



1930

MORO

CHEESE REFINERS



MORO FORMAGGI

Origini

La storia di questa azienda inizia nel 1930 a Oderzo quando Luigi Moro, nonno dell'attuale titolare, aiutato dai figli, organizza un centro di raccolta del latte dalle stalle della zona, per vendere successivamente il latte sfuso alle famiglie, quale ingrediente primario nell'alimentazione povera del periodo.

Nel primo dopoguerra, l'azienda concentra tutte le proprie risorse nella produzione di derivati del latte (formaggi) e apre un caseificio e un punto vendita a Oderzo.

All'inizio degli anni ottanta, l'attuale titolare Sergio Moro, recupera dal mondo rurale le vecchie tecniche di stagionatura e affinamento dei formaggi, una volta usate dai contadini e pastori per conservarli, invecchiarli e insaporirli. l'affinamento consiste nello stagionare formaggi, nel rispettov



della tipicità degli stessi, aggiungendo ingredienti aromatizzanti sulla crosta (vinaccia, fieno, cenere, erbe aromatiche ecc.) o sulla pasta stessa (tartufo, zafferano), al fine di conferirne un particolare aroma e una propria personalità.

In questo modo il ritorno alle vecchie tradizioni consegna al cliente attuale, formaggi di cui da tempo si erano persi sapori e profumi.

Negli ultimi anni, per diversificarsi e soddisfare una clientela diventata sempre più esigente e sofisticata, l'azienda Moro Formaggi si specializza nell'affinamento di formaggi erborinati con vini passiti (Fior d'Arancio DOCG) distillati (grappa di Amarone) liquori (cioccolato, pistacchio) e infine cocktail (Negroni).

Attualmente i prodotti sono presenti negli Stati Uniti, Australia, Hong Kong, Thailandia, Italia, Inghilterra, Francia, Germania e in altri paesi europei.



Legenda



Porzionato



Stagionatura



Shelf Life



Imballaggio



Vaccino



Caprino



Weight



1930

MORO
CHEESE REFINERS



Moro Sergio



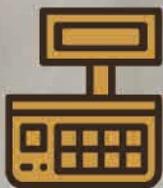
BLUE CHEESE

L'erborinatura è una tecnica di lavorazione casearia che consente lo sviluppo di muffe nella pasta del formaggio con la conseguente comparsa di caratteristiche striature e chiazze blu-verdi.

I formaggi che subiscono questo processo vengono detti formaggi erborinati. L'etimologia del termine riporta ad "erborin", prezzemolo in dialetto milanese, perché è come vedere delle foglioline di prezzemolo all'interno della pasta.

Sono formaggi deliziosi da gustare da soli, ancora meglio se affinati con vini passiti, distillati, liquori e cocktail. Amiamo far degustare i nostri blue cheese in momenti esclusivi per esaltare i gusti intensi racchiusi nei nostri prodotti.

TATIE



90-250 g
1,8-3 kg



vaccino



30 gg



60 gg



230x130x125

Il Tatie è un capolavoro unico nel suo genere dove creatività e precisione si uniscono per dare vita ad una cremosità erborinata squisita. Il mascarpone si unisce nella combinazione di ingredienti in modo quasi matematico. Nella versione al Vermouth, è stato selezionato un "Gran Riserva" per far emergere sia attraverso il profumo sia attraverso l'aroma i sentori del noto vino di origine piemontese.



BLUE AL TARTUFO



2.5kg



vaccino



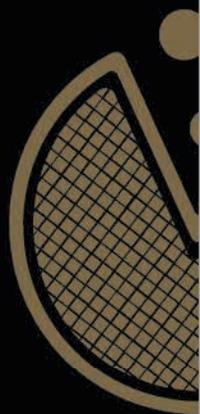
60 gg



60 gg



230x130x125



Morbido e dal cuore tartufato! Il Blue al tartufo è un erborinato a pasta molle di latte vaccino, **DOPPIAMENTE** goloso per natura. Racchiude infatti dentro di sé due nette striature dove il tartufo la fa da padrone e, che ti piaccia o no, se lo provi, cadrai ai suoi piedi!



“FIOR D'ARANCIO DOCG”



2,5 kg



vaccino



200 g



90 gg

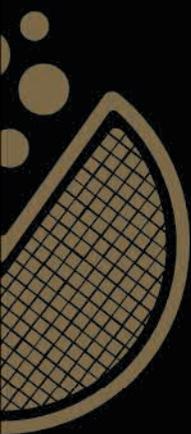


60 gg



230x130x125

Il Fior d'Arancio DOCG è un prodotto dall'eleganza estrema e dalla piacevolezza smisurata! L'alternanza molto equilibrata tra il piccante ed il burroso viene accompagnata dal sapore gentile del passito dei Colli Euganei; è una vera e propria armonia dei sensi che non lascia spazio a confronti; il sapore del passito è un romantico connubio tra fiori bianchi, agrumi, albicocca, miele e vaniglia e, la sua capacità di gestire in maniera perfetta la pulizia dai grassi ed accompagnare l'evoluzione aromatica dei prodotti con il quale si abbina, lo incorona probabilmente come migliore compagno in assoluto dei Blue Cheese.



ORO ROSSO



2,5 kg



vaccino



200 g



90 gg

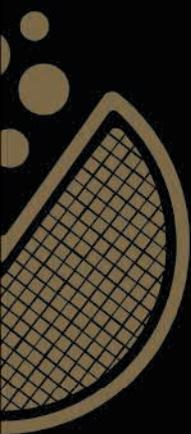


60 gg



230x130x125

Raboso passito e frutti rossi? Entra in scena un'opera d'arte! Terminato l'affinamento, la forma è così bella che solo il taglio sembra poterla rovinare, eppure proprio in quel momento, nel quale il prodotto espone tutta la sua struttura, si scopre il suo vero fascino ed il suo valore: le mufhe nobili si alternano alle striature create attraverso l'infiltrazione del vino Raboso passito DOC ed il tutto appare come un dipinto su tela. Proprio grazie al vino tutta la crosta assume un rosso acceso che viene rafforzato dalla cappatura realizzata manualmente con frutti rossi. La piccantezza è presente ma piacevole ed esalta in modo sublime tutti i sentori di prugna, more, ciliegie, amarene e note legnose caratteristiche del Raboso passito DOC.



