|  |  |
| --- | --- |
| **ELENCO FORMAGGI SENZA CAGLIO ANIMALE**  **aggiornato a novembre 2016**  **In rosso le novità rispetto alla lista di settembre 2016** | |
| **Marchio** | **Tipo di formaggio** |
| Aew (in Erboristeria) | Emmental |
| Agri Milk S.r.l. Solardo Rainerio (CR) (in erb.) | Caciotta di capra con caglio microbico |
| Alival (anche alla Coop) | Tutti i formaggi hanno il caglio microbico TRANNE i DOP, stagionati, pecorini e caciotte  In particolare vanno bene: Alival condipizza e Alival mozzarella “la toscanella” (anche al Lidl)  Filabella (panetto per pizza da 400 gr.) |
| Almikas (in erboristeria) | Bio Emmentaler |
| Andechser Natur (in erboristeria) | Bio-Ziege (fette di formaggio di capra)  Formaggio di capra con erbe  Bio-Gouda (fette)  Formaggio di capra a fette senza lattosio |
| Arborea | Mozzarelle (NOTA: tutti gli altri formaggi hanno caglio animale) |
| Auchan | Coeur à coeur (tipo brie) in confez. Da 200 gr  Feta greca  Emmental Reybier 220 gr  Crottins de chèvre (tomini di capra)  La cabrette marca Rians (formaggio di capra da spalmare)  Reserve cheddar marca “Wyke farms ivy’s vintage”  Emmental Reybier 220 g  Gran Kinara (delle fattorie Fiandino) |
| Azienda Agricola Corte Bernuzzo - Solardo Rainerio (CR) prodotto da Agri Milk S.r.l. (erb.) | Tenero di capra Bio (con caglio microbico) |
| Babybel | Babybel |
| Bayernland | Alpigiana (fresco spalmabile) |
| Benessere | Mozzarella a caglio microbico |
| Bergader | Edelpilz (Gorgonzola Classic Blue Piccante, sia in confezione da 100 gr richiudibile che al banco)  Biarom, Fetissima, Basils Original Rauchkase, Bavaria Blu, “der Wurzige” Bianco, Petida (simile alla feta)  Caciotta con caglio microbico, senza lattosio e senza glutine (si trova anche nei supermercati MD) |
| Bio Pan prodotta in esclusiva per Ecor (in erboristeria tipo natura Si) | Feta greca biologica con caglio vegetale |
| Bio Dì | Mozzarella fresca da agricoltura biologica |
| Bio verde | Formaggini a caglio microbico (200 gr.)  Formaggini misti a caglio microbico (200 gr.) |
| Ca’Verde (in erboristeria) | Scamorza passita  Caciotta  Fumina (mozzarelline passite affumicate)  Caciottina forma intera  Cacio con caglio microbico  Caciotta affinata nelle vinacce di Valpolicella con caglio microbico  Morbidella di capra  Caciotta di capra |
| Camoscio d’oro | Aperifresco mediterraneo e provenzale  Fresco neve  Camoscio d’oro forme (al banco da taglio)  Camoscio d’oro fette (150 gr)  Camoscio d’oro porzione (150 gr), ricavata dalla forma.  (NOTA: il “Caprice de dieux” ha il caglio animale. Le varianti del Camoscio d’oro, come quella di capra, spesso contengono gelatina animale) NOTA: La confezione di Camoscio d’oro da 200 gr. ha caglio animale |
| Carrefour | Emmental  Brie (caglio “fungino”)  Cheddar (fette per hamburger)  Emmenthal  Emmenthal stagionatura tradizionale |
| Chambrie | Camembert |
| Coeur de Lion | Le Brie |
| Conad | Mozzarella per cucinare 400 gr.  Mozzarella per cucinare 250 gr.  Emmentaler Svizzero 250 gr. e 400 gr.  Mascarpone 250 gr.  Formaggio fresco spalmabile 200 gr.  Formaggio fresco spalmabile LIGHT linea “PiacerSI” 175 gr  Emmental Francese 220 gr. |
