2026-2027

Antichi Sapori

L'art d'attendre....

SOMMAIRE

Pag 1	*L'affinage*
Pag 2, 3, 4	*Fromages Bleus*
Pag 5, 6, 7	*Fromages infiltrés*
Pag 8, 9	*Fromages de Chèvre*
Pag 10, 11, 12	*Autres Délices*
Pag 13, 14, 15, 16	*Charcuterie*



L’AFFINAGE

Une histoire faite par personnes, recherche, idées et patience, innovation, saveurs et savoirs, goûts inédits. Depuis plus de 25 ans, notre mission est de transformer en gardant la valeur de la tradition la plus authentique, afin de créer charcuterie et fromages originaux et prestigieux
- présents de plus en plus souvent sur nos tables - pour satisfaire même les goûts les plus exigeants. Un voyage sensoriel à travers les saveurs les plus authentiques de notre pays, appréciables à chaque morceau.

Fromages bleus



Code - BLBL

Blùbrulè

Fromage bleu naturel, produit avec lait de vache, affiné sur planche en bois et ensuite vieilli en tonneaux avec vin chaud de notre propre production. La surface est recouverte d'une épaisse couche de canneberges marinées dans le vin de vieillissement.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3 Kg	80 J	1 ALUMINIUM FOIL	75 J



Code - BLFN

Blùffieno

Fromage bleu naturel, produit avec lait de vache. Pendant le procès d'affinage sur planche en bois, la croûte est régulièrement traitée avec huile d'olive extra-vierge et herbes aromatiques. Le cycle d'affinage s'achève en tonneau avec foin biologique des Alpes et menthe poivrée.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3 Kg	80 J	1 ALUMINIUM FOIL	75 J



Code - BLMCDS

Blùmoscadus

Fromage bleu naturel, produit avec lait de vache, affiné sur planche en bois et ensuite vieilli en tonneaux avec du Vin Moscato Rosa. Après les temps d'immersion, la surface est recouverte d'une épaisse couche de raisin blond de Sicile, mariné dans le vin de vieillissement.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3 Kg	80 J	1 ALUMINIUM FOIL	75 J

Code - COCCRM

Cioccorum

Fromage bleu naturel, produit avec lait de vache. Pendant le procès de vieillissement sur planche en bois, la croûte est périodiquement arrosée avec du 'Rhum Agricole'.Le cycle de vieillissement s'achève à l'intérieur de grandes caisses en bois où les meules sont stratifiées et recouvertes avec des fins grains de fèves de cacao d'origine équatorienne. Les mêmes grains se trouvent sur l'entière surface du fromage en fin de travail.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3 Kg	80 J	1 ALUMINUM FOIL	75 J

Code - FDFGL

Fiordifragola

Fromage bleu naturel, produit avec lait de vache, vieilli sur planche en bois et ensuite affiné dans des pots en terre cuite avec jus de fraises. Après les temps d'immersion la surface est recouverte d'une couche de fraises déshydratées, marinées dans le jus de vieillissement.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3 Kg	80 J	1 ALUMINUM FOIL	75 J

Fromages infiltrés



Code - MDRFGL

Mandarino al Fragolino

Fromage artisanal à pate filée produit avec lait de vache. Après le processus d'affinage (10/12 mois) la meule est décortiquée et immergée pour longtemps dans des tonneaux avec moût de raisin rouge et vin Fragolino. La moule est préalablement percée sur l'entière surface afin que les liquides d'affinage puissent se répandre à l'intérieur, apportant leurs arômes.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
18 Kg	300 J	1 x 1/2 SOUS VIDE 1 x 1/4 SOUS VIDE	150 J



Code - 0043

Pistacium Caseus

Fromage artisanal produit avec 60% lait de vache et 40% lait de brebis, affiné en grottes de tuf. Une fois le vieillissement achevé, les moules sont percées avec une gouge et laissées mariner dans une solution alcoolique à base de pistache.Après l'affinage, les trous obtenus sont remplis avec un mélange de miel et farine de pistache et la surface recouverte de pistache grossièrement haché.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3,5 Kg	120 J	1 SOUS VIDE	120 J



Code - 0045

Vesuvio

Fromage artisanal produit avec 60% lait de vache et 40% lait de brebis, affiné en grottes de tuf. Une fois le vieillissement achevé, les moules sont percées avec une gouge et laissées mariner dans une 'colatura di alici di Cetara'.Après l'affinage, les trous obtenus sont remplis avec un mélange de miel et poivron rouge de Campanie et la surface recouverte de pétales de tomate de Campanie séché au soleil.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3,5 Kg	120 J	1 SOUS VIDE	120 J



Code - FDML

Fiordimiele

Fromage artisanal de section carrée produit avec lait cru de vache, affiné en caves sur planches en bois. Une fois le vieillissement achevé, les moules sont percées avec une gouge et laissées mariner dans une solution alcoolique à base de miel. Après l'affinage, les trous obtenus sont remplis avec du miel et la surface recouverte avec cacahuètes grillées, miel, zeste d'orange, poivre et cannelle.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3,7 Kg	150 J	1 SOUS VIDE	120 J



Code - FGBS

Fragobalsamico

Fromage artisanal produit avec 60% lait de vache et 40% lait de brebis, affiné en grottes de tuf. Une fois le vieillissement achevé, les moules sont décortiquées, percées avec une gouge et laissées mariner dans le vinaigre balsamique de Modène IGP. Après l'affinage, la surface est recouverte d'une couche de fraises déshydratées et trempées dans le vinaigre balsamique.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3,5 Kg	120 J	1 SOUS VIDE	120 J

Fromages de Chèvre



Code - CPCVL

Capra&cavoli

Fromage artisanal entièrement produit avec lait de chèvre, affiné en caves et ensuite vieilli pour longtemps dans caisses en bois. Le bandage en feuilles de chou frisé favorise la maturation, ainsi qu'une onctuosité très appréciée et la formation d'une croûte fleurie mince et noble qui, en supportant le fromage, développe des arômes végétaux et senteurs irrésistibles.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
1 Kg	60 J	8	60 J



Code - FDCPR

Fiendicapra

Fromage affiné entièrement produit avec lait de chèvre, fait à l'ancienne sur les Alpes françaises, avec présure d'origine végétale. Après le vieillissement sur tables en bois, les meules sont décortiquées et la surface recouverte de fleurs de camomille émincées et foin très mince. Elles sont ensuite bandées avec du tissu en coton et positionnées à repos dans des grands récipients en bois dans l'environnement frais de nos caves.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
4 KgS	180 J	1 SOUS VIDE	150 J



Code - 0053

Cenerentola al Tartufo

Fromage artisanal entièrement produit avec pur lait de chèvre et enrichi, au moment du caillé, par des petits morceaux de truffe d'haute qualité. Après un affinage soigné dans nos caves, les moules sont brossées et laissées reposer pour longtemps dans des grands récipients en bois, en dessous de cendres d'olivier, provenant de nos oliveraies.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
5 Kg	300 J	1 PAPIER VÉGÉTAL	150 J

Autres Délices



Code - TBCC

Tabaccaccio

Fromage artisanal de section carré produit avec lait cru de vache. Après l'affinage, les moules sont colloquées dans des gros récipients en bois avec feuilles de tabac Kentucky. Pendant le procès de vieillissement, avant du revêtement en tabac, le moules sont régulièrement arrosées avec du rhum agricole artisanal. Le résultat est étonnant, sans précédents et sera apprécié même par le palais les plus exigeants.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3,7 Kg	150 J	1 SOUS VIDE	120 J



Code - CNRTL

Cenerentola

Fromage artisanal 'ovin et caprin' (60% lait de chèvre et 40% lait de brebis). Après un affinage soigné dans nos caves, les moules sont lavées, brossées et laissées reposer pour longtemps dans des grands récipients en bois, en dessous de cendres d'olivier, provenant de nos oliveraies.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
5 Kg	300 J	1 PAPIER VÉGÉTAL	150 J



Code - FNAG

Fieno&agrumi

Fromage artisanal produit avec lait de vache, affiné pour longtemps sur planche en bois. Le vieillissement achevé, les moules sont brossées, lavées et placées dans des tonneaux en bois avec moût d'agrumes de Sicile. Après l'affinage, les moules sont laissées sécher dans du foin Alpin biologique très parfumé, le même qu'on peut retrouver, dans une moindre mesure, dans la confection du produit.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
2,5 Kg	150 J	4 SOUS VIDE	120 J



Code - 0054

Cantinaccio al pepe

Fromage artisanal produit à l'ancienne avec pur lait de brebis, enrichi, au moment du caillé, par des grains de poivre noir de Lampong. Pendant la longue période de vieillissement sur planche en bois dans nos caves, la surface des moules est régulièrement traitée avec huile d'olive vierge extra et coriandre en poudre. Un vrai délice, pour tous les goûts.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
14 Kg 7 Kg 3,5 Kg	365 J	1 PAPIER VÉGÉTAL 1/2 x 2 SOUS VIDE 1/4 x 4 SOUS VIDE	180 J





Code - 0038

Rosa dei Venti

Fromage artisanal affiné en grotte, produit avec 60% lait de vache et 40% lait de brebis. De forme ronde et plate, la moule est décortiquée et immergée dans le Vermouth et sa surface est ensuite couverte avec des fruits secs déshydratés, préalablement trempés dans du Vermouth blanc. Les cercles concentriques dont ce produit se compose, rappellent l'ancienne "Rose des Vents", d'où il tire son nom.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
1,4 Kg	120 J	2 SOUS VIDE	90 J

Charcuterie

Code - LDFCT

Lardo Farcito

Provenant de tête de bétail Pata Negra de l'Andalousie, il est salé, tanné avec herbes aromatiques et laissé sécher pour longtemps jusqu'à l'achèvement du procès d'affinage. Le produit est ensuite fourré avec tomates, prunes et figues séchées, abricots, noisettes, petits morceaux d'amandes et régulièrement arrosé avec du vino Passito. Le résultat est très remarquable pour toute utilisation.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
4,5 Kg	90 J	4 SOUS VIDE	150 J

Code - 0037

Toscanaccio

Authentique saucisson toscan produit avec viande porcine, salée, épissée, embossée dans son boyau naturel. Après affinage et élimination du boyau, le produit est stratifié avec miel et feuilles de tabac Kentucky dans des récipients en bois et régulièrement arrosé avec authentique Whisky écossais. Après 60 jours environ, les saucissons sont bandés avec les mêmes feuilles employées pour l'affinage et sont enfin prêts pour être goûtés.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
3 Kg	90 J	7 SOUS VIDE	150 J

Code - 0048

Salame Vinaiolo

Saucisson artisanal fait avec viande porcine salée et poivrée et ensuite embossée dans son boyau naturel. Après affinage les saucissons sont immergés pour longtemps dans le vin Montepulciano d'Abruzzo – qui lui donnera sa typique pigmentation violacée, ainsi que senteurs et parfums uniques



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
0,45 Kg	50 J	4x7 SOUS VIDE	120 J



Code - 0044

Baccus al Vino Nero Buono

Les meilleures cuisses de porc national, affinées sur les Monti Lepini, dans le sud de la région du Latium, sont sélectionnées et désossées. Elles sont ensuite trempées dans des barriques avec du vin Nero Buono di Cori, donnant au produit des intenses notes vineuses avec un bouquet harmonique, fruité et épicé.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
8 Kg	500 J	2 SOUS VIDE	150 J



Code - PSSTCNR

Prosciutto Grigione

Cuisse de porc provenant de tête de bétail national élevé en semi-liberté et affinée pour longtemps sur les Monti Lepini, au sud du Latium. Le produit est ensuite logé pour 5 mois dans des récipients en bois en dessous de cendres d'olivier afin de lui donner arôme herbacé et de bois, bien équilibré par le piquant.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
10/12 Kg	550 J	1	180 J



Code - SPKEB

Speck alle Erbe e Pino Mugo

Saucisson originelle du Tyrol, obtenu à partir de cuisses nationales désossées, épicées, salées et fumées à froid. Après l'affinage, le produit est logé dans nos caves en grands récipients en bois pour une période de 3 mois. Les herbes aromatiques et les aiguilles de Pin Mugo ajoutées ensuite, donneront au produit des notes balsamiques très intéressantes et bien équilibrées par les senteurs des herbes d'affinage et le fumage.

POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
7,5 Kg	240 J	2 SOUS VIDE	150 J

Code - CCLRMN

Capocollo al Rosmarino

Saucisson artisanal fait main avec viande porcine salée, poivrée et emboisée dans son boyau naturel. Après affinage, les 'Capocolli' sont privés du boyau et laissés affiner avec herbes aromatiques et romarin parfumé (provenant de la zone de l'Agro Pontino du Latium) pour une période de deux mois. Le résultat sera surprenant et apprécié même par les goûts les plus exigeants.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
1,8 Kg	90 J	8/10 SOUS VIDE	150 J

Code - SSCTEB

Salsicciotto alle Erbe

Saucisson fait main sur la Majella orientale avec viande porcine noire de la région Abruzzo. Pendant l'affinage, les saucissons sont privés du boyau, parsemés de saindoux et ensuite logés dans nos caves à l'intérieur de récipients en bois, et enfin recouverts d'herbes aromatiques de montagne.



POIDS	AFFINAGE	PIECES PAR COLIS	ÉCHEANCE
0,5 Kg	40 J	2x6 SOUS VIDE	120 J

Antichi Sapori Srl

Via delle Molette, 25 - 00012 Guidonia Montecelio - RM
Site de traitement: Via delle Mimose, 36/A
00013 - Fonte Nuova - RM
Tel +39 06.87772153 - +39 380 5944766
E-mail: info@antichisaporifontenuova.com
www.antichisaporifontenuova.com

IT
Y4V6Y
CE