

bofrost*



7144 Fior di Latte di Bojano

Si caratterizza per il suo formato tipico, diverso dalle classiche mozzarelle. Vero capolavoro, svela al taglio il suo morbido cuore di latte. Dopo averla gustata ti sembrerà di aver appena bevuto un bicchiere di latte! Secondo la tradizione molisana va servita al naturale condita solo con un filo d'olio. Filante e ricca di gusto è buonissima anche in cottura. Origine latte Italia. Prezzo al Kg sgocciolato € 16,47.

| 170 g | € 2,80 |

**Nuovi
successi**



Per apprezzare tutta la sua delicatezza ti consigliamo di lasciarla temperare 15 minuti a temperatura ambiente.



Magnifiche creazioni dell'arte casearia

La nostra selezione di prodotti freschi

bofrost*

Un intreccio di bontà



7002 Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP

La delicatezza del latte di bufala e la passione dei mastri caseari si intrecciano in questa esclusiva bontà. Filata e intrecciata sapientemente a mano, arriva sulla tua tavola pochi giorni dopo la produzione, avvolgendoti con il gusto dei prodotti realizzati con amore. Eccezionale protagonista di tutti i tuoi menu. Prezzo al Kg sgocciolato € 23,80.

| 250 g | **€ 5,95** |

7017 Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP

Prezzo al Kg sgocciolato € 19,95.

| 1000 g | **€ 19,95** |

7018 Mozzarella di Bufala Campana DOP Senza Lattosio

Realizzata con latte di Bufala Campana delattosato, dal gusto fresco e delicato. Prezzo al Kg sgocciolato € 28,00.

| 125 g | **€ 3,50** |



7001 Mozzarella di Bufala Campana DOP

Realizzata con latte di Bufala Campana, perfetta da accompagnare alle Acciughe del Cantabrico e ai Pomodori Secchi "L'Antica Magnolia". Prezzo al Kg sgocciolato € 22,60.

| 250 g | **€ 5,65** |



Esclusivo scrigno dal cuore morbido

7003 Burrata di Bufala

Realizzata con latte di Bufala e panna di latte vaccino: un sottile strato di mozzarella di bufala avvolge un ripieno morbido creato con panna di latte vaccino fresca e straccetti di mozzarella di bufala campana. Prezzo al Kg sgocciolato € 29,60.

| 125 g | € 3,70 |



3



7030 Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP

Prelibate ciliegine di mozzarella di Bufala Campana DOP, fantastiche nei tuoi secondi o come antipasto in croccanti crostini. Perfette anche per arricchire le nostre pizze. Prezzo al Kg sgocciolato € 23,80.

| 10 pz = 250 g |

| € 5,95 |

Creosità da spalmare



7047 Crema del Piemonte Spalmabile

Una soffice crema di formaggio fresco con latte 100% del Piemonte, nata per essere spalmata, dal gusto dolce, con un delicato profumo di latte. Perfetta per arricchire le tue ricette con la sua morbida consistenza, prova anche insieme alle nostre specialità "L'Antica Magnolia". Prezzo al Kg € 17,75.

| 200 g | € 3,55 |



bofrost*

La stagione dei sapori intensi

I NOSTRI FORMAGGI SONO IDEALI ANCHE PER REGALARE ALLE TUE RICETTE
UN TOCCO SPECIALE. ABBINALI A SAPORITE CARNI O CREA PRIMI PIATTI RICCHI DI GUSTO.



7025 Tomino

Latte 100% del Piemonte e ricetta tradizionale sono gli ingredienti che lo rendono un formaggio unico. Bastano pochi minuti sulla griglia o in padella per sciogliere il suo cuore e trasformarlo in una straordinaria bontà. Prezzo al Kg € 20,56.

 | 2 pz = 180 g | € 3,70 |



7057 Gorgonzola DOP Dolce

Un gorgonzola DOP morbido e cremoso, senza crosta, che nasce dalla lunga esperienza dei mastri caseari. Molto versatile in cucina, ideale su crostini di pane, come ingrediente per primi piatti, come contorno a verdure crude o cotte e per aperitivo servito in cucchiaini. Prezzo al Kg € 30,22.

| peso variabile 230-250 g |

7056 Camembert di Bufala

Formaggio camembert realizzato con latte di bufala italiano, dalla pasta morbida e cremosa, ricoperta da una sottile crosta bianca. Si caratterizza per un sapore dolce e intenso, è ideale da gustare su crostini di pane in abbinamento con frizzanti vini bianchi. Prezzo al Kg € 31,80.

| 250 g | € 7,95 |



7161 Burro della Valtellina

Da sempre ottenuto da panna di centrifuga di latte fresco, il nostro burro è buono come il latte da cui nasce. Ottimo per preparare torte e biscotti che profumano di dolcezza, gustoso spalmato sul pane o sulle fette biscottate, è l'ideale anche per condire e rendere speciali i piatti della tradizione. Prezzo al Kg € 23,60.



| 125 g | € 2,95 |

Novità



le Naturelle

Linea Premium per



**L'ANTICA
magnolia**

7039 6 Uova Fresche

Uova bianche di categoria A, 100% italiane, da allevamento a terra, senza uso di antibiotici*. Mangimi utilizzati senza aggiunta di OGM. Prezzo al Kg € 9,06.

Categoria A - 6 pz - Vario Calibro

| Peso netto minimo 320 g | € 2,90 |

*Il processo produttivo non prevede l'utilizzo di antibiotici.



