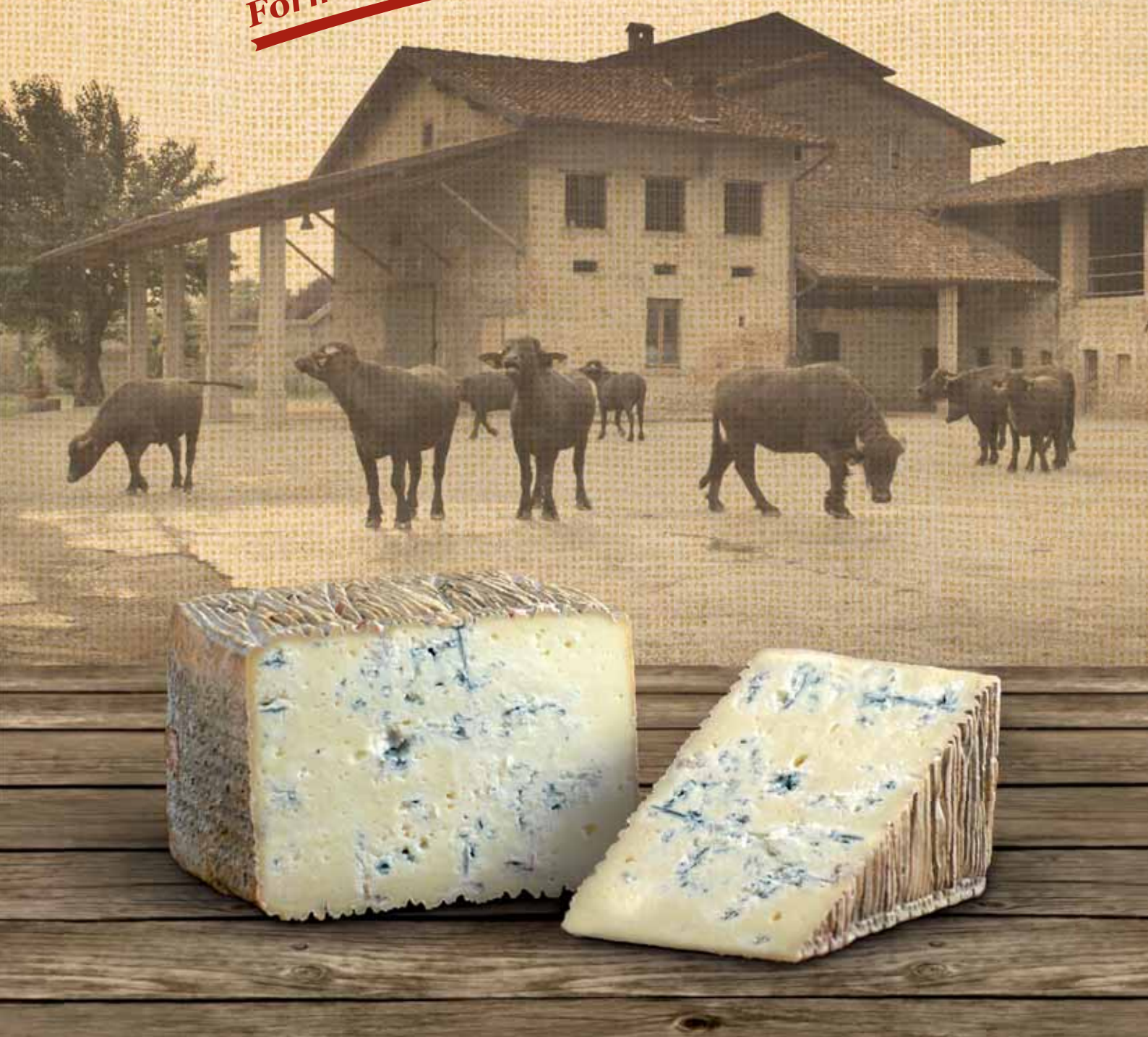




QUATTRO
PORTONI

Formaggi alta qualità 100% di bufala



4 volte unici

1. Unicamente dalle migliori bufale

Trasformiamo il latte delle nostre bufale, allevate in moderne stalle, rispettando i più aggiornati dettami sul benessere animale.

1. Only from the best buffaloes. The milk we transform is from our buffaloes which are bred in modern sheds, respecting the most updated criteria about the animal welfare.

1. Uniquement des meilleures bufflonnes. Nous transformons en fromage le lait de nos bufflonnes, élevées dans des modernes bâtiments, tout en respectant les plus récents indications sur le bien-être animal.

1. Nur von den besten Büffeln. Wir bearbeiten die Milch unserer Büffel, wir züchten die Tiere in modernen Kuhställen und wir respektieren die modernen Gebote der Tierhaltung.

1. Únicamente de las mejores búfalas. Procesamos la leche de nuestras búfalas, criadas en establos modernos, respetando los dictados más actualizados sobre el bienestar animal.

2. Unicamente Bergamaschi

La nostra azienda si estende fino ai confini del Parco Naturale del Serio. Qui coltiviamo i foraggi, qui nascono i formaggi Quattro Portoni.

2. Only from Bergamo. Our farm reaches the borders of Serio River Natural Park. Here we cultivate our forage and it's here that Quattro Portoni products come from.

2. Uniquement bergamasque. Notre ferme se prolonge jusqu'aux frontières du Parc Naturel du fleuve Serio, là où nous cultivons les fourrages et là où naissent les fromages Quattro Portoni.

2. Nur aus Bergamo. Unser Betrieb dehnt sich bis zu den Grenzen des Serios Naturparks. Hier bauen wir das Viehfutter an, hier entstehen unsere Quattro Portoni Käse.

2. Únicamente de Bérgamo. Nuestra empresa se extiende hasta las fronteras del Parque Natural de Serio. Aquí cultivamos forraje, aquí se crean los quesos Quattro Portoni.

3. Unicamente sani e genuini

Lo scrupoloso allevamento della mandria e la trasformazione diretta del latte, garantiscono il controllo totale della filiera e la genuinità dei prodotti.

3. Only healthy and genuine. The scrupulous breeding of the herd and the direct transformation of its milk guarantee total control on the production chain as well as the products authenticity.

3. Uniquement sains et g n ins. L'attentif élevage du troupeau et la transformation directe du lait   la ferme sont la garantie du contrôle total de la filiere et de la qualite des nos produits.

3. Nur gesund und naturrein. Die gewissenhafte Viehzucht und die direkte Milchverarbeitung garantiert die Gesamtproduktionskontrolle und die Reinheit der Produkte.

3.  nicamente sanos y aut nticos. La ganaderia escrupulosa de la manada y la transformación directa de la leche garantizan el control total de la cadena de producción y la autenticidad de los productos.

4. Unicamente buoni

Dal latte delle bufale, dalle caratteristiche uniche, creiamo formaggi freschi, semi-stagionati e stagionati.

4. Only the best. From our buffaloes' milk, which is characterized by unique features, we create fresh cheeses, semi-ripened and ripened cheeses.

4. Uniquement bons.   partir du lait de bufflonne, qui a des caractéristiques uniques, nous réalisons des excellents fromages frais, demi-affinés, et affinés.

4. Nur lecker. Aus der einzigartigen Büffelmilch produzieren wir k stliche frische, halb-gereifte und gereifte Käse.

4.  nicamente buenos. A partir de la leche de las b falas, con características  nicas, creamos quesos frescos, semi-curados y curados.





| 2017-2018
World Cheese Awards



| 2015 Mondial du fromage - Tours



| 2013 Mondial du fromage - Tours



| 2012-2013 World cheese awards - Birmingham



| 2015 Mondial du fromage - Tours



| 2010 - Guilde Internationale
des Fromagers



| 2008 Infiniti Blu - Gorgonzola



| 2015 Mondial du fromage - Tours

La famiglia Gritti

Bruno, Elena, Alfio e Marina, sono i protagonisti del Caseificio Quattro Portoni. Con impegno e dedizione allevano le loro bufale e seguono in loco la lavorazione del latte secondo i canoni dell'alta qualità, tenendo sotto controllo tutti i passaggi della filiera.

The Gritti family. Bruno, Elena, Alfio and Marina are the protagonists of Quattro Portoni dairy. With care and devotion, they breed their buffaloes and they follow the milk processing on site, according to high quality criteria, keeping under control all the steps of the production chain.

La famille Gritti. Bruno, Elena, Alfio et Marina sont les protagonistes de l'activité de la fromagerie

Quattro Portoni. Grâce à l'engagement et le dévouement ils ont transformé la ferme et ils ont créé une filière courte et toujours sous control, où le lait est transformé dans le respect de la haute qualité et de la tradition fromagère.