| Coop | **Sono prodotti con caglio microbico soltanto:** mozzarelle Coop (Bio, Vivere Verde,mozzarelle normali e mozzarelline) e la mozzarella Coop per pizza.  Nota: le Mozzarelle “Coop moneta che ride”Trevisanalat **(**hanno un disegno giallo di una moneta che ride) – SOLO quelle con la M prima della data di scadenza hanno caglio microbico. Invece quelle con la R hanno caglio animale. |
| Cuomo | TUTTI i formaggi sono prodotti con caglio microbico (tranne il caciocavallo e la mozzarella di bufala, che ha caglio animale). |
| Despar | Formaggio fresco spalmabile  Emmental bavarese  Fontal (sia intero che a fette) |
| Ecor (in erboristeria) | Stracchino con caglio microbico |
| Entremont (anche alla Coop) | Emmental francais (anche light, fette, break)  Edamer  Gouda  “Idea per gratin” e “Idea per insalate”  Fette “Fondenti e filanti”  Fette Cheese Burger |
| Eurospin | **Steffel:**  Gorgonzola “Gran Bavarese”  Caciotta Bavarese  **Clemont:**  Formaggio molle tipo brie disponibile in 3 gusti: blu, al pepe e bianco morbido (conf. da 150 gr.)  **Land:**  Scamorza passita  Primosale  Emmental bavarese  Pizzarella  Mozzarella Ideale per pizza |
| Exquisa | Formaggio classico da spalmare |
| F.lli Carmignani (Caseificio di Porcari – LU) | Mozzarella da 100 gr (ingr: latte pastorizzato, sale, acido citrico) |
| Fattoria DI VAIRA (da Natura Si)  Contrada Collecalcioni -86038 Petacciato (CB)  Tel 0875-67304 [info@fattoriadivaira.it](mailto:info@fattoriadivaira.it) | Scamorza affumicata con caglio microbico |
| Fattorie Osella  Nota: il servizio clienti riferisce: se negli ingredienti c’è scritto caglio, è sicuramente sempre animale. Altrimenti (se non c’è scritto caglio) è microbico.  (“Scottarelle” e “Alpino” hanno caglio animale) | Linea (formaggio fresco)  Linea senza lattosio  Primo sale (sfuso al banco)  Primo sale in confezione da 125 gr.  Primula  Cestella  Berghera  Ravigiolo  Toma Bianca |
| Fleury | Formaggio molle (caglio microbico) |
| Formager d’affinois (in vendita al Gigante) | Le Brin |
| Francia | TUTTI i formaggi sono realizzati con il caglio vegetale TRANNE la “Mozzarella di Bufala” e la “Zarina” |
| Fromage de France | Cantorel (brie da taglio – al banco) |
| Galbani | **Santa Lucia:**  Mozzarella (100 gr. e 125 gr.)  Mozzarella light (100 gr. e 125 gr.)  Orecchiette di mozzarella  Panetto di mozzarella per pizza (400 gr.)  Ciliegie di mozzarella  Mozzarella cubettata  Caprini Freschi (enzima coagulante)  Tronchetto di Capra (enzima coagulante)  GIM Fior di Goccia (conf da 220 gr. – enzima coagulante)  Caciotta Galbi  Formaggio fresco Galbi  Mascarpone  Fresco tenero, sia panetto che vasetto  Bucaneve  **NOTA IMPORTANTE: il Rotolo Sfoglia di mozzarella Santa Lucia, i bocconcini Santa Lucia, la CRESCENZA CERTOSA, la Crescenza Morbidissima, la Stracremosa e la Crescenza light hanno caglio animale.**  **NOTA IMPORTANTE: SANTA LUCIA MOZZARELLA MINI E SANTA LUCIA LIGHT PRIMO SALE MORBIDO**  **ADESSO SONO FATTI CON CAGLIO ANIMALE** |
| Granarolo | Mozzarella (125 gr).  Mozzarella light (conf tris e singola)  Mozzarella ACCADI  Mozzarella ACCADI Senza lattosio  Mascarpone  Gemme di Mozzarella alta qualità (ciliegine di mozzarella con caglio microbico)  Mozzarella a cubetti altà qualità (caglio microbico)  Ricotta “prima natura Bio” (fatta con siero di latte non proveniente da lavorazione di formaggi con caglio animale)  Attenzione: Cambiamento :Formaggio fresco “piacere leggero” 🡪 caglio animale. |
