



La spesa a casa tua

Sei stufo delle lunghe file indiane post-pandemiche nei punti vendita?

Puoi ordinare la spesa di **Erbavoglio** comodamente da casa!

Ti portiamo la nostra strabiliante selezione di **formaggi** e **salumi**, le **uova ruspanti** con il **pane artigianale**, i prodotti del nostro **piccolo emporio** per colmare le lacune della dispensa a prezzi concorrenziali e i prodotti da scaldare della nostra **steak house!**



SCOPRI I
PRODOTTI



PRENOTA
AL TELEFONO



SU WHATSAPP
347 13 22 770



PER MAIL
INFO@ERBAVOGLIOFORMAGGI.IT

Prodotti caseari. I valdostani.



	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Latte	1 l	Brocard Thierry	1,90
Latte intero pastorizzato prodotto esclusivamente dalle bovine della famiglia Brocard. Da conservare in frigorifero da 0 a 4 gradi.			
I dessert	150 g	Brocard Thierry	1,60
Un dolcino che può completare una bella cenetta.			
Yogurt	150 g	Brocard Thierry	1,60
Prodotto artigianalmente con latte intero, dalla consistenza cremosa e dal sapore delicatamente acido. Disponibile nella versione alla frutta (mirtillo, lamponi, ...) e a tanti altri gusti (nocciola, cereali, mele e cannella).			
Formaggio alla vinaccia "Ivre De Fumin"	250 g	Az. Agr. Martinod Donato	6,70
Uno dei più classici e intriganti affinamenti per un formaggio: la vinaccia! È così che la "trasformazione" del formaggio nelle vinacce di Fumin prende forma, con un sorprendente risultato dal sapore persistente, fruttato... unico!			
Fontina Dop D'alpeggio 2019	250 g	Berthod	4,50
La pasta, fondente in bocca, ha profumi e sapore straordinari che ricordano i pascoli d'alta quota, la frutta secca tostata... il tutto acquista ulteriore intensità con il procedere della maturazione.			
Formaggio Coquadar	250 g ca	Azienda Garin	3,90
Formaggio a latte crudo dalla forma parallelepipedica quadrangolare la cui pasta è morbida e dal dolce sapore.			
Robiola di pecora	470 g	By Bagnod	9,60
Una delle ultime novità... la robiola di pecora!! Una bontà fresca e genuina fatta con il latte di pecore Lacaune			



Prodotti caseari. I valdostani.

	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Pegnoriun al carbone vegetale	70 g	La Petite Ferme	3,00
<p>Lattica di capra, evoluzione della pasta morbida di un tomino. Avolto nel carbone vegetale, il crottin di Fulvio e Anna della Petite Ferme sorprende per la freschezza del sapore, leggermente acido e completo in bocca.</p>			
Tomini freschi ai gusti	130 g	La Petite Ferme	3,00
<p>Un tomino fresco che si presenta con i colori delle spezie che Fulvio e Anna hanno scelto per impreziosirne la pasta morbida, di colore bianco, molto umida e leggermente acidula.</p>			
Tronchetto	200 g ca	La Petite Ferme	6,70
<p>Formaggio di latte caprino di breve stagionatura la cui struttura è morbida e cremosa, con profumi di sottobosco e funghi che colpiscono immediatamente. L'aspetto è invitante e la sua crosta rugosa ricorda lo stampo dove è stata posta la cagliata.</p>			
Latte in Bottiglia di capra	0,5 l	Società agricola Mont Blanc	1,90
<p>Latte di capra dal sapore delicato, ricco di proprietà!</p>			
Vasetti yogurt naturale capra	150 g	Società agricola Mont Blanc	1,90
<p>Lo yogurt al latte di capra prodotto a Courmayeur è una specialità dalle ottime caratteristiche nutrizionali e dall'inconfondibile sapore!</p>			
Ricotta di pecora	250 g	Azienda agricola Morzenti Daniele	3,80
<p>Morbidezza e dolcezza caratterizzano questa fresca ricotta di pecora. Ottima anche per le preparazioni di pasticceria come per i ripieni della pasta fresca!</p>			
Tometta di pecora	600 g	Azienda agricola Morzenti Daniele	12,60
<p>Morbida, fresca e dolcissima... una chicca per gli amanti del formaggio di pecora!</p>			



Prodotti caseari. Gli italiani.

