2026-2027



Antichi Sapori

l'arte di saper aspettare....

INDICE

Pag 1	*L'affinamento*
Pag 2, 3, 4	*Gli erborinati*
Pag 5, 6, 7	*Gli infiltrati*
Pag 8, 9	*I formaggi di capra*
Pag 10, 11, 12	*Le altre eccellenze*
Pag 13, 14, 15	*Le torte di formaggio*
Pag 16, 17, 18, 19	*I salumi*



L'AFFINAMENTO

Una storia fatta di persone, di ricerca, di intuizione e pazienza, di innovazione, di sapori e saperi, di gusti inediti.
Trasformare conservando il valore dell'autentica tradizione è da oltre 25 anni il nostro modo di creare formaggi e salumi, unici e prestigiosi, apprezzati dai palati più esigenti e presenti sempre di più sulle vostre tavole.
Un viaggio sensoriale attraverso i sapori più genuini della nostra terra riconoscibile ad ogni assaggio.

Gli erborinati



Cod. BLBL

Blùbrulè

Formaggio erborinato naturale eseguito con latte di vacca, stagionato in asse di legno e successivamente affinato in botte con vin brulè artigianale di nostra produzione. In superficie viene ricoperto da un abbondante strato di mirtilli rossi marinati nel vino di affinamento.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3 Kg	80 gg	1 IN CARTA ALLUMINATA	75 gg



Cod. BLFN

Blùffieno

Formaggio erborinato naturale eseguito con latte di vacca. Durante la stagionatura in asse di legno viene periodicamente trattato sulla crosta con olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche. Il ciclo di affinamento si conclude nella botte contenente Fieno Alpino biologico e menta piperita.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3 Kg	80 gg	1 IN CARTA ALLUMINATA	75 gg



Cod. BLMCDS

Blùmoscadus

Formaggio erborinato naturale eseguito con latte di vacca, stagionato in asse di legno e successivamente affinato in botte con vino moscato rosa. Dopo i tempi di immersione la superficie viene ricoperta con un abbondante strato di uva bionda siciliana marinata nel vino di affinamento.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3 Kg	80 gg	1 IN CARTA ALLUMINATA	75 gg

Cod. COCCRM

Cioccorum

Formaggio erborinato naturale eseguito con latte di vacca. Durante la stagionatura in asse di legno viene periodicamente irrorato sulla crosta con Rum Agricolo. Il ciclo di affinamento si conclude in grandi casse di legno dove le forme vengono stratificate e ricoperte con una sottilissima granella di Fave di Cacao di provenienza Ecuador, la stessa che ricopre tutta la superficie del formaggio a lavorazione ultimata.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3 Kg	80 gg	1 IN CARTA ALLUMINATA	75 gg

Cod. FDFGL

Fiordifragola

Formaggio erborinato naturale eseguito con latte di vacca, stagionato in asse di legno e successivamente affinato in contenitori di terra cotta con succo di fragola. Dopo i tempi di immersione la superficie viene ricoperta da uno strato di fragole disidratate marinate nel succo di affinamento.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3 Kg	80 gg	1 IN CARTA ALLUMINATA	75 gg

Gli infiltrati



Cod. MDRFGL

Mandarino al Fragolino

Formaggio artigianale a pasta filata eseguito con latte di vacca. Dopo il ciclo di stagionatura di circa 10/12 mesi la forma viene decorticata e immersa per lungo tempo nelle botti contenenti mosto di uva fragola e vino fragolino, previa foratura equidistante su tutta la superficie per poter veicolare all'interno la materia di affinamento conferendo profumazione.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
18 Kg	300/360 gg	1 x 1/2 SOTTO VUOTO 1 x 1/4 SOTTO VUOTO	150 gg







Cod. 0043

Pistacium Caseus

Formaggio artigianale eseguito con il 60% di latte di vacca e 40% di latte di pecora, stagionato in grotta di tufo. Dopo la stagionatura le forme vengono forate con la sgorbia e messe a marinare in soluzione alcolica a base di pistacchio. Dopo l'affinamento i fori creati vengono riempiti con una composta di miele e farina di pistacchio e la superficie ricoperta da pistacchio sminuzzato grossolanamente.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3,5 Kg	120 gg	1 SOTTO VUOTO	120 gg







