

MAZZOLENI
FORMAGGI

MAZZOLENI

MAZZOLENI
formaggi
DAL 1930



Mazzoleni Formaggi

è un'azienda storica a conduzione familiare che dal 1930 stagiona formaggi tipici lombardi, sulle sponde del lago di Como, ad Abbadia Lariana.

Il fiore all'occhiello della produzione è il Taleggio dop Mazzoleni, la cui ricetta si tramanda con amore da ben quattro generazioni.

Oggi come allora tutte le fasi della lavorazione, dalla trasformazione del latte alla stagionatura, sono totalmente artigianali, nel rispetto della tradizione ed eccellenza delle materie prime utilizzate.

L'azienda effettua una vendita diretta ai punti vendita nelle province locali, avvalendosi di grossisti per raggiungere il resto del territorio. Siamo inoltre presenti in alcune importanti insegne della GDO con consegna centralizzata ed in alcuni casi localmente.

«La nostra mission è da sempre quella di differenziarci dai competitor grazie alla qualità dei nostri prodotti ed alla loro unicità, preservando i valori di tradizione e autenticità e, allo stesso tempo, riuscendo a servire le esigenze e le quantità che richiede il mercato attuale.»

TALEGGIO DOP MAZZOLENI



Fiore all'occhiello della produzione Mazzoleni, dal gusto inconfondibile, una squisita prelibatezza sulle tavole dei buongustai.

Basso, morbido e gustoso, sono i tre aggettivi che ben descrivono le caratteristiche principali ed inimitabili di questa ricetta che viene tramandata da quattro generazioni. Il Taleggio DOP Mazzoleni è prodotto con latte proveniente da **allevamenti selezionati**, con minimo trattamento termico e salato a secco da esperti casari **rigorosamente a mano** una forma alla volta. La ridotta altezza del nostro Taleggio favorisce, nel corso della stagionatura, la maturazione centripeta, mentre la proteolisi del sotto-crosta conferisce **gusto e morbidezza**. L'influenza del territorio, in special modo la vicinanza del lago di Como, favorisce la formazione di muffe in crosta e di conseguenza gli enzimi prodotti dalla microflora contribuiscono alla maturazione della pasta rendendola morbida, saporita e più facilmente digeribile.

Ottimo da gustare semplicemente con una fetta di pane ed un buon bicchiere di vino. Grazie al suo sapore deciso è facile da utilizzare come ingrediente in cucina, abbinandolo a svariate ricette: dai primi ai secondi piatti, dagli antipasti ai dolci.



COD. ART	111
FORMA	Parallelepipedo 20x20xh4 cm
PESO MEDIO	kg 1,75
STAGIONATURA MEDIA	50 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2 o 4 o 8

TALEGGIO DOP – IL PIACERE DELLA TRADIZIONE



Un Taleggio DOP che interpreta la tradizione in una chiave più giovane e delicata.

Stagionato per circa 40 giorni, si caratterizza per una forma leggermente più alta rispetto al classico, che consente uno sviluppo della pasta più uniforme e una consistenza equilibrata.

Prodotto con latte proveniente da allevamenti selezionati, presenta una crosta sottile e una pasta morbida ma più compatta, dal profilo aromatico fine, con note lattiche fresche e una piacevole dolcezza.

L'affinamento più breve esalta un gusto armonioso e gentile, rendendolo particolarmente versatile in cucina, mantenendo al tempo stesso il carattere tipico del Taleggio DOP.



COD. ART	1131
FORMA	Parallelepipedo 20x20xh5,5 cm
PESO MEDIO	kg 2,2
STAGIONATURA MEDIA	40 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2 o 4 o 8

MORBIDO PIACERE AL TALEGGIO DOP



Formaggio fresco spalmabile al cucchiaino.

Morbido Piacere al Taleggio DOP è la nuova crema firmata Mazzoleni Formaggi.

Questo prodotto nasce dall'incontro tra la tradizione del Taleggio DOP Mazzoleni e la praticità di una crema morbida e vellutata, offrendo un'esperienza di gusto raffinata e versatile. La sua consistenza avvolgente esalta al meglio il sapore autentico e inconfondibile del nostro Taleggio, rendendolo ancora più intenso e armonioso.