HONEY BLUE



2.5 kg



vaccino



90 gg

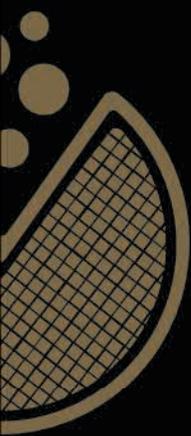


60 gg



230x130x125

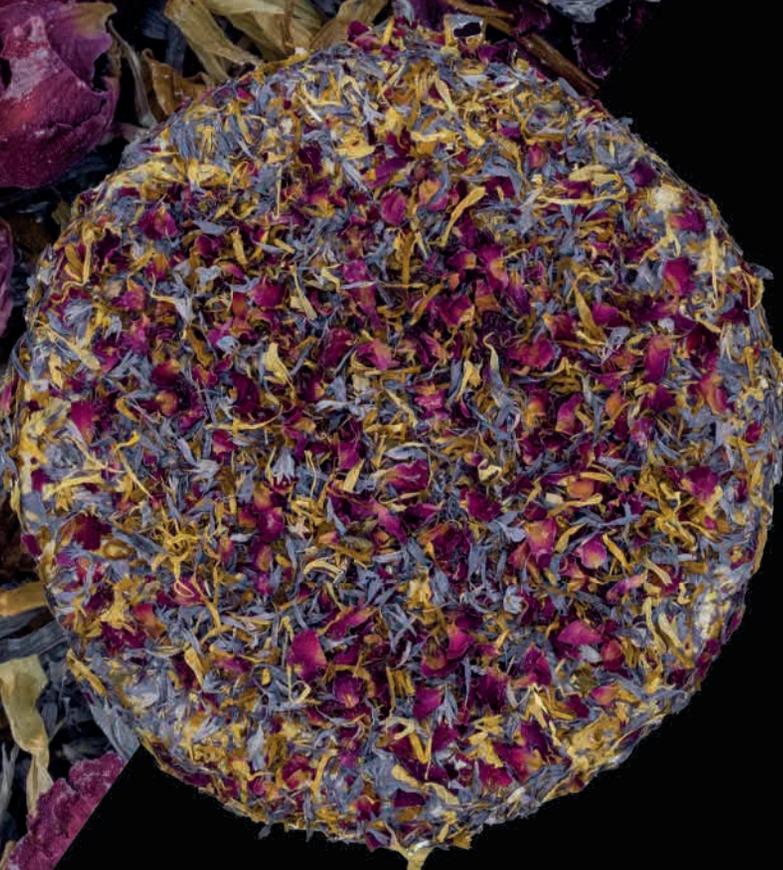
Un cuore di miele, una dolcezza inesauribile, un'emozione indescrivibile. E' romantico, delizioso da assaggiare in qualsiasi momento, senza obblighi di abbinamento alcuno. E' un prodotto nato per conquistare chiunque con un effetto a sorpresa che solo assaggiandolo può essere svelato. La sua "scocca" in cera d'api è una coperta pregiata che conserva dentro di se un erborinato cremoso e gustoso dalle venature piccanti.



FIORENZA



3,5 kg



caprino



90 gg

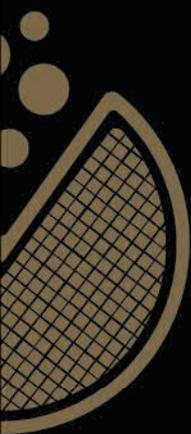


60 gg



230x130x125

Un bouquet da sposa, buono come un pranzo di nozze. Il Fiorenza non lascia alcun dubbio, ne alla vista, ne al gusto! La sua bellezza è a dir poco amaliante ed il sapore è delicato ma avvolgente. Le muffe nobili non sono aggressive e lasciano spazio al sentore di latte di capra che prevale in modo deciso ma piacevole. 3 FIORI (Fiordaliso, Calendula, Rosa rossa).