	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Burratine	2 pezzi da 125 g	La Casera	4,90
<p>Golosità pugliese, un involucrio con superficie liscia e bianco lucente, sorprendente, pannoso e intenso sapore di latte all'interno. Dolce, cremosa... e irresistibile!</p>			
Camembert	220 g	La Casera	6,90
<p>Formaggio fresco di latte di bufala pastorizzato con consistenza cremosa, gusto dolce, sapore e profumo di latte fresco.</p>			
Gorgonzola DOP	kg	La Casera	15,50
<p>Uno dei formaggi principi della tradizione italiana. Il Gorgonzola dolce si riconosce dalla pasta morbida con venature verdi-blu tenui e poco diffuse. Ha un sapore delicato ed è ottenuto grazie a una stagionatura di almeno 50 giorni.</p>			
Mozzarella di bufala campana DOP	250 g	La Casera	5,90
<p>Simbolo del Made in Italy nel Mondo, anche la Mozzarella di Bufala Campana DOP de "IL PARCO" è pronta per spaziare in lungo e in largo sulle tavole di tutti quei buongustai sempre alla ricerca del "Piacere onesto del Gusto".</p>			
Pecorino romano del Lazio DOP	kg	La Casera	22,90
<p>La nostra selezione del DOP, vero romano del Lazio, prodotto con latte fresco di pecora, intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione. Gusto aromatico e intenso.</p>			
Robiola incavolata	300 g	La Casera	10,90
<p>Formaggio fresco di latte di capra pastorizzato. Il gusto dolce leggermente acidulo, avvolto nelle foglie di cavolo legate a mano, acquista più cremosità e un aroma unico.</p>			



I salumi. I più golosi.

	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Jambon de Bosses disossato pressato	kg	De Bosses SRL	39,30
Prosciutto di montagna a denominazione di origine protetta, stagionato in quota, prodotto in quantità limitata a Saint-Rhémy-en-Bosses, nella Valle del Gran San Bernard.			
Salamini valdostani	kg	Macelleria Pavese	18,60
La lavorazione artigianale della macelleria Pavese si riconosce al primo morso! Una salsiccia mista di suino e bovino morbida e dal sapore unico.			
Lardo genepy trancetto	250 g	Trucano Salumi Artigianali	5,50
Le piantine di Genepy conferiscono al lardo un piacevole retrogusto amarognolo. Il suo aroma inconfondibile è anche ottenuto grazie ad una salatura "in umido" in salina.			
Salame cotto pistacchio trancetto	350 g ca	Trucano Salumi Artigianali	7,40
Il salame cotto al pistacchio è composto dal 75% spalla e 25% lardello. L'impasto è finemente tritato e vengono aggiunti pistacchi freschi... Cotto a vapore a 72° C. Voilà!			
Salame crudo l'Ubrico	300 g ca	Trucano Salumi Artigianali	7,70
Morbido e ricco di sapore, il salame ubriaco è un Insaccato di puro suino piemontese, l'impasto è ottenuto da un 70% polpa di culatello e un 30% di pancetta e vino rosso. La speziatura è classica canavesana.			
Spalleta di Ingria	kg	Trucano Salumi Artigianali	27,90
Si ottiene da un particolare taglio della spalla di suino. Successivamente sgrassata e messa in concia con un mix di spezie che conferiscono al prodotto un gusto "antico".			
Speckanavese trancetto	500 g	Trucano Salumi Artigianali	15,70
Il primo speck del Canavese, ricavato dalla coscia di suino, viene salato e speziato con un mix innovativo nel quale spicca la curcuma. Viene fatto maturare e stagionare senza ricorrere all'affumicatura. Unico nel suo genere!			



Steak-house. I già pronti.

	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Alette di pollo alla pizzaiola	500 g ca	Trucano Salumi Artigianali	10,90

Buonissime ali di pollo cucinate alla pizzaiola sono saporite e stuzzicanti, leggere con gusto. La cottura avviene a bassa temperatura per cuocere uniformemente il prodotto grazie al ricircolo del calore. Semplicemente da scaldare in forno a 180/200° per 15 minuti, merita di essere provato!

