

CATALOGO CATERING



freschi



FORMAGGI


SURGEL
& company
a smart food expert

La mozzarella



Mozzarella filone

Kg.1 F20107

Vera mozzarella fiordilatte, in filoni da 1 Kg. Si affetta facilmente a coltello, rimanendo compatta e asciutta. Ottima per panini caldi e come mozzarella da piatto per la classica caprese, si presta anche come farcitura per la pizza.



Mozzarella 'Vecchia Fattoria'

Kg.1 F20113

Mozzarella con taglio a julienne in buste da Kg.1 pronta all'uso, ottima per pizze e farcite. Prodotto italiano ad alta resa, con fermenti lattici vivi. Fusione omogenea.

La mozzarella

Mozzarelline Ciliegine secchiello

gr.10 al pz. Kg.1x2 F20042

Mozzarelline Fiordilatte da latte vaccino di grammatura piccola: 10 grammi al pezzo. Classico prodotto per guarnire le insalatone, ottimo anche per il Finger Food. Confezionate in pratico secchiello da kg.1, durano circa 30 gg.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

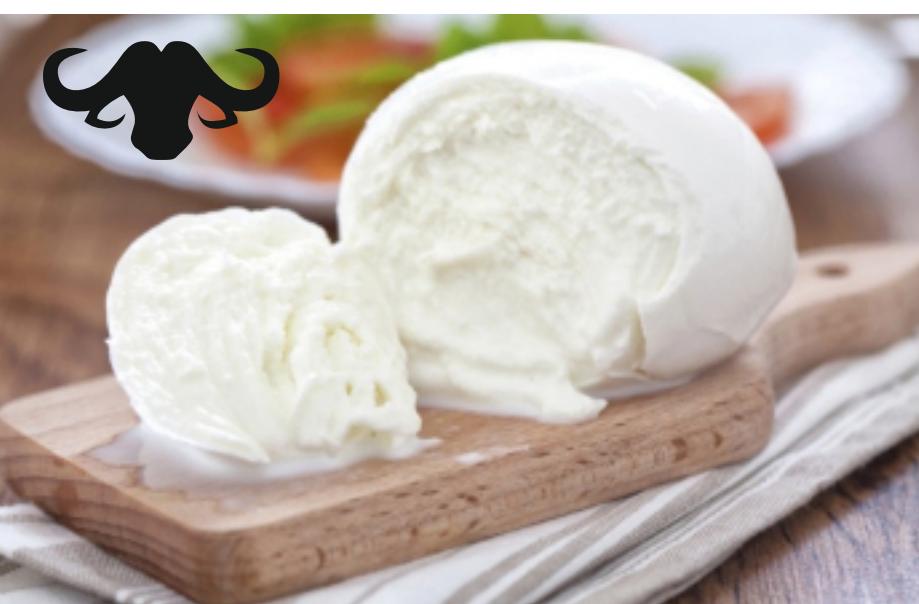


Mozzarella di bufala campana DOP

gr.125x12 F20117

Mozzarella 100% latte Bufala campana IGP, ottima per piatti freschi come la Caprese o per Crudo e Mozzarella. Con il prodotto a base di latte di Bufala il piatto soddisfa anche i clienti più esigenti. Confezionato in acqua in pratiche confezioni di polistirolo, dura circa 30 gg.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Edamer e brie

Edamer intero

Kg.3 (40% di grasso) F20105

Classico formaggio da panino, si affetta con facilità in affettatrice ed ha una percentuale di grasso del 40%, indice di qualità e bontà. Non si sbriciola e fonde velocemente. Ideale per toast e panini.



Brie intero rotondo

peso variabile F20109

Formaggio francese di ottima qualità. Si scioglie facilmente e rimane cremoso, con la crosta morbida. E' ideale per i panini ma anche per taglieri e altre preparazioni alimentari.



Scamorza e cheddar

Scamorza Affumicata

Kg.2,6 F20108

Scamorza affumicata in pani da Kg. 2,6 pronta da affettare per il panino per la piastra. Dona sapore intenso alle preparazioni. Ottima anche da fare a dadini per l'happy hour.



Cheddar Cheese a fette

Kg.2,165 F20110

Formaggio di origine inglese già tagliato a fette, da utilizzare per rendere gli hamburger più saporiti. Sciogliendosi con facilità può essere usato anche per i nachos o le tortillas chips. 162 pezzi per filone.



Gorgonzola e toma

Gorgonzola dolce

1/8 Kg.1,5 F20040

Gustoso formaggio tipico del novarese, molto cremoso, è ideale per panini, primi piatti misti con salumi e formaggi. Può essere usato per gli happy hour con gambe di sedano e crostini di pane.



Gorgonzola a cubetti

gr. 500 F20118

Saporito gorgonzola già cubettato, ottimo per preparare pizze, focacce, primi piatti o da mettere nei panini. Molto pratico e versatile con un'ottima resa in preparazione.