| Gruppo Bianchi (in erboristeria) | Asiago |
| Hekking Kaas (in erboristeria) | Formaggio fresco di capra – Brie – Camembert  Gouda – Gouda di capra – Formaggio spalmabile di capra |
| Helxky (in erboristeria) | Helxky Ball (spalmabile di latte di capra) |
| Il Magiaro (alla Coop) | Gran Selezione (formaggio a pasta dura stagionato tipo parmigiano) |
| Invernizzi | **Mozarì:**  Bocconcini  Mozzarella  Treccia  Mascarpone  Invernizzi fiordilatte |
| Jocca | Fiocchi di latte |
| Ki fresco e bio (in erboristeria, tipo natura Si)  Ki group Torino tel.011-7176700 | Feta greca biologica di pecora e capra  Caciottina di capra con caglio microbico  Magrello di capra con caglio microbico  Formaggio greco di capra |
| Kraft | Philadelphia  Philadelphia senza lattosio  Fette “Buone da mordere”  Formaggio edamer Lindemberger |
| La Fiorente linea Free+ (certificata dalla Vegetarian Society; senza lattosio) | Mozzarella 168 gr. in vasetto  Ciliegine 168 gr in vasetto  Mozzarella 100 gr. in busta. |
| Latteria Perenzin (in erboristeria) | Caciotta  S.Pietro stagionato |
| Leerdammer | Leerdammer (anche porz. singola, sottilette, fette, fette sottili “carpaccio”). Tutti i formaggi leerdammer hanno caglio microbico non ogm  Formaggini “I golosi triangolini”  Snack original (barattolo da 100 gr con cubetti) |
| Les Fromageries Occitanes | Brie Savori |
| Lidl | **Eridanous**:  Feta Greek Style Salad cheese  Soft Cheese in Brine (formaggio a pasta molle in salamoia)  **Etoile d’or:**  Emmental Francaise Rapé  Portion et Gruyere de Portugal Comté  **Merivio FREE FROM lattosio**:  Mozzarella  Fiocchi di latte  **Merivio :**  Ricotta (250 gr)  **Milbona**:  Edam  Maasdam  Emmenthal grattugiato  Feta greca  Hirtenkase (fiocchi di latte)  Greek Style Salad Cheese  Emmenthal  Kase Aufschnitt (comprendente fette di edamer, tilsiter e emmentaler)  Mozzarella light da 125 gr.  Cheese mix da 250 gr (fette di vari formaggi)  Gouda fette da 400 gr  **Primo Prato:**  Scamorza  Caciotta 500 gr  **Lovilio:**  Ciliegine Mozzarella grattugiata (conf. da 200 gr.)  Mozzarella per pizza (panetto da 400 gr.)  Mozzarella light  **Linessa:**  Mozzarella light  “Fiocchi di latte ass.”  “Formaggio fresco ass.”  **Goldessa:**  “Creme goldessa” latticino spalmabile 200 gr  Cottage cheese Fiocchi di Formaggio fresco  Formaggio fresco al pepe (rotolo 100 gr)  Formaggio fresco all’erba cipollina (rotolo 100 gr)  **Pic Frisch:**  Fiocchi di latte  Formaggio fresco  Kingfrais cottage cheese  Crefée erbe e crefée olive  “Italiamomozzarella (125 gr.)  Paladin mozzarella grattugiata  Chène d’argent formaggio fresco di capra  ALIVAL mozzarella “la toscanella”  Ziegenkase Portugal  1001 Delights - Goat’s cheese- formaggio di capra tipo feta  Deluxe Camembert  El Tequito – Cheddar Cheese mexican style, con peperoncino aromatico e peperoni  MCENNEDY American Way - Cheese for burgers - fette di formaggio  **ATTENZIONE :** **La Gouda marca Milbona pezzo intero adesso è fatta con caglio ANIMALE** |
| Locatelli | Mozzarella |
| MD | * **Cammino d’oro Goldsteig:**   Mozzarella in busta  Emmenthal  Mascarpone  Mozzarella grattugiata “la fresca delizia” (in conf. da 200 gr.)  Goldsteig Bambini Mozzarella Classic (150 gr.)   * **Nuova Castelli:**   Di Vittorio formaggio a pasta dura stagionato tipo parmigiano   * **Reggia:**   Scamorzina (scamorza passita)  Mozzarella   * **Vivo Meglio:**   Mozzarella light  Formaggio light a fette  Mozzarella senza lattosio   * **Gran Moravia**   Fette   * **Gran Casale**   Caciotta dolce delle Alpi Bavaresi (senza lattosio)   * **Malga Paradiso:**   Formaggio a pasta dura stagionato (tipo parmigiano)  Malga normale (Latticino fresco formaggio da spalmare)  Malga light  **Bergader:**  Caciotta con caglio microbico (senza lattosio) |
| Mauer (in vendita alla Metro) | Desiderio (con latte di bufala) tipo parmigiano |
| Nonno Nanni | Formaggio fresco spalmabile |
| Nuova Castelli | Formaggio a pasta dura stagionato tipo parmigiano |
| Oldenburger | Edamer (caglio microbico) |
| Paysan Breton | Camembert  Emmenthal francais |
| Pettinicchio | Stracchino “Cuore tenero” |
| Pianoni (in erboristeria) | Stracchino di capra |
| Président | Emmental  Rondelé (formaggio di capra spalmabile)  Petit Brie  Emmenthal gusto delicato |
| Prestige | Camembert |
| QUESCREM – Then Bio Factory (Spagna) distribuito in Italia dalla KI (in erboristeria) | Formaggio spalmabile biologico (senza glutine e senza caglio) |
| Reginella D’Abruzzo | Amordilatte Bocconcini caglio vegetale 200 gr  Amordilatte Nodino caglio vegetale 200 gr |
| Reverend | Camembert |
| Rippoz | Emmental |
| Sezak ([www.sezak.it](http://www.sezak.it))  (formaggi venduti a marchio Yorem e Destan, si trovano nel reparto etnico di Carrefour e Dpiù) | Formaggi vari di capra, pecora, mucca (tra cui la treccia e il formaggio erborinato), ricotta, gouda, gorgonzola – tutti certificati Halal e a caglio microbico. |
| Sobbeke | Bio Gouda (fette) |
| Soster (tel 0444-950052) (in erboristeria) | **Bio Voglia :**  Parmigiano  Mozzarella  Mozzarella senza lattosio  Caciottina  Caciotta biologica vegetariana  Formaggio delattosato a pasta dura grattuggiato |
| Stuffer | Mousse di formaggio alle olive |
| Syrtos e Cantadou | Tutti i formaggi hanno caglio microbico non ogm. |
| Todis | **Bon Fresh:**  Formaggio fresco bianco e cremoso  **LaDorna:**  TELEMEA Formaggio di mucca o di pecora (tipo ricotta dura salata o feta)  **Antico Borgo:**  Robiolino  Mozzarella Biologica |
| Trentinalatte (in vendita al supermerc. D’Oro) | Mozzarelline (caglio microbico) |
| Valdinievole | Mozzarella  Mozzarella panetto per pizza |
| Vallelata | Primolatte  Fresco Spalmabile (conf da 150 gr.) |
| Valtenera | Caciotta 0,66 kg |
| Vitasana (in erboristeria) | Grattugiato fresco a caglio microbico (busra da 100 gr.)  Spicchio a caglio microbico (300 gr.) – formaggio tipo grana stagionato  Tenerello a caglio microbico delattosato  Emmental a caglio microbico  Provolone a caglio microbico  Fontal a caglio microbico  Cubetti di formaggio a caglio microbico |
| Vitasnella Danone | Fiocchi di latte |
| Westland | Trenta |
| Yomo | Tutti i prodotti hanno il caglio vegetale o microbico TRANNE il “Belgioioso naturale classico” e il “Belgioioso olive” |
| Zuger (in erboristeria) | Bio cottage cheese |
| Todis, MD e Auchan | * **Colle Maggio:**   Maasdam  Mousse di formaggio alle olive  Caciotta Cremina  Gouda   * **Naturella:**   Formaggio fresco da spalmare classico  Fresco da spalmare (senza lattosio)  Fresco da spalmare alla capra  TUTTI I FORMAGGI sono prodotti con caglio chimico |

|  |  |
| --- | --- |
| **CASEIFICI CHE PRODUCONO FORMAGGIO CON CAGLIO VEGETALE** | |
| **Caseificio** | **Formaggi** |
| AGRICOLTURA NUOVA –Società Cooperativa Sociale Agricola Integrata  Via Valle di Perna 315  00129 Roma Tel.065070453  www.agricolturanuova.it | Pecorino biologico con caglio vegetale  Fior di cardo a crosta bianca. |
| Agrobiologica “le Tofane” di Francioli Daniele  Strada Prov.le 59, Alberese (Grosseto)  Tel 0564-407110 Cell.334-9794870 | Formaggi con caglio di cardo selvatico (ricotta fresca, pecorino fresco, semistagionato, stagionato, crudo) |
| Azienda Agricola “La Torraccia” di Farris Salvatore  Via Cetina La Torraccia 47 - Reggello (Firenze) Tel 055-863332 – [www.la-torraccia.it](http://www.la-torraccia.it) | Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico |
| Azienda Agricola “Bertinelli”   Via Costa Garibalda n.25  - 43014 Medesano (PR)  Tel: 0521 620776 -  Fax: 0521 621615   Email: [info@bertinelli.it](mailto:info@bertinelli.it) | “Il senza” – formaggio semi-stagionato con caglio vegetale e senza lattosio |
| Azienda Agricola “Sa Mura Bianca” di Alessandro Sechi  Strada Comunale Nulvi-Laerru - Sardegna  Tel. 079/576204 cell 338-5483338 | Pecorino sardo vegetale, con caglio vegetale |
| Azienda agricola di Zaccaron Evano  Via Piave n.28 – 31030 Breda di Piave (Treviso) – Tel. 348-6707309 | Formaggi Biologici con caglio microbico (stracchino, caciottella, ricotta, casatella) |
| Azienda Agrituristica Acquaranda,  Via dello Sboccatore, 8 – Trevignano Romano (RM) – Tel. e Fax +39 06 9985301 | *Formaggio Caciofiore di Columella*: prodotto con latte di pecora crudo e caglio vegetale estratto dal cardo selvatico |
| Azienda Ca’ Du Roc  Frazione Cresto n.73 – 10070 Ala di Stura Località Pian della Pietra (TO) – email: [cinzialoturco@libero.it](mailto:cinzialoturco@libero.it)  Tel: 347/1562130 – 346/7942506 – 0123/55410 | Formaggio fresco e stracchino con caglio vegetale Cynara cardunculus |
| Azienda DE GUST di Hansi Baugmartner  Zona Bsackerau 1 I-39040 Varna (BZ) tel: +39 0472 849873 email: [info@degust.com](mailto:info@degust.com) | Noagnlailich- Formaggio di capra a latte crudo con caglio vegetale, avvolto nel fieno di alta montagna |
| Botalla formaggi Via Ramella Germanin n.5 – 13900 Biella  Tel: 015/28163 - 015/33425 email:[amministrazione@botallaformaggi.com](mailto:amministrazione@botallaformaggi.com) [info@botallaformaggi.com](mailto:info@botallaformaggi.com) | Formaggi con caglio vegetale |
| Casale di Martignano  Strada di Martignano S.n.c.  Campagnano di Roma   |  |  | | --- | --- | | Tel.06 – 99802004 www.casaledimartignano.it |  | | Caciofiore di Columella con caglio vegetale di cardo selvatico |
| Caseificio Az.Agricola Biologica PEDRAZZI – Via della Sofina n.5, Coltano (Pisa)  Tel. 050/989178 – cell. 3337014160  e-mail: [caseificiopedrazzi@tiscali.it](mailto:caseificiopedrazzi@tiscali.it) | Alcuni formaggi sono prodotti con caglio vegetale ricavato dal carciofo |
| Caseificio De Juliis Enio & Figli srl  Via G.G.Mendel n° 151 00134 – Roma  Tel: +39 06 7139146 – Fax: +39 17822073623 | Formaggio Caciofiore della campagna romana: formaggio a pasta molle e crosta fiorita. Con caglio vegetale di cardo (Cinara cardunculus) |
| Caseificio ERKILES  Via Sant’Anastasio n.23  08020 Olzai (Nuoro)  Tel 0784-55344  [www.erkiles.it](http://www.erkiles.it)  mail: [info@erkiles.it\_](mailto:info@erkiles.it_)  Punti vendita  ROMA:[Tentazioni Sarde](http://www.tentazionisarde.it/) Castel Gandolfo (Roma) – Via Nettunense, 114 – Km 4,200 tel. 06.9343534﻿  [Crepuscolo degli Dei](http://www.crepuscolodeglidei.com/) di Mara Zaninelli – Via Merulana 118/119 – tel. 06.45429450﻿  [La Peonia – Cose di Sardegna](http://www.lapeonia.it/) di Giampaolo del Nero e Annaclaudia Portoghese,  Via delle Carrozze 85 (a due passi dalla Piazza di Spagna) – tel. 06.6798552   BARI: [Il Salumaio](http://www.ilsalumaio.it/) di Nicola Perini – Via N. Piccinni 168 – tel. 080.5219345﻿ | Formaggi ovini LINEA BISINE con caglio vegetale: formaggio pecorino canestrato, caciotta “dolce Bisine”, formaggio fresco “fresco Bisine”, ricotta fresca “Bisine”, formaggio pecorino aromatizzato “Bisine”  Ricotta salata da grattuggiare “Bisine” |
| Caseificio fratelli Belloli  Via Dante Alighieri n.18  24040 Castel Rozzone (BG) Tel. 0363381026 | Grana padano, gorgonzola, taleggio, scamorze passite, prodotti con caglio microbico |
| Caseificio Pinzani - S.P. 52 per Casole d’Elsa Loc.Montemiccioli 56048 Volterra (PI) Tel. 0588 35043 / 0588 35044 Fax 0588 35036 cell:355401763 [mailinfo@caseificiopinzani.com](mailto:mailinfo@caseificiopinzani.com) | Pecorino delle balze volterrane con caglio vegetale |
| Caseificio Pongennaro  Strada per Carzeto n.137 – 43019 Soragna (Parma) Tel. 0524-597065 | Il “VERDIANO”, formaggio grana a caglio vegetale |
| Caseificio Rosario  Via Pietro Cossa 293/3d Torino tel 011-7381660 – 011-7396705  fax 011-7396857  Indirizzo web : [www.caseificiorosario.it](http://www.caseificiorosario.it) | Specializzato nei formaggi di bufala. Su ordinazione può produrre formaggi con caglio vegetale. |
| Caseificio Ruggero Villa S.r.l.  Via dei Dossi n.39  Fara Gera D’Adda (BG)  Tel. 0363-399192 | Tutti i formaggi sono prodotti con un caglio non animale (“preparato composto da chimosina liquida, derivato da un ceppo speciale di lievito caseario). Tra i prodotti:  trancio di scamorza affumicata, ricotta, mozzarelle fresche e passite |
| Caseificio Valle Elvo  Via Opifici n.22 – 13898 Occhieppo Superiore (BI)  Tel: 015-2595234 | Formaggi con caglio vegetale |
| Caseificio Comellini Roberto  Via Flavio Gioia n.4  40024 Castel San Pietro Terme (BO)  Tel 051 -948204 / 051-941376  (Vari punti vendita a Bologna, Ponte S.Giovanni (PG), Forlì, Modena) | Casatella senza lattosio, squaquerone senza lattosio e stracchino senza lattosio (tutti con caglio vegetale di cardo selvatico) |
| D.o.l. di Origine Laziale  Via Domenico Panaroli n.6 A  00171 Roma  Te. 06/24300765 mail: dol@dioriginelaziale.it  Sito internet: [www.dioriginelaziale](http://www.dioriginelaziale).it | Cacio fiore  Marzoline di capra |
| Enzo Spadi Via della Tana n.22/33 – 58036 Roccastrada (GR)Tel. 0564-565069 – fax 0564-563053  Mail: [ufficio@caseificio-spadi.it](mailto:ufficio@caseificio-spadi.it) | Caciotta vegetariana e altri formaggi con caglio microbico |
| Fattoria Lischeto  Località strada provinciale del Monte Volterrano, Volterra (PI)  Tel. 0588-30414 | Pecorino con caglio vegetale  (In vendita anche da Natura Si) |
| Fattorie Fiandino  Via Termine 25, Villafalletto (CN)) [www.fattoriefiandino.it](http://www.fattoriefiandino.it) – Tel 0171-930014 Cell.335-5306141 | Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico |
| Fattorie Marchigiane  Stabilimento di Montemaggiore al Metauro, Via Cerbona 81 (PU) | Caciotta mista con caglio vegetale di fiore di cardo |
| Fratelli Sanna  S.S.- Podere Sant’Anna – Strada Radi-Siena, 6149 – 53014 – Monteroni d’Arbia (SI)  Tel e fax 0577.378007  Email: [fllisanna@libero.it](mailto:fllisanna@libero.it)  - [www.fratellisanna.it](http://www.fratellisanna.it) | Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico |
| Gastronomia Beltrami  Via Umberto I 21/23 61030 Cartoceto PU Italia 0721/893006  [www.gastronomiabeltrami.com](http://www.gastronomiabeltrami.com) | Pecorino a pasta tenera e caglio vegetale estratto dal cardo selvatico, e caprino a caglio di fico (avvolto nelle foglie stesse del fico) |
| La Mascionara di d’Alessio Rinaldo  S.S.577 Km3  67013 – Mascioni di Campostosto (AQ)  Tel 340-2334530 – fax 0862-904774 | “Cacio Fiore Aquilano”, pecorino semistagionato con cardo vegetale di cardo selvatico  (fanno spedizioni in tutta Italia) |
| Lodigrana  V.le A. De Gasperi, 2  26017 Trescore Cremasco (CR)  Tel. +39 0373 27 36 21  Fax +39 0373 29 00 16  [www.bellalodi](http://www.bellalodi).it | Formaggio “Bellalodi” con caglio vegetale e senza lattosio |
| Luigi Guffanti 1876 S.r.l.  Via Milano n.140 – 28041 Arona (NO)  Tel. 0322 – 24203 - 0322 – 47222  [www.guffantiformaggi](http://www.guffantiformaggi).com | Pecorino affumicato naturale a caglio vegetale  Mustia da caglio vegetale  Pecorino morbido a caglio vegetale  Tometta di capra caglio fico  Toma del Frà  Marzolino rosso  Lou Bergier Pichin  Capra fresca Valcuvia |
| Mambelli  Via Ceredi 1402  47032 S.Maria Nuova di Bertinoro (FC)  Tel 0543-440936 info@mambelli.com | Stracchino con caglio vegetale e caciotta con caglio vegetale |
| Podere Paugnano  Radicondoli – Siena Tel. 0577-793027  [www.poderepaugnano.it](http://www.poderepaugnano.it) | Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico |
| Poggio di Camporbiano  sede: loc. Larniano 22°, 53037 – San Gimignano (Siena); centro az.: loc. Camporbiano 8, 50050 – Gambassi Terme (Firenze). Tel. e fax: 0571.678030, email:azienda@poggiodicamporbiano.it, [www.poggiodicamporbiano.it](http://www.poggiodicamporbiano.it) | Formaggi con caglio vegetale |
| Sherdana (società che promuove e distribuisce prodotti agroalimentari sardi, fra cui formaggi senza caglio animale).  Strada Vicinale Monti Bianchinu n.40  07100 Sassari  sherdanafood@gmail.com | Formaggio pecorino fresco “Su casu Durche”  Pecorino semistagionato “Frore de muntagna” |
| S.Severino Verde Pascolo  Grosseto | Formaggi con caglio vegetale |
| Fattoria Su Grabiolu  Località Grabiolu  09170 Siamanna (OR)  Tel. 329-3519249 / 329-3519250 | Vegetale di Sardegna (pecorino con caglio di cardo selvatico) |
| Su Nuraghe  Loc. Prezzonchi n. 16, Ponte Pattoli (Perugia)  Tel 075694116 - Cell. Pina 338-2150396  Cell. Assunta 339-5373731 | Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico |
| TANELLI ELIO S.r.l.  Via delle Battaglie - Loc. Castel  Venzago Lonato del Garda (BS) - Telefono 030 9103971- Fax 030 9103973 - E-Mail [info@tanelli.it](mailto:info@tanelli.it) www.tanelli.it | Formaggio con caglio vegetale |