Cod. 0045

Vesuvio

Formaggio artigianale eseguito con 60% di latte di vacca e 40% di latte di pecora, stagionato in grotta di tufo. Dopo la stagionatura le forme vengono forate con la sgorbia e messe a marinare nella colatura di alici di Cetara. Dopo l'affinamento i fori creati vengono riempiti con una composta di miele e peperone rosso campano e la superficie ricoperta da petali di pomodoro campano essiccato al sole.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3,5 Kg	120 gg	1 SOTTO VUOTO	120 gg





Cod. FDML

Fiordimiele

Formaggio artigianale a sezione quadra eseguito con latte crudo di vacca e stagionato in cantina su tavole di legno. Dopo la stagionatura le forme vengono forate con la sgorbia e messe a marinare in soluzione alcolica a base di miele. Dopo l'affinamento i fori creati vengono riempiti con il miele e la superficie ricoperta con arachidi tostate, miele, scorze di arancia, pepe e cannella .

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3,7 Kg	150 gg	1 SOTTO VUOTO	120 gg



Cod. FGBS

Fragobalsamico

Formaggio artigianale eseguito con il 60% di latte di vacca e 40% di latte di pecora, stagionato in grotta di tufo. Dopo la stagionatura le forme vengono decorticate, forate con la sgorbia e messe a marinare in aceto balsamico di Modena IGP. Dopo l'affinamento la superficie viene ricoperta con uno strato di fragole disidratate e rinvenute nell'aceto balsamico.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3,5 Kg	120 gg	1 SOTTO VUOTO	120 gg

I formaggi di capra



Cod. CPCVL

Capra&cavoli

Formaggio artigianale eseguito con solo latte di capra, stagionato in cantina e successivamente barricato per lungo tempo in casse di legno. La fasciatura con foglie di cavolo verza ne favorisce la maturazione e un'apprezzata cremificazione centripeda, nonché la formazione di una sottile e nobile crosta fiorita che, di supporto al formaggio, sviluppa aromi vegetali e profumi coinvolgenti.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
1 Kg	60 gg	8 CARTONI SEPARATI	60 gg



Cod. FDCPR

Fiendicapra

Formaggio stagionato di puro latte di capra eseguito alla vecchia maniera, sulle alpi francesi, con puro caglio vegetale. Dopo la stagionatura su tavole di legno le forme vengono decorticate e cosparse in superficie con fiori di camomilla sminuzzati e fieno sottilissimo, fasciate con garze di cotone, alloggiate nel fieno in grandi contenitori di legno e lasciate riposare negli ambienti freschi delle nostre cantine.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	180 gg	1 SOTTO VUOTO	150 gg



Cod. 0053

Cenerentola al Tartufo

Formaggio artigianale eseguito con puro latte di capra e arricchito in cagliata con lamelle di autentico tartufo pregiato. Dopo un'attenta stagionatura nelle nostre cantine le forme vengono spazzolate e lasciate riposare per un lungo periodo in grandi contenitori di legno sotto la cenere di ulivo proveniente dai nostri uliveti.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
5 Kg	300 gg	1 CARTA VEGETALE	150 gg

Le altre eccellenze



Cod. TBCC

Tabaccaccio

Formaggio artigianale a sezione quadra eseguito con latte crudo di vacca. Dopo la stagionatura le forme vengono alloggiate in grandi contenitori di legno con le foglie di tabacco Kentucky. Durante l'affinamento, prima di essere rivestite con il tabacco, i formaggi vengono irrorati costantemente con rum agricolo invecchiato. Il risultato finale risulterà inedito e sorprendente, apprezzato dai palati più esigenti.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3,7 Kg	150 gg	1 SOTTO VUOTO	120 gg



Cod. CNRTL

Cenerentola

Formaggio artigianale ovicaprino: 60% latte di capra e 40% latte di pecora. Dopo un'attenta stagionatura nelle nostre cantine le forme vengono lavate, spazzolate e lasciate riposare per un lungo periodo in grandi contenitori di legno sotto la cenere di ulivo proveniente dai nostri uliveti.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
5 Kg	300 gg	1 CARTA VEGETALE	150 gg



