



IS·AMIGUSTM
GUSTI E TRADIZIONI



FORMAGGI

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI FORMA INTERA 1,5-1,8KG

PECORINO SUPERIORE

100% Latte ovino, intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia dorata

Pasta dura e friabile di colore oro con occhiatura fine e diffusa

Stagionato oltre 180 gg.

[Leggi di più](#)

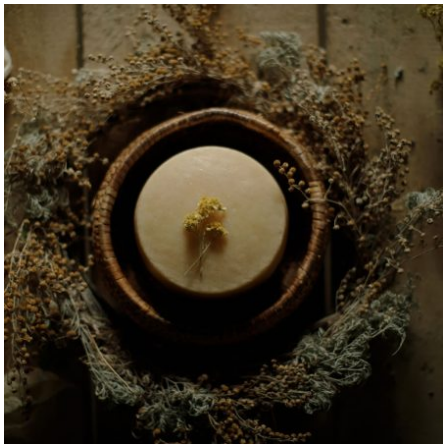
SKU: ND-COP-004

Prezzo: 59,50 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI QUARTO DI FORMA 350-450G

PECORINO SUPERIORE

100% Latte ovino, intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia dorata

Pasta dura e friabile di colore oro con occhiatura fine e diffusa

Stagionato oltre 180 gg.

[Leggi di più](#)

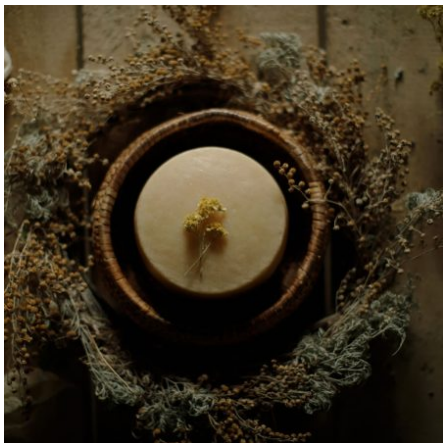
SKU: ND-COP-006

Prezzo: 15,50 €

Azione: 6 in stock (can be backordered)

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI MEZZA FORMA 700-900G

PECORINO SUPERIORE

100% Latte ovino, intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia dorata

Pasta dura e friabile di colore oro con occhiatura fine e diffusa

Stagionato oltre 180 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-005

Prezzo: 30,50 €

Azione: 4 in stock (can be backordered)

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE QUARTO DI FORMA 350-450G

PECORINO A CAGLIO VEGETALE

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

Pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-009

Prezzo: 12,50 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE MEZZA FORMA 700-900G

PECORINO A CAGLIO VEGETALE

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

Pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-008

Prezzo: 25,00 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE FORMA INTERA 1,5-1,8KG

PECORINO A CAGLIO VEGETALE

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

Pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-007

Prezzo: 49,50 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO 60 GIORNI QUARTO DI FORMA 350-450G

PECORINO

100% Latte ovino intero crudo

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-003

Prezzo: 12,50 €

Azione: 6 in stock (can be backordered)

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO 60 GIORNI MEZZA FORMA 700-900G

PECORINO

100% Latte ovino intero crudo

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-002

Prezzo: 25,00 €

Azione: 4 in stock (can be backordered)

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO 60 GIORNI FORMA INTERA 1,5-1,8KG

PECORINO

100% Latte ovino intero crudo

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-001

Prezzo: 49,50 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



CROSTA FIORITA 1,0KG

CROSTA FIORITA

SIMIL BRIE/CAMEMBERT

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta fiorita bianca

Pasta morbida e cremosa di colore avorio

Stagionato 3 settimane

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-014

Prezzo: 26,50 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



CREMA DI PECORINO 200G

CREMA DI PECORINO

PECORINO (Latte ovino intero crudo, caglio, sale)

RICOTTA DI PECORA (siero di latte ovino)

Senza sale aggiunto, senza sali di fusione e conservanti

Pasta cremosa color avorio, spalmabile

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-015

Prezzo: 6,50 €

Azione: Out of stock

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI



CASIZOLU DI PECORA 0,7-1,0KG

CASIZOLU DI PECORA

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta sottile di colore avorio

Pasta morbida e bianca con occhiatura piccola e diffusa

Stagionato 7-60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-013

Prezzo: 31,50 €

Azione: 3 in stock (can be backordered)

Fornitore

CASEIFICIO OTTO PASSI

PRODOTTI

FORMAGGI	2
FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 Giorni FORMA INTERA 1,5-1,8kg	3
FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 Giorni QUARTO DI FORMA 350-450g	3
FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 Giorni MEZZA FORMA 700-900g	3
FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE QUARTO DI FORMA 350-450g	4
FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE MEZZA FORMA 700-900g	4
FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE FORMA INTERA 1,5-1,8kg	5
FORMAGGIO PECORINO 60 Giorni QUARTO DI FORMA 350-450g	5
FORMAGGIO PECORINO 60 Giorni MEZZA FORMA 700-900g	6
FORMAGGIO PECORINO 60 Giorni FORMA INTERA 1,5-1,8kg	6
CROSTA FIORITA 1,0kg	7
CREMA DI PECORINO 200g	7
CASIZOLU DI PECORA 0,7-1,0kg	8

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it