Die Familie Gritti. Bruno, Elena, Alfio und Marina sind die Protagonisten der Quattro Portoni Molkerei. Mit Fleiß und Hingabe züchten sie die Büffelkühe, sie kontrollieren die Milchverarbeitung mit dem Anspruch unserer hohen Qualität und sie prüfen alle Abschnitte in der Herstellungskette.

La familia Gritti. Bruno, Elena, Alfio y Marina son los protagonistas de la quesería Quattro Portoni. Con compromiso y dedicación crían sus búfalas y siguen en el lugar el procesamiento de la leche con arreglo a los estándares de alta calidad, monitoreando todas las fases de la cadena de producción.



L'azienda agricola

Nell'Azienda Agricola Gritti, grande attenzione viene riservata alla cura della mandria. Le bufale vengono alimentate col foraggio prodotto nei terreni di famiglia. Alfio, medico veterinario, garantisce le migliori condizioni per il benessere degli animali.

The farm. At the Gritti farm, great focus is placed on the care for the herd. The buffaloes are fed with fodder that comes from family-owned farmland. Alfio, who is a veterinarian, guarantees the best conditions for animals' wellness

La ferme. Dans la entreprise agricole Gritti, une grande attention est donnée à la gestion et aux soins du troupeau. Les bufflonnes sont nourries exclusivement avec l'excellent fourrage provenant de

terres de la famille. Alfio Gritti, qui est un vétérinaire, assure un contrôle continu sur le troupeau et les meilleures conditions pour le bien-être de chaque animal.

Der Bauernhof. Im Gritti landwirtschaftlichen Betrieb richten wir die Aufmerksamkeit auf die Führung und auf die Pflege der Viehherde. Wir füttern die Büffelkühe nur mit eigenem, ausgezeichneten Viehfutter von unseren Landgüter. Alfio, unser Tierarzt, versichert und garantiert für den ausgezeichneten Zustand unserer Herde.

La granja. En la empresa agrícola Gritti, se presta demasiada atención al cuidado de la manada. Las búfalas son alimentadas con el forraje producido en las tierras familiares. Alfio, veterinario, garantiza las mejores condiciones para el bienestar de los animales.

I nostri prodotti





Casatica

Formaggio di bufala a crosta fiorita
Bloomy rind buffalo milk cheese
Fromage de bufflonne à croûte fleurie

Büffelkäse mit Schimmelrinde
Queso de búfala de corteza florida

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>	Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Rettangolare, 20 x 13 cm, 6 cm di scalzo <i>Rectangular, 20 x 13 cm, 6 cm edge height</i> <i>Rectangulaire, 20 x 13 cm, talon de 6 cm</i> <i>Rechteckig, 20 x 13 cm, Laibrand 6 cm</i> <i>Rectangular, 20 x 13 cm, 6 cm de canto</i>
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>	Peso Weight Poids Gewicht Peso	1,25 kg circa <i>About 1,25 kg</i> <i>Environ 1,25 kg</i> <i>Etw 1,25 kg</i> <i>Aproximadamente 1,25 kg</i>
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Fiorita <i>Bloomy</i> <i>Fleurie</i> <i>Schimmelrinde</i> <i>Florida</i>	Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas pro caja	3
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Morbida <i>Soft</i> <i>Tendre</i> <i>Weich</i> <i>Blanda</i>	Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 20 giorni <i>Minimum 20 days</i> <i>20 jours minimum</i> <i>Mindestens 20 Tage</i> <i>Mínimo 20 días</i>	Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Camembert di Bufala

Formaggio di bufala a crosta fiorita
Bloomy rind buffalo milk cheese
Fromage de bufflonne à croûte fleurie

Büffelkäse mit Schimmelrinde
Queso de búfala de corteza florida

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>	Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Cilindrica, 9 cm di diametro, 3 cm di scalzo <i>Cylindrical, 9 cm diameter, 3 cm edge height</i> <i>Cylindrique, diamètre de 9 cm, talon de 3 cm</i> <i>Zylindrische, Durchmesser 9 cm, Laibrand 3 cm</i> <i>Cilíndrica, 9 cm de diámetro, 3 cm de canto</i>
Caglio <i>Rennet</i> Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>	Peso <i>Weight</i> Poids Gewicht Peso	0,3 kg circa <i>About 0,3 kg</i> <i>Environ 0,3 kg</i> <i>Etwa 0,3 kg</i> <i>Aproximadamente 0,3 kg</i>
Tipo di crosta <i>Rind type</i> Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Fiorita <i>Bloomy</i> <i>Fleurie</i> <i>Schimmelrinde</i> <i>Florida</i>	Pezzi per collo <i>Pieces per case</i> Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas pro caja	4
Tipo di pasta <i>Paste type</i> Pâte Teigart Tipo de masa	Morbida <i>Soft</i> <i>Tendre</i> <i>Weich</i> <i>Blanda</i>	Scadenza <i>Shelf life</i> Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	30 giorni <i>30 days</i> <i>30 jours</i> <i>30 Tage</i> <i>30 días</i>
Stagionatura <i>Ageing</i> Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 20 giorni <i>Minimum 20 days</i> <i>20 jours minimum</i> <i>Mindestens 20 Tage</i> <i>Mínimo 20 días</i>	Conservare a <i>Storage temperature</i> Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Formaggella di bufala

Formaggio di bufala a pasta molle
Buffalo milk soft cheese
Fromage de bufflonne à pâte molle

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé Verwendete Milch Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Naturale, pulita, color paglierino <i>Natural, clean, straw-yellow coloured</i> <i>Naturelle, propre, de couleur jaune paille</i> <i>Natürlich, sauber, strohgelb</i> <i>Natural, limpia, de color pajizo</i>
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Morbida <i>Soft</i> <i>Tendre</i> <i>Weich</i> <i>Blanda</i>
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 20 giorni <i>Minimum 20 days</i> <i>20 jours minimum</i> <i>Mindestens 20 Tage</i> <i>Mínimo 20 días</i>

Weichkäse as Büffelmilch
Queso de búfala de pasta blanda

Forma e dimensioni Shape and dimensions Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Cilindrica, 14 cm di diametro, 5 cm di scalzo <i>Cylindrical, 14 cm diameter, 5 cm edge height</i> <i>Cylindrique, diamètre de 14 cm, talon de 5 cm</i> <i>Zylindrische, Durchmesser 14 cm, Laibrand 5 cm</i> <i>Cilíndrica, 14 cm de diámetro, 5 cm de canto</i>
Peso Weight Poids Gewicht Peso	1 kg circa <i>About 1 kg</i> <i>Environ 1 kg</i> <i>Etw 1 kg</i> <i>Aproximadamente 1 kg</i>
Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	3
Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Quadrello

Formaggio di bufala a crosta lavata
Washed rind buffalo milk cheese
Fromage de bufflonne à croûte lavée

Büffelkäse mit Schmierrinde
Queso de búfala de corteza lavada

Latte impiegato Milk used Lait utilisé Verwendete Milch Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato Whole pasteurized buffalo milk Lait de bufflonne entier pasteurisé Pasteurisierte Büffelvollmilch Leche entera pasteurizada de búfala	Forma e dimensioni Shape and dimensions Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Quadrata, 20 cm di lato, 6 cm di scalzo Square, 20 cm side, 6 cm edge height Carrée, coté de 20 cm, talon de 6 cm Quadratische, Seite 20 cm, Laibrand 6 cm Cuadrada, 20 cm de lado, 6 cm de canto
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido Liquid calf rennet Présure de veau liquide Flüssiges Kälberlab Cuajo líquido de ternera	Peso Weight Poids Gewicht Peso	2,2 kg circa About 2,2 kg Environ 2,2 kg Etwa 2,2 kg Aproximadamente 2,2 kg
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Lavata Washed Lavée Gewaschen Lavada	Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	2
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Molle ed elastica con piccole occhiature Soft and elastic texture with small holes Molle et élastique avec des petits trous Weich und elastisch mit kleinen Löchern Blanda y elástica con pequeños agujeros	Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni 60 days 60 jours 60 Tage 60 días
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 30 giorni Minimum 30 days 30 jours minimum Mindestens 30 Tage Mínimo 30 días	Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C From 1° C to 6° C De 1° C à 6° C Von 1° C bis 6° C De 1° C a 6° C



Bufarolo stagionato

Formaggio di bufala stagionato
Ripened buffalo milk cheese
Fromage affiné de bufflonne

