è specializzata nella **produzione di formaggi, freschi e stagionati**, e rappresenta uno dei più importanti caseifici all'interno del **Consorzio del Pecorino Toscano DOP**. Ma la cooperativa non ha mai tradito la sua vocazione agricola e negli oltre 600 ettari di proprietà sulle colline del Mugello, tra i comuni di Vicchio e Dicomano, si allevano capi di bestiame e si producono foraggi e frumento.

## *Landwirtschaftliche Genossenschaft*

### ENG

*Il Forteto is an **agricultural co-operative** which was founded in 1977. Nowadays it consists of over 70 members, including workers and producers and about 80 employees. Over the years the co-operative has focused on the production of **fresh and aged cheeses**, and it is recognized as one of the most important dairies of the **Consortium of PDO Pecorino Toscano**. But the co-operative has never forgotten its agricultural background and so cattle are bred and fodder and wheat are produced on a company-owned area of 600 hectares in the hills of Mugello, between Vicchio and Dicomano.*

### DEU

*Il Forteto ist eine 1977 gegründete **landwirtschaftliche Genossenschaft**. Heutzutage zählt sie über 70 Mitglieder, zwischen Arbeitnehmern und Herstellern, und rund 80 Angestellte. Die Genossenschaft hat sich im Laufe der Jahre auf die Herstellung von **frischen und gereiften Käsen spezialisiert**, und ist eine der wichtigsten **Käsereien im Produktionskonsortium des Pecorino Toscano g. U.** Die Genossenschaft hat jedoch nie ihre landwirtschaftliche Herkunft verraten, und im über 600 Hektar Land auf den Hügeln des Mugello, zwischen den Gemeinden Vicchio und Dicomano, werden Vieh gehalten und Futter und Weizen erzeugt.*



# Non siamo soli *We are not alone*

## ITA

Al Forteto conferiscono i loro prodotti più di venti **realità agricole e agroalimentari** della **Toscana**. Dai produttori di latte, ovino e bovino, come l'Associazione Produttori Pastorizia Toscana, fino alle aziende florovivaistiche che riforniscono la nostra serra.

Il rapporto con i produttori è stato sempre forte ed è nel DNA della nostra cooperativa, anche per questo, per la produzione dei nostri formaggi usiamo prevalentemente latte toscano. Il Forteto è uno dei caseifici toscani membri del **Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP**.



## ENG

More than twenty **Tuscan agricultural and agri-food companies** provide Il Forteto with their products: there are the producers of sheep and cow's milk such as Associazione Produttori Pastorizia Toscana (the Association of Tuscan Shepherds) up to the flower farms that supply our greenhouse.

The relationship with producers has always been strong and is a part of the DNA of our co-op: also for this reason, our cheeses are mainly produced from Tuscan milk. Il Forteto is one of the Tuscan dairies members of the **Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP**.

# Wir sind nicht allein

## DEU

Über 20 **toskanische landwirtschaftliche und Nahrungsmittelbetriebe** liefern der Genossenschaft Il Forteto ihre Produkte: Es gibt Schafs- und Kuhmilchhersteller wie der Vereinigung Pastorizia Toscana bis hin zu Blumenfarmen, die unser Gewächshaus versorgen.

Die Beziehung zu den Produzenten ist immer stark gewesen, und ist ein Teil der DNA der Genossenschaft auch deshalb so, dass wir für unsere Käseherstellung hauptsächlich toskanische Milch verwenden. Il Forteto ist eine der 18 toskanischen Käsereien, die zum **Konsortium zum Schutz des Pecorino Toscano DOP** gehört.



# Il caseificio

## ITA

È il **cuore dell'azienda**, qui nei 3.500 mq dello stabilimento, secondo antiche tradizioni ma confortati dalle nuove tecnologie, produciamo i **formaggi** che rappresenteranno l'**azienda**, la **Toscana** e un esempio di **made in Italy** nel mondo. La mozzarella intrecciata a mano, la ricotta ottenuta per affioramento, gli originali processi di stagionatura: **abbiamo tenuto fede alle antiche tradizioni**. Il latte ovino è conferito dagli allevatori soci, quello bovino prevalentemente toscano e comunque nazionale.



## Dairy Farm

## Die Käserei

## ENG

With its 3500 square meters the dairy farm is the **heart of the Company** which is in and also with the old traditions, but at the same time we work with the support of new technologies. Here we produce the **cheeses** which represent **our Company, Tuscany** and a successful example of **Made In Italy** in the world. The hand-woven mozzarella, the ricotta cheese obtained by outcrop, the original processes of cheese aging: **we have respected the ancient traditions**.

Sheep's milk is given by the member breeders; cow's milk comes mainly from Tuscany and anyway it is Italian.

## DEU

Sie ist der Kern der Genossenschaft, hier in den 3.500 qm des Betriebs; unter Einhaltung der Bestimmungen und gemäß alter Traditionen, aber gestützt durch die neuen Technologien, stellen wir **Käse** her, der die Genossenschaft, Toscana und ein Beispiel von **Made in Italy** in der Welt darstellt. Hand geflochtener Mozzarella, durch Abschöpfen gewonnener Ricotta, die originalen Reifungsprozesse - **wir halten die alten Traditionen ein**.

Die Schafsmilch wird von den Züchtern der Genossenschaft geliefert, Die Kuhmilch stammt überwiegend aus Toscana und auf jeden Fall aus Italien.

# I prodotti

## *The products / Die Produkte*



### Un marchio che garantisce qualità

Il **Pecorino Toscano DOP** è realizzato secondo i fondamenti del Disciplinare di produzione che garantisce al prodotto tutti i requisiti richiesti per ottenere il marchio **DOP**. Solo il formaggio prodotto, stagionato, confezionato e distribuito secondo le norme contenute nel Disciplinare di Produzione del Pecorino Toscano DOP può essere definito tale, garantendo al consumatore l'**eccellenza del prodotto**.



### *A brand which stands for Quality*

**Pecorino Toscano PDO** is made according to the principles of the Production Disciplinary which guarantees the product all the mandatory requirements to obtain the **PDO** mark. Only the produced, aged, packaged and distributed cheese according to the principles of the Production Disciplinary can be called PDO Pecorino Toscano and consumers is granted to get an **excellent product**.

**Pecorino Toscano g. U.** wird nach den Bestimmungen zur Herstellung produziert, die dem Käse alle Voraussetzungen für die Zuerkennung der **g. U. garantiert**. Nur Käse, der nach den Vorschriften der Spezifikation für die Herstellung von Pecorino Toscano g. U. gereift, verpackt und vertrieben wird, kann als Produkt g.U. bezeichnet werden, so dass die **höchste Qualität des Produkts** dem Endverbraucher garantiert ist.

*Ein Markenzeichen, das Qualität garantiert*



# Tre linee di prodotti

*Three product ranges*



Latte di pecora  
*Sheep milk*  
*Schafsmilch*



Latte di mucca  
*Cow milk*  
*Kuhmilch*



Lavorazione stagionale  
*Seasonal production*  
*Saisonabhängiges Produkt*



Lavorazione manuale  
*Handmade*  
*Handarbeit*



Consorzio Tutela  
del Pecorino Toscano DOP  
*Consortium*  
*for the protection*  
*of "Pecorino Toscano DOP"*  
*Konsortium für den Schutz*  
*"des Pecorino Toscano DOP"*



Denominazione  
di origine protetta  
*Protected denomination*  
*of origin*  
*Geschützte*  
*Ursprungsbezeichnung*



Standard globale per  
la sicurezza degli alimenti  
*Global standard*  
*for food safety*  
*Globaler Standard*  
*für Lebensmittelsicherheit*



## *Drei Produktpaletten*

### **ITA**

- Formaggi di latte di pecora (pecorino) o misti con stagionature variabili da pochi giorni a un anno.
- Formaggi freschi di latte vaccino come mozzarelle e paste filate.
- Ricotte di pura pecora, miste o vaccine ottenute dal siero derivato dalle precedenti lavorazioni.

### **DEU**

- Käsen aus Schafsmilch (Pecorinokäse) oder aus Mischmilch mit unterschiedlichen Reifestufen, die von wenigen Tagen bis zu einem Jahr gelagert werden.
- Frischkäsen aus Kuhmilch wie Mozzarella und "Pasta Filata".
- Ricotta aus Schafsmilch, Mischmilch oder Kuhmilch, der aus der Molke der vorigen Herstellungen mit der Zugabe von Milch hergestellt werden.

### **ENG**

- Sheep's milk (pecorino) or mixed milk cheeses with aging periods ranging from a few days to a year.
- Fresh cow's milk cheeses such as mozzarella and pasta filata.
- Pure or mixed ricotta cheese obtained from whey of previous producing processes.



Classici

Linea | Classici

# PECORINO TOSCANO DOP

Fresco

Cod. 11080



## ABBINAMENTI SUGGESTION TO EAT IN KOMBINATION MIT

Con le pere o le fave nelle insalate.  
With pears or broad bean, in salads.  
Birne oder Bohnen in Salatzubereitung.



La Coop. Il Forteto è una delle maggiori produttrici di Pecorino Toscano ed è associata al **CONSORZIO TUTELA DEL PECORINO TOSCANO DOP** (Caseificio n° 120).

The Cooperative "Forteto" is one of the largest producers of "Pecorino Toscano" and is a member of the "**CONSORZIO TUTELA DEL PECORINO TOSCANO DOP**" (Dairy n° 120).

### ITA

Cacio di pura pecora con **20 giorni** di maturazione.

La pasta è compatta di colore bianco leggermente paglierino. Il gusto è **dolce** ma **saporito** di latte di pecora. Aromi e profumi sono sviluppati e ben equilibrati.

### ENG

Maturing time of **20 days**. The paste is compact and straw-coloured.

With a **sweet** but **firm** taste of sheep's milk. The flavours and perfumes are well developed and well balanced.

### DEU

Der Pecorino Kaese der toskaner Tradition (Reine Schafsmilch). Er **wird 20**.

Tage abgelagert und hat eine feste weiss-strohgelbe Masse. Der Geschmack ist **mild**, aber **würzig** durch die Schafsmilch und ausgewogenen im Aroma.



Classici

Linea | Classici

# PECORINO TOSCANO DOP

## Stagionato

Cod. 11070



### ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Vino rosso corposo.

Full bodied red wine.

Rotwein mit vollem rundem Geschmack.



### ITA

Cacio di pura pecora con più di **4 mesi** di stagionatura. La pasta è compatta di colore giallo paglierino, friabile. Il sapore è **dolce** e **gustoso** con aromi complessi ed assortiti.

### ENG

Pecorino aged over **four months**. The paste is yellowish white in colour and friable. With a **sweet** and **flavour** taste. The flavours are complex and various.

### DEU

Ein über **4 Monate** abgelagerter Pecorino (aus reiner Schafsmilch). Die bröckelige Masse hat eine weißstrahgelbe Farbe und eine **milde** und **zugleich schmackhafte** Wuerze, reich an vielfaeltigen Aromen.



Classici

Linea | Classici

# PECORINO TOSCANO DOP

## Stagionato Oro Antico

Cod. 11916



### ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Gelatina di vino Chianti.

*Chianti wine jelly.*

*Gelee aus Chianti-Wein.*



### ITA

Cacio di pura pecora con **più di 6 mesi** di stagionatura. Prodotto con latte selezionato, secondo il disciplinare di produzione del **Pecorino Toscano DOP**.

Si presenta con una crosta dura e lucida poiché trattato con olio di oliva.

La pasta è dura e granulosa e il sapore è **persistente** ma **dolce** e **gradevole**.

### ENG

*Pecorino aged **over six months**. Produced with selected sheep's milk, according to the **Pecorino Toscano DOP** Production Regulation. It show a hard and glossy crust, as it is greased with olive-oil. The paste is hard and granulose.*

*The taste is persistent but sweet and pleasant.*

### DEU

**6 Monate abgelagerter** Pecorino (aus reiner Schafsmilch). Er wird mit ausgewählter Schafsmilch hergestellt, entsprechend der Produktspezifikation des **Tuscan Pecorino DOP**.

Die Rinde ist stark und glänzend, da mit Olivenöl eingefettet.



Linea | **Classici**

# PECORINO RE NERO

Grande | Big | Groß  
Cod. 11010

Piccolo | Little | Wenig  
Cod. 11011



Piccolo | Little | Wenig

## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Frutta fresca e verdure.

Fresh fruits and vegetables.

Frisches Obst und Gemüse.



## ITA

Re Nero pecorino stagionato, cacio di pura pecora con minimo **2 mesi** di stagionatura. La crosta nera ricorda l'usanza contadina di proteggere il cacio ungendolo con morchia d'olio d'oliva e cenere per prolungarne la conservazione. La pasta è bianca, friabile, leggermente ruvida. **Gustosissimo**, dall'aroma completo. Piccolo, si differenzia dall'altro per una maturazione più veloce dovuta alla pezzatura più piccola.

## ENG

Pecorino aged for at least **two months**. The black crust reminds us the peasants custom to protect the cheese greasing it with olive-oil's dregs and ashes to extend the conservation. The paste is white, friable, lightly rough. **Very tasty**, with a complete flavour. Little, it differentiates from the big one for a shorter maturing time, due to the smaller size.

## DEU

Pecorino aus reiner Schafsmilch mit über **2-monatiger** Reife. Die schwarze Rinde erinnert an eine alte laendliche Gewohnheit vonach der Kaese zum Schutz und zur laengeren Haltbarkeit mit Ölhefe und Asche eingerieben wurde. Die Masse ist weiss, bröcklig, leicht grob. Dank des reichen Aromas ist er **sehr schmackhaft**. Größe, der Unterschied liegt in der schnelleren Reifung dank seiner kleineren Größe.



Classici

Linea | Classici

# PECORINO ANTICO MUGELLO

Grande | Big | Groß  
Cod. 11090

Scodellato  
Cod. 11091



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Miele agrumato.

Citrus honey.

Zitronenblumenhonig.



## ITA

Formaggio di pura pecora con circa **2 mesi** di stagionatura. La crosta è rossa, trattata con concentrato di pomodoro. La pasta semicotta è di colore paglierino. Dall'aroma pronunciato, il sapore sul **piccante** è dovuto a particolari enzimi presenti nel latte e alla durata del periodo di stagionatura.

## ENG

Cheese from pure sheep's milk, aged about **two months**. The crust is red, treated with concentrate of tomato. The partially cooked paste has a slightly straw-colour. The taste, **slightly piquant**, is due to particular enzymes present in the milk and to the length of the maturing time.

## DEU

Schafskäse mit ca. **2-monatiger** Reife. Die mit Tomatenmark abgeriebene rote Rinde, umschließt eine kurzgegart strohfarbene Masse, mit ausgeprägtem Aroma. **Den pikanten** Geschmack erhält der Käse durch spezielle Enzyme in der Milch und durch die Laeng.



Classici

Linea | Classici

# IL MUGELLANO

Formaggio misto

Cod. 11100



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Verdure sott'olio, per crostini e antipasti.

Vegetables in oil, for croutons and appetizers.

In Öl eingelegtes Gemüse, auf geröstetem  
Weissbrot und als Vorspeise.



## ITA

Formaggio a base di latte ovino e vaccino. Dopo **20 giorni** di stagionatura si presenta con una pasta compatta, morbida e bianca.

Grazie al latte vaccino abbiamo un sapore multiforme e **delicato** che allo stesso tempo mantiene il sapore caratteristico conferito dal latte di pecora.

## ENG

Cheese from sheep's and cow's milk, aged **20 days**. The paste is compact, soft and homogeneous, and has a straw-colour.

With an intense perfume and a **delicate** and sweet taste, due to the cow's milk, but well characterized, thanks to the taste of sheep's milk still pronounced.

## DEU

**20 Tage** gereifter Käse aus Schaf- und Kuhmilch; er hat eine kompakte, weiche und weisse Masse. Mit einem vielfältigen Aroma hat er einen **milden** Geschmack dank der Kuhmilch, auch wenn der charakterisierende Schafsmilchgeschmack erhalten bleibt.



Linea | **Classici**

# PECORINO MARZOLINO

Cod. 11050



## ABBINAMENTI

### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

In antipasto con salame e cetriolini.

