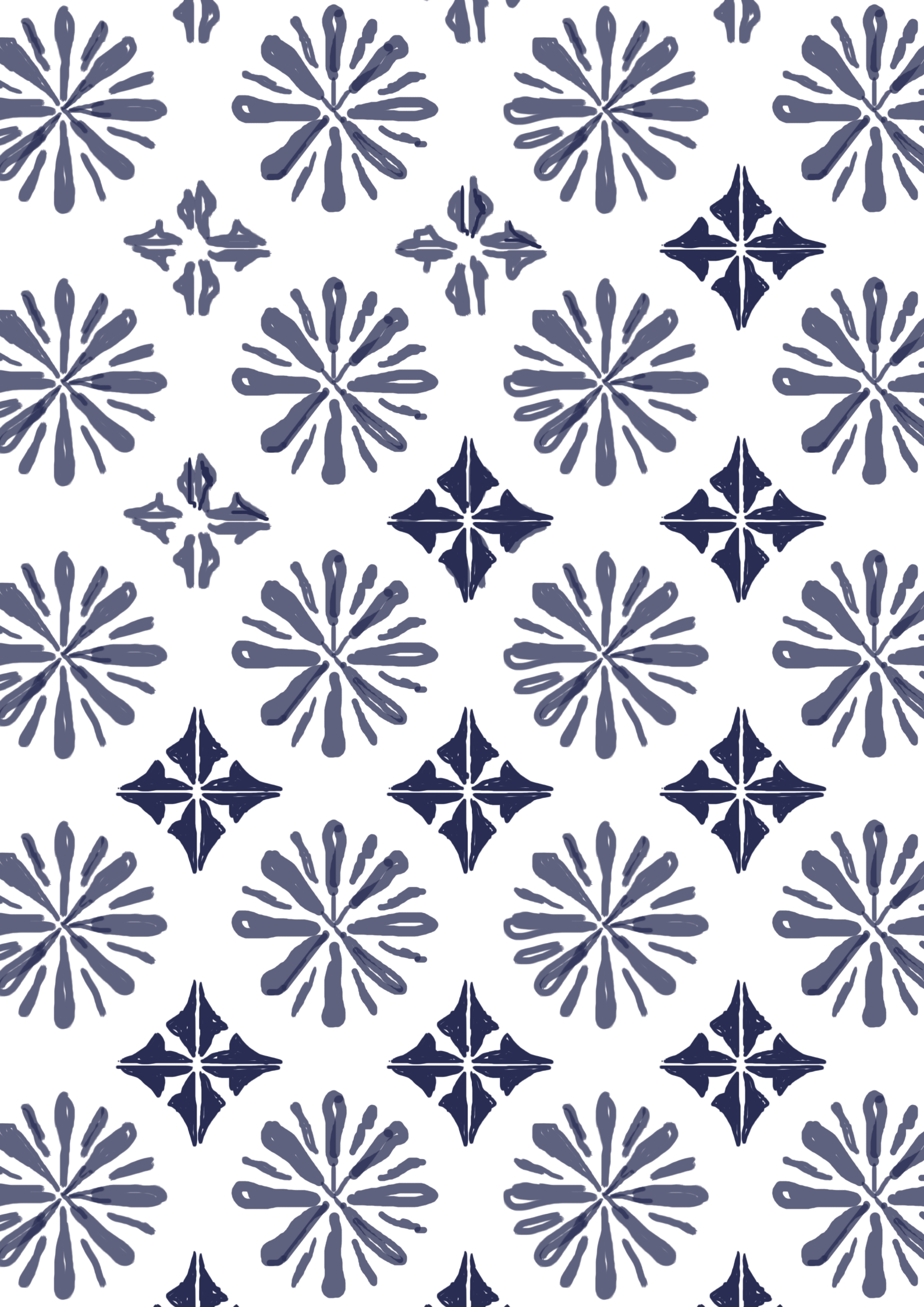
CIBOSANO
ITALIA

Produzione e Distribuzione

Alimentari







Nel cuore della Toscana,
dove colline morbide incontrano antiche tradizioni contadine,
nascono i formaggi selezionati Cibosano.