Perfetta per esaltare i piatti con un tocco di cremosità e carattere, "Morbido Piacere" è l'ingrediente ideale per antipasti raffinati, primi piatti avvolgenti e sfiziosi aperitivi.



COD. ART	780
FORMA	Vaschetta termosaldata con coperchio diam. 11cm h 3cm
PESO FISSO	g 150
SHELF LIFE	60gg dal confezionamento 40 gg garantiti
PEZZI PER CONFEZIONE	6

DICAPRA MAZZOLENI



Formaggio a crosta lavata, morbido e cremoso, prodotto esclusivamente con latte di capra.

Seguendo l'antica tradizione casearia Mazzoleni, nasce Dicapra Mazzoleni, un formaggio che unisce il carattere tipico del latte di capra alla delicatezza della lavorazione artigianale.

A crosta lavata e stagionato per circa 50–60 giorni, presenta una pasta morbida e cremosa, con un profilo aromatico fine e armonioso.

Il sapore è delicato, con una leggera nota caprina mai invasiva, che lo rende equilibrato ed elegante al palato.



COD. ART	471
FORMA	Parallelepipedo 20x20xh4 cm
PESO MEDIO	kg 1,70
STAGIONATURA MEDIA	50 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2

ROBIOLA NOSTRANELLA



Piccolo formaggio a crosta lavata, morbido e cremoso.

Antico formaggio della tradizione Mazzoleni. Viene utilizzata la nostra ricetta del Taleggio, ma con un formato di soli 300 grammi. Le sue dimensioni minute accentuano il gusto intenso e ricco di aromi naturali. Prodotto con latte intero da allevamenti selezionati, con minimo trattamento termico e salato a secco da esperti casari rigorosamente a mano una forma alla volta.

FORMA	Parallelepipedo 10x6xh4 cm
PESO MEDIO	g 300
STACIONATURA MEDIA	50 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna



COD. ART	121
IMBALLO PRIMARIO	Pezzi sfusi
IMBALLO SECONDARIO	Scatola polistirolo
PEZZI PER CONFEZIONE	6

COD. ART	123 VASCHETTA
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta di legno
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PEZZI PER CONFEZIONE	7

I VECC MAZZOLENI



Caprino di latte vaccino stagionato, specialità della tradizione Mazzoleni.

Presenta una pasta bianca ed una crosta edibile naturale dal colore paglierino-rosato. È caratterizzato da una consistenza morbida e da un gusto saporito tendente al piccante con retrogusto di sottobosco.

Non contiene conservanti: eventuali formazioni di muffe grigio/verdi sono garanzia di naturale maturazione del formaggio. Ottimo da gustare con olio e pepe. Il caprino di latte vaccino è un formaggio tipico Lombardo inserito nell'elenco dei prodotti tipici della Regione Lombardia.

FORMA	File cilindriche diametro 3 cm
PESO MEDIO	10 g a fila
STAGIONATURA MEDIA	25 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna



COD. ART	750 I VECC 12 FILE
IMBALLO PRIMARIO	12 file sfuse
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PEZZI PER CONFEZIONE	12



COD. ART	752 I VECC VASCHETTA
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta di legno
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PEZZI PER CONFEZIONE	7

FONTAL FIOR DI VALLE



Fontal nazionale

Formaggio a pasta bianca, leggermente occhiata ed elastica, dal gusto delicato e armonioso.

Prodotto con latte selezionato, si caratterizza per una consistenza morbida e fondente, che lo rende particolarmente piacevole al palato. La leggera occhiatura e la struttura elastica contribuiscono a una texture equilibrata e versatile.

Il sapore è dolce e rotondo, con note lattiche fresche e una lieve aromaticità che lo rendono adatto a molteplici occasioni di consumo.

La crosta, non trattata e dal naturale colore rosato, completa un formaggio semplice ma di qualità, espressione della tradizione casearia italiana.