*Appetized with salame and pickled cucumbers.*

*Beginnend mit Salami und Gurken.*



## ITA

Cacio di **pura pecora** fresco da tavola a pasta tenera. Prende il nome dall'antica consuetudine di caseificare a primavera quando il prato rifiorisce e conferisce al latte di pecora un aroma inconfondibile e un **sapore pronunciato**.

## ENG

Table **fresh Pecorino**. "Tender paste". The name originates from the ancient habit to make cheese in springtime, (the month of March) when the new blossom of the pastures confers to the milk an unmistakable flavour and a **firm taste**.

## DEU

Frischer weichmassiger **Tafelpecorino**. Sein Name stammt aus der alten Gewohnheit, im Frühling den Käse vorzubereiten, (MARZOLINO = MARZO = MAERZ) wenn die blumige Weide der Schafsmilch ein spezielles Aroma und einen starken **Geschmack verleiht**.





# Classici

Linea | **Classici**

## PECORINO LE BALZE

Formaggio fresco

Cod. 11110



### ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT  
Marmellata di zenzero, confettura di pere.  
*Ginger jam, pear jam. Ingwer-Kon türe,  
Birnen-Marmelade.*



### ITA

Formaggio di pura pecora di appena **2 o 3 giorni**, quando ancora non si è formata la crosta. La pasta è tenerissima e il sapore di latte di pecora è ben percepibile, ma **dolce** e **delicato**. In Toscana solitamente consumato con i baccelli.

### ENG

Fresh Pecorino, aged just **2 or 3 days**, when the crust has not formed yet. The paste is very very tender and the taste of sheep's milk is well perceptible, but **sweet** and **delicate**. In Tuscany it is usually enjoyed with broad beans.

### DEU

Reiner Schafskäse mit max. **2-3 taegiger** Reife, wenn sich die Rinde noch nicht gebildet hat. Die Masse ist weich und der Geschmack der Schafsmilch sehr betont, aber trotzdem **delikat** und **mild**. In Toscana wird er normalerweise mit frischen Bohnen verzehrt.



# Classici

Linea | **Classici**

## PECORINO CARDUCCIO

Formaggio fresco con caglio vegetale

Cod. 11036



### ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Composta di cipolla.

*Sweet-sour jam.*

*Zwiebelkompott n.*



### ITA

Formaggio fresco di pura pecora con caglio vegetale ottenuto dal cardo selvatico. Con 15-20 giorni di maturazione la buccia rimane morbida e la pasta color avorio si contraddistingue per l'aroma lattico gradevolmente vegetale.

### ENG

Fresh cheese from sheep's milk produced with vegetal rennet obtained by wild Thistle. With 15-20 days of ripening the rind is soft and ivory paste is characterized by a pleasantly vegetal lactic aroma.

### DEU

Schnittkäse aus reiner Schafsmilch mit pflanzlichem Lab aus der Distelpflanze. Mit einer Reife von 15-20 Tagen bleibt die Rinde weich und die elfenbeinfarbene Paste zeichnet sich durch ihr Milch aroma mit angenehmen pflanzlichem Geschmack aus.



Linea | Fioriti

# CACIOTTA DEGLI ANGELI

Formaggio misto fresco a crosta fiorita

Cod. 11106



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Crackers ai semi di lino e cereali.

Flaxseed crackers, caramelized walnuts.

Leinsamen- und Vollkorn-Cracker.



### ITA

Formaggio tenerissimo di latte ovino e bovino. La crosta fiorita di muffa avvolge una pasta dal cuore cremoso e dolce. Il gusto **morbido** del formaggio si esalta mangiandone anche la buccia.

### ENG

Soft cheese of cow's and sheep's milk. The snow-white mould rind surround a sweet and creamy heart of paste. **Soft** taste of cheese is exalted when eat also the rind.

### DEU

Sehr zarter und weicher Käse aus Schaf- und Kuhmilch. Die Edelschimmelrinde umschließt ein Herz aus cremiger, milder Paste. Der **milde** Geschmack wird verstärkt, wenn die Rinde mitverzehrt wird.



Fioriti

Linea | Fioriti

**GUCCIO**

Formaggio misto fresco a crosta fiorita

Cod. 11123



**ABBINAMENTI**

**SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT**

Con crackers ai semi di lino e cereali.

With crackers to ax seeds and cereals.

Creckers Samen und Getreide Flachs.



**ITA**

Piccolo solo nella dimensione. **Grande** nel gusto, grande nella morbidezza. Un sapore fresco di burro racchiuso in una crosta di muffa candida. Un connubio perfetto di morbidezza e consistenza da cui nasce un gusto unico. È il nostro formaggio più piccolo ma un grande!

**ENG**

Small only in size. **Big** in taste, big in softness. A butter fresh flavour included in a rind of snow-white mould.

A perfect alliance between softness and consistence that gives rise to an original taste.

It's our more little cheese but a great.

**DEU**

Klein nur in der Dimension. **Gross** in Geschmack und Zartheit. Ein Aroma von frischer Butter, eingeschlossen in weisser Edelschimmelrinde.

Ein perfektes Bündnis aus Geschmeidigkeit und Konsistenz, aus dem ein einzigartiger Geschmack entsteht. Unser kleinster Käse, aber ganz gross!



Fioriti

Linea | Fioriti

# PECORINO BRINATA

Formaggio fresco a crosta fiorita

Cod. 11250



## ABBINAMENTI

### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Confettura di cipolla o peperoncino.

*Onion or chili jam.*

*Marmelade Zwiebel oder Paprika.*



## ITA

**Formaggio fresco** di pura pecora. La buccia commestibile è ricoperta da un candido feltro di muffa delicata, simile ad un leggero strato di brina. La pasta molle è resa ancor più morbida e gustosa dalla muffettatura di superficie che favorisce lo sviluppo di una caratteristica microflora. La tecnologia di produzione è molto complessa in quanto solo attraverso un giusto equilibrio tra le condizioni di umidità e temperatura si raggiunge una perfetta e omogenea muffettatura. Si gusta appieno mangiando anche la crosta.

## ENG

Pure Sheep's Milk **Fresh Cheese.**

*The surface of the edible rind is crusted with a delicate white mould, which makes the fresh cheese even softer and tastier by favouring the growth of typical microflora. The production process is quite complex because, only through a correct equilibrium between humidity and temperature that a perfect and homogeneous moulding is reached.*

*This cheese is best eaten with its rind.*

## DEU

**Schafsbrie.** Die essbare Rinde ist von einer weissen Schicht delikaten Schimmels bedeckt, ähnlich wie die des Rauhreifs. Die weiche Masse ist noch zarter und schmackhafter durch die Schimmelung an der Oberflaeche, die Entstehung einer charakteristischen Microflora beguenstigt. Der Produktionsprozess ist sehr umfangreich, da nur durch ein richtiges Gleichgewicht zwischen der Feuchtigkeit und der Lagertemperatur eine perfekte und gleichmaessige Schimmelung erreicht wird. Man genießt diesen Kaese in seinem vollen Geschmack mit der Rinde.



# Antichi

Linea | Antichi

## PECORINO CACIO DI FOSSA

Formaggio stagionato in fossa di tufo

Cod. 11810



### ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Miele di castagno.

Chestnut honey.

Kastanienhonig.



### ITA

Cacio di pura pecora ottenuto grazie ad un originale procedimento di **stagionatura** secondo una tradizione antichissima e nata dall'esigenza dei contadini di conservare il formaggio tutto l'anno. Il Forteto ha messo il suo pecorino in fosse di tufo a Sogliano Al Rubicone. In queste fosse, profonde circa 3 metri e larghe 2, il formaggio viene deposto in sacchi di tela a metà agosto per rimanervi sepolto fino a novembre. Quando il cacio risorge (è il caso di dirlo) appare trasformato: ha perso la sua forma rotonda per via della compressione dovuta al peso e la prolungata stagionatura ha provocato un'ulteriore perdita di siero e di grasso, aumentandone la digeribilità. Soprattutto le particolari fermentazioni gli hanno conferito un sapore piccante e un aroma inconfondibile.

