



**ROGNONI
UMBERTO**

FORMAGGIAI DAL 1913

[CHEESEMONGERS SINCE 1913]

Unici

Edizione 2023

QR CODE INTERATTIVI
SCANSIONA O CLICCA



Scommesse di gusto

Il nostro lavoro è il commercio all'ingrosso di formaggi e salumi. Abbiamo esperienza: conosciamo sia il mercato che i prodotti, li selezioniamo direttamente sul territorio di provenienza per fornire ai nostri clienti qualcosa di davvero unico.

Oggi alla nostra ricerca si aggiunge una parola chiave: creatività. Vi proponiamo formaggi che sono cultura di un territorio mentre altri si rinnovano grazie ad accostamenti azzardati e irriverenti. Idee intraprendenti con ingredienti esuberanti, accentratori, che diventano sapori nuovi, inesplorati, moderni, glamour. Ricette improbabili sulla carta che si rivelano al palato regali inaspettati, desiderati, ma sempre taciuti, quasi peccaminosi, stupefacenti, sapori internazionali, gourmet.

Abbiamo selezionato per voi alcune di queste specialità.



PROVOLONE DEL MONACO DOP



Latte crudo

L'unicità incontaminata della Penisola Sorrentina e dei Monti Lattari, la qualità altissima del latte di agerolese e la maestria dei casari locali danno vita a questo pregiato "melone" a pasta filata, color della crema, dal sapore dolce e pungente e dalla strabiliante ricchezza di profumi.

UV	Forma
Peso	2,5 kg
Codice	903068
TMC	180 gg.
UV/CT	1
Listino	07



PRODOTTO A MARCHIO
ROGNONI

BLU TARTUFO ROGNONI



Latte pastorizzato

Il cremoso formaggio erborinato abbraccia il tartufo nero estivo, re incontrastato del sottobosco. Sapore delicato, persistente. Un prodotto autenticamente gourmet. Una scommessa di gusto.

UV	1/2	1/8
Peso	6 kg	1,5 kg
Codice	904437	904438
TMC	45 gg.	45 gg.
UV/CT	1	4
Listino	05	05



BLU DI BUFALA



Latte pastorizzato

Erborinato rivisitato, a base di latte bufalino pastorizzato. Asciutto, ambrato e rigato, il parallelepipedo esterno racchiude una crema di colore paglierino venata di blu deciso, intensa nel profumo e tenace nel sapore, con quel piacevole "dolcino" tipico del latte di bufala.

UV	Forma
Peso	4 kg
Codice	901670
TMC	60 gg.
UV/CT	1
Listino	11



BLU DI BUFALA MUSCAT



Latte pastorizzato

Assoluta prelibatezza erborinata: 100% latte di bufala. Un dono inaspettato, per questo ancor più gradito: sapore vivace, intenso, aromatico e dolce grazie alle vinacce di Moscato con cui si accoppia. La crosta grigia, elegante, asciutta, è rigata sulle facce mentre lo scalzo è liscio.

UV	Forma
Peso	4 kg
Codice	901671
TMC	60 gg.
UV/CT	1
Listino	11



TOMA BLU ALLE ERBE



Latte pastorizzato

Assaggiatela! Verrete trasportati in luoghi incantati: pascoli, prati, montagne, cieli aperti, botteghe profumate. Burroso, delicato erborinato di latte vaccino barricato in botti di rovere. Le erbe aromatiche con cui è arricchito dettano sapientemente il susseguirsi dei sapori al palato.

UV	Forma
Peso	8 kg
Codice	903858
TMC	100 gg.
UV/CT	1
Listino	14



PECORINO BARUNISSA



Latte pastorizzato

Unione tra due titani dell'incalcolabile patrimonio della cucina italiana. Formaggio di pecora siciliano (sapore deciso e piccante) con venature lucenti di aceto balsamico di Modena IGP (agrodolce ed equilibrato). Stupefacente. Un sapore inatteso e sorprendentemente bilanciato.

UV	Forma
Peso	2,5 kg
Codice	903838*
TMC	180 gg.
UV/CT	1
Listino	17

* = Sottovuoto



BLUGINS®



Latte pastorizzato

Sapore moderno, attraente, per chi nutre seriamente il desiderio di gustare qualcosa di davvero unico al mondo. Ecco cosa succede quando un'indiscutibile icona come l'erborinato vaccino è affinata in un'indiscutibile icona come il Gin: nasce una terza indiscutibile icona.