COD. ART	435
FORMA	Rotonda diametro 40 cm
PESO MEDIO	kg 12
STAGIONATURA MEDIA	45 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	1 su richiesta sottovuoto 1/2 o 1/4 di forma

ERNESTO MAZZOLENI



Formaggio da meditazione dal gusto intenso e saporito.

In occasione dei 90 anni di attività abbiamo voluto riproporre un'antica ricetta del bisnonno Ernesto Mazzoleni. Formaggio da meditazione dal gusto intenso e saporito, alla riscoperta di sapori antichi. Tutte le fasi della stagionatura e salatura, avvengono con le stesse tecniche artigianali di allora, tramandate da ben 4 generazioni.

Formaggio da gustare e assaporare accompagnato da un buon bicchiere di vino.

Provalo anche cotto alla piastra.

L'incarto, realizzato con una carta paglia, racconta su un lato la storia dell'azienda, e sull'altro le caratteristiche del formaggio.



COD. ART	141
FORMA	Cubo con lato 9-11 cm, scalzo 7 -10 cm
PESO MEDIO	gr 600 - 900
STAGIONATURA MEDIA	minimo 100 giorni
SHELF LIFE	60 gg
PEZZI PER CONFEZIONE	Sfuso o 4

MORBIDELLA MAZZOLENI



Formaggio rotondo dal gusto dolce e delicato.

Versione più giovane e gentile della nostra Morbidoso, Morbidella Mazzoleni è un formaggio a crosta lavata e pasta molle, stagionato per circa 4 settimane.

Si distingue per la sua consistenza morbida e cremosa e per un profilo aromatico fine e armonioso, con note lattiche fresche e una piacevole dolcezza.

Il gusto delicato e la sua naturale morbidezza lo rendono un formaggio equilibrato e immediato, capace di esprimere la tradizione in una forma più accessibile e raffinata.



COD. ART	427
FORMA	Rotonda diametro 14 cm
PESO MEDIO	g 700
STAGIONATURA MEDIA	30 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	4

MORBIDOSA MAZZOLENI



Formaggio rotondo dal gusto dolce ed equilibrato.

Formaggio a crosta lavata e pasta molle, stagionato per circa 6 settimane, si distingue per una struttura più evoluta e un profilo aromatico più ricco rispetto alle versioni più giovani.

La pasta è morbida e cremosa, con una consistenza avvolgente e una piacevole complessità aromatica, dove le note lattiche si intrecciano con sentori più maturi e caratteristici.

Il gusto rimane equilibrato e mai invadente, esprimendo appieno l'identità dei formaggi a crosta lavata della tradizione lombarda.



COD. ART	131
FORMA	Rotondo diametro 20 cm
PESO MEDIO	kg 1,65
STAGIONATURA MEDIA	40 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2

VARENNA FORMAGELLA



Formagella semi-stagionata, espressione del territorio del Lago di Como.

Presenta una pasta bianca, semicotta e compatta, leggermente occhiata, con una consistenza equilibrata e piacevole al taglio.

Il profilo aromatico è delicato e armonioso, con note lattiche fresche e una dolcezza naturale che ne esaltano la finezza.

La crosta è naturale e non trattata, mentre l'affinamento richiama la tradizione casearia delle nostre montagne, da cui trae ispirazione anche il nome, legato al suggestivo borgo di Varenna.



COD. ART	438
FORMA	Rotonda diametro 20 cm
PESO MEDIO	kg 1,75
STAGIONATURA MEDIA	50 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2

TOMA LARIANA



Formaggio semi-stagionato, espressione delle rive del Lago di Como.

Presenta una pasta bianca, leggermente occhiata ed elastica, con una consistenza equilibrata e una buona tenuta al taglio.

Il profilo aromatico è delicato e raffinato, con note lattiche fresche e una lieve complessità che richiama l'ambiente di stagionatura tra lago e montagna.

La crosta è naturale e non trattata, mentre l'affinamento contribuisce a sviluppare un carattere armonioso, tipico della tradizione casearia del territorio lariano.



COD. ART	429
FORMA	Rotonda diametro 33 cm
PESO MEDIO	kg 8
STAGIONATURA MEDIA	25 giorni minimo
SHELF LIFE	60gg dal confezionamento, 45gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	1

GORGONZOLA DOP MAZZOLENI



Formaggio tipico lombardo appartenente alla tradizione dei formaggi erborinati.