PRODOTTO SU
 PRENOTAZIONE 

Toma piemontese

Kg.2,2 F20065

Formaggio di montagna a media stagionatura. Ideale per panini saporiti e per taglieri misti di formaggi e salumi. Si può usare anche a dadini per gli aperitivi, con un filo di olio e pepe nero.



Grana, pecorino e stagionati



Grana Padano sv1/8 Kg.4 F20103

Impossibile resistere ai cubetti di grana padano, un sapore unico che ci riporta al passato e alla cucina della nonna. Ottimo da «sfogliare» e usare per l'aperitivo, è un formaggio versatile che si presta per insaporire e arricchire qualsiasi preparazione alimentare.



Asiago DOP Crosta Nera 1/4 Kg.3 F20121

Un formaggio compatto e facile da tagliare, a pasta semi-cotta, prodotto con latte vaccino intero fresco e stagionato. Ideale da tagliare a listarelle per gli aperitivi, mantenendo la crosta, ma anche per donare un sapore più deciso a panini e hamburger gourmet.



Pecorino Pastore Crosta Nera Kg.3,6 - F20104

Formaggio ovino tipico della Sardegna a pasta semidura o dura dal gusto piacevolmente piccante ed equilibrato. La pasta è bianca, compatta, con una leggera occhiatura. Nel progredire della stagionatura tende ad essere friabile.



Formaggio fresco spalmabile e feta



Formaggio fresco spalmabile Premium secchio Kg.1x1 F20099

Pratico secchiello richiudibile di crema di formaggio salisburghese a base di latte bovino. Fresco, spalmabile, perfetto in cucina per tantissime preparazioni: tartine, croissant salati, panini e piadine, mantecature, ma anche cheesecake e creme a base di formaggio fresco per dolci.

FORMAGGIO SPALMABILE
SENZA CONSERVANTI E CON
YOGURT MAGRO

Feta greca a cubetti gr. 900x1 F20112

L'inimitabile formaggio greco, dal sapore leggermente salato, ideale per completare insalate e piatti unici o da usare per gli aperitivi. Già pronto a cubetti, sono comodissimi e pratici.



Formaggi d'eccellenza



Comté AOP - 11 mesi

Kg.2 - tagliato F6232

Uno dei più noti formaggi francesi, dal confine con la Svizzera. Il latte proviene da vacche "Montbéliard" o "Pie rouge de l'Est". L'allevamento del formaggio in cantina porta alla piena maturazione dei sentori della pasta, che si scioglie in bocca come una caramella.

Provenienza: Francia

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Latteria morbida

Kg.1,6 F6238

Tipico formaggio Bellunese, con latte conferito da piccoli allevatori del paese e lavorato a turno per ricavare questo formaggio fresco. Molto versatile, si può abbinare a verdure e fondendo molto facilmente si presta a gratinatura e farcitura.

Provenienza: Italia

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



NEW!

Beemster Aged +10 mesi

1/4 Kg.3,1 F6340

Formaggio stagionato selezionato dal mastro casaro come rappresentazione eccezionale dell'artigianato dei formaggi olandesi. Invecchiato minimo 10 mesi, è deciso e morbido con qualche cristallizzazione dolce-salata e note di caramello.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Puzzone di Moena

fetta Kg.1,5 F0707 - 1/4 Kg.3 F0709

Il nome deriva dall'odore molto forte che emana questo formaggio DOP, stagionato in grotte ad alta umidità. Sapore intenso, con un aroma molto forte, leggermente piccante dopo una lunga stagionatura. Perfetto con vini rossi, birre scure, per piatti corposi.

Provenienza: Trentino

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Formaggi d'eccellenza



Brillo di Treviso Rosso
Kg. 0,4 F6231

Appartiene alla famiglia dei formaggi "ubriachi" veneti, ma ha la particolarità di essere immerso per qualche giorno nel vino rosso invece che nelle vinacce: da questo deriva un sapore più delicato.

Provenienza: Veneto



Formaggio 1/3 Birra
Kg. 0,35 F6233

Formaggio piemontese (Prealpi Biellesi) stagionato, prodotto con l'aggiunta di una birra artigianale piemontese, Margot. Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

Provenienza: Piemonte



Robiola di capra crosta fiorita
Kg. 0,4 F6239

Una classica robiola lombarda a coagulazione acida prodotta con latte da capre camosciate libere al pascolo. È una delle varianti a latte caprino della grande tradizione della robiola del Nord Italia.

Provenienza: Lombardia (bergamasca)

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Erborinato Sancarlone
caffè in crosta 750 gr. - 1/4 F6236

Ottenuto da latte vaccino della provincia di Novara, è un formaggio erborinato che richiama i blu piemontesi. Viene lavorato nel caffè e lasciato a maturare per almeno 90 giorni. Gusto intenso e leggermente piccante, caratteristico degli erborinati, abbinato all'inconfondibile aroma del caffè.

Provenienza: Piemonte

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE