

# ERRAVOGLIO

*dai pascoli, i migliori formaggi*

**LISTINO 2026  
(VALIDO DAL 01/04 al 30/06)**

## IL PROGETTO EVOLAB ed il marchio ERBAVOGLIO

### EVOLAB e ERBAVOGLIO: più di un marchio, un progetto di valore

Con oltre quindici anni di esperienza sul territorio valdostano, EVOLAB custodisce il marchio ERBAVOGLIO, che è diventato negli anni un punto di riferimento caseario per l'offerta di altissima qualità, curandone selezione e affinamento ed offrendo consulenza nel *food pairing* e organizzazione di esperienze esclusive nel settore *food& beverage*.

Nato nel 2011 dalla volontà di far rivivere la "Maison de la Fontina" - storica latteria del centro di Aosta - nel 2024 ERBAVOGLIO ha ampliato la propria attività inaugurando "ERBAVOGLIO Anselmo", *flagship* store nel cuore di Aosta, in Via Anselmo 38. ERBAVOGLIO Anselmo rappresenta la massima espressione del marchio ERBAVOGLIO: uno spazio aperto di condivisione, degustazione e cultura del formaggio e del cibo in generale fatto per bene.

### La filosofia EVOLAB: qualità e sostenibilità al centro

La nostra ambizione è diventare punto di riferimento a livello nazionale nella ricerca, selezione e affinamento di formaggi provenienti da piccole produzioni di altissima qualità e contribuire a costruire una filiera virtuosa del formaggio e di prodotti affini del territorio: dai pascoli alla tavola. Per questo fine EVOLAB è impegnata in un lavoro di ricerca e selezione di realtà casearie che operano nel rispetto delle persone e dell'ambiente e punta a sensibilizzare i consumatori sull'importanza di scelte consapevoli a tavola. Il marchio ERBAVOGLIO è la tua migliore garanzia.

### Perché EVOLAB è il miglior partner dei ristoratori per l'offerta casearia

La profonda conoscenza dei pascoli – a partire dalla conformazione ed esposizione dei prati e della qualità dei fiori che crescono su di essi - ha permesso a EVOLAB di individuare le migliori produzioni e di sviluppare nuovi formaggi indirizzando il lavoro dei piccoli produttori per dare sostanza all'apprezzato marchio ERBAVOGLIO. Un lavoro paziente che ha innescato un processo virtuoso di rigenerazione di alcune aree della Regione e un recupero di formaggi che rischiavano di andare perduti a causa della standardizzazione delle produzioni imposta dal mercato. Il risultato è una proposta esclusiva, impossibile da trovare, fuori dal catalogo ERBAVOGLIO.

## **Offerta ampia**

Dall' esperienza ERBAVOGLIO è nata una selezione pensata per soddisfare gli chef più esigenti in cerca di prodotti unici: 10 formaggi diversi da gustare - e raccontare - per offrire al cliente un viaggio, sensoriale ed emotivo, nelle tradizioni, nella storia e nella cultura gastronomica della Valle d' Aosta.

La selezione ERBAVOGLIO, sia che si acquisti in parte o integralmente, permette di offrire ai propri clienti un'esperienza variegata e completa, soddisfacendo tutte le esigenze: dalle paste molli e delicate agli stravecchi dal gusto più intenso e deciso. Rigorosamente affinati ERBAVOGLIO.

## **Prodotti unici**

Grazie alle competenze di ricerca e sviluppo e alle capacità di affinamento, i prodotti inseriti nella selezione ERBAVOGLIO sono unici e impossibili da trovare direttamente sul mercato. Averli nella propria carta significa garantire al cliente un'offerta esclusiva e immersiva nei sapori della Valle.

## **Comunicazione distintiva e riconoscibile**

I ristoratori potranno inserire il marchio ERBAVOGLIO all'interno della propria carta menu e nelle comunicazioni così da valorizzare la partnership con un marchio che è affermato e sinonimo di altissima qualità del prodotto. Il ristoratore potrà inoltre beneficiare della comunicazione che verrà fatta su tutti i canali di comunicazione di ERBAVOGLIO.

## **Approccio consulenziale**

Il prodotto sarà accompagnato da un kit informativo completo costituito da schede prodotto e approfondimenti che consentiranno al ristoratore di avere tutti gli elementi per raccontare e valorizzare la selezione davanti al cliente.

## **Formazione**

Gli chef potranno partecipare alle serate di presentazione e degustazione organizzate da EVOLAB presso la cantina del concept store ERBAVOGLIO Anselmo dove verranno illustrate le novità stagionali. Su richiesta, EVOLAB potrà sviluppare momenti di formazione e team building per i propri dipendenti per approfondire la conoscenza dei formaggi del territorio.