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé Verwendete Milch Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Sottile, di colore ambrato <i>Thin, amber coloured</i> <i>Mince, de couleur ambre</i> <i>Dünn, von bernsteinfarbener Farbe</i> <i>Delgado, de color ámbar</i>
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Compatta <i>Compact</i> <i>Compacte</i> <i>Kompakt</i> <i>Compacta</i>
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 60 giorni <i>Minimum 60 days</i> <i>60 jours minimum</i> <i>Mindestens 60 Tage</i> <i>Mínimo 60 días</i>

Hartkäse aus Büffelmilch
Queso de búfala madurado

Forma e dimensioni Shape and dimensions Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Quadrata, 20 cm di lato, 6 cm di scalzo <i>Square, 20 cm side, 6 cm edge height</i> <i>Carrée, coté de 20 cm, talon de 6 cm</i> <i>Quadratische, Seite 20 cm, Laibrand 6 cm</i> <i>Cuadrada, 20 cm de lado, 6 cm de canto</i>
Peso Weight Poids Gewicht Peso	2 kg circa <i>About 2 kg</i> <i>Environ 2 kg</i> <i>Etwa 2 kg</i> <i>Aproximadamente 2 kg</i>
Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	1
Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Moringhello

Formaggio di bufala a pasta semidura
Buffalo milk semi-hard cheese
Fromage de bufflonne à pâte demi-dure

Büffelhalbhartkäse
Queso de búfala de pasta semidura

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio <i>Rennet</i> Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>
Tipo di crosta <i>Rind type</i> Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Asciutta e rugosa <i>Dry and wrinkled</i> <i>Sèche et rugueuse</i> <i>Trocken und rauh</i> <i>Seca y rugosa</i>
Tipo di pasta <i>Paste type</i> Pâte Teigart Tipo de masa	Compatta <i>Compact texture</i> <i>Compacte</i> <i>Kompakt</i> <i>Compacta</i>
Stagionatura <i>Ageing</i> Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 60 giorni <i>Minimum 60 days</i> <i>60 jours minimum</i> <i>Mindestens 60 Tage</i> <i>Mínimo 60 días</i>

Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Cilindrica, 14 cm di diametro, 5 cm di scalzo <i>Cylindrical, 14 cm diameter, 5 cm edge height</i> <i>Cylindrique, diamètre de 14 cm, talon de 5 cm</i> <i>Zylindrische, Durchmesser 14 cm, Laibrand 5 cm</i> <i>Cilíndrica, 14 cm de diámetro, 5 cm de canto</i>
Peso <i>Weight</i> Poids Gewicht Peso	0,6 kg circa <i>About 0,6 kg</i> <i>Environ 0,6 kg</i> <i>Etwa 0,6 kg</i> <i>Aproximadamente 0,6 kg</i>
Pezzi per collo <i>Pieces per case</i> Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas pro caja	3
Scadenza <i>Shelf life</i> Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Conservare a <i>Storage temperature</i> Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Caciocavallo di bufala

Formaggio di bufala stagionato a pasta filata
Aged buffalo milk stretched cheese
Fromage de bufflonne affiné à pâte filée

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé Verwendete Milch Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di agnello in pasta <i>Lamb rennet in paste</i> <i>Présure d'agneau en pâte</i> <i>Labpaste von Lämmern</i> <i>Cuajo de cordero en pasta</i>
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Liscia e cerosa <i>Smooth and waxy</i> <i>Lisse et cirreuse</i> <i>Glatt und wachsaehnlich</i> <i>Lisa y cerosa</i>
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Omogenea con rade occhiate <i>Homogeneous with few holes</i> <i>Homogène avec ouvertures éparses</i> <i>Homogen mit kleinen Löchern</i> <i>Homogénea con pequeños agujeros</i>
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 90 giorni <i>Minimum 90 days</i> <i>90 jours minimum</i> <i>Mindestens 90 Tage</i> <i>Mínimo 90 días</i>

Pasta filata Büffelmilchhartkäse
Queso madurado de búfala de pasta hilada

Forma e dimensioni Shape and dimensions Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Sferoidale con diametro di circa 20 cm <i>Spherical with 20 cm diameter</i> <i>Sphérique avec diamètre 20 cm</i> <i>Sphärisch mit Durchmesser 20 cm</i> <i>Esférica de diámetro 20 cm</i>
Peso Weight Poids Gewicht Peso	3 kg circa <i>About 3 kg</i> <i>Environ 3 kg</i> <i>Etwa 3 kg</i> <i>Aproximadamente 3 kg</i>
Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	1
Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	120 giorni <i>120 days</i> <i>120 jours</i> <i>120 Tage</i> <i>120 días</i>
Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Blu di bufala