NERO FUMÈ



6 kg



1° | BEST SMOKED CHEESE



vaccino



300 g



90 gg

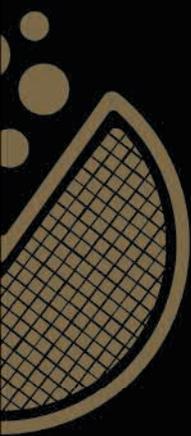


60 gg



380x380x150

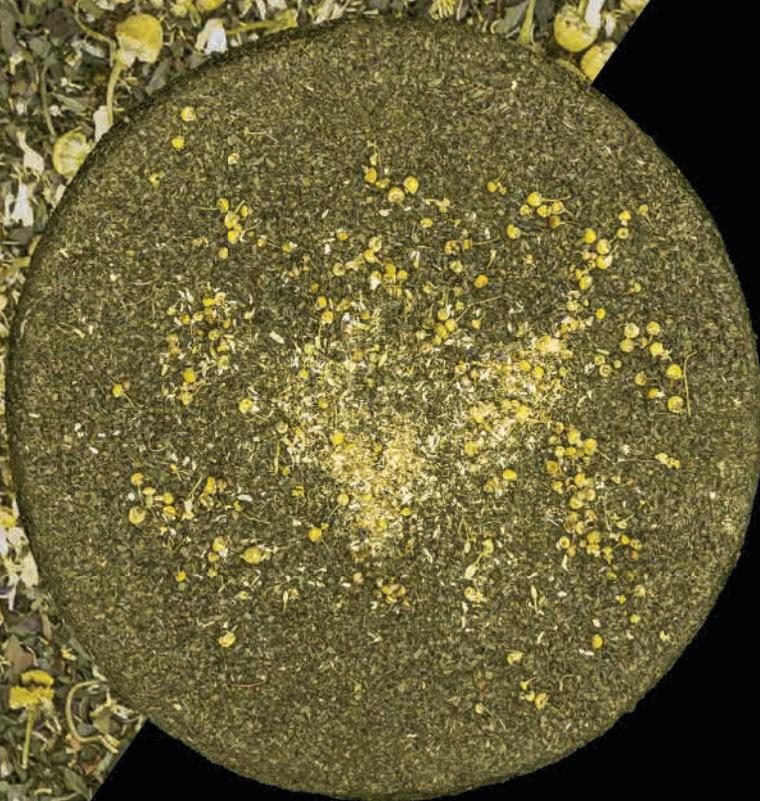
Meditazione? Non solo... Un formaggio erborinato con pasta morbida e cremosa, ricoperto di tè nero Lapsang Souchong e successivamente affumicato su legno di cedro, un qualche cosa di unico! Dall'oriente all'occidente, dalla frizzantezza delle onde del mare alla calma di un tramonto sull'oceano. Una piccantezza morbida e piacevole del formaggio accompagna le note altalenanti del tè che oscillano tra il floreale ed il legnoso. Un'esperienza sensoriale assolutamente particolare degna dei migliori momenti da ricordare.



MUFFATO



6 kg



vaccino



300 g



90 gg

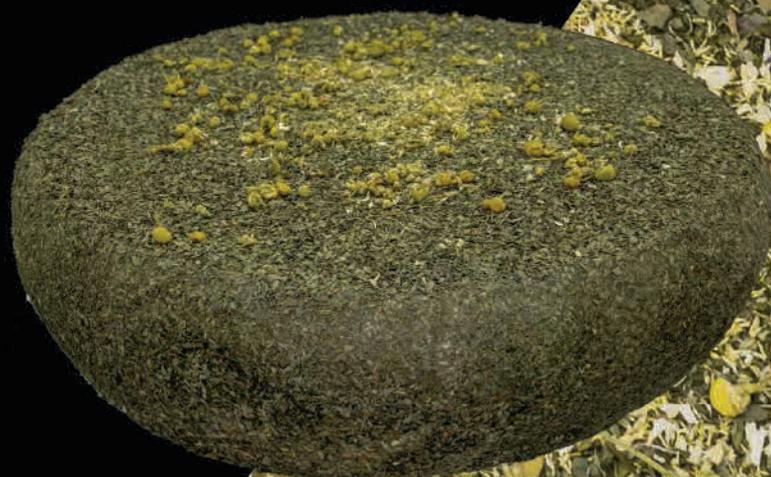


60 gg



380x380x150

Sembra di respirare il vento di montagna in un caldo ma asciutto pomeriggio d'estate. I profumi ed i colori di un prato erboso rivestono in tutta la sua struttura la forma di erborinato stagionato in barrique. La menta, la verbena e la camomilla sono le protagoniste di questa composizione che sembra una vera e propria opera artistica. Durante la degustazione, i sapori erbacei si percepiscono talmente autentici tanto da ricordare i profumi di una passeggiata in mezzo ad una folta distesa d'erba di montagna.



MARTIN CON GRAPPA



2,5kg



vaccino



200 g



90 gg

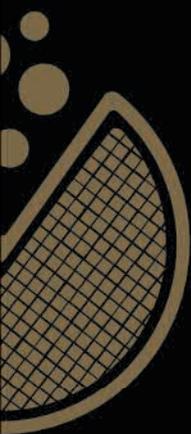


60 gg



230x130x125

Da Verona a Cuneo, Martin con Grappa è un legame tra eccellenze! Grappa di Amarone e pere Martin Sec (presidio slow food) rappresentano i due pilastri di questo prodotto sublime. Il distillato è stato valutato tra 13 concorrenti prima di essere scelto come protagonista di questa fantastica creazione. Le pere Martin Sec invece vengono fornite da un'azienda agricola cuneese che ci riserva sempre il suo primo raccolto di metà ottobre e lo mette a maturare nei fruttai fino alla fine di febbraio. Il loro gusto dolce e la loro polposità le rendono perfette per le lavorazioni dolciarie e per la canditura che risulta necessaria per poi utilizzarle in cappatura della forma di formaggio.



ORO VERDE



2.5kg



vaccino



200 g



90 gg

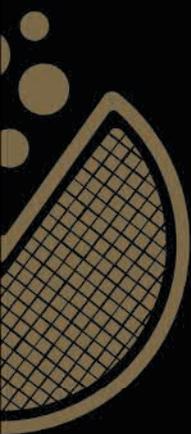
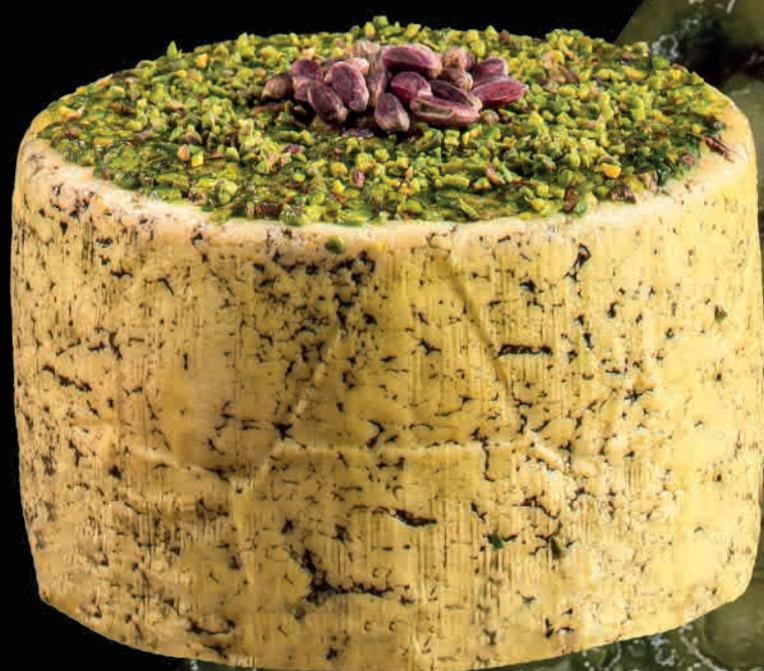