### ENG

*Cheese from pure sheep's milk, obtained thanks to an original **seasoning** process, in conformity with a tradition dating back to the Middle Ages and born from the peasants' necessity to preserve the cheese for the whole year. "IL FORTETO" has put its cheese into Tufa's cave. In these caves (high 3 m; large 2 m) the cheese is put down in sacks of cloth in August and drawn out in November. When the cheese "rises again", it appears transformed: it has lost its round shape and the prolonged seasoning has caused a further loss of whey and fat, increasing the digestibility. And, over all, the particular fermentations have conferred a sharp taste and an unmistakable flavour.*

### DEU

*Käse aus reiner Schafsmilch, der gemäß eines alten und traditionellen **Reifungsverfahrens** hergestellt wird: In der Tat wurde diese auf das Mittelalter zurückgehende Tradition angewandt um die Haltbarkeit übers ganze Jahr zu garantieren. Die Genossenschaft Il Forteto hat ihren Pecorino in den Tuffgruben im Dorf SOGLIANO AL RUBICONE bei FORLÌ gelagert. In diesen 3 Meter tiefen und 2 Meter breiten "Gruben" wird der Käse von Mitte August bis November in Sackleinen abgelagert. Nach der Lagerung verliert der Käse seine runde Form durch das Uebereinanderlegen der Kaeselaibe und die lange Lagerung hat einen Verlust von Molke und Fettgehalt zur Folge, dadurch erhöht sich die Verdaulichkeit. Die besondere Gärung verleiht ihm einen pikanten Geschmack und ein unverwechselbares Aroma.*



Antichi

Linea | Antichi

# PECORINO BIGIO

Formaggio stagionato sotto cenere

Cod. 11820



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Grigliate e carpacci di manzo.

With grilled meats

and carpaccio of beef. Zum Gegrilltem oder zum Carpaccio vom Rind.



## ITA

Pecorino messo a stagionare sotto la cenere secondo una vecchia pratica contadina. Dopo **5 mesi** di stagionatura tradizionale il cacio prosegue il suo invecchiamento per almeno 2 o 3 mesi sotto un alto strato di cenere di legno di quercia proveniente dal forno della Bottega del Forteto, dove viene usato per cuocere il pane.

## ENG

"BIGIO" (means grey and ashy in Tuscany) "Pecorino" cheese has been set under ashes according to an old farmer's custom. After **five months** of traditional maturation Pecorino cheese continues to ripen for at least two or three weeks under a layer of burnt oak wood ashes which has been preciousely used to heat the ovens and bake the bread at the "Bottega del Forteto".

## DEU

BIGIO (in toskanischem Dialekt: grauschfarben) Nach altem Bauernbrauch wird der Pecorinokaese unter Asche abgelagert. Nach **5-monatiger** Reife, führt der Käse Ablagerung für mind weitere 2 bis 3 Monate unter einer dicken Schicht Eichenholzasche aus dem Holzbackofen vom Forteto, der zur Herstellung des Brot benutzt wird.



Antichi

Linea | Antichi

# PECORINO BRILLO

Formaggio stagionato sotto vino

Cod. 11830



## ABBINAMENTI

### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Frutta cotta aromatizzata con cannella.

*Cooked fruit or ricotta with cinnamon.*

*Eingemachtes Obst mit Zimt verfeinert.*



## ITA

Pecorino **invecchiato sotto vino**. Il pecorino, con almeno **4 mesi** di stagionatura, dopo essere stato accuratamente selezionato viene lavato, asciugato e messo a bagno in un orcio di terracotta a bagno in una miscela di vini toscani per oltre 1 mese.

## ENG

"BRILLO" means high and merry in the Tuscan dialect. Pecorino **matured in wine**. After at least **four months** of maturation of the Pecorinocheese and very scrupulous selection the cheese is washed, dried and placed in terracotta pitchers (a typical Tuscan container for wine and oil) containing a mixture of Tuscan wine for another month.

## DEU

BRILLO (in toskanischem Dialekt: betrunken, berauscht). Pecorino DiVino (ital. divino = goettlich) unter **Wein abgelagerter** Pecorino. Der Pecorinokaese mit mind. **4-monatiger** traditioneller Reife wird sorgfaeltig ausgewaehlt, gewaschen, getrocknet und in einem Terrakottakrug in gemischten toskanischen Weinen fuer ca. 1 Monat eingelegt.





Antichi

Linea | Antichi

# PECORINO "F 1 ANNO"

Cod. 11026



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Miele di acacia.

Acacia's honey.

Akazienhonig.



## ITA

Cacio di pura pecora con almeno **un anno** di stagionatura. La crosta ricorda la pietra delle cantine, la pasta è rocciosa, con tendenza a fare scaglie. Il sapore è **intenso** con profumi ed aromi persistenti e ben pronunciati ma armoniosi. È il risultato di una lunga e controllata stagionatura. Ottimo anche da grattugia.

## ENG

*Pecorino ripened for at least **one year**. The crust recalls the cellars' stone, the paste is rocky and tends to make flakes. The **intense** taste, with perfumes and flavours persistent, well pronounced but harmonious, is the result of a long and controlled seasoning process. It may also be grated.*

## DEU

***1 Jahr** abgelagerter Pecorino (Reine Schafs- milch). Die Rinde erinnert an die Kellersteine, die Masse sieht felsig aus und bricht leicht in Schuppen. Der starke Geschmack ist **reich** an vielfaeltigen, bestaendigen, aber harmoni- sierenden Aromen und Gewuerzen dank einer langen und kontrollierten Reifung. Dieser Pecorino kann auch gerieben werden.*



Antichi

Linea | Antichi

# PECORINO AFFIENATO

Formaggio stagionato in fieno e miele

Cod. 11840



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Gelatine di birra o di vernaccia.

Beer or Vernaccia jelly.

Gelee aus Bier oder aus Vernaccia-Wein



## ITA

Dalla tradizione di conservare il cacio **sotto il fieno**. La lunga stagionatura compie la sapiente mescolanza fra i profumi e l'aroma del fieno, la delicatezza del miele con cui è trattata la crosta e il sapore forte e pronunciato del pecorino.

## ENG

*Pecorino with honey and hay* From a tradition of conserving cheese **under hay**. The long maturation brings the right combination of the flavour of hay, the delicate taste of honey, with which the rind is treated and the strong and pronounced taste of sheep milk cheese.

## DEU

*Schafskäse mit Heu und Honig* Von der Tradition den Schafskäse unter **Heu** zu konservieren. Die lange Reifezeit vollbringt die richtige Mischung aus dem Duft und Aroma des Heus, die Milde des Honigs und dem kraftigen und ausgeprägtem Geschmack der Schafsmilch.



Antichi

Linea | Antichi

# PECORINO BASILIO

Formaggio stagionato in basilico

Cod. 11860



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Peperoni alla griglia, patate lesse.

Grilled peppers, boiled potatoes.

Gegrillter Paprika, Salzkarto eln.



## ITA

L'unione del gusto deciso del basilico e quello delicato del pecorino fa rivivere la tradizione del **pesto** in una nuova armonia di sapori.

## ENG

*Pecorino with Basilium. The mixture of a marked taste of basil and the softness of the Pecorino, allows the tradition of "Pesto" to have a new harmony of taste.*

## DEU

*Schafskäse mit Basilikum Die Vereinigung des entschlossenen Geschmacks des Basilikum und der Milde des Schafskäses laesst die Tradition des **Pesto** in einer neuen Harmonie der Geschmacks aufleben.*



Antichi

Linea | Antichi

# PECORINO SOTTO IL NOCE

Formaggio stagionato in foglie di noce

Cod. 11850



## ABBINAMENTI

### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Grattugiato su pasta fresca ripiena ai funghi o alle noci.

*Grated on fresh pasta stu ed with mushrooms or nuts.*

*Gerieben auf mit Pilzen oder Nüssen gefüllte Teigwaren.*



## ITA

L'idea di unire i sapori unici della terra toscana. La forza dell'aroma del noce e la delicatezza del pecorino danno origine ad un formaggio dal **gusto unico** e dal profumo inconfondibile trattato in crosta con liquore nocino e foglie di noce.