Formaggio di bufala erborinato
Blue buffalo milk cheese
Fromage de bufflonne à pâte persillée

Büffelkäse mit Blauschimmel
Queso azul de búfala

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé Verwendete Milch Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Asciutta e rugosa <i>Dry and wrinkled</i> <i>Sèche et rugueuse</i> <i>Trocken und rauh</i> <i>Seca y rugosa</i>
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Erborinata <i>Blue-veined</i> <i>Persillée</i> <i>Mit Edelschimmelbildung</i> <i>Con moho</i>
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 45 giorni <i>Minimum 45 days</i> <i>45 jours minimum</i> <i>Mindestens 45 Tage</i> <i>Mínimo 45 días</i>

Forma e dimensioni Shape and dimensions Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Quadrata, 20 cm di lato, 12 cm di scalzo <i>Square, 20 cm side, 12 cm edge height</i> <i>Carrée, coté de 20 cm, talon de 12 cm</i> <i>Quadratische, Seite 20 cm, Laibrand 12 cm</i> <i>Cuadrada, 20 cm de lado, 12 cm de canto</i>
Peso Weight Poids Gewicht Peso	4 kg circa <i>About 4 kg</i> <i>Environ 4 kg</i> <i>Etw 4 kg</i> <i>Aproximadamente 4 kg</i>
Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	2
Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Surfin' Blu

Formaggio di bufala erborinato affinato in birra
 Blue buffalo milk cheese refined in beer
 Fromage de bufflonne à pâte persillée affiné en bière

Büffelkäse mit Blauschimmel im Bier gereift
 Queso azul de búfala curado en cerveza

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio <i>Rennet</i> Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>
Tipo di crosta <i>Rind type</i> Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Asciutta e rugosa <i>Dry and wrinkled</i> <i>Sèche et rugueuse</i> <i>Trocken und rauh</i> <i>Seca y rugosa</i>
Tipo di pasta <i>Paste type</i> Pâte Teigart Tipo de masa	Erborinata <i>Blue-veined</i> <i>Persillée</i> <i>Mit Edelschimmelbildung</i> <i>Con moho</i>
Stagionatura <i>Ageing</i> Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 90 giorni <i>Minimum 90 days</i> <i>90 jours minimum</i> <i>Mindestens 90 Tage</i> <i>Mínimo 90 días</i>

Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Quadrata, 20 cm di lato, 12 cm di scalzo <i>Square, 20 cm side, 12 cm edge height</i> <i>Carrée, coté de 20 cm, talon de 12 cm</i> <i>Quadratische, Seite 20 cm, Laibrand 12 cm</i> <i>Cuadrada, 20 cm de lado, 12 cm de canto</i>
Peso <i>Weight</i> Poids Gewicht Peso	4 kg circa <i>About 4 kg</i> <i>Environ 4 kg</i> <i>Etwa 4 kg</i> <i>Aproximadamente 4 kg</i>
Pezzi per collo <i>Pieces per case</i> Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	1
Scadenza <i>Shelf life</i> Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Conservare a <i>Storage temperature</i> Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Blu di bufala Muscat

Formaggio di bufala erborinato affinato in vinacce di Moscato Passito
 Blue cheese made by buffalo milk, refined in grape marc of Moscato Passito
 Fromage bleu de bufflonne affiné au marc de raisin Moscato Passito

Blauschimmelkäse aus Büffelmilch im Trester aus Moscato Passito Wein gealtert
 Queso azul de búfala curado en orujos de Moscato Passito

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato <i>Whole pasteurized buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier pasteurisé</i> <i>Pasteurisierte Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera pasteurizada de búfala</i>
Caglio <i>Rennet</i> Type de présure <i>Lab</i> Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>
Tipo di crosta <i>Rind type</i> Type de croûte <i>Rindeart</i> Tipo de corteza	Umida, rugosa, puntinata da vinacce <i>Wet, wrinkled, dotted with grape marc</i> <i>Humide, rugueuse, ponctuée par le marc de raisin</i> <i>Feucht, rauh, durch Trester gekennzeichnet</i> <i>Húmeda, rugosa, salpicada de orujos</i>
Tipo di pasta <i>Paste type</i> Pâte <i>Teigart</i> Tipo de masa	Erborinata <i>Blue-veined</i> <i>Persillée</i> <i>Mit Edelschimmelbildung</i> <i>Con moho</i>
Stagionatura <i>Ageing</i> Affinage <i>Reifezeit</i> Maduración	Minimo 90 giorni <i>Minimum 90 days</i> <i>90 jours minimum</i> <i>Mindestens 90 Tage</i> <i>Mínimo 90 días</i>

Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension <i>Form und Größe</i> Forma y dimensiones	Quadrata, 20 cm di lato, 12 cm di scalzo <i>Square, 20 cm side, 12 cm edge height</i> <i>Carrée, coté de 20 cm, talon de 12 cm</i> <i>Quadratische, Seite 20 cm, Laibrand 12 cm</i> <i>Cuadrada, 20 cm de lado, 12 cm de canto</i>
Peso <i>Weight</i> Poids <i>Gewicht</i> Peso	4 kg circa <i>About 4 kg</i> <i>Environ 4 kg</i> <i>Etw 4 kg</i> <i>Aproximadamente 4 kg</i>
Pezzi per collo <i>Pieces per case</i> Pièces par colis <i>Stücke pro Paket</i> Piezas por caja	1
Scadenza <i>Shelf life</i> Shelf-life / DLUO <i>Haltbarkeit</i> Vida útil	60 giorni <i>60 days</i> <i>60 jours</i> <i>60 Tage</i> <i>60 días</i>
Conservare a <i>Storage temperature</i> Temp. de stockage <i>Lagertemperatur</i> Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Campì

Formaggio di bufala speziato
Spiced buffalo milk cheese
Fromage de bufflonne épicé

Latte impiegato Milk used Lait utilisé Verwendete Milch Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato Whole pasteurized buffalo milk Lait de bufflonne entier pasteurisé Pasteurisierte Büffelvollmilch Leche entera pasteurizada de búfala
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido Liquid calf rennet Présure de veau liquide Flüssiges Kälberlab Cuajo liquido de ternera
Tipo di spezie Spices type Type des épices Gewürzsorten Tip de especias	Pepe nero, peperoncino, semi di finocchio, erba cipollina Black pepper, chili pepper, fennel seeds, chives Poivre noir, piment, fenouil, ciboulette Schwarzer Pfeffer, Paprika, Fenchelsamen, Schnittlauch Pimienta negra, chili, semillas de hinojo, cebollino
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tip de masa	Morbida, caratterizzata dalle spezie Soft, characterized by the spices Tendre, caractérisée par les épices Weich, gekennzeichnet durch die Gewürze Blanda, caracterizada por las especias
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 60 giorni Minimum 60 days 60 jours minimum Mindestens 60 Tage Mínimo 60 días

Würziger Büffelkäse
Queso de búfala especiado

Forma e dimensioni Shape and dimensions Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Cilindrica, 16 cm di diametro, 9 cm di scalzo Cylindrical, 16 cm diameter, 9 cm edge height Cylindrique, diamètre de 16 cm, talon de 9 cm Zylindrische, Durchmesser 16 cm, Laibrand 9 cm Cilíndrica, 16 cm de diámetro, 9 cm de canto
Peso Weight Poids Gewicht Peso	1,6 kg circa About 1,6 kg Environ 1,6 kg Etwa 1,6 kg Aproximadamente 1,6 kg
Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	2
Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	60 giorni 60 days 60 jours 60 Tage 60 días
Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C From 1° C to 6° C De 1° C à 6° C Von 1° C bis 6° C De 1° C a 6° C



Ricotta di bufala

Latticino di bufala fresco
Fresh buffalo milk dairy product
Laitage frais de bufflonne