60 gg



230x130x125

La passione vien... provando! Tra gli ingredienti più titolati in Italia, il pistacchio siciliano non poteva mancare all'interno della selezione "Moro Cheese Refiners". Il cuore del prodotto è riempito di liquore al Pistacchio dell'azienda "Bottega" di Godega di Sant'Urbano (TV) mentre la cappingatura è un vero e proprio omaggio all'isola più grande d'Italia: una distesa di granella di pistacchio con al centro, un trionfo di pistacchi interi.



LIMONCINO



2.5kg



vaccino



200 g



90 gg



60 gg



230x130x125

Come in una notte d'estate italiana... Il limoncino è puro richiamo all'italianità ed alle eccellenze della nostra terra. Dalla Campania alla Sicilia arrivano solo prodotti di altissima qualità che poi vengono lavorati ed utilizzati per affinare il nostro erborinato; la pasta morbida di latte vaccino viene arricchita di liquore di limone puro mentre le decorazioni in sommità vengono realizzate con fette di limone candito. Volendo rendere estremamente goloso il nostro limoncino abbiamo aggiunto un complemento non di certo di secondo piano! Piccole ma ricche perle di cioccolato bianco che riempiono gli spazi tra una fetta di limone e l'altra ed aumentano il tono dolce della nostra creatura.



CHOCO 21



2.5kg



vaccino



200 g



90 gg

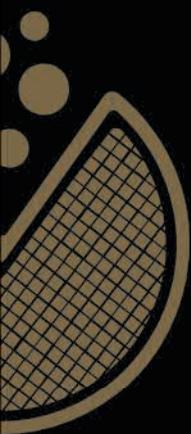


60 gg



230x130x125

Unico e inimitabile! Degno di far parte della collezione dei prodotti cioccolatosi di Willy Wonka! L'affinamento interno con il liquore di cioccolato crea, con le muffe nobili, un gioco di colori e sapori davvero sensazionale. La cappatura è semplicemente un trionfo del re del dolce! Polvere di cacao amaro ed una corona di chips di cioccolato fondente e bianco. Assaggiarlo vuol dire... Non dimenticarlo più!



MANHATTAN



2,5kg



vaccino



90 gg



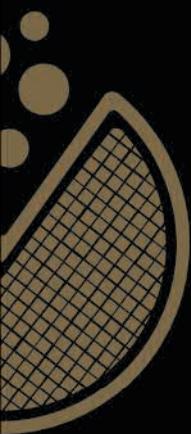
60 gg



230x130x125



Why not?!? sorseggiando un calice di Manhattan accomodati al The Press Lounge di NYCity è nata l'idea! Perché non unire il cocktail per eccellenza con uno dei formaggi di casa Moro? Tante idee e tante prove si sono susseguite prima ti riuscire a trovare il prodotto definitivo ma soprattutto molto si è pensato a cosa utilizzare per decorare e cappare la forma di erborinato. Una spezia, un'erba aromatica o un frutto? la scelta sembrava infinita eppure la soluzione l'avevamo in mano fin da subito! Mentre ci si gustava il Manhattan nella favoloso roof top, tenavamo fra le dita una ciliegia...imbevuta nel Maraschino!



NEGRONI



2.5kg



vaccino



90 gg

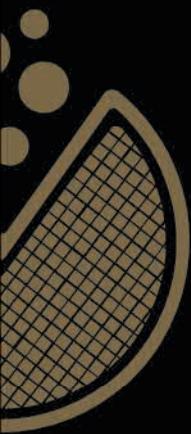


60 gg



230x130x125

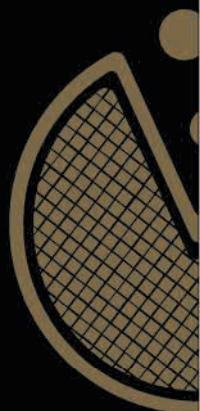
Lo richiedono ovunque.. Perché non legarlo ad un nostro formaggio? La ricetta la sappiamo a memoria perché la storia ce la insegna alla perfezione ed il Gin, il Vermut rosso ed il Bitter sono tutte nostre selezioni provenienti da micro-distillatori artigianali che ben conosciamo! Il Negroni cocktail cheese è pura mondanità, ogni abbinamento è permesso ed è severamente consigliato l'abbandono al piacere! L'arancia candita in fettine non poteva mancare per rendere veramente autentica questa esperienza sublime ma soprattutto per dare ancor più freschezza al sapore finale. E' sconsigliato qualsiasi tentativo di copiatura: la ricetta perfetta è servita da Moro Cheese Refiners.



AMARETTO



2.5kg



vaccino



200 g



90 gg

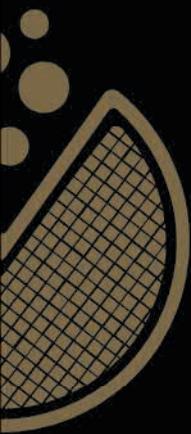


60 gg



230x130x125

Un grande classico o una scommessa ben riuscita? La risposta spetta a voi!
Viene lasciato in un bagno di liquore all'amaretto per un tempo perfettamente studiato
affinchè il tenore del distillato non sia eccessivo e non disequilibri il rapporto dolce-
salato con la pasta del formaggio erborinato di latte vaccino. Una ricca composizione
di albicocche candite e tagliate a metà lo rende ancor più bello, buono e colorato.