La nostra raccolta celebra l'arte casearia toscana,
un sapere tramandato da generazioni e custodito con cura dai piccoli produttori locali.

Protagonisti indiscussi sono i pecorini,
espressione autentica di un territorio che da sempre affida ai pascoli
la qualità del proprio latte.

CIBOSANO
ITALIA

Formaggi CLASSICI



PECORINO TOSCANO DOP

Stagionato almeno 20 giorni, dal gusto fragrante e dolce, espressione autentica della tradizione casearia toscana.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1255	2	2,3 Kg



PECORINO TOSCANO DOP – Stagionato

Minimo 120 giorni di stagionatura. Profilo complesso con note di frutta secca e fieno.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1057	2	2 Kg



IL PETROSO
Pecorino Stagionato in Grotta

Pecorino affinato nelle grotte naturali di Valentano, dal gusto intenso e ricco di aromi antichi. Disponibile con fieno sulla crosta, per note più rustiche ed erbacee, oppure senza fieno per un profilo più pulito e deciso.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SENZA FIENO	1325	2	2,3 Kg
CON FIENO	1325	2	2,3 Kg



IL PATRIARCA
Pecorino Stagionato minimo 7 mesi

Pecorino di lunga stagionatura, affinato a temperatura di cantina per sviluppare aromi intensi e complessi. Un formaggio dal carattere deciso, con profilo organolettico ricco e profondamente armonioso.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1612	2	2,3 Kg

Formaggi CLASSICI



IL VESSILLO – Pecorino Stagionato

Formaggio di lunga stagionatura, dal sapore intenso e armonioso, perfetto equilibrio tra dolcezza e carattere.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1324	2	2 Kg
STAGIONATO/G	1327	1	8 Kg
STAGIONATO/G con Scrigno	1328	1	8 Kg



IL CORVINO
Pecorino Stagionato a Buccia Nera

Pecorino stagionato a buccia nera, dal carattere intenso e avvolgente. Sotto la crosta scura nasconde una pasta saporita e ricca, dal gusto deciso e affascinante.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1354	2	2 Kg



IL RUBINO - Pecorino Scodellato Rosso Semistagionato

Crosta rossa distintiva, gusto dolce ma deciso. Versatile negli abbinamenti.

	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1322	2	1,6 Kg

Formaggi CLASSICI



IL NOVO BIO – Pecorino Biologico Fresco

Pecorino biologico fresco, dolce e delicato, dalla breve stagionatura. Racconta i profumi del pascolo e del latte ovino bio, con una lavorazione tradizionale che rispecchia la genuinità e i ritmi della natura.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
FRESCO	1337	2	2 Kg



IL REFOLO - Formaggio Caprino Stagionato

Caprino dalla trama morbida e dal profumo fine. Delicato e leggero, "Il Refolo" esprime la purezza del latte di capra con un gusto pulito e armonioso.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
CAPRINO	1436	2	2 Kg



IL CONVIVIO - Formaggio di Latte misto Semistagionato

L'equilibrio tra latte vaccino e latte di pecora dà vita a "Il Convivio", un formaggio fresco, armonioso e di grande versatilità, ideale per tutti i palati.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1629	2	2 Kg


CIBOSANO
ITALIA
Le cose buone sono le più semplici



ALBEGGIO – Formaggio Fresco di Latte misto

Fresco e cremoso, ottenuto da latte di mucca e di pecora. Delicato e armonioso, ricorda la morbidezza e la leggerezza dell'alba.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	9	6	1,6 Kg



CHIARORE – Formaggio Maremmano

Pecorino fresco al 100%, morbido e profumato, dal gusto delicato e solare, che ricorda un pomeriggio assolato.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	CASETOSCANO	3	2,3 Kg



ROSSORE - Pecorino Semistagionato

Pecorino semistagionato al 100%, dal gusto deciso ma morbido al cuore, evocando la calda intensità di un tramonto sul mare.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	5002	2	2 Kg



IMBRUNO - Formaggio di Latte misto

Formaggio semistagionato da latte di mucca e pecora, dal carattere intenso e avvolgente, che ricorda il calore di una serata all'imbrunire.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1629	2	2,7 Kg