Frisches Büffelmilchprodukt
Requesón fresco de búfala

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero pastorizzato Whole pasteurized buffalo milk Lait de bufflonne entier pasteurisé Pasteurisierte Büffelvollmilch Leche entera pasteurizada de búfala	Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension <i>Form und Größe</i> Forma y dimensiones	Troncoconica, 8 cm di diametro, 6 cm di scalzo Truncated cone, 8 cm diameter, 6 cm edge height Tronconique, diamètre de 8 cm, talon de 6 cm Kegelstumpfform, Durchmesser 8 cm, Laibrand 6 cm Troncocónica, 8 cm de diámetro, 6 cm de canto
Siero <i>Whey</i> Lactosérum Molke Lactosuero	Siero di latte di bufala Buffalo milk whey Lactosérum de bufflonne Büffelmilchmolke Lactosuero de leche de búfala	Peso <i>Weight</i> Poids Gewicht Peso	230 g circa About 230 g Environ 230 g Etwa 230 g Aproximadamente 230 g
Tipo di crosta <i>Rind type</i> Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Assente Absent Absente Abwesend Ausente	Pezzi per collo <i>Pieces per case</i> Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	8
Tipo di pasta <i>Paste type</i> Pâte Teigart Tipo de masa	Umida Wet Humide Feucht Húmeda	Scadenza <i>Shelf life</i> Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	15 giorni 15 days 15 jours 15 Tage 15 días
Stagionatura <i>Ageing</i> Affinage Reifezeit Maduración	Assente Absent Absente Abwesend Ausente	Conservare a <i>Storage temperature</i> Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 4° C From 1° C to 4° C De 1° C à 4° C Von 1° C bis 4° C De 1° C a 4° C

Latte crudo





Granbù

Formaggio di bufala stagionato a latte crudo
 Ripened raw buffalo milk hard cheese
 Fromage de bufflonne affiné au lait cru

Hartkäse aus Büffelrohmilch
 Queso de búfala madurado a la leche cruda

Latte impiegato <i>Milk used</i> Lait utilisé <i>Verwendete Milch</i> Leche utilizada	Bufala intero crudo <i>Whole raw buffalo milk</i> <i>Lait de bufflonne entier cru</i> <i>Rohe Büffelvollmilch</i> <i>Leche entera cruda de búfala</i>	Forma e dimensioni <i>Shape and dimensions</i> Forme et dimension Form und Größe Forma y dimensiones	Cilindrica, 30 cm di diametro, 13 cm di scalzo <i>Cylindrical, 30 cm diameter, 13 cm edge height</i> <i>Cylindrique, diamètre de 30 cm, talon de 13 cm</i> <i>Zylindrische, Durchmesser 30 cm, Laibrand 13 cm</i> <i>Cilíndrica, 30 cm de diámetro, 13 cm de canto</i>
Caglio Rennet Type de présure Lab Cuajo	Caglio di vitello liquido <i>Liquid calf rennet</i> <i>Présure de veau liquide</i> <i>Flüssiges Kälberlab</i> <i>Cuajo líquido de ternera</i>	Peso Weight Poids Gewicht Peso	6,5 kg circa <i>About 6,5 kg</i> <i>Environ 6,5 kg</i> <i>Etw 6,5 kg</i> <i>Aproximadamente 6,5 kg</i>
Tipo di crosta Rind type Type de croûte Rindeart Tipo de corteza	Asciutta e rigata <i>Dry and striped</i> <i>Sèche et rayée</i> <i>Trocken und schraffiert</i> <i>Seca y rayada</i>	Pezzi per collo Pieces per case Pièces par colis Stücke pro Paket Piezas por caja	1
Tipo di pasta Paste type Pâte Teigart Tipo de masa	Compatta <i>Compact texture</i> <i>Compacte</i> <i>Kompakt</i> <i>Compacta</i>	Scadenza Shelf life Shelf-life / DLUO Haltbarkeit Vida útil	120 giorni <i>120 days</i> <i>120 jours</i> <i>120 Tage</i> <i>120 días</i>
Stagionatura Ageing Affinage Reifezeit Maduración	Minimo 240 giorni <i>Minimum 240 days</i> <i>240 jours minimum</i> <i>Mindestens 240 Tage</i> <i>Mínimo 240 días</i>	Conservare a Storage temperature Temp. de stockage Lagertemperatur Temp. de conservación	Da 1° C a 6° C <i>From 1° C to 6° C</i> <i>De 1° C à 6° C</i> <i>Von 1° C bis 6° C</i> <i>De 1° C a 6° C</i>



Quattro Portoni s.r.l. Società Agricola
Via Crema, 69 - 24055 Cologno Al Serio (BG) - Italy - Tel. +39.035.896507
info@quattroportoni.it - www.quattroportoni.it