UBRIACHI

Il formaggio “ubriaco” è tipico della provincia trevigiana, diffusa nel mondo contadino e divenuto per alcuni buongustai un prodotto irrinunciabile.

L’ubriacatura è un trattamento particolare che sembra sia stato scoperto casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini delle zone di Conegliano e Oderzo, per nascondere i formaggi dalle razzie dei soldati austriaci, li misero sotto vinaccia per camuffarli.

Prodotto ogni anno verso la metà di settembre quando i mosti d’uva, nelle cantine, sono in rumorosa fermentazione. Dopo un’accurata pulizia le forme di formaggio, vengono immerse nel mosto fresco per parecchi giorni. In questo modo il formaggio assume la colorazione tipica del tipo di vino utilizzato che oltre a proteggerlo dona anche un certo aroma assai caratteristico.

"PROSECCO DOC" TREVISO



6 kg



vaccino



300 g



11 mesi



6 mesi



373x373x103

Dal Prosecco, il formaggio riceve intensi ma gentili profumi e sapori e la nota che prevale e che accompagna il percorso gustativo di coloro che assaggiano questo "caposaldo" del brand Moro Cheese Refiners è quella della mela verde. Fresco e leggermente aromatico è un prodotto ideale per l'aperitivo. Le forme di formaggio di media stagionatura vengono affinate tra i 15 ed i 20 giorni nella vinaccia prima e nel vino Prosecco DOC poi.

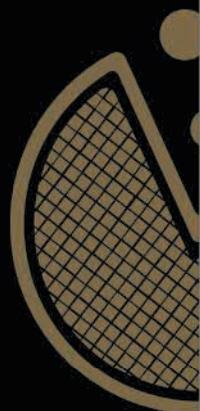


ROSECCO DO
INE CONTRO

"MOSCATO DOC" COLLI EUGANEI



6 kg



vaccino



300 g



11 mesi

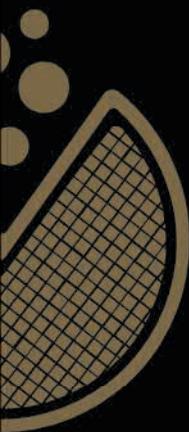


6 mesi



373x373x103

Il Moscato è tra i più antichi vigneti della storia del Mediterraneo! ed il suo nome deriva dal latino muscum (muschio) per effetto del suo profumo intenso e del suo aroma dolce. La vinaccia ed il vino, che si caratterizzano per un importante profumazione di bouquet di fiori primaverili, avvolgono in modo elegante e raffinato la forma per penetrare lentamente all'interno della pasta aromatizzando il prodotto in modo molto equilibrato. Le note gustative sono molto diverse da quelle olfattive anzi, cambiano radicalmente: Frutta secca ed in particolar modo mandorla e pistacchio sono riconoscibili e prevalenti.



PINOT ROSÈ



6 kg



vaccino



300 g



11 mesi



8 mesi



373x373x103

Il formaggio utilizzato è un latte vaccino stagionato almeno 8 mesi, che viene fatto riposare per almeno 2 settimane in vinaccia e successivamente immerso in Pinot grigio Rosé. Adagiato in tavole viene cosparso di petali di rose rosse essiccate. All'olfatto vi è predominanza di note floreali mentre il gusto è decisamente caratterizzato da frutta gialla tropicale.



“ROSSO DOC” PIAVE



6 kg



vaccino



300 g



11 mesi

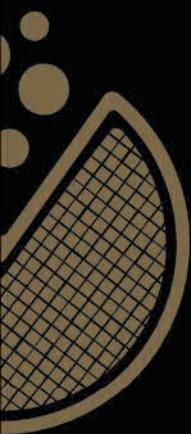


8 mesi



373x373x103

Il DOC Piave è un formaggio goloso e di facile abbinamento che incrocia i 3 uvaggi principali del territorio del Piave: Raboso, Cabernet Franc, Merlot. Forma di pasta semi dura di latte vaccino riposa tra le uve rosse per almeno 15 giorni prima di essere presa in mano per la lavorazione finale.



DI.VINO



2,5 kg



vaccino



250 g



11 mesi

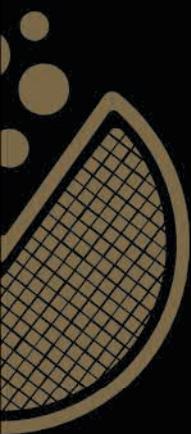


6 mesi



230x130x125

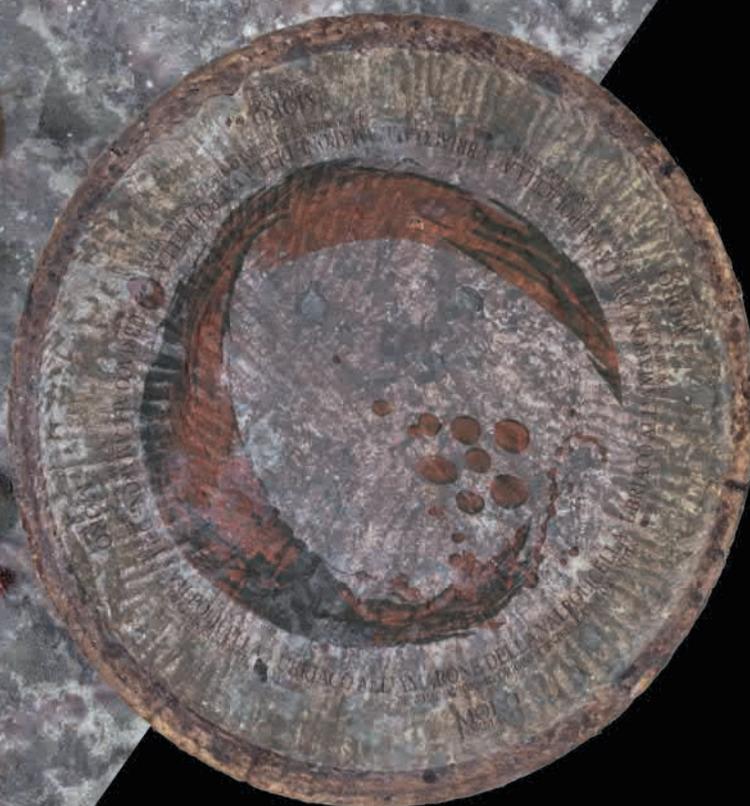
Divino è un formaggio “estremo”! Che da vita ad una vera e propria esplosione di gusto e sapore. La forma di formaggio semi duro di latte vaccino con caglio caprino viene ricoperta di vinaccia e vino Raboso IGT. Il formaggio si impone con note di frutta rossa matura, leggere note animali e un’iniziale piccantezza. Per coronare il tutto non poteva mancare una cappatura piena di vinaccia di Raboso del Piave.