## ENG

*Pecorino aged under nut tree leaves. The idea to mingle the different tastes of Tuscany. The strong flavour of the nut tree and the delicacy of the pecorino gives this cheese a **unique taste** and an unmistakable flavour.*

## DEU

*Schafskäse unter Nussbaumblättern gereift. Die Idee die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen der Toskana zu vereinigen. Die Kraft des Nussbaumaromas und die Milde des Schafskäses geben den Ursprung fuer einen Käse mit **einzigartigem Geschmack** und unverwechselbarem Duft.*



Linea | **Passionali**

# PECORINO CACIO DI BOSCO

Pecorino al tartufo

COD. 11061



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Miglior gustato da solo,  
può accompagnare uova in frittata.

*Alone, with egg in omelette.*

*Am Besten allein, oder als Beilage zum  
Omelett.*



## ITA

Pecorino con almeno **3 mesi** di maturazione. Dalla pasta compatta, di colore bianco-paglierino. Dal gusto dolce ma saporito di latte di pecora e l'aroma del tartufo. Con aromi e profumi sviluppati e ben equilibrati.

## ENG

*Pecorino aged almost **3 months**. From a friable and slightly sour paste. The long maturation balances the taste of pecorino with the strong taste of truffle. A well marked cheese and harmonious in taste. Packed vacuum.*

## DEU

*Mit einer broeckligen Paste und leicht sauerlichem Geschmack. Die verlaengerte Reife bringt den Geschmack des Schafskaeses und das kraeftige Aroma des Trueffel in Einklang. Ein Kaese mit ausgepraegtem und gut harmonisierendem Geschmack.*



Passionali

Linea | **Passionali**

# PECORINO BOSCHETTO

Formaggio fresco con scaglie di tartufo

Cod. 11069



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

In panino con prosciutto crudo  
o mortadella.

*Try as a filling for sandwiches, in combination  
with prosciutto or mortadella.*

*in Sandwich mit Schinken oder Mortadella.*



## ITA

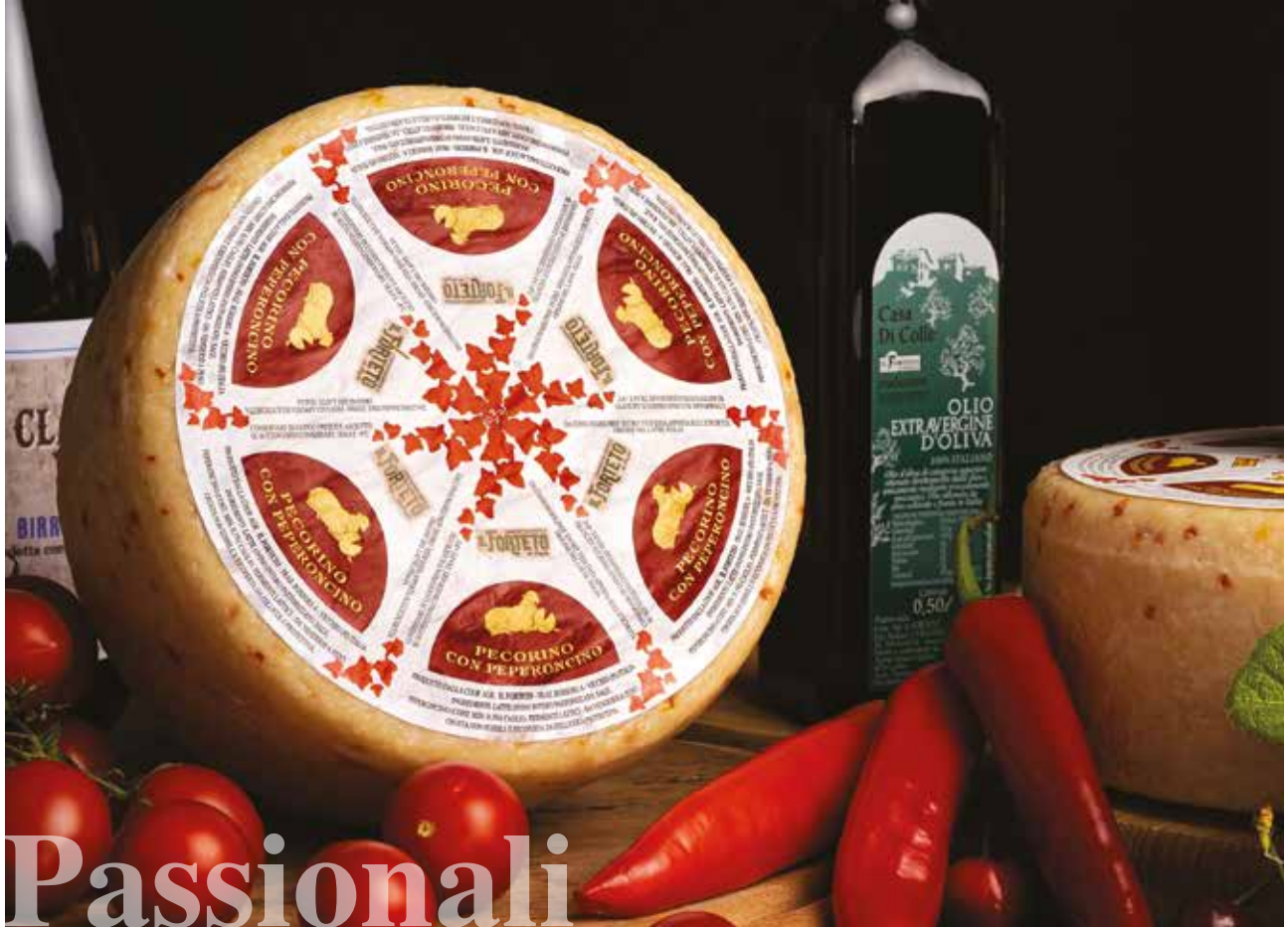
Formaggio fresco di latte di pecora. Una preziosa armonia tra il sapore pronunciato e l'aroma penetrante del tartufo ed il gusto dolce e delicato della pasta tenera.

## ENG

Fresh cheese from sheep's milk. A precious harmony between the unmistakable taste, the intense truffle's flavour and the delicate, sweet taste of the tender paste.

## DEU

Käse aus Schafsmilch. Der starke Geschmack harmonisiert mit dem scharfen Aroma der Trüffel und dem milden, zarten Geschmack der weichen Masse.



Passionali

Linea | Passionali

# PECORINO PEPERONCINO

Formaggio con peperoncino

COD. 11142



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Pane toscano "sciocco",  
pomodori freschi.

*Tuscan bread "sciocco" (unsalted),  
fresh tomatoes.*

*Tuscan Brot frische Tomaten.*



## ITA

Cacio di pura pecora stagionato per più di **3 mesi**. La pasta, friabile dal caratteristico sapore di pecora marcato ma **dolce**, è insaporita dal peperoncino rosso.

## ENG

Cheese obtained from pure sheep's milk, aged over **three months**. The paste is friable, from the marked but **sweet** taste of sheep's milk. It is rendered piquant by red small pepper.

## DEU

Käse aus Schafsmilch mit **3-monatiger** Reife. Die bröckelige Masse hat den charakteristischen Schafsmilchgeschmack, ausgeprägt aber **mild**, wird pikant durch den Chilipfeffer oder wuerzig durch den schwarzen Pfeffer.



Passionali

Linea | Passionali

# PECORINO PEPE

Formaggio con pepe nero in grani

Cod. 11140



## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Vino bianco fermo.

Still white wine.

Weißwein.



## ITA

Cacio di pura pecora stagionato per più di **3 mesi**. La pasta, friabile dal caratteristico sapore di pecora marcato ma **dolce**, è insaporita dal pepe nero in grani.

## ENG

Cheese obtained from pure sheep's milk, is friable, from the marked but **sweet** taste of sheep's milk. It is rendered flavoured by whole black pepper.

## DEU

Käse aus Schafsmilch mit **3-monatiger** Reife. Die bröckelige Masse hat den charakteristischen Schafsmilchgeschmack, ausgeprägt aber **mild**, wird pikant durch den Chilipfeffer oder wuerzig durch den schwarzen Pfeffer.





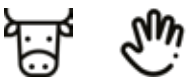
# Freschezze

Freschezze

## LA GUAZZA

Treccia di mozzarella 250 g

Cod. 12055



### ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Verdure grigliate.  
Grilled vegetables.  
Gegrilltem Gemüse.



### ITA

Formaggio fresco a pasta filata.  
La fermentazione naturale, protratta per una notte intera, esalta il sapore e l'aroma del latte e dà nervo alla pasta. La pasta soda della Treccia è il frutto di un abile lavorazione manuale che porta le fibre a disporsi in maniera più omogenea.