Si distingue per la sua consistenza morbida e cremosa e per il sapore delicato ed equilibrato, con una dolcezza avvolgente e le tipiche venature blu-verdi che ne esaltano aroma e finezza.

Espressione della cultura casearia del Nord Italia, è realizzato con latte selezionato e lavorato secondo tradizione. Viene confezionato in alluminio goffrato color oro, a garanzia di qualità e protezione del prodotto, ed è certificato dal Consorzio per la Tutela del Gorgonzola DOP.

Ideale sia al consumo diretto sia in cucina, è perfetto per mantecare primi piatti, creare salse cremose e valorizzare preparazioni dal gusto delicato.



COD. ART	211
FORMA	Cilindrica diametro 30 cm
PESO MEDIO	kg 12
STAGIONATURA MEDIA	70 giorni (minimo 50)
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI	taglio e confez. a richiesta tra 1/8, 1/4, 1/2 o intera

GORGONZOLA PICCANTE DOP MAZZOLENI



Formaggio tipico lombardo appartenente alla tradizione dei formaggi erborinati.

La versione piccante si distingue per una pasta compatta e friabile, attraversata da intense venature blu-verdi, frutto di una lunga stagionatura (minimo 90 giorni).

Al gusto è deciso e persistente, con una marcata personalità aromatica, mai eccessivamente amaro, pensato per veri intenditori.

Selezionato con cura tra forme di prima scelta, viene confezionato in alluminio gofrato color argento, a garanzia di qualità e protezione del prodotto.



COD. ART	213
FORMA	Cilindrica diametro 30 cm
PESO MEDIO	kg 12
STAGIONATURA MEDIA	100 giorni (minimo 90)
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI	taglio e confez. a richiesta tra 1/8, 1/4, 1/2 o intera

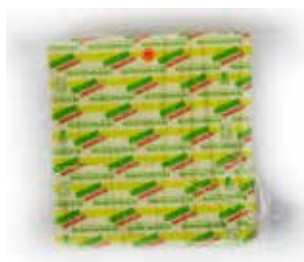
QUARTIROLO LOMBARDO DOP



Formaggio da tavola, dal gusto delicato e lievemente acidulo.

Originariamente prende il nome dal pascolo dell'erba «quartirola» che cresceva a fine estate dopo il taglio del fieno. Ricca di fiori selvatici, tale erba donava al latte un gusto unico, che veniva poi trasmesso ai formaggi. Il Quartirolo Lombardo Dop nella sua versione Fresca presenta una pasta bianca, sostenuta e leggermente friabile, che tende a sciogliersi in bocca, mentre la crosta risulta assente.

Grazie al suo sapore fresco è ottimo da gustare con insalate, condito con olio extravergine e pepe o accompagnato ad uva, miele e marmellate di frutta, nonché prezioso ingrediente nella preparazione di paste, insalate e dolci.



COD. ART	115
FORMA	Parallelepipedo 20x20xh5 cm
PESO MEDIO	kg 1,8
STAGIONATURA MEDIA	Fresco
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	sfuso 2 o 4
IMBALLO PRIMARIO	Busta Sottovuoto
A RICHIESTA	Taglio e confez. di 1/2 forma o 1/6 di forma

QUARTIROLO LOMBARDO DOP STAGIONATO



Formaggio da tavola dalla pasta sostenuta e dal sapore intenso.

È la versione stagionata del nostro Quartirolo Dop.

Formaggio da tavola, dal sapore delicato e allo stesso tempo intenso che varia in base al grado di stagionatura.

Presenta una pasta bianca, sostenuta e leggermente friabile ed una crosta di colore grigio/rosato.

Ottimo accompagnato a cipolle rosse o come ingrediente per risotti, pasta e frittate.



COD. ART	1155
FORMA	Parallelepipedo 20x20x4 cm
PESO MEDIO	kg 1,75
STAGIONATURA MEDIA	40 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2 o 4

MORBICAPRA



Formaggio di capra rotondo morbido