“AMARONE DOCG VALPOLICELLA”



8 kg



vaccino



300 g



11 mesi

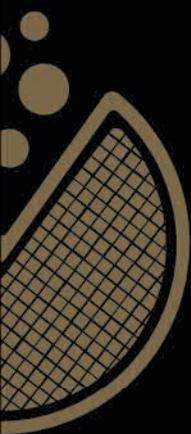


18 mesi



380x380x150

L'Ubriaco all'Amarone della Valpolicella DOCG è un formaggio da latte vaccino stagionato almeno 18 mesi! La forma di formaggio viene affinata in Barrique di Rovere per due mesi con vinacce selezionate ed usate per produrre l'Amarone: Corvina, Rondinella e Corvinone. La tecnica dell'ubriacatura del formaggio in barrique è un segreto che la famiglia Moro conserva da decenni e che permette alla forma di assorbire ottimamente i sapori e gli aromi sprigionati dalle vinacce e dalla barrique di rovere. Un formaggio elegante, raffinato e prezioso: IMPERDIBILE.





AROMATIZZATI

Il formaggio aromatizzato risulta tale in virtù dell'aggiunta di determinati ingredienti all'interno della sua pasta come, ad esempio, tartufo, zafferano e molto altro ancora.

A differenza di quelli affinati, i nostri formaggi aromatizzati sono freschi o quantomeno a stagionatura breve. I nostri affinati in crosta con fieno e spezie sono ideali per tutte le età e per i palati più raffinati.

Le spezie possono trasformare, come per magia, ogni formaggio in una poesia.

Possono svelare inoltre un intero mondo di colori, profumi e impressioni sensoriali tutte da scoprire.