### ENG

Soft spun-paste cheese from the marked taste of fresh milk. The natural fermentation, protracted throughout a whole night, exalts the milk's taste and enforces the nervation of the paste. The firmer paste of Treccia is the result of a skilful handwork that arranges the fibres in a more united and homogeneous way.

### DEU

Die festere Masse der Mozzarella in zapffoermiger Form stammt aus einem unverfaelschten Handarbeitsverfahren, das eine homogenere Stellung der Faser erlaubt.



# Freschezze

Freschezze

## LA GUAZZA

Boccone di mozzarella 200 g

Cod. 12035



### ABBINAMENTI

**SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT**  
A piacere condimenti di erbe aromatiche.  
*Flavored herbs.*  
*Gewürze Kräuter nach Geschmack*



### ITA

Formaggio fresco a pasta filata. La fermentazione naturale, protratta per una notte intera, esalta il sapore e l'aroma del latte e dà nervo alla pasta. La particolare lavorazione rende questo prodotto unico esaltando con la consistenza della "buccia", il cuore ricco di siero e gusto.

### ENG

*Soft spun-paste cheese from the marked taste of fresh milk. The natural fermentation, protracted throughout a whole night, exalt the milk's taste and enforced the nervation of the paste. The particular processing gives this product unique and exalt, through the consistence of the rind, the heart rich of whey and taste.*

### DEU

*Die Konsistenz der Rinde und die weiche Paste, der hohe Anteil an Molke mildert den saeurigen Geschmack dieser wertvollen Mozzarella.*

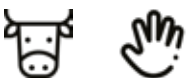


Freschezze

# MOZZARELLA TRECCIA

250 g

Cod. 12054



**ABBINAMENTI**  
SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Insalata mista.  
Mixed salad.  
Gemischtem Salat.



**ITA**

La treccia fatta a mano. Una mozzarella unica per consistenza e sapore.

**ENG**

A handmade twisted mozzarella. A unique mozzarella for its taste and consistence.

**DEU**

Der handgearbeitete Zopf. Eine einzigartige Mozzarella fuer Geschmack und Konsistenz.



# Freschezze

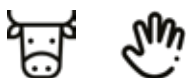
Freschezze

## BURRATA

Formaggio a pasta filata

Classica | Classic | klassisch  
Cod. 12100

Mignon 120 g.  
Cod. 12101



### ABBINAMENTI

#### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

*Come antipasto, su letto di carciofini sottolio,  
con pepe macinato fresco.*

*As a starter, on artichokes in oil bed with  
freshly ground pepper.*

*Als Vorspeise, auf einem Bett von  
in Öl eingelegten kleinen Artischocken,  
mit frisch gemahlenem Pfeffer.*



### ITA

Formaggio fresco di latte a pasta filata. Un'attenta lavorazione manuale per un boccone di mozzarella farcita con fiocchi di pasta filata e crema di latte.

### ENG

Soft spun-paste cheese from the marked taste of fresh milk. A very careful handmade production of a stuffed mozzarella made of spun flaks and milk cream.

### DEU

Frischkäse aus Kuhmilch mit "Pasta Filata". Ün sorgfältiger Handarbeit wird ein Stueckchen Mozzarella mit Pasta Filata und Sahne gefüllt. Dieser natürlichen und deinfachen Fuellung werden noch zwei Geschmacksrichtungen hinzugefug.

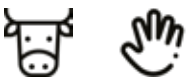


Freschezze

# BURRATA AL TARTUFO

Formaggio a pasta filata

Cod. 12110



## ABBINAMENTI

### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Può servire a mantecare pasta fresca e risotti.

Can serve to dress fresh pasta and risotto.

Es kann zum Würzen von Pasta  
und Risotto verwendet werden.



## ITA

Formaggio fresco di latte a pasta filata. Un'attenta lavorazione manuale per un boccone di mozzarella farcita con fiocchi di pasta filata, crema di tartufi.

## ENG

Soft spun-paste cheese from the marked taste of fresh milk. A very careful handmade production of a stuffed mozzarella made of spun flaks, milk cream and truffle.

## DEU

Frischkäse aus Kuhmilch mit "Pasta Filata". Üin sorgfältiger Handarbeit wird ein Stueckchen Mozzarella mit Pasta Filata und Sahne gefüllt. Dieser natürlichen und deinfachen Fuellung werden noch zweiGeschmacksrichtungen hinzugefugt, Trueffel.



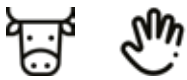
Freschezze

# SCAMORZA, SCAMORZA AFFUMICATA

Formaggio a pasta filata

Naturale | Natural | Natur  
Cod. 12072

Affumicata | Smoky flavour | Geräuchert  
Cod. 12073



## ABBINAMENTI

### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Zucchine alla griglia, pepe e melanzana.

Grilled courgette, pepper and aubergine.

Gegrillten Zucchini, Paprika und Auberginen



## ITA

Formaggio a pasta filata dalla pasta dura, con tessitura stretta, compatta, tenace, in due versioni: naturale e affumicata.

## ENG

Spun-paste cheese from the hard paste; two different tastes: a natural and a smoky flavour.

## DEU

Ein Käse aus harter Masse und mit harter "Pasta Filata", in zwei Varianten: natur und geräuchert.



# Freschezze

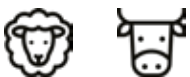
Freschezze

## RICOTTA

**Pecora | Sheep | Schafs**  
Cod. 13010 Cod. 13016

**Mista | Mixed | Gemischt**  
Cod. 13020

**Mucca | Cow | Kuh**  
Cod. 13025 Cod. 13027



**ABBINAMENTI**  
SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Miele di castagno.  
Chestnut honey.  
Kastanienhonig.



### ITA

Prodotta con siero fresco accuratamente selezionato di latte di pecora e di mucca. L'estrazione di questa Ricotta, fatta tradizionalmente a mano, origina una pasta dal fiocco grande e morbido e una tessitura delicata.

### ENG

Produced with fresh, accurately selected whey of sheeps and cow's milk. The extraction of this "RICOTTA", made traditionally by hand, originates a paste from a big, soft flake and a delicate texture.

### DEU

Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten frischen Molke aus Schafs und Kuhmilch. Die Extraktion dieser Ricotta traditionell handgefertigt eine Paste aus dem großen Bogen zögern und weich und eine zarte Textur.



# Freschezze

Freschezze

## RAVEGGIOLO

Formaggio molle

Cod. 13031



### ABBINAMENTI

#### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Tal quale, a piacere nella realizzazione di risotti e frittate.

*At pleasure in the realization of risotto and omelettes.*

*Nach Belieben bei der Realisierung von Risotto und Omelettes.*



### ITA

Un formaggio antico, interamente fatto a mano. È la parte superiore della cagliata prima che questa venga rotta e trasformata in formaggio. Freschissimo, tenero con la delicata consistenza di un budino.

### ENG

*An ancient cheese, entirely made by hand. It is the upper part of the curd, first to be broken and turned into cheese. Very very fresh, tender, with the delicate consistence of a pudding milk.*

### DEU

*Ein antiker komplett handverarbeiteter Käse. Er stammt aus einer Masse, die noch kein reiner Käse ist. Es handelt sich um einen weichen Frischkäse, der eine pudding-ähnliche Konsistenz hat.*





# Freschezze

Freschezze

## LO STRACCO

Formaggio molle spalmabile

Cod. 44011



### ABBINAMENTI

#### SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Ottimo da solo o per condire pasta e risotti.

*Great on its own or to season pasta and risotto.*

*Große für sich alleine oder zu Saison Pasta und Risotto.*

### ITA

Formaggio tenero da tavola di latte di mucca. Dal gusto dolce, fondente in bocca.

### ENG

Tender table cheese from cow's milk. With a sweet taste, it melts in the mouth.

### DEU

Dieser weiche Tafelfrischkäse aus Kuhmilch hat einen milden Geschmack und zergeht im Mund.



Freschezze

Freschezze

# PESTO ALLA GENOVESE

Piccolo | Little | Wenig  
Cod. 44052

Grande | Big | Groß  
Cod. 44054

## ABBINAMENTI

SUGGESTION TO EAT | IN KOMBINATION MIT

Con la pasta.

With pasta.

Mit Pasta.

### ITA

La salsa per condire la pasta, vanto della riviera ligure, ottenuta dall'unione del basilico profumato, col formaggio grana, pecorino e olio d'oliva. Sublime equilibrio tra sapori da scoprire con mozzarelle, formaggi freschi e crostini.

### ENG

The sauce served with pasta, the taste of the Ligurian riviera, born from wonderful marriage between Liguria, Emilia and Toscana with fresh DOP Ligurian basil, Parmigiano and Pecorino cheese mixed in extra virgin olive oil. A sublime harmony of flavours to be discovered with mozzarella, fresh cheese and toasts.

### DEU

Die Nudelsosse, berühmt für die ligurische Küste, entsteht aus dem Bund von duftendem Basilikum, Grana Käse, Pecorino und Olivenöl. Höchste Ausgewogenheit, die man auch mit Mozzarella, Frischkäse und Crostini (geröstetem Brot) probieren kann.

# La nostra azienda è certificata BRC dal 2015

*Our company is BRC  
certificated since 2015*



*Unsere Firma ist seit  
2015 BRC zertifiziert*

## ITA

BRC (British Retail Consortium) è uno standard globale specifico per la sicurezza dei prodotti agroalimentari. Il suo obiettivo è fare in modo che i fornitori e i rivenditori della Grande Distribuzione Organizzata siano in grado di assicurare la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti ai consumatori. Lo standard BRC è uno strumento operativo importante per dimostrare che sono state messe in atto tutte le misure ragionevoli per evitare un incidente o un danno. I suoi requisiti fanno riferimento ai sistemi di gestione qualità, alla metodologia HACCP e ai requisiti GMP (Good Manufacturing Practise) e GHP (Good Hygiene Practice). La nostra azienda, attraverso questa certificazione, dimostra l'impegno continuo nei confronti della sicurezza, della qualità, del rispetto delle norme che regolano il settore agroalimentare e nella tutela della salute dei consumatori.

## ENG

*BRC (British Retail Consortium) is a specific global standard for the safety of food products.*

*The goal for the certificate is to help suppliers and retailers to assure quality and safety of their food products to the final consumer.*

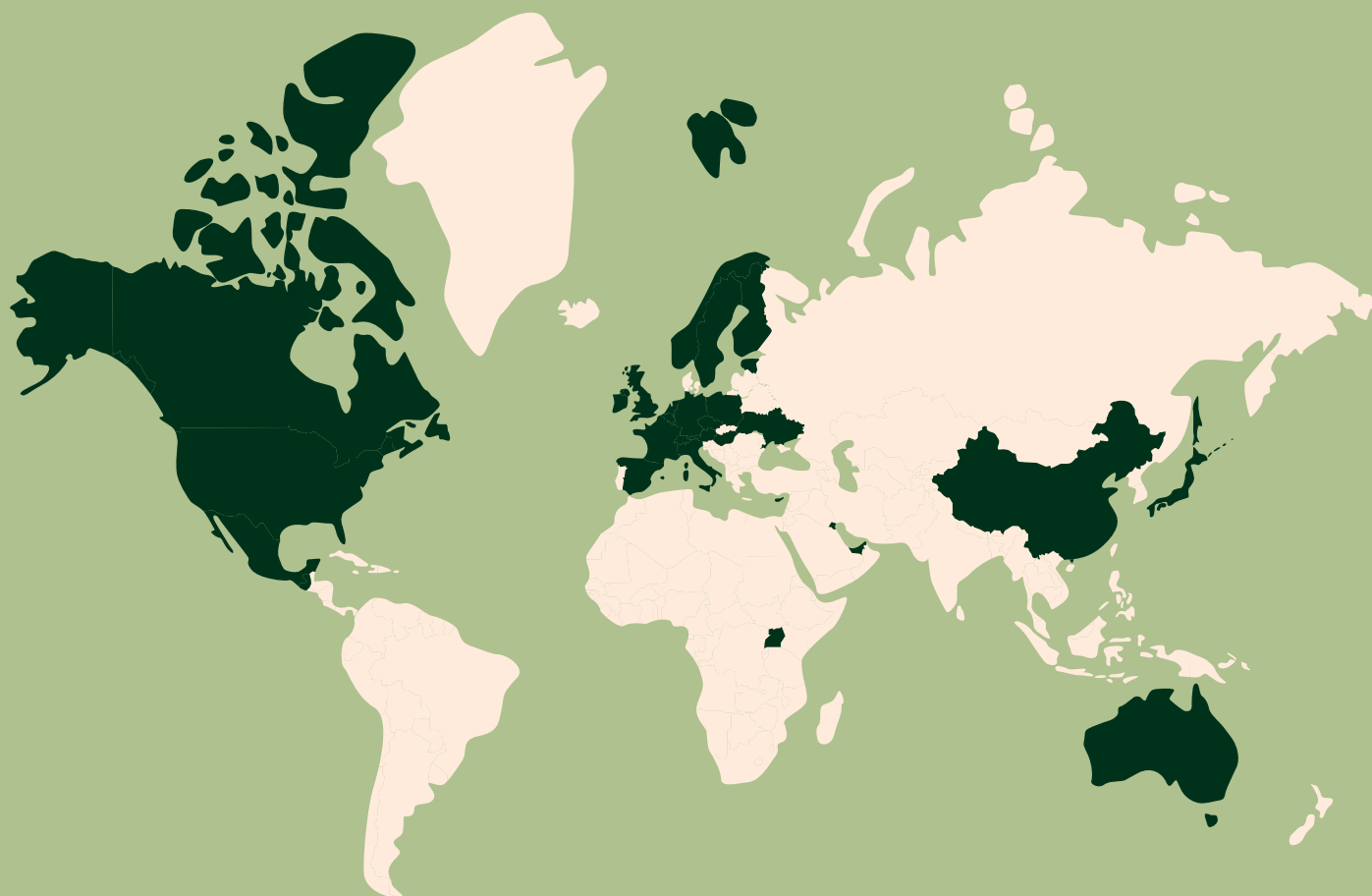
*The BRC is a very important instrument for showing that it has been approved all reasonable applies to avoid incident or damage.*

*It is required to refer to quality manners, to HACCP method, Good Manufacturing Practice (GMP) and Good Hygiene Practice (GHP).*

*Our Company, with this certification, demonstrate the continuous effort to security, quality, the respect of food production rules and of the the health of the final customer.*

## DEU

*Der weltweit gültige BRC Global Standard for Food Safety wurde vom British Retail Consortium (= Verband britischer Einzelhändler, BRC) ins Leben gerufen. Er definiert klare Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und eine Zertifizierung nach dem globalen BRC Standard soll die Qualitaet und Sicherheit in der gesamten Zulieferkette gewährleisten. Der BRC Standard ist ein wichtiges Mittel zur Unternehmensanalyse, welches aufzeigt, das alle Maßnahmen getroffen wurden, um die Produktsicherheit und Produktqualität der verkauften Lebensmittel sicherzustellen. Die Anforderungen der BRC Food Standards basiert auf Systeme der Qualitätskontrolle, wie HACCP-System und Anforderungen GMP (Gute Herstellungspraxis) und GHP (Gute Hygienepraxis). Unsere Firma zeigt mit diesem BRC Zertificat, das sie mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln die Sicherheit, Qualität Ihrer Produkte, die Einhaltung sämtlicher Vorschriften des Lebensmittelbereichs und die Gesundheit des Verbrauchers sicherstellen will.*



# Il Forteto nel mondo

## *The Forteto in the world*

### ITA

Il Forteto esporta i propri prodotti in 32 paesi del mondo, dagli Stati Uniti al Giappone, passando per Australia e nord Europa. L'accreditamento all'estero è stata una conquista maturata negli anni e oggi Il Forteto è, tra le aziende aderenti al Consorzio Pecorino Toscano DOP, quella più presente nei mercati esteri.

### ENG

*Il Forteto exports its products to 32 countries around the world from the United States to Japan and reaching also Australia and Northern Europe. The trust of the foreign markets has been gained year after year and among the companies belonging to the Consortium PDO Pecorino Toscano Il Forteto is the most present on foreign markets nowadays.*

### DEU

*Il Forteto führt ihre Produkte in 32 Länder weltweit aus, von den USA über Australien und Nordeuropa bis nach Japan. Der Erfolg und das Vertrauen bei den Märkten im Ausland wurden über die Jahre erzielt, und heute ist Il Forteto unter den Mitgliedern des Konsortiums Pecorino Toscano g. U. auf den ausländischen Märkten am stärksten vertreten.*

## *Il Forteto in der Wel*

# DI BUONO C'È IL FORTETO.



Per il Forteto la bontà ha forme infinite. Pura come l'aria del Mugello, dove la cooperativa agricola ha le sue radici. Fresca come il latte dei suoi formaggi, a iniziare dal Pecorino Toscano DOP, famoso in tutto il mondo. Genuina come la passione che mette in ogni attività, dal caseificio all'allevamento di carni chianine, dalla serra alla bottega di fattoria. E da oggi anche comoda, perché puoi ordinare le specialità del Forteto direttamente online su [www.forteto.it](http://www.forteto.it).



[WWW.FORTETO.IT](http://WWW.FORTETO.IT)

FORMAGGI | AGRITURISMO | CARNI CHIANINE | SERRA | BOTTEGA DI FATTORIA | VISITE GUIDATE | DEGUSTAZIONI

# La bottega

## *The shop*



### ITA

Il punto vendita è da sempre un punto di riferimento per chi vuole acquistare o degustare i nostri prodotti. Siamo nel Mugello, all'interno di una vasta area verde. Nei 400 metri quadri della bottega e del ristoro troverete tutte le produzioni aziendali artigianali di pecorini, formaggi misti, caciotte, mozzarelle a fermentazione naturale, burrate, raveggioli, ricotte, yogurt, scamorze.

### ENG

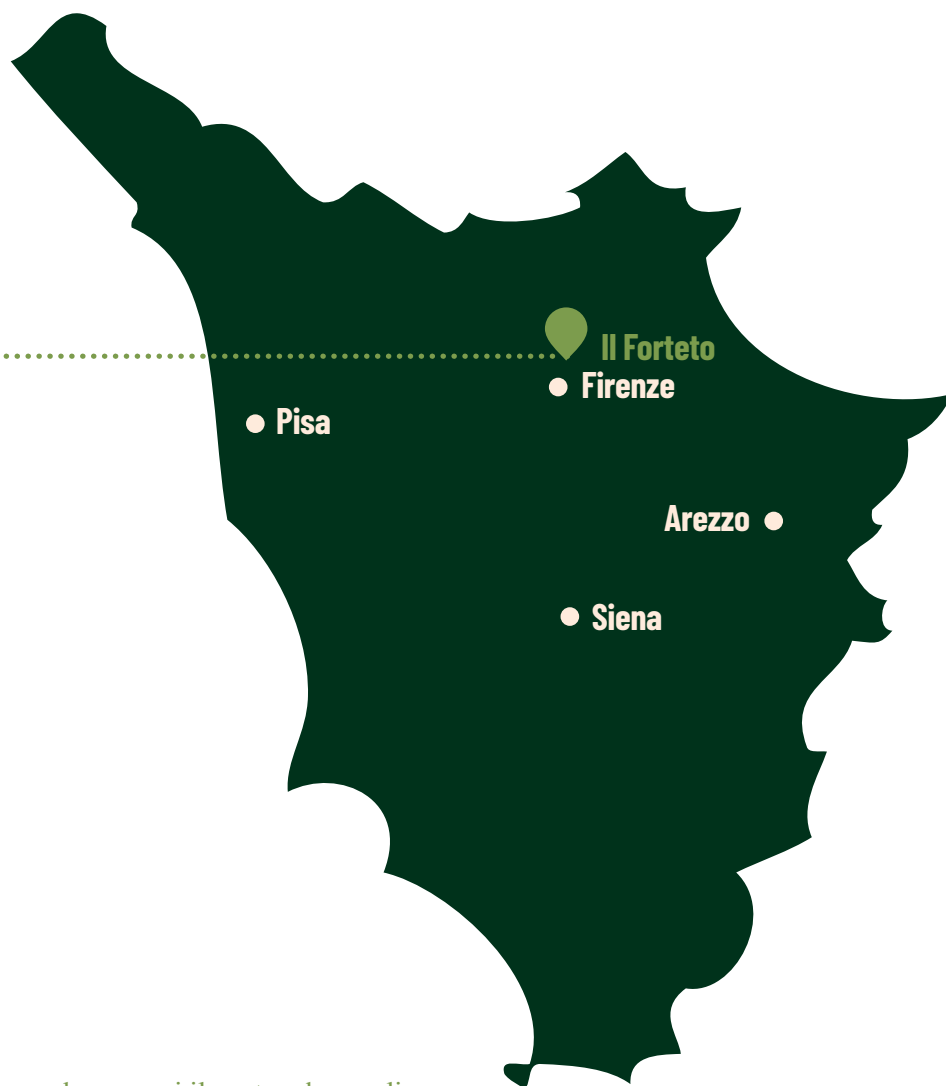
*Our shop has always been a reference point for those who want to buy or taste our products. We are in Mugello within a vast green area. In the 400 square meters of the shop and bistrò you will find all the hand made products of pecorino, several cheeses, caciottas, naturally fermented mozzarella, burrata, raveggiolo, ricotta, yogurt and scamorza.*

### DEU

*Wer unsere Produkte einkaufen oder verkosten möchte, ist La Bottega/Geschäft stets der Bezugspunkt. Wir sind im Mugello, in einem riesigen grünen Gebiet. In den 400 Quadratmetern des Geschäfts und des Restaurants Il Ristoro finden Sie alle unseren handwerklichen Erzeugnisse, wie Pecorinokäsen, Käsen aus Mischmilch, Caciotta, natürlich vergorenen Mozzarella, Burrata, Raveggiolo, Ricotta, Joghurt, Scamorza (Pasta Filata).*



## *Das Geschäft*



S.P. 551 Km 19  
Frazione Rossoio, 6  
50039 Vicchio (FI) • Italia

GPS: Lat. 43.92422 Long. 11.50459  
N. 43°55'27.192" E. 11°30'16.524"



Inquadra il qr-code e scopri il nostro shop online  
*Frame it the qr-code and discover our online shop*  
*Qr-code scannen und unseren online-shop entdecken*

Per informazioni più dettagliate  
(schede tecniche,  
confezioni, scadenze)  
consultate il nostro sito internet

For further information  
(technical details,  
packaging, shelf-life)  
see our website

Fuer ausführlichere Informationen  
(technische Daten, Packungseinheit,  
Mindesthaltbarkeit)  
sehen sie bitte unsere Internetseite

[www.forteto.it](http://www.forteto.it)

Le descrizioni dei prodotti menzionati in questo catalogo sono a titolo indicativo e non costituiscono un impegno per la nostra Società, che si riserva di apportare, senza preavviso, le modifiche che riterrà opportune.

*The descriptions of the products mentioned in this catalogue have an indicative aim and do not represent an obligation for our Society. Therefore we reserve the right to ourselves to make, without notice, all the changes we will consider opportune.*

*Die Bezeichnungen der in diesem Prospekt beschriebenen Artikel sind weisend und stellen keine Verbindlichkeit für unsere Genossenschaft, die ohne vorherige Benachrichtigung alle passende Veränderungen vornehmen kann, dar.*

## Credits

Foto pagina 2  
**Massimo Della Latta**

Foto pagina 3-4-5  
**Luigi Miele**

Foto pagina 6 - 9  
**Luca Managlia**

Foto pagina 7  
**Marco Pasquini**

Foto prodotti  
**Stranementi Creative Agency**



## **COOPERATIVA AGRICOLA IL FORTETO**

Società Agricola Cooperativa

### **SEDE**

S.P. 551 Km 19 • Frazione Rossoio, 6

50039 Vicchio (FI) • ITALIA

Tel. +39 055 8448183 • Fax +39 055 0511800

P. IVA: IT01408150488

[vendite@forteto.it](mailto:vendite@forteto.it)

[www.forteto.it](http://www.forteto.it)