Cod. FNAG

Fieno&agrumi

Formaggio artigianale eseguito con latte di vacca stagionato a lungo in asse di legno. Dopo la stagionatura le forme vengono spazzolate, lavate e alloggiate nelle botti di legno con il mosto di agrumi di Sicilia. Dopo l'affinamento i formaggi vengono messi ad asciugare nel fieno alpino biologico profumatissimo, lo stesso che in minima parte vediamo nel confezionamento del prodotto.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
2,5 Kg	150 gg	4 SOTTO VUOTO	120 gg



Cod. 0054

Cantinaccio al pepe

Formaggio artigianale eseguito alla vecchia maniera con puro latte di pecora, arricchito nella cagliata con profumati grani di pepe nero di Lampong. Durante la lunga stagionatura in asse di legno, nelle nostre cantine, le forme vengono costantemente trattate in superficie con olio extravergine di oliva e coriandolo in polvere. Un'autentica bontà per tutti i palati.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
14 Kg 7 Kg 3,5 Kg	365 gg	1 NUDO 1/2 x 2 SOTTO VUOTO 1/4 x 4 SOTTO VUOTO	180 gg





Cod. 0038

Rosa dei Venti

Formaggio artigianale stagionato in grotta, eseguito con il 60% di latte di vacca e 40% di latte di pecora. Di forma tonda e scalzo basso, viene decorticata e immersa nel vermouth, ricoperta in superficie con frutta secca disidratata anch'essa rinvenuta nel vermouth bianco. La composizione ad anelli concentrici ci ricorda le antiche "Rose dei Venti" dalle quali ne prende il nome.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
1,4 Kg	120 gg	2 SOTTO VUOTO	90 gg

Le torte di formaggio

Cod. TTFMPR

Torta alle Pere

Prodotto gastronomico, totalmente eseguito a mano, a base di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, robiole di vacca e pere fresche sminuzzate. La superficie è totalmente guarnita con lamelle di pera e lucidata con gelatina di frutta. Ideale per banchetti e buffet di grande importanza, per le merende di riguardo o spuntini casalinghi.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	LA BASE 30 gg LE ROBIOLE 5 gg	1	10 gg

Cod. TTFMAM

Torta alle Arance e Melagrana

Prodotto gastronomico, totalmente eseguito a mano, a base di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, robiole di vacca, scorza di arancia fresca e arilli di melagrana. La superficie è totalmente guarnita con fette di arancia e melagrana, lucidata con gelatina di frutta. Ideale per banchetti e buffet di grande importanza, per le merende di riguardo o spuntini casalinghi.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	LA BASE 30 gg LE ROBIOLE 5 gg	1	10 gg

Cod. TTFMPT

Torta al Pistacchio

Prodotto gastronomico, totalmente eseguito a mano, a base di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, robiole di vacca e pesto di pistacchio. La superficie è guarnita con pistacchio intero crudo e granella di pistacchio. Ideale per banchetti e buffet di grande importanza, per le merende di riguardo o spuntini casalinghi.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	LA BASE 30 gg LE ROBIOLE 5 gg	1	10 gg



Cod. TTFMFS

Torta alla Frutta Secca

Prodotto gastronomico, totalmente eseguito a mano, a base di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, robiole di vacca e frutta secca. La superficie è totalmente guarnita con frutta secca e frutta disidratata. Ideale per banchetti e buffet di grande importanza, per le merende di riguardo o spuntini casalinghi.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	LA BASE 30 gg LE ROBIOLE 5 gg	1	10 gg



Cod. TTFMFS

Torta ai Carciofi Grigliati

Prodotto gastronomico, totalmente eseguito a mano, a base di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, robiole di vacca carciofi grigliati. La superficie è totalmente guarnita con crema di carciofi e carciofi grigliati. Ideale per banchetti e buffet di grande importanza, per le merende di riguardo o spuntini casalinghi.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	LA BASE 30 gg LE ROBIOLE 5 gg	1	10 gg



Cod. TTFMSM

Torta al Salmone e Gamberi

Prodotto gastronomico, totalmente eseguito a mano, a base di formaggio di vacca a latte crudo con crosta lavata, robiole di vacca e salmone affumicato sminuzzato. La superficie è guarnita con crema di salmone e gamberi. Ideale per banchetti e buffet di grande importanza, per le merende di riguardo o spuntini casalinghi.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4 Kg	LA BASE 30 gg LE ROBIOLE 5 gg	1	10 gg

I salumi



Cod. 0044

Baccus al Vino Nero Buono

Dopo un'attenta selezione delle migliori cosce di suino nazionale, stagionate sui Monti Lepini nel sud del Lazio, avviene la fase del disosso, pronte per essere immerse a lungo nelle barriques con il vino Nero Buono di Cori, conferendo al prodotto intense note vinose con bouquet armonico, fruttato e speziato.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
8 Kg	500 gg	2 SOTTO VUOTO	150 gg



Cod. PSSTCNR

Prosciutto Grigione

Coscia di suino proveniente da capi nazionali allevati allo stato semibrado e stagionata a lungo sui Monti Lepini, nel sud del Lazio. Successivamente alloggiata per 5 mesi in contenitori di legno sotto la cenere di ulivo per conferire al prodotto fragranza e sentore erbaceo e ligneo, ben in equilibrio con la speziatura.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
10,5 Kg	550 gg	1 NUDO	180 gg



Cod. SPKEB

Speck alle Erbe e Pino Mugo

Autentico salume del Tirolo ottenuto da cosce nazionali disossate, speziate, salate e affumicate a freddo. Dopo la stagionatura le baffe arrivano nelle nostre cantine dove vengono messe a riposare per 3 mesi in contenitori di legno con erbe aromatiche e aghi di Pino Mugo. Quest'ultimo conferirà al prodotto interessanti note balsamiche ben in equilibrio con i sentori donati dalle erbe di affinamento e dall'affumicatura.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
7,5 Kg	240 gg	2 SOTTO VUOTO	150 gg

Cod. LDFCT

Lardo Farcito

Proveniente dall'Andalusia da capi Pata Negra, viene salato, conciato con erbe aromatiche e lasciato stagionare per lungo tempo fino a completa maturazione. Successivamente farcito con pomodori secchi, prugne secche, albicocche, fichi secchi, noci, lamelle di mandorle e irrorato costantemente con vino Passito.
Straordinariamente buono per tutti gli impieghi.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
4,5 Kg	90 gg	4 SOTTO VUOTO	150 gg

Cod. 0037

Toscanaccio

Autentico salame toscano eseguito con carne suina, salata, speziata, insaccata nel budello naturale. Dopo la stagionatura, liberati dal loro budello, vengono stratificati con miele e foglie di tabacco Kentucky in contenitori di legno e irrorati con autentico whisky scozzese. Dopo circa 60 giorni i salami vengono fasciati con le stesse foglie di affinamento pronti per il consumo.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
3 Kg	90 gg	7 SOTTO VUOTO	150 gg

Cod. 0048

Salame Vinaiolo

Salame artigianale eseguito con carne suina, salata e pepata, successivamente insaccata nel budello naturale. Dopo la stagionatura i salami vengono immersi per lungo tempo nel vino Montepulciano d'Abruzzo, acquisendo la caratteristica pigmentazione violacea con profumi e sentori davvero unici.



PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
0,45 Kg	50 gg	4x7 SOTTO VUOTO	120 gg



Cod. CCLRMN

Capocollo al Rosmarino

Salume artigianale eseguito a mano con carne suina, salata, pepata e fasciata con budello naturale. Dopo la stagionatura i capocolli vengono spogliati dal budello e messi per due mesi in affinamento con erbe aromatiche e profumatissimo rosmarino laziale reperito nella zona dell'Agro Pontino. Il risultato sarà sorprendente e apprezzato dai palati più sottili.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
1,8 Kg	90 gg	8/10 SOTTO VUOTO	150 gg



Cod. SSCTEB

Salsicciotto alle Erbe

Salame eseguito a mano sulla Majella orientale con carne di suino nero d'Abruzzo. Durante la stagionatura i salami vengono liberati dal budello e cosparsi di strutto, pronti per essere trasferiti nelle nostre cantine dove verranno alloggiati in contenitori di legno e ricoperti con erbe aromatiche montane.

PESO	STAGIONATURA	PEZZI CONFEZIONE	TMC
0,5 Kg	40 gg	2x6 SOTTO VUOTO	120 gg

Antichi Sapori Srl

Via delle Molette, 25 - 00012 Guidonia Montecelio - RM
Sede operativa: 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