FIENO E CAMOMILLA



2.5 kg



vaccino



250 g



11 mesi

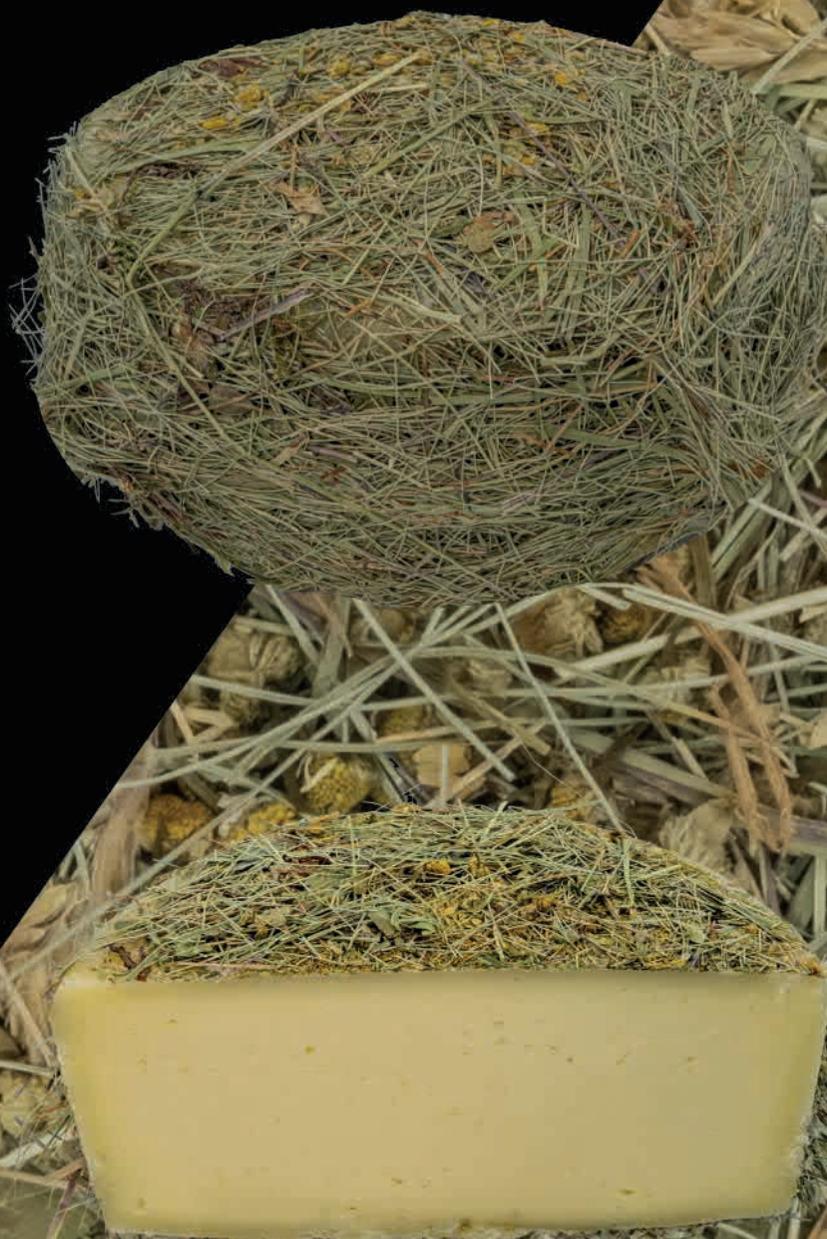


6 mesi



230x130x125

Deciso e vivace con un finale lieto ed accomodante! il formaggio camomilla & fieno porta con se i profumi dei prati alpini che, nelle loro verdi distese ospitano all'inizio dell'estate i fiori di camomilla e le balle di fieno. I due prodotti vengono uniti e mescolati allo stesso tempo per essere utilizzati successivamente nella copertura delle forme di formaggio messe a maturare per almeno 8 mesi. Questa "coperta naturale" che avvolge in modo morbido ma completo ogni singolo prodotto rilascia, durante la stagionatura, i sentori erbacei e floreali provenienti dalle montagne bellunesi che caratterizzano ed identificano il prodotto finale sia nelle note olfattive che in quelle gustative.



SOTTOCENERE AL TARTUFO



300g / 2,5 / 6 kg



vaccino



300 g



6 mesi



3 mesi



230x130x125
373x373x103

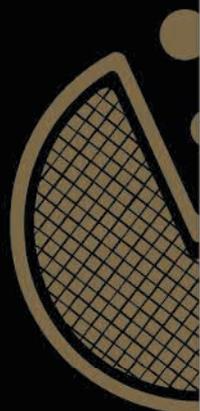
Un formaggio delicatissimo, dalla pasta chiara, e compatta che sprigiona un intensissimo e pungente aroma di tartufo. E' prodotto con il latte di due diverse mungiture, quella del mattino e quella della sera. Viene poi fatto stagionare per un brevissimo periodo in ambienti freschi sotto cenere bollita di faggio, uno dei più efficaci metodi pluricentenari che la sapiente cultura contadina ha escogitato per la conservazione del formaggio, proteggendolo dall'attacco di muffe e parassiti. Ha un gusto fresco e piacevole, particolare e raffinato. Un formaggio protagonista che non ha bisogno di accompagnamenti elaborati grazie alle piccole gemme di tartufo nero che lo impreziosiscono.



ORO ITALIANO



2,5 kg



vaccino



250 g



6 mesi



3 mesi



230x130x125

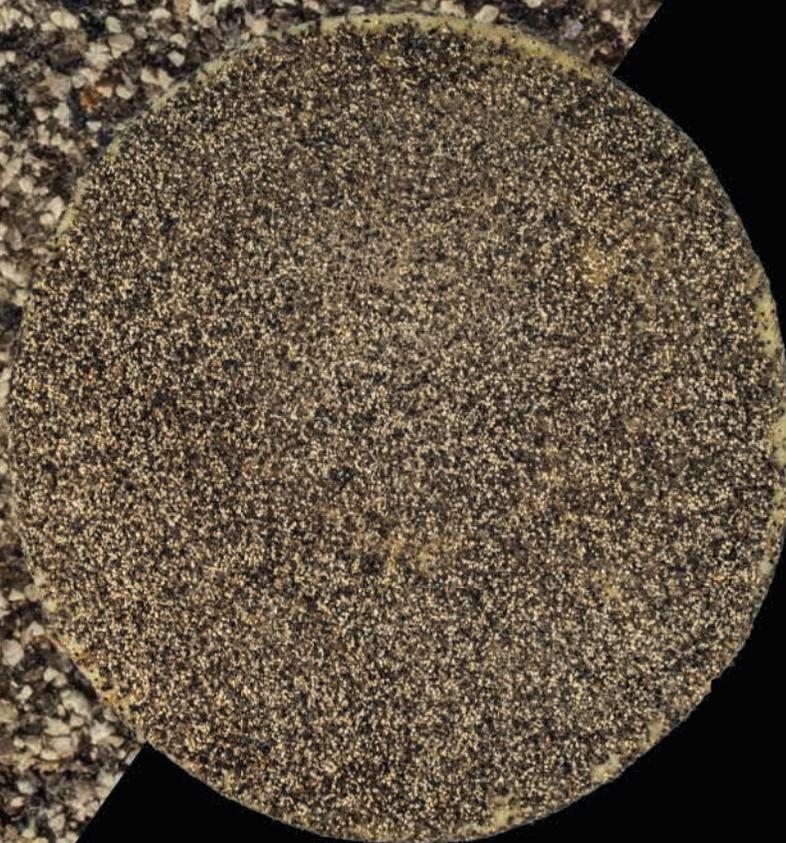
I due più pregiati frutti della terra italiana uniti per formare assieme l'ORO ITALIANO. Il tartufo era considerato tra i cibi più prelibati già dal '700 quando i Reali piemontesi imprendeivano vere e proprie battute di raccolta, lo zafferano invece era amato dagli antichi egizi per dipingere le vesti, dagli antichi greci per onorare gli Dei e dagli antichi romani per cospargere le strade e renderle dorate in occasione della visita di Principi e Imperatori. La forma di formaggio è a pasta semi-morbida di latte vaccino e viene condita ed aromatizzata proprio con tartufo e zafferano.