SILENTE - Pecorino Stagionato

Pecorino stagionato dal gusto sapido e deciso, profondo e quieto come la notte.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	11	2	2,5 Kg



Formaggi AROMATIZZATI



IL FRASTUCHINO – Pecorino con “Pistacchio Verde di Bronte DOP”

Unisce la dolcezza del pecorino alle note raffinate del pistacchio verde di bronte DOP.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1334	3	1,6 Kg



IL GIOIELLO – Pecorino al Mandarino di Ciaculli

Un pecorino che profuma di Mediterraneo, racchiude la dolce intensità dei mandarini tardivi di Ciaculli, che avvolgono con una freschezza elegante e persistente.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1847	3	1,6 Kg



IL GIOVIALE – Pecorino stagionato con “Vino Chianti DOCG”

L’incontro armonioso tra il pecorino e il vino Chianti DOCG dà vita a un formaggio conviviale e aromatico, in cui le note del vino esaltano la dolcezza della pasta stagionata di un lieve color vinaccia.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1097	3	1,6 Kg



IL GOLOSO – Pecorino stagionato al fico

Pecorino stagionato impreziosito dal fico, che dona note dolci e frut-tate alla pasta chiara. Un formaggio aromatico e raffinato, ideale per taglieri e abbinamenti creativi.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1356	3	1,6 Kg



IL NOTTURNO – Pecorino con Mirtillo

Pecorino impreziosito dal mirtillo, che aggiunge note di bosco e sfumature blu-notte, regalando un gusto elegante e una piacevole esperienza sensoriale.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1333	3	1,6 Kg

Formaggi AROMATIZZATI



IL TESORO – Pecorino con scorze di Arancia Candite

Pecorino aromatico arricchito da scorze di arancia candita, che donano note agrumate e profumate per un gusto goloso e dolce.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1323	3	1,6 Kg



IL VELLUTATO – Pecorino con Marron Glacè

Pecorino arricchito con marron glacé, che dona dolcezza e note calde alla pasta morbida. Un formaggio elegante e raffinato, ideale per taglieri e abbinamenti dolce-salato.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	2129	3	1,6 Kg



L'ARDITO – Pecorino Stagionato al Peperoncino

Pecorino stagionato arricchito con peperoncino, dal gusto deciso e leggermente piccante. La pasta compatta e saporita ne esalta le note robuste, ideale per taglieri dal carattere intenso e abbinamenti audaci.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1329	3	1,6 Kg



IL PIACERE – Pecorino Stagionato con Tartufo

Pasta compatta con brisure di tartufo estivo. Profumo intenso, gusto elegante e aromatico.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1058	3	1,6 Kg
STAGIONATO GIGANTE CON SCRIGNO	1335	3	1,6 Kg

Formaggi AROMATIZZATI



L'AUDACE – Pecorino Stagionato con Grappa

Pecorino stagionato aromatizzato con grappa toscana, dal sapore morbido e avvolgente. Le note distillate si fondono con l'intensità del latte di pecora, regalando un formaggio aromatico e dal carattere deciso.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1551	3	1,6 Kg



L'IMPERO – Pecorino Stagionato alle Pere

Pecorino stagionato arricchito da note fruttate e dolci della pera. Fresco, aromatico e originale.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1085	3	1,6 Kg



LO SCRIGNO – Pecorino Semistagionato con Noci

Pecorino semistagionato arricchito con noci, che donano note dolci e aromatiche alla pasta compatta. Un formaggio armonioso e sorprendente, ideale per taglieri e abbinamenti raffinati.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
SEMISTAGIONATO	1363	3	1,6 Kg



IL DORATO – Pecorino Stagionato con Miele

Il colore brillante e l'inconfondibile dolcezza del miele si combinano delicatamente in un formaggio dal carattere fruttato, leggero e ricercato.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1065	3	1,6 Kg



Formaggi AFFINATI



L'AMBRA DI TALAMELLO
Pecorino Stagionato in Fosse Arenarie

Formaggio di antica tradizione medievale, caratterizzato da una stagionatura prolungata che avviene in fosse arenarie secondo regole secolari. Il risultato è un pecorino dal sapore intenso e deciso, con una pasta color ambra che racconta tutta la storia del suo territorio.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1336	5	1 Kg



IL FIENILE – Pecorino Stagionato Sotto Fieno

Stagionato sotto un letto di fieno, questo pecorino dal colore ambrato racchiude i profumi autentici della campagna. Il suo gusto richiama la semplicità e la genuinità della tradizione contadina.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1330	3	1,5 Kg



IL FRANTOIO - Pecorino Stagionato sotto Foglie di Olivo

Affinato sotto foglie d'olivo, questo pecorino sviluppa un gusto deciso e una nota aromatica tipicamente mediterranea. Un formaggio che porta con sé il carattere autentico della tradizione italiana.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1331	3	1,5 Kg



IL NOCETO - Pecorino Stagionato sotto Foglie di Noce

Affinato sotto foglie di noce, questo pecorino sprigiona un aroma elegante e deciso. Un formaggio ricco di carattere, che richiama i profumi della tradizione e il sapore autentico della maturazione naturale.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1067	3	1,5 Kg

Formaggi AFFINATI



IL CINERINO - Pecorino Stagionato sotto Cenere

Stagionato sotto cenere secondo l'antica tradizione, questo pecorino offre un gusto pieno e una consistenza piacevolmente cremosa. Un formaggio delicato ma ricco di carattere.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1332	3	1,5 Kg



IL RICORDO – Pecorino Stagionato Sotto Rosmarino

Affinato con rosmarino, questo pecorino sprigiona profumi mediterranei e note aromatiche delicate. Un gusto armonioso che richiama i sapori e le sensazioni della cucina tradizionale.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1402	3	1,5 Kg



IL SELVATICO - Pecorino Stagionato sotto Bacche di Ginepro

Stagionato con bacche di ginepro, questo pecorino unisce la delicatezza del latte a note aromatiche intense e balsamiche. Un gusto deciso che richiama i profumi autentici del bosco.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1093	3	1,5 Kg



IL TINO - Pecorino Stagionato sotto Vinaccia

Affinato nella vinaccia, questo pecorino sprigiona profumi intensi e note vinose tipiche della tradizione contadina. Un gusto deciso e aromatico, che richiama l'antico legame tra formaggio e arte vinicola.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1355	3	1,5 Kg



IL CARBONARO - Pecorino Stagionato sotto Pepe

Stagionato con pepe nero, questo pecorino unisce la sua naturale dolcezza a una nota speziata decisa. Un equilibrio iconico della tradizione italiana, ricco di carattere e gusto.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
STAGIONATO	1553	3	1,5 Kg

Formaggi TAPPINI



I TAPPINI
Pecorini Classici, Aromatizzati e Affinati

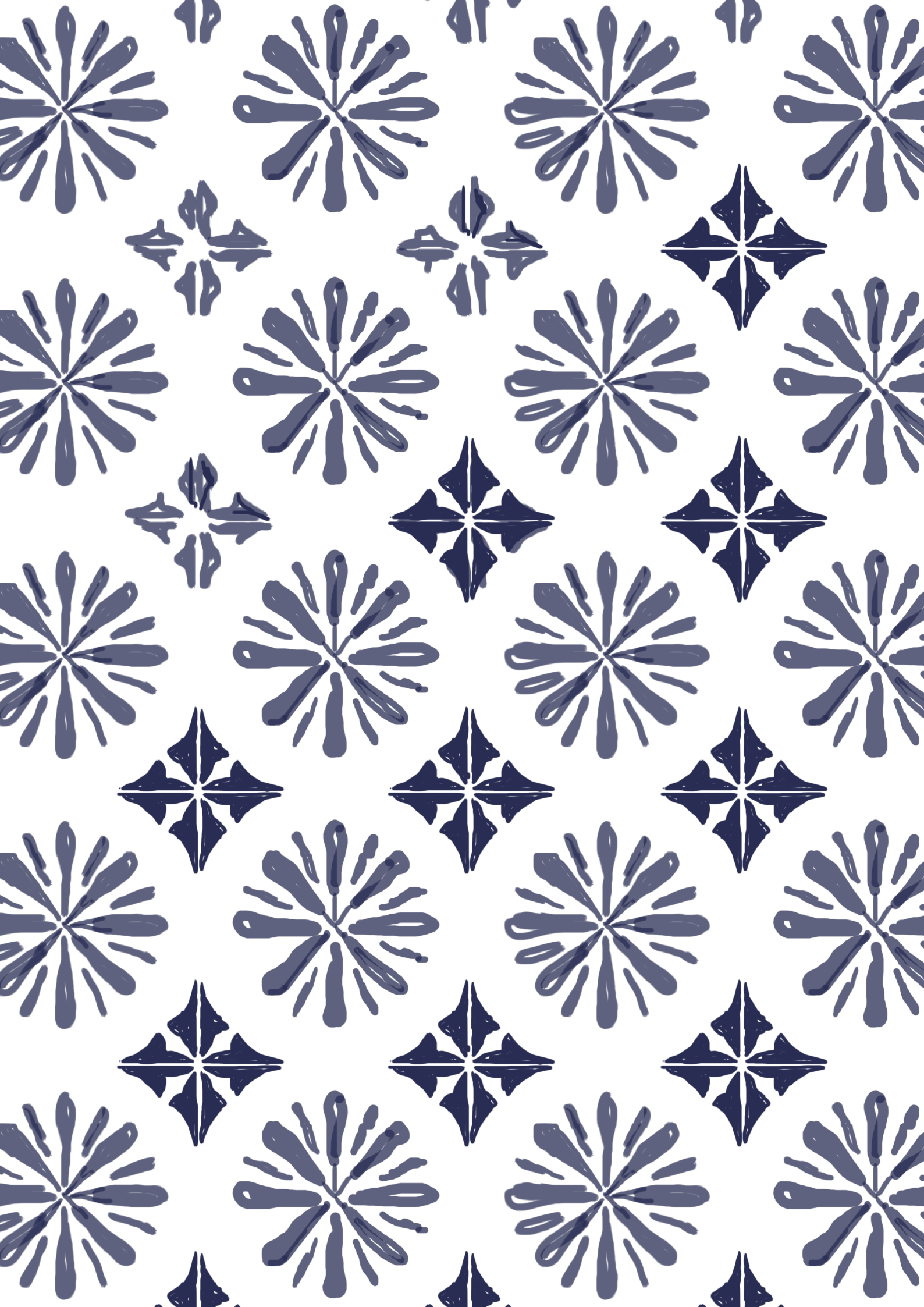
Una selezione di formaggi in piccole pezzature, ideali per degustazioni e assaggi. Include prodotti classici, aromatizzati e affinati, ciascuno con un gusto unico e distintivo, pensati per valorizzare la qualità e la varietà dei formaggi toscani in un formato pratico e versatile.

TIPO	CODICE	PZ. X CARTONE	PESO
IL RUBINO	1338	7	400 g
IL VESSILLO	1580	7	400 g
IL NOTTURNO - con Mirtillo	2154	7	400 g
L'ARDITO - con Peperoncino	1339	7	400 g
IL FRASTUCHINO - con Pistacchi	1348	7	400 g
IL GIOVIALE - con Chianti	1347	7	400 g
IL PIACERE - con Tartufo	1349	7	400 g
L'IMPERO - con Pere	1346	7	400 g
LO SPIGANTE - sotto Chicchi di Grano	1598	7	400 g
IL TINO - sotto Vinaccia	1364	7	400 g
IL CARBONARO - sotto Pepe	1342	7	400 g
IL CINERINO - sotto Cenere	1345	7	400 g
IL FIENILE - sotto Fieno	1341	7	400 g
IL FRANTOIO - sotto Foglie di Olivo	1344	7	400 g
IL NOCETO - sotto Foglie di Noce	1340	7	400 g
IL SELVATICO - sotto Ginepro	1343	7	400 g





I FORMAGGI FATTI IN TOSCANA
racchiudono l’anima di una terra antica:
un assaggio di colline, vento, pascoli e tradizioni
che continuano a vivere in ogni forma.



CIBOSANO
ITALIA

CIBOSANO ITALIA S.r.l.
Via della Costituzione, 11
56025 Pontedera (Pi)
Tel. 0587 462861

www.cibosanoitalia.it
commerciale@cibosanoitalia.it