



Linea Bufala Moris

Prodotti, ingredienti, allergeni

- MOZZARELLA di Bufala Moris.

- Lavorazione tradizionale con filatura a mano.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- RICOTTA di Bufala Moris

- Ottenuta dalla fioritura del siero del latte, raccolta e formata a mano.
- Ingredienti: siero di **latte** di bufala 100%, sale, fermenti lattici naturali.

- FILATA per pizza di Bufala Moris.

- Lavorazione tradizionale con filatura a mano.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- FORMAGGI FRESCHI di Bufala Moris

- (Toma fresca, Primo sale, Tomino del Filatoio)

- Lavorazione artigianale, cagliata tagliata e lavorata a mano.
- Ingredienti: **latte** di bufala 100% pastorizzato, fermenti lattici naturali, sale..

- STRACCHINO di Bufala Moris

- Lavorazione artigianale, cagliata tagliata e lavorata a mano.
- Ingredienti: **latte** di bufala 100% pastorizzato, sale, fermenti.



- **CREMINO di Bufala Moris**

- Formaggio cremoso fresco spalmabile lavorato a mano.
- Ingredienti: **latte** di bufala pastorizzato, **panna vaccina UHT**, sale, caglio, fermenti.

- **STRACCIATELLA di Bufala Moris**

- Pasta filata stracciata a mano.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala, **panna vaccina UHT**, caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- **BURRATA di Bufala Moris**

- Lavorazione tradizionale a mano. Cuore di stracciatella sfilacciata a mano racchiuso da un involucro di pasta filata a mano.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala, **panna vaccina uht**, caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- **PERLINE di Bufala Moris**

- Pasta filata a mano, pasta morbida. Bianche o affumicate.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, fermenti lattici naturali, sale.
- Affumicatura: aroma fumo liquido
- Stagionatura: 1-2 giorni circa.

- **SCAMORZA di Bufala Moris**

- Pasta filata a mano, leggermente appassita (leggera salatura), pasta morbida.
- Bianca o affumicata.
- Stagionatura: 1-2 giorni circa. Forme da circa 250/270 gr
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, fermenti lattici naturali, sale.
- Affumicatura: aroma fumo liquido.



- **CACIOCAVALLO di Bufala Moris.**

- Pasta filata a mano, lavorazione tradizionale, pasta rassodata e salata.
- Stagionatura minima: 10 giorni circa. Forme da circa 1/1,5 kg
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, fermenti lattici naturali, sale.
- Affumicatura: Aroma fumo liquido

- **PROVOLONCINO di bufala Moris**

- Lavorazione artigianale, filatura a mano. L' utilizzo della pasta madre della lavorazione precedente conferisce un gusto leggermente piccante che si intensifica con la stagionatura. Pasta salata e rassodata. Copertura di stearina nera.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, fermenti lattici naturali, sale, lipasi di capretto.
- Stagionatura minima: 40 giorni circa. Forme da circa 1,5/2 kg

- **ROBIOLA di Bufala Moris**

- Formaggetta a pasta morbida a base di latte di bufala.
- Stagionatura minima: 1 mese circa. Forme da circa 270/300 gr
- Ingridienti: **latte** di bufala 100% pastorizzato, caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- **BUFANTINA Moris**

- Toma nostrana tipo fontina a base di latte di bufala. Pasta morbida.
- Stagionatura minima: 2 mesi.
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, sale.



- CACIOTTA di Bufala Moris

- Formaggetta a pasta morbida.
- Stagionatura minima: 1 mese. Forme da circa 400/750 gr
- Ingredienti: **latte** di bufala 100% pastorizzato, caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- GELSO di Bufala Moris

- Toma Piemontese adattata al latte di bufala, pasta semimorbida.
- Stagionatura minima: 1,5 mesi circa. Forme da circa 3,5 kg
- Ingredienti: **latte** di bufala 100% , caglio, fermenti lattici naturali, sale.

- CASTELBUFALO Moris

- Formaggio unico al mondo ottenuto con la medesima metodica del Castelmagno adattata al latte di bufala. Lavorazione e stagionatura in grotta in zona tipica.
- Stagionatura minima: 6 mesi. Forme da circa 5,5 kg
- Ingredienti: **latte** crudo di bufala 100%, caglio, sale.

- BLU di Bufala Moris

- Il nostro formaggio erborinato con fermenti del roquefort. Pasta semidura.
- Stagionatura minima 3 mesi. Forme da circa 3 kg
- Ingredienti: **latte** di bufala pastorizzato 100%, caglio, fermenti lattici naturali, fermento Roquefort, sale.

- Latte Fresco di Vacca AMORIS

- Latte di vacca Angler intero pastorizzato.
- Formato: bottiglie da 1000 ml.



- Latte Fresco di Bufala Moris

- Latte di bufala intero pastorizzato.
- Formato: bottiglie da 1000 ml.

- YOGURT di Bufala Moris

- Ingredienti: **latte** di bufala 100%, fermenti lattici (St Therm., LB Bulg.), purea di frutta.
- Formato: Barattoli da 125 gr

- CARNE di Bufalo Moris

- Tutta la nostra carne proviene da bufali del nostro allevamento alimentati con i nostri foraggi. La lavorazione e tutti i tagli vengono effettuati presso la nostra sede dai nostri macellai. La nostra carne viene proposta sottovuoto.
- La carne di bufalo è un prodotto molto interessante sotto il profilo nutrizionale.
- Il basso valore di colesterolo (inferiore alla carne di pollo) e l'elevato contenuto di ferro, sono alcune delle principali caratteristiche che la rendono ideale per un'alimentazione equilibrata.

- Tagli di Carne:

Carrè, Fettine da impanare, Spezzatino, Collo, Costata, Scamone, Tritata scelta, Svizzera
Tritata da sugo, Ossobuco, Filetto, Fegato, Lingua, Roastbeef, Sottofiletto, Arrosto, Bollito,
Fettine per burro, Coda, Trippa, Salsiccia, Salsiccia da brace, Salame, Ragù, Wurstel,
Carpaccio, Bufalo affumicato

- AFFETTATI & SALUMI di Bufalo Moris

- Prodotti artigianali, lavorati a mano, cotti, semicotti e crudi ottenuti da carni scelte provenienti dagli animali del nostro allevamento alimentati con i nostri foraggi.



- **CARPACCIO di Bufalo:** prodotto semicotto. La speziatura, la leggera cottura al forno e l'aroma di faggio rendono questo prodotto molto delicato.
- Ingredienti: carne di bufalo 97%, vino rosso, sale marino, spezie, **noce moscata**, E250, aroma fumo di faggio.
- **Nello stabilimento vengono lavorati componenti che potrebbero contenere tracce di glutine.**

- **AFFUMIUCATO di Bufalo:** cotto al forno ed affumicato, gusto deciso.
- Ingredienti: carne di bufalo 95%, sale marino, vino Marsala, brodo vegetale, spezie, **sedano**, E250-E301, aroma fumo di faggio.
- **Nello stabilimento vengono lavorati componenti che potrebbero contenere tracce di glutine.**

- **SALAME COTTO di Bufalo:** lavorato a mano, cotto e speziato secondo la tradizione.
- Ingredienti: carne di bufalo 65%, pancetta di suino 35%, sale, pepe, aromi naturali (**aglio, noce moscata**), vino bianco (può contenere solfiti), E250-E252

- **WURSTEL di Bufalo Moris:** una vera specialità ottenuta da tagli di prima scelta. Ingredienti: carne di bufalo 70%, polpa di suino 30%, spezie, sale marino, E301-E250.
- **Nello stabilimento vengono lavorati componenti che potrebbero contenere tracce di glutine.**

- **SALAME CRUDO di Bufalo:** lavorato a mano secondo la tradizione piemontese. Ingredienti: carne di bufalo 85%, pancetta di suino 15%, sale, pepe, aromi naturali (**aglio**, chiodi di garofano), vino rosso, E252

- **SALSICCIA di Bufalo Moris (da mangiare cruda e da cuocere):** lavorata a mano.
- Ingredienti: carne di bufalo, sale, pepe, **noce moscata**, rosaIR



- RAGU' di Bufalo Moris

- Il ragu' preparato secondo tradizione preparato con utilizzo di tagli scelti e verdure fresche.
- Barattoli da 180gr
- Ingredienti: polpa di bufalo 60%, polpa di pomodoro 20%, verdure in proporzioni variabili (cipolla, carota, **sedano**), olio di oliva, vino rosso, sale marino, spezie, zucchero.
- **Nello stabilimento vengono lavorati componenti che potrebbero contenere tracce di glutine.**

- I COTTI di Bufalo moris.

- Lingua cotta:

Carne di bufalo, sale, potassio nitrato (E250) semolato.

Cottura sottovuoto a bassa temperatura.

- Stracotto di Bufala:

Carne scelta di bufalo, cipolla, olio extravergine di oliva, sale, pepe, chiodi di garofano, vino rosso (può contenere solfiti).

Cottura a bassa temperatura

- RoastBeef cotto di Bufala:

Carne scelta di bufalo, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Cottura a bassa temperatura

- Bollito cotto di Bufala:

Carne scelta di bufalo, carote, patate, cipolla, **sedano**, sale, rosmarino

Cottura a bassa temperatura

- Cuore cotto di Bufala:

Cuore di bufalo

Cottura a bassa temperatura



- **Fegato di Bufala alla Veneziana:**

Fegato di bufalo, vino rosso (può contenere solfiti), cipolla, olio sale.

Cottura a bassa temperatura

- **“Porchetta” di Bufalo.**

Carne di bufalo, olio extravergine di oliva, sale, pepe, rosmarino.

Cottura al forno a bassa temperatura