BARRICATO AL PEPE NERO



6 kg



1° CLASSIFICATO CASEUS VENETI
"CATEGORIA AROMATIZZATI PEPE E PEPERONCINO"



vaccino



300 g



11 mesi

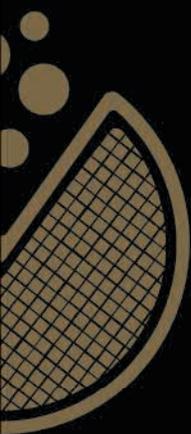


8 mesi



373x373x103

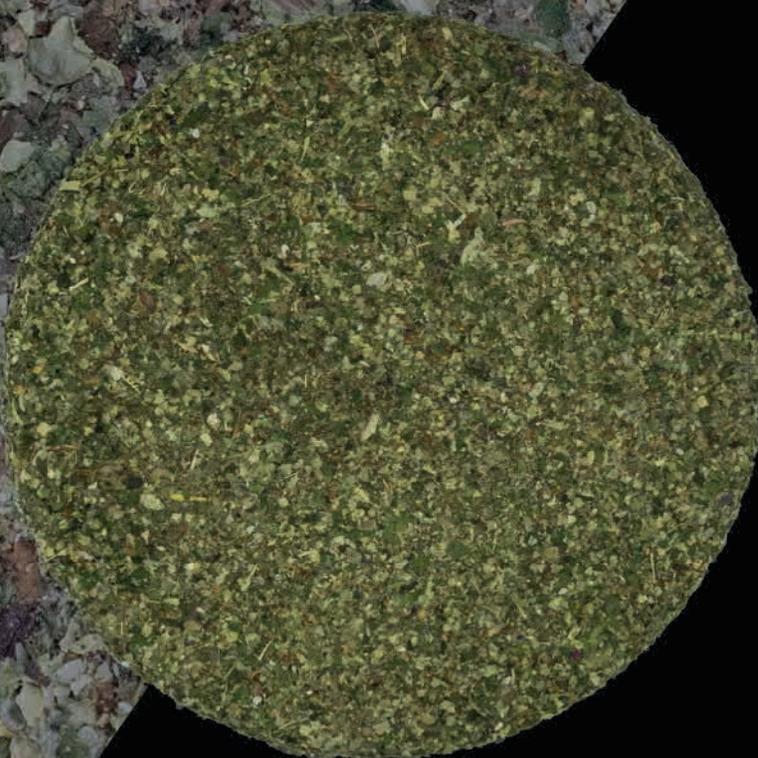
Specialità in Barrique! Il suo nome deriva proprio dalla stagionatura a cui è sottoposto. Le forme vengono stagionate al naturale per 4 mesi, dopodiché vengono immerse all'interno di vecchie barrique di Rovere e ricche completamente di pepe nero brasiliano particolarmente persistenti e per ulteriori 8 mesi. Trattasi di formaggio di puro latte vaccino a pasta stagionato oltre 12 mesi, leggermente piccante ma molto delizioso.



CONDIO



2.5 kg



vaccino



250 g



6 mesi

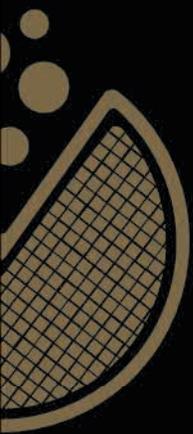


6 mesi



230x130x125

E' un formaggio dalla tradizione plurisecolare, ancora oggi prodotto con latte di mucca e caglio caprino. Originariamente si conservava sotto la cenere ma, in alcuni casi e per le persone più agiate e facoltose, le forme venivano unte con l'olio, un tempo tanto caro quanto pregiato ed accessibile a pochi. Al tempo della maestosa Repubblica di Venezia i Signori veneziani chiesero di conservare il formaggio tra le spezie pregiate per ottenere un prodotto ricco ed importante da esibire nelle loro tavole. Proprio da tale tradizione proviene la ricetta del nostro Condio! la forma a pasta semidura di latte vaccino viene cosparsa e ricoperta di timo, sesamo, maggiorana, basilico e prezzemolo.



FIENO



2.5 kg



caprino



250 g



6 mesi



6 mesi



230x130x125

Forte e deciso, adatto a palati abituati a gusti schietti e vivaci! Il capra al fieno porta con se i profumi dei prati alpini che, nelle loro verdi distese ospitano in estate le balle di fieno che si utilizzano successivamente per ricoprire le forme di formaggio per almeno 8 mesi. Questa “coperta naturale” che avvolge in modo morbido ma completo ogni singolo prodotto rilascia, durante la stagionatura, sentori provenienti dalle montagne bellunesi che caratterizzano ed identificano poi il prodotto finale sia nelle note olfattive che in quelle gustative.



PEPE NERO



2,5 kg



caprino



250 g



6 mesi



6 mesi



230x130x125

Morbido ed elegante, dai sentori d'oriente! Il capra al pepe nero si presenta delicato ma gustoso e si presta a molteplici abbinamenti: dalle verdure più saporite alla carne cotta, ben cotta e stufata; e perché no con delle fragole ed un pezzo di cioccolato? Il pepe nero è percepibile fin dall'inizio ma mantiene sempre un tenore equilibrato senza essere mai né spigoloso né pungente.



ROSMARINO



2,5 kg



caprino



250 g



6 mesi

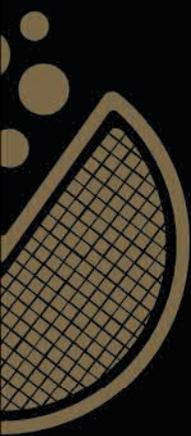


8 mesi



230x130x125

Se il profumo è intrigante, il gusto ancor di più! La forma di formaggio semimorbido a latte di capra e stagionata con rosmarino è una vera e propria esplosione di sapore! Erba aromatica dal gusto deciso, il rosmarino viene raccolto negli orti dei contadini del paese e viene applicato manualmente in ogni forma. Per renderlo ancora più incisivo e penetrante vengono effettuati massaggi a più riprese rigorosamente in senso orario.







MACARON



MACARON



BON BON



BON BON







CONTATTI

+39 0422 71 3883

P.IVA 02435180266

ordini@moroformaggi.it
commerciale@moroformaggi.it

Via Istria 1, 31046 Oderzo (TV)

©2024 di MORO Formaggi



moroformaggi.it