SCOPRI DI PIÙ

Offerta 10 confezioni uova +1 OMAGGIO

Offerta valida per acquisti effettuati in una o più spese.

bofrost*

Specialità della Valtellina



La Valtellina è in un territorio unico, circondato dalle imponenti vette delle Alpi, dove l'aria pura e incontaminata profuma di buono. Qui sorge la Latteria di Chiuro, dove nascono le specialità che ti proponiamo, la cui produzione si basa su semplici concetti: l'attenzione all'alimentazione animale, il rispetto dell'ambiente e l'innovazione.

La Panna Ghiotta, il dessert al cucchiaino dall'avvolgente cremosità, in quattro gusti diversi e golosissimi.



7114 Panna Ghiotta MOU

Prezzo al Kg € 21,67

| 120 g | € 2,60 |

7112 Panna Ghiotta PISTACCHIO

Prezzo al Kg € 21,67

| 120 g | € 2,60 |

7113 Panna Ghiotta CACAO

Prezzo al Kg € 21,67

| 120 g | € 2,60 |

7115 Panna Ghiotta BIANCA

Prezzo al Kg € 21,67

| 120 g | € 2,60 |

Inizia la giornata con la giusta carica di energia.

7121 GRANOLA CON FRUTTI ROSSI

Prezzo al Kg € 16,50 | 300 g |
| € 4,95 |

7116 Yogurt Naturale

Prezzo al Kg € 9,90

| 500 g | € 4,95 |

Nuovi successi

7122 GRANOLA CON CIOCCOLATO FONDATE

Prezzo al Kg € 16,50 | 300 g |
| € 4,95 |



Ben 500 g DI CREMOSITÀ

L'Antica Magnolia

Delizioso incontro tra lo yogurt più buono e le speciali confetture



Cre moso e ricco di sapori naturali il nostro Yogurt si presenta in tanti gusti esclusivi. Abbinato a squisite confetture extra di frutta è dedicato a tutti coloro che amano la genuinità delle cose buone fatte proprio come una volta.

Le confetture che trovi nello Yogurt sono fatte con frutta selezionata prodotta dalla Cooperativa il Sentiero con l'impiego di frutta prevalentemente raccolta sui propri campi e da piccoli conferitori locali. La frutta, cuore dello Yogurt insieme al latte, è sottoposta a frequenti controlli prima di essere ammessa al processo produttivo.



7077 Yogurt Albicocca



7079 Yogurt Frutti di Bosco



7080 Yogurt Fragola

Tanti gusti dall'avvolgente cremosità, chiedi al tuo venditore anche gli altri gusti disponibili.

Prezzo al Kg € 13,00
| 150 g | € 1,95 |

7076 Yogurt Naturale



7078 Yogurt Mirtillo



7081 Yogurt Ciliegia

Novità

Un nuovo gusto, una nuova sorpresa per il palato

7154 Yogurt Melagrana e Lampone

La deliziosa confettura di melagrana e lampone incontra il cremosissimo yogurt. Una bontà che conquista cucchiaino dopo cucchiaino...
Prezzo al Kg € 13,00.

| 150 g | € 1,95 |



7+1 gratis

ACQUISTA 7 confezioni uguali o diverse tra loro* L'OTTAVA È IN OMAGGIO!

*a scelta fra gli articoli 150 g: 7076, 7077, 7078, 7079, 7080, 7081, 7154, 7126 e 7151.

bofrost*

Più fette, più gusto, più praticità

**Nuovi
successi**

FERRARINI

7135 Prosciutto Cotto *le piùFette*

Una ricetta segreta a base di 21 erbe aromatiche, una fragranza inconfondibile, un sapore morbido, un gusto irresistibile che lo rende un'eccellenza riconosciuta ed apprezzata. **Senza lattosio e proteine del latte, senza glutine e senza polifosfati aggiunti.** Prezzo al Kg € 39,50.

| 100 g | € 3,95 |

7137 Prosciutto Crudo *le piùFette*

Dalla coscia, dopo una stagionatura minima di 20 mesi, si ottiene un prodotto unico e irripetibile. La stagionatura esalta la purezza del gusto che è delicato e persistente, l'aroma intenso e raffinato. Lasciatevi conquistare da questo capolavoro realizzato con solo carne italiana. Prezzo al Kg € 66,11.

| 90 g | € 5,95 |

**Nuovi
successi**

FERRARINI

7136 Mortadella *le piùFette*

L'utilizzo di carni italiane altamente selezionate, l'aromatizzazione con l'originale ricetta a base di 21 erbe aromatiche naturali e la lunga cottura le conferiscono quel caratteristico sapore e quel profumo irresistibile che la rende inconfondibile. L'aggiunta dei pistacchi e delle mandorle completa l'eccellenza. Prezzo al Kg € 29,50.

| 100 g | € 2,95 |

**Nuovi
successi**

FERRARINI

La Pinsa...

deliziosa semplicemente con sale grosso, olio extra vergine e rosmarino, perfetta anche farcita con i nostri salumi e formaggi.

7143 Pinsa

Friabile come una focaccia, fragrante come una pizza: questa è l'unicità della nuova pinsa, preparata con farina di grano tenero "00", farina di riso e semolino di riso, e resa speciale dalla lunga lievitazione di più di 24 ore. Dalla tipica forma allungata, è ideale da farcire e condividere. Prezzo al Kg € 18,93.

 | 2 pz = 420 g | € 7,95 |

**Nuovi
successi**