UV	Forma
Peso	2,5 kg
Codice	903857
TMC	100 gg.
UV/CT	1
Listino	14



TABACCACCIO



Latte crudo

Stagionato in grotta su assi di legno. Poi, in grandi botti, con il tabacco arriva il rum, artigianale, vecchio. I colori: fuori, marrone intenso. Dentro è tono su tono: la pasta avorio gioca con l'oro del rum. Al palato è complesso, equilibrato tra dolce e salato e molto, molto persistente.

UV	Forma
Peso	3 kg
Codice	904443*
TMC	120 gg.
UV/CT	1
Listino	11

* = Sottovuoto

UBRIACHI, AFFINATI, BLUE

UV = Unità di vendita
TMC = Shelf life alla produzione
gg. = Giorni • CT = Cartone

Catalogo "Unici"
Rognoni Umberto



BASAJO®



Latte crudo

Intuito e maestria danno vita a questo erborinato dove il ricco, deciso latte di pecora si sposa perfettamente con l'affinatura nel dolce vino passito bianco. Splendente come l'oro in superficie, Basajo® è un'esperienza per palati bramosi di coglierne le mille sfumature e i mille colori.

UV	1/2
Peso	1,4 kg
Codice	903856
TMC	100 gg.
UV/CT	1
Listino	14



BLU '61®



Latte pastorizzato

Rosso: intenso, scuro, brillante. È il colore dei mirtilli e del Raboso passito trevigiano in cui è affinato questo pregiato erborinato. Rosso: è il colore della storia d'amore da cui Blu '61® è nato e di cui ha il sapore: magico, come solo l'equilibrio di un inscindibile legame può creare.

UV	Forma
Peso	2,3 kg
Codice	903855
TMC	90 gg.
UV/CT	1
Listino	14



ROSSINI



Latte pastorizzato

Pregiato formaggio erborinato di latte vaccino affinato all'oro giallo isolano chiamato Passito di Pantelleria. Il caratteristico profumo di moscato e la dolcezza del vino si mescolano alle note pungenti e saporite del latticino creando una sinfonia di sapori che si rincorrono.

UV	Forma
Peso	1,8 kg
Codice	904367
TMC	60 gg.
UV/CT	1
Listino	11



UBRIACO ROSSO RISERVA



Latte pastorizzato

Intense venature violacee di vino rosso penetrano nel formaggio stagionato almeno 12 mesi, dalla pasta gialla, semidura, saporita, e profumata. Sulla superficie, viola opaco, riposa la vinaccia depositata durante l'affinatura. Direttamente dal Veneto, l'ubriacatura ai massimi livelli.

UV	Forma
Peso	6,5 kg
Codice	903823
TMC	120 gg.
UV/CT	1
Listino	14



FORMAGGIO UBRIACO AL PROSECCO DOC



Latte pastorizzato

Casualità e vivace creatività dei contadini trevigiani. L'Ubrico nasce così. E ancora oggi è Madre Natura che detta i ritmi: a settembre dall'uva arriva il mosto nel quale la forma è immersa per diversi giorni. A ubriacatura conclusa il sapore sarà delicato, fresco e fruttato.

UV	Forma
Peso	6 kg
Codice	903820*
TMC	120 gg.
UV/CT	1
Listino	14

* = Sottovuoto



FORMAGGIO UBRIACO ALLA BIRRA



Latte pastorizzato

Birra e massaggi... Per 6 mesi? Il sogno di molti. A viverlo è un formaggio che riposa in vasche di ottima birra rossa artigianale e che viene anche massaggiato più e più volte affinché la sua pasta, all'olfatto, risulti decisa e al palato molto equilibrata. Squisitamente "Ubrico".

UV	Forma
Peso	6,5 kg
Codice	903854*
TMC	100 gg.
UV/CT	1
Listino	14

* = Sottovuoto



ROGNONI UMBERTO

FORMAGGIAI DAL 1913

ROGNONI UMBERTO srl

Via Damiano Chiesa, 13 • 20081 Abbiategrasso (MI) • Italy

(T): +39.02.940.103.03 • (F): +39.02.946.2199

info@rognoniformaggi.it • www.rognoniformaggi.it



Rognoni Formaggi
Seguici su Facebook



Rognoni Umberto
Catalogo prodotti



Rognoni Umberto
Product catalogue



Rognoni Umberto
- Unique -