## SELEZIONE VDA

Un viaggio tra i formaggi che più raccontano una Valle D'Aosta in continua evoluzione quanto a varietà e qualità delle produzioni!  
Il paniere ERBAVOGLIO si arricchisce sempre di nuovi formaggi che possono stupire i palati più attenti.

## Becca d'Aveille

**Prezzo ingrosso:** 43,18 € kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio saporito dal gusto intenso, prodotto con latte crudo intero. Ciò rende questo formaggio unico nel gusto e nei suoi aromi è il latte, che nasce da vacche che si nutrono con erbe e fieno particolari, provenienti da terreni di montagna, situati a 1000/1200 m di altitudine, con un'ottima esposizione al sole, in un ambiente incontaminato ai piedi della Becca d'Aveille.



## Bleu d'Aoste

**Prezzo ingrosso:** 31,82 € kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Erborinato famoso e premiato per la sua bontà.

Presenta una pasta compatta, di colore avorio, caratterizzata da Uniformi screziature color blu-grigio. Il Bleu D'Aoste è indiscusso Protagonista di tante prelibatissime preparazioni degli chef valdostani.



## Bleu de Pays

**Prezzo ingrosso:** 28,41€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio cremoso ed avvolgente, leggermente friabile.

Sua caratteristica principale sono le venature di muffa blu.



## Bon bleu d'Ayas

**Prezzo ingrosso:** 43,18€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Un formaggio unico, prodotto in alta quota in alpeggi valdostani. Le pecore pascolano ad un'altitudine dai 2000 ai 3000 metri, si nutrono di erba e fiori freschi montani. La lavorazione avviene nell'alpeggio di Metsan ai piedi del ghiacciaio del Monte Rosa.



## Caciotto Valnontey<sup>4</sup>

**Prezzo ingrosso:** 36,36€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggella a pasta semicotta e compatta. Presenta una lieve occhiatura di media grandezza ed un sapore piuttosto dolce.



---

## Duché d'Aoste 24 mesi

**Prezzo ingrosso:** 38,64€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Grandi dimensioni e pasta cotta, questa la scelta del produttore. Proporre un formaggio con queste caratteristiche di lavorazione è una provocazione o il rispetto di una tradizione?



---

## Erborinato Blu della Torre

**Prezzo ingrosso:** 34,75€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio erborinato a pasta morbida con tipiche venature blu-verdi, presenta una crosta sottile e una consistenza cremosa e compatta.



---

## Fermier vache ginepro

**Prezzo ingrosso:** 29,55€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta tenera a media maturazione. Prodotto con latte vaccino intero, lavorato con l'aggiunta di bacche di ginepro nella cagliata. Il sapore aromatico riporta alla natura del territorio alpino.



---

## Fontina DOP d'alpeggio 2024

**Prezzo ingrosso:** 45,45€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca di razza valdostana proveniente da una sola mungitura. Il colore della pasta è giallo paglierino intenso (per il tipo di pascolo), il sapore è dolce e l'aroma fragrante che si accentua con la stagionatura.



## Fontina DOP Valnontey

**Prezzo ingrosso:** 38,64€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca di razza valdostana proveniente da una sola mungitura. Il colore della pasta è giallo paglierino (per il tipo di pascolo), il sapore è dolce e l'aroma fragrante che si accentua con la stagionatura.



## Fontina DOP Alpeggio

**Prezzo ingrosso:** 34,53€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Si distingue per la pasta morbida ed elastica, di colore giallo paglierino, con occhiatura piccola e diffusa. Il profumo è intenso e aromatico, con note che ricordano erbe di montagna, fiori alpini e latte fresco.



## Fontina DOP

**Prezzo ingrosso:** 34,09€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca di razza valdostana proveniente da una sola mungitura. Il colore della pasta è giallo paglierino (per il tipo di pascolo), il sapore è dolce e l'aroma fragrante che si accentua con la stagionatura.



## Erborinato Bleu di Nicoletta

**Prezzo ingrosso:** 31,25€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio erborinato di latte vaccino dal gusto deciso e caratteristico, impreziosito da eleganti venature blu.

La stagionatura artigianale ne esalta profumi e personalità, rendendolo unico nel suo genere.



## Formaggio Valdostano

**Prezzo ingrosso:** 28,19€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta morbida, leggera occhiatura gusto dolce ma persistente.



## Fromadzo DOP

**Prezzo ingrosso:** 34,53€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta compatta, leggermente occhiata con una crosta sottile, il profumo è leggero con richiami di latte e fieno. Sapore delicato che diventa sempre più deciso a seconda della stagionatura.



## Gran gessato d'Ayas 12

**Prezzo ingrosso:** 38,64€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Un formaggio grasso a latte di pecora dalle caratteristiche uniche, come unica, è l'idea di allevare pecore in un alpeggio della Val d'Ayas e lavorare il latte per ottenere il Gran Gessato. La proposta 12 è il minimo della stagionatura per questa delizia.



## Henriet al pepe

**Prezzo ingrosso:** 36,93€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio dal carattere deciso e aromatico, la pasta è compatta e morbida, il tutto è impreziosito dalla presenza di grani di pepe nero.



## Henriet ginepro

**Prezzo ingrosso:** 36,93€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è compatta e morbida, con una consistenza piacevole e uniforme. Al naso sprigiona profumi intensi e balsamici, tipici del ginepro.



## Henriet tometta alle erbe

**Prezzo ingrosso:** 36,93€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è morbida e compatta, con una struttura delicata. Al profumo emergono note fresche e vegetali, che richiamano i prati alpini.



## Le Neiges de Brebis

**Prezzo ingrosso:** 31,82€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Da una tradizione tipicamente piemontese, giunge in Valle d'Aosta questa lavorazione del latte di pecora per ottenere una toma morbida dalla piccola occhiatura e dal profumo di latte fresco unico. Dolcezza e discreta persistenza completano il prezioso sapore della Neiges de Brebis.



## Le Neiges de Brebis stagionata

**Prezzo ingrosso:** 36,36€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Da una tradizione tipicamente piemontese, giunge in Valle d'Aosta questa lavorazione del latte di pecora per ottenere una toma morbida dalla piccola occhiatura e dal profumo di latte fresco unico. La stagionatura regala persistenza e intensità.



## Les Fleurs

**Prezzo ingrosso:** 30,68€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio prodotto con latte intero vaccino, con una stagionatura di 30/60 giorni, di sapore dolce, con una pasta morbida molto apprezzato non solo dagli adulti ma anche dai bambini; lo si trova in forme da 1,5-2,0 kg.



## Maccagnotto Valnontey

**Prezzo ingrosso:** 34,09€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta cruda dal caratteristico sapore lattico, intenso soprattutto quando prodotto in alpeggio. Il Maccagnotto è caratterizzato da una pasta morbida specialmente nel sottocrosta, più friabile al centro.



## Maccagnotto Valnontey stagionato

**Prezzo ingrosso:** 40,91€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta cruda dal caratteristico sapore lattico, intenso soprattutto quando prodotto in alpeggio. Il Maccagnotto stagionato perde morbidezza e acquista nuovo sapore e intensità.



## Mont d'Or

**Prezzo ingrosso:** 26,22€ cad. - 436 g. circa

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Caratteristica principale la stagionatura in una fascia di legno di abete che ne sostiene la struttura e ne arricchisce l'aroma. La crosta è sottile e leggermente rugosa, mentre la pasta è morbida, quasi scioglievole a piena maturazione.



## Monte 27

**Prezzo ingrosso:** 30,38€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta compatta ed elastica, con una struttura fine e leggermente occhiata. Al profumo richiama note di latte maturo, burro e leggere sfumature erbacee.



## Nostralino alle erbe alpine

**Prezzo ingrosso:** 27,32€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Si presenta con una consistenza morbida ma compatta, arricchita da un mix di erbe aromatiche che vengono aggiunte durante la lavorazione.

## Pegnorium<sup>6</sup>

**Prezzo ingrosso:** 4,32€ cad. - 70 g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Dalla fusione di due aggettivi, piccolo e rotondo, nasce il nome di fantasia di questa piccola creazione. una meraviglia caprina, morbida e saporita, come da tradizione francese.



## Pegnorium al carbone vegetale<sup>6</sup>

**Prezzo ingrosso:** 4,32€ cad. - 70 g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Lattica di capra, evoluzione della pasta morbida di un tomino. Avvolto nel carbone vegetale, il crottin di Fulvio e Anna sorprende per la freschezza del sapore, leggermente acido e completo in bocca.



## Pegnoirium stagionato<sup>6</sup>

**Prezzo ingrosso:** 5,45€ cad. - 40g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** L'evoluzione stagionata del piccolo crottin, un concentrato di intensità e persistenza, con una lieve piccantezza finale. La stagionatura ha trasformato l'originale pasta morbida in dura, ottima anche da grattugiare su un primo piatto.



---

## Quadrello Valnontey

**Prezzo ingrosso:** 36,36€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta cruda che per le sue particolari caratteristiche si presenta molto cremoso e soprattutto carico di un sapore che ricorda quelli più antichi e genuini.



---

## Quadrello Valnontey stagionato

**Prezzo ingrosso:** 43,18€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta cruda che con la stagionatura diventa croccante in bocca e con un sapore intenso e con settori gradevoli di sottobosco.



---

## Raclette

**Prezzo ingrosso:** 23,82€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Ha una crosta liscia e sottile e una pasta morbida e fondente, che si scioglie facilmente al calore. Il sapore è dolce, leggermente aromatico e cremoso, ideale per essere fuso.



## Raclettaz<sup>8</sup>

**Prezzo ingrosso:** 31,82€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio realizzato con latte vaccino crudo a coagulazione presamica. Pasta compatta con occhiature di piccole dimensioni, colore giallo paglierino intenso. Il sapore è dolce, mediamente salato. Discreta la persistenza.



## Raclettaz stagionata

**Prezzo ingrosso:** 36,36€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio realizzato con latte vaccino crudo a coagulazione presamica. Pasta compatta con occhiature di piccole dimensioni, colore giallo paglierino intenso. Il sapore assume persistenza con la stagionatura.



## Ricotta di pecora

**Prezzo ingrosso:** 6,55€ cad. -250g. circa

**Categoria:** Formaggio latte ovino

**Note:** Morbidezza e dolcezza caratterizzano questa fresca ricotta. Ottima anche da utilizzare per le preparazioni di pasticceria come per i ripieni della pasta fresca.



## Robiola di capra

**Prezzo ingrosso:** 15,45€ cad.

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Robiola di capra a pasta molle prodotta da latte intero, crudo, di capra di razza Camosciata Alpina. Se fresco presenta una magnifica consistenza morbida della pasta e delicatezza sapore, affinato aumenta di intensità soprattutto nel sottocrosta.



## Robiola di pecora

**Prezzo ingrosso:** 12,73€ cad. -400g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Una bontà fresca e genuina fatta con il latte di pecore Lacaune, rinomata razza ovina per la qualità del proprio latte dal quale si parte anche per la produzione del Roquefort.



## Stravecchia FGP

**Prezzo ingrosso:** 47,73€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La stagionatura delle tome della Ferme, sia d'alpeggio che di latteria, supera abbondantemente 24 mesi; presentano caratteristiche molto particolari che le rendono formaggio da meditazione, per veri intenditori.



## Toma al rosmarino

**Prezzo ingrosso:** 30,81€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è morbida e compatta, con una consistenza elastica e piacevole al taglio. Le foglie di rosmarino offrono una gradazione deliziosamente acre e leggermente pungente.



## Toma al timo

**Prezzo ingrosso:** 30,81€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è morbida e compatta, con una consistenza elastica e piacevole al taglio. Le foglie di timo regalano un gusto forte piacevolmente aspro con una marcata nota d'erbetta.



## Toma alla lavanda

**Prezzo ingrosso:** 29,50€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è morbida e compatta, con una consistenza fine e piacevole al palato. Al profumo emergono note floreali eleganti che si intrecciano ai sentori lattici. Il sapore è dolce e armonico, con un finale leggermente aromatico e raffinato.



## Toma da polenta

**Prezzo ingrosso:** 24,04€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è morbida e fondente, con una consistenza cremosa che si scioglie facilmente al calore. Il profumo richiama note di latte fresco e burro, un delicato di montagna.



## Toma di Gressoney

**Prezzo ingrosso:** 34,31€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è compatta e leggermente occhiata, con una consistenza morbida e piacevole al palato. Il sapore è dolce e armonico nei primi mesi, più deciso e aromatico con la stagionatura.



## Toma mix quattro erbe

**Prezzo ingrosso:** 30,81€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** La pasta è morbida e compatta. Emergono note fresche e fragranti delle erbe che si fondono armoniosamente ai sentori lattici.



## Toma “La Gustosa”

**Prezzo ingrosso:** 27,95€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** “La gustosa” è una toma semigrassa (una mungitura intera, una scremata) dalla pasta morbida, color paglierino. Occhiatura importante e ben distribuita, gradevole il sapore quando è fresca, decisamente più accattivante e complesso quando è stagionata.



---

## Tometta alla lavanda

**Prezzo ingrosso:** 33,00€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Si riconosce subito per la crosta punteggiata dai piccoli fiori essiccati di lavanda, che le donano sfumature violacee e un look molto elegante.



---

## Tometta di capra

**Prezzo ingrosso:** 39,77€ kg

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Un caprino dalla pasta bianchissima e dalla sottile crosta prodotto a Courmayeur. Si fa apprezzare per il sapore delicato e fresco, con leggera nota acida, che si rispecchia a pieno i sentori di capra.



---

## Tometta di pecora

**Prezzo ingrosso:** 36,14€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Un piccolo cilindro a latte crudo di pecora dalla crosta rigata e dalla pasta morbidissima: la tometta che produce Daniele senza aggiungere fermenti è un concentrato di dolcezza con lievi note animali.



## Tometta di pecora alle ortiche

**Prezzo ingrosso:** 34,09€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** La tometta alle ortiche nasce da un'intuizione dell'azienda Bagnod, che ha esplorato la possibilità di aggiungere le foglie della pianta durante la lavorazione del latte, con risultati molto accattivanti...l'ortica non invade il campo quanto a sapore, ma regala una leggera nota erbacea alla pasta dolce e saporita della tometta.



## Tometta mix quattro erbe

**Prezzo ingrosso:** 31,47€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio dal sapore intenso e persistente, dove la dolcezza del latte si fonde con le note balsamiche e speziate delle erbe, scelta ideale per chi cerca un gusto deciso e profumato in un piccolo formato.



## Tomini freschi di capra al naturale

**Prezzo ingrosso:** 4,09€ cad. -130g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Il tomino fresco si presenta senza crosta, con una pasta morbida di colore bianco, molto umida e leggermente acidula. Realizzato con latte di capra di razza Saanen, ha gusto delicato e leggero che si abbina eccellentemente con spezie e sfiziose gelée

## Tomini freschi di capra agli aromi

**Prezzo ingrosso:** 4,09€ cad. -130g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Il tomino fresco si presenta senza crosta, con una pasta morbida di colore bianco, molto umida e leggermente acidula. Ha gusto delicato e leggero che si abbina eccellentemente con tantissime tipologie di aromi.



## Tronchetto<sup>10</sup>

**Prezzo ingrosso:** 10,68€ cad. -230g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** 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.



## Tronchetto al carbone vegetale<sup>10</sup>

**Prezzo ingrosso:** 10,68€ cad. -230g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Un caprino dalla pasta morbida e dal sapore delicatamente acido se proposto fresco. L'intensità tipica del latte di capra aumenta con la stagionatura, che aggiunge quel tocco di piccantezza e una discreta persistenza per rispondere degnamente ai palati più esigenti.



## Tronchetto al carbone vegetale stagionato<sup>10</sup>

**Prezzo ingrosso:** 12,73€ cad. 100g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Formaggio di latte caprino di lunga stagionatura la cui struttura è asciutta e compatta, con profumi di sottobosco e funghi che colpiscono immediatamente.



## Tronchetto stagionato<sup>10</sup>

**Prezzo ingrosso:** 12,73€ cad. - 100g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Formaggio di latte caprino di lunga stagionatura la cui struttura è asciutta e compatta, con profumi di sottobosco e funghi che colpiscono immediatamente.





## GLI SPECIALI

**BUONI, SOSTENIBILI, UNICI**  
Dai pascoli, i migliori formaggi.

**Siamo partiti proprio dalle montagne valdostane per creare  
gli speciali ERBAVOGLIO e portarli sulla tua tavola.  
Una linea di formaggi esclusivi, pensati insieme ai produttori,  
affinati con originalità e stagionati ad Aosta, nella nostra centenaria cantina  
di Via Monsignor De Sales, a due passi dalla Cattedrale.**

## Barilotto<sup>1</sup>

**Prezzo ingrosso:** 12,50€ cad. 250g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Un piccolo e tozzo barile è la forma data a questo formaggio caprino delicatamente affumicato. Il colore ambrato della superficie rugosa richiama quello del legno e l'affumicatura con trucioli di ciliegio incanta il naso dell'assaggiatore.



## Bleu Valnontey 12 mesi

**Prezzo ingrosso:** 63,64€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio vaccino a pasta erborinata nato dalla sapiente mani di Arianna: al naso presenta sensazioni lattiche delicate, medie di sottobosco. Il sapore mediamente persistente danza tra il dolce e il salato con le note di fungo a completare il tutto.



## Bleu Valnontey 90 giorni<sup>2</sup>

**Prezzo ingrosso:** 59,09€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio vaccino a pasta erborinata nato dalla sapiente mani di Arianna: al naso presenta sensazioni lattiche delicate, medie di sottobosco. Il sapore mediamente persistente danza tra il dolce e il salato con le note di fungo a completare il tutto.



## Bouchon<sup>3</sup>

**Prezzo ingrosso:** 0,30€ cad. 10g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Un tomino fresco ridottissimo nelle dimensioni ma ricco nel gusto, dalla pasta morbida, di colore bianco, molto umida e leggermente acidula.



## Bouchon stagionato<sup>3</sup>

**Prezzo ingrosso:** 0,45€ cad. 10g. circa

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Il mitico piccolo tomino fresco stagionato. Intensità elevata con peculiare piccantezza.



## Fumotto

**Prezzo ingrosso:** 36,36€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggella a pasta semicotta e compatta. Presenta una lieve occhiatura di media grandezza e un sapore piuttosto dolce. Giocando con l'affumicatura, abbiamo donato note delicate di legno di ciliegio.



## Gran gessato d'Ayas 18

**Prezzo ingrosso:** 43,18€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Un formaggio grasso a latte di pecora dalle caratteristiche uniche. La pasta gessata in primis e il sapore intenso con note animali ben riconoscibili. Ma perché 18? Sono i mesi passati nella nostra cantina per dargli un tocco di ERBAVOGLIO.



## Gran gessato d'Ayas 24

**Prezzo ingrosso:** 47,73€ kg

**Categoria:** Formaggio latte di ovino

**Note:** Un formaggio grasso a latte di pecora dalle caratteristiche uniche. La pasta gessata in primis e il sapore intenso con note animali ben riconoscibili. Rispetto al 18 passa 6 mesi in più nelle nostre cantine per garantire un gusto più strutturato e completo.



## Lingodor<sup>5</sup>

**Prezzo ingrosso:** 20,45€ cad.

**Categoria:** Formaggio latte caprino

**Note:** Formaggio di latte caprino di breve stagionatura la cui struttura è tenera e cremosa, con odori e aromi vegetali, di sottobosco e funghi freschi che colpiscono subito. L'aspetto ricorda il lingotto d'oro, per noi è altrettanto prezioso.



## Petit Duché d'Aoste

**Prezzo ingrosso:** 38,64€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Tome invecchiate da noi al fine di esaltarne il sapore e renderle più decise, altra chicca della nostra selezione speciale.



## Petit Fermier al ginepro<sup>7</sup>

**Prezzo ingrosso:** 34,09€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Formaggio a pasta morbida, dalle delicate note lattiche ed erbacee (erba fresca) impreziosite dall'aggiunta del Ginepro, spezia che gli regala un tocco originale.



## Serpillo<sup>9</sup>

**Prezzo ingrosso:** 10,23€ cad. 250g. circa

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Profumi intensi di timo serpyllum per questa formaggetta di Cogne dalla morbida pasta che ricorda il più conosciuto Maccagno biellese. Il Serpillo è prodotto nella casera di valle durante l'inverno e d'estate nell'alpeggio.



## Stracchino di Cogne

**Prezzo ingrosso:** 34,09€ kg

**Categoria:** Formaggio latte vaccino

**Note:** Lo Stracogne è un formaggio fresco e artigianale. Presenta note dolci e una cremosa consistenza. La leggera nota acidula lo rende estremamente appetibile e adatto a mille ricette con piatti di verdure di stagione e in cucina.

---





## **I SALUMI**

**Abbiamo selezionato con attenzione i migliori salumi della tradizione valdostana, simbolo di qualità e autenticità.**

**Si abbinano perfettamente ai nostri formaggi, esaltandone il gusto e la personalità. L'incontro tra sapidità e cremosità crea un equilibrio ricco e appagante.**

**Profumi intensi e consistenze diverse si completano in ogni assaggio.**

## Boudin barbabietole-patate

**Prezzo ingrosso:** 30,49€ kg

**Categoria:** Salume

**Note:** Salume che si presenta al palato con una consistenza morbida e vellutata. Il gusto è un equilibrio tra la dolcezza terrosa della barbabietola e la neutralità delle patate lesse.



## Boudin valdostano fresco

**Prezzo ingrosso:** 24,69€ kg

**Categoria:** Salume

**Note:** Il gusto è un contrasto affascinante: la dolcezza della barbabietola e della patata incontra la sapidità del lardo e la nota speziata e pungente dell'aglio e della cannella. La consistenza è morbida e quasi cremosa, tanto da sciogliersi in bocca.



## Jambon Mont Crudo

**Prezzo ingrosso:** 29,28€ kg

**Categoria:** Salume

**Note:** Se la fontina è la regina della cucina valdostana lui è il re, il sapore è un equilibrio magistrale: sapido ma delicato, con un retrogusto leggermente selvatico e una punta di dolcezza data dalla stagionatura prolungata.



## Lardo di Arnad

**Prezzo ingrosso:** 32,12€ kg

**Categoria:** Salume

**Note:** Unico Lardo categorizzato DOP in Italia. La salatura avviene con sale, acqua, erbe aromatiche di montagna, aglio, rosmarino, alloro e spezie, che conferiscono un profumo delicato e caratteristico. La maturazione dura almeno tre mesi.



---

## Salamino bocon Valdotain

**Prezzo ingrosso:** 32,34€ kg

**Categoria:** Salume

**Note:** Piccolo salame tipico valdostano, prodotto con carne suina selezionata e lavorato secondo la tradizione artigianale di montagna. Viene insaccato in budello naturale e lasciato stagionare lentamente, sviluppando un profumo intenso e una struttura compatta.





## Linea Professional

Questa linea è sviluppata esclusivamente per l'uso professionale in cucina.

Abbiamo eliminato il superfluo per offrire un prodotto concreto, dove la qualità del formaggio incontra le necessità operative dei volumi maggiori

### Quadrifoglio

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta morbida e cremosa, il quadrifoglio si distingue per la sua struttura delicata e il gusto equilibrato. La crosta è sottile e fiorita, mentre la pasta interna risulta fondente e leggermente burrosa.

---

### Robiola al Ginepro

**Prezzo ingrosso:** 18,75€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta morbida e cremosa, la Robiola al ginepro si caratterizza per l'incontro tra la delicatezza della robiola e l'aromaticità intensa delle bacche di ginepro



## Robiola alle noci

**Prezzo ingrosso:** 18,75€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta morbida e cremosa, la Robiola alle noci unisce la delicatezza della robiola alla nota fragrante e leggermente amaricante delle noci.



---

## Robiola del Chiussuma

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta morbida e cremosa, la Robiola della Chiussuma è espressione della tradizione casearia di montagna. Si presenta con una crosta sottile e naturale, mentre la pasta interna è morbida, fondente e di colore bianco latte.



---

## Rovamerina

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:**

---

## Toma al cumino

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta semidura, la Toma al cumino si distingue per l'incontro tra la struttura tipica della toma e l'aroma deciso dei semi di cumino.



---

## Toma al pepe

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta semidura, la Toma al pepe unisce la tradizione della toma a una nota speziata decisa e avvolgente. Si presenta con una crosta compatta, mentre la pasta interna è elastica e leggermente occhiata, arricchita dalla presenza di grani di pepe distribuiti in modo uniforme.



## Toma al peperoncino

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta semidura, la Toma al peperoncino si caratterizza per il perfetto equilibrio tra la dolcezza del latte e la vivacità della componente piccante.

---



## Toma della Valle di Trovinasse

**Prezzo ingrosso:** 15,63€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta semidura tipico dell'ambiente alpino, la Toma della Valle di Trovinasse esprime al meglio le caratteristiche dei pascoli di montagna. Si presenta con una crosta naturale, compatta e talvolta leggermente fiorita, mentre la pasta interna è elastica, di colore paglierino e con una leggera occhiatura.

---



## Toma stagionata fior di Grotta

**Prezzo ingrosso:** 18,75€ kg

**Categoria:** Formaggi

**Note:** Formaggio a pasta semidura sottoposto a una stagionatura prolungata in grotta, la Toma Fior di Grotta si distingue per il suo profilo aromatico complesso e la struttura più compatta.

---





## I VINI

**La nostra selezione di vini nata dalla collaborazione con produttori valdostani di eccellenza. Ogni etichetta firmata ERBAVOGLIO racconta il nostro profondo legame con la montagna e i suoi ritmi naturali.**

### **Fumin – vinificato da Grosjean Vins**

**Prezzo ingrosso:** 17,15€ / bt

**Categoria:** Vino rosso

**Note:** Presenta colore rosso rubino intenso, è persistente e fine all'olfatto, con sentori fruttati di sottobosco e leggere ma complesse note speziate. Si apre ampio e morbido in bocca con grande ricchezza di tannini che gli conferiscono eleganza e freschezza ed è un vino adatto al lungo affinamento in bottiglia.

---

### **Gamay – vinificato da Grosjean Vins**

**Prezzo ingrosso:** 10,95€ / bt

**Categoria:** Vino rosso

**Note:** Gamay in purezza per questo vino di buon equilibrio, dal colore rosso brillante, con bouquet fruttato, la fragola in evidenza. Delicatamente intenso, complesso, morbido, di buona freschezza e con delicate sfumature tanniche.

---

## Pinot Noir – vinificato da Grosjean Vins

**Prezzo ingrosso:** 14,57€ / bt

**Categoria:** Vino rosso

**Note:** Il colore è rosso tendente al granata, al naso si esprime complesso e persistente con sentori di frutti di bosco. Risulta equilibrato in bocca, morbido con sapore asciutto buona alcolicità, leggermente tannico.

---

## Torrette – vinificato da Grosjean Vins

**Prezzo ingrosso:** 11,94€ / bt

**Categoria:** Vino rosso

**Note:** Un perfetto ed interessante assemblaggio di vitigni autoctoni, in prevalenza Petit Rouge (95%), insieme a Vien de Nus, Fumin e Cornalin. Si presenta di colore rosso, complesso al naso e ricco di note floreali, piacevolmente fresco in bocca, caldo e morbido, con moderata acidità.

---

## Gewürztraminer – vinificato da Grosjean Vins

**Prezzo ingrosso:** 15,17€ / bt

**Categoria:** Vino bianco

**Note:** Vino decisamente morbido ma con una buona mineralità che assicura la conservazione. Assaggiandolo troverete la fragranza di un vino di altri tempi con una grande bevibilità.

---

## Petite Arvine – vinificato da Grosjean Vins

**Prezzo ingrosso:** 15,56€ / bt

**Categoria:** Vino bianco

**Note:** Di pronta beva, il vino che ne scaturisce ha colore paglierino brillante, con profumi intensi, note floreali e sensazioni di agrumi, in particolare pompelmo rosa. Freschezza e autenticità la fanno da padrone in questa etichetta 100% Petite Arvine della Valle d'Aosta.

---

## Forcé 1968 Extra Dry – vinificato da Grosjean Vins

**Prezzo ingrosso:** 11,21€ / bt

**Categoria:** Spumante

**Note:** Vino dal profumo fruttato e floreale, con note caratteristiche dei vitigni di origine, al palato ha una buona freschezza sapidità.

---

# NOTE

## CONDIZIONI DI SPEDIZIONE E SCONTISTICA

I costi di trasporto variano in base alla regione di destinazione e si riferiscono a consegna Fresh tramite corriere STEF, per colli con peso complessivo non superiore ai 49,9 kg :

1. Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia-Romagna, Friuli - Venezia Giulia, Veneto, Trentino-Alto Adige = **euro 35,00**
2. Abruzzo, Marche, Toscana, Umbria = **euro 40,00**
3. Basilicata, Calabria, Campania, Lazio, Molise, Puglia = **euro 50,00**
4. Sardegna, Sicilia = **euro 60,00**

Non è previsto alcun minimo d'ordine. Effettuiamo spedizioni per qualsiasi quantitativo richiesto.

I costi di trasporto sono a carico del cliente fino alla cifra di 1.000,00 euro d'ordine (Iva esclusa), superati i quali saranno gratuiti.

Le prime forniture saranno soggette a pagamento anticipato.

## CONDIZIONI DI VENDITA E NOTE LEGALI

I prezzi si intendono IVA esclusa e, unitamente alla disponibilità dei prodotti, possono subire variazioni senza preavviso in base alla stagionalità e alle condizioni di mercato.

Per i prodotti a peso variabile, il prezzo finale sarà calcolato in base al peso effettivo rilevato al momento della pesatura. Trattandosi di produzioni artigianali e d'alpeggio, eventuali variazioni di forma, peso e caratteristiche organolettiche sono da considerarsi segno di autenticità e non difetto del prodotto, le immagini hanno solo scopo puramente illustrativo.

In conformità al Reg. UE 1169/2011, le informazioni su ingredienti, origine e allergeni sono sempre disponibili presso il punto vendita e verranno fornite contestualmente alla spedizione. Ci riserviamo il diritto di correggere eventuali errori tipografici.

## PERIODI DISPONIBILITÀ DI DETERMINATI PRODOTTI

1. Disponibile da marzo a dicembre.
2. Disponibile da marzo a luglio, produzione di 40 unità al mese.
3. Disponibili da marzo a dicembre.
4. Disponibile da agosto a dicembre, produzione di 40 unità al mese.
5. Disponibile da marzo a dicembre.
6. Disponibili da marzo a dicembre.
7. 15 giorni per produrlo a lotti da 60, non sempre potrebbe essere disponibile.
8. 15 giorni per produrlo e massimo 6 al mese, non sempre potrebbe essere disponibile.
9. 20 giorni per produrlo a lotti da 20, non sempre potrebbe essere disponibile.
10. Disponibili da marzo a dicembre.