Galletto	600 g ca	Trucano Salumi Artigianali	12,50
-----------------	----------	----------------------------	--------------

Selezionato da allevamenti piemontesi da Mirko Messina, il galletto è lavorato in modo artigianale! La cottura avviene a bassa temperatura per cuocere uniformemente il prodotto grazie al ricircolo del calore. Succhi e principi non vengono così dispersi e le carni risultano più tenere e succose. Semplicemente da scaldare in forno a 180/200° per 15 minuti, merita di essere provato!

Ribs di maiale	1,5 kg ca / 4 porzioni	Trucano Salumi Artigianali	19,60
-----------------------	------------------------	----------------------------	--------------

Selezionate da allevamenti piemontesi da Mirko Messina, le ribs sono lavorate in modo artigianale! La cottura avviene a bassa temperatura per cuocere uniformemente il prodotto grazie al ricircolo del calore. Succhi e principi non vengono così dispersi e le carni risultano più tenere e succose. Semplicemente da scaldare in forno a 180/200° per 20 minuti, le costine di maiale al forno sono un'ottima idea per un secondo piatto gustoso dal sapore rustico. Ideali per una cena tra amici, accompagnate da deliziose patate al forno.

Stinco di maiale cotto al vapore	900 g / 2 porzioni	Trucano Salumi Artigianali	12,50
---	--------------------	----------------------------	--------------

Selezionate da allevamenti piemontesi da Mirko Messina, le ribs sono lavorate in modo artigianale! La cottura avviene a bassa temperatura per cuocere uniformemente il prodotto grazie al ricircolo del calore. Succhi e principi non vengono così dispersi e le carni risultano più tenere e succose. Lo stinco di maiale è cotto al vapore, ben 4 ore di cottura per mantenere intatto tutto il gusto di questa ricetta antica e golosa!



I prodotti da forno. Pane e biscotti.

	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Pane ai semi	1 kg	Agriforno delle Goilles	9,50
Farina di grano tenero tipo 1, farina di segale integrale (10%), acqua, sale (pasta madre di grano tenero tipo 2), semi di lino, semi di girasole, semi di zucca.			
Pane alle noci	0,5 kg	Agriforno delle Goilles	5,60
Farina di grano tenero tipo 1, farina di segale integrale (10%), acqua, noci, sale, (pasta madre di grano tenero tipo 2).			
Pane campagnolo	1 kg	Agriforno delle Goilles	6,80
Farina di grano tenero tipo 1, farina di segale integrale (10%), acqua, sale (pasta madre di grano tenero tipo 2).			
Pane di segale	0,9 kg	Agriforno delle Goilles	6,80
Farina di segale tipo 1, acqua, pasta madre di segale integrale, sale.			
Pane di segale e uvetta	0,5	Agriforno delle Goilles	5,60
Farina di segale tipo 1, acqua, pasta madre di segale integrale, uvetta passa, sale.			
Pane di segale speziato	0,9 kg	Agriforno delle Goilles	6,90
Farina di segale tipo 1, acqua, pasta madre di segale integrale, sale, semi di finocchio e cumino.			
Biscotti	200 g	C'era una volta	5,50
I biscotti di Wanda, una piccola produzione di montagna: dai biscotti alla cannella a quelli con pera, cioccolato e mandorle... non mancano Beerretti e paste di meliga, tutti da scoprire!			

Piccolo emporio . La dispensa.



	CONFEZIONE	PRODUTTORE	€
Farina bianca "00"	1 kg	Arco	1,10
Farina x pane bianco	1 kg	Spadoni	3,70
Farina x pane nero 7 cereali	1 kg	Spadoni	4,20
Filetti acciughe	78 g	Callipo	5,50
Tonno	3 x vaso da 80 g	Callipo	8,60
Mais dolce	425 ml	Jolly	1,40
Latte "Assimil" S/Latto. Ital.	1 l	Sterilgarda	1,70
Mozzarella	100 g	Moro	1,20
Riso Vialone nano	1 kg	Campanini	3,70
Pasta penne rigate caserecce 16	500 gr	Convivia	2,90
Salsa pronta di pomodoro ciliegino	330 g	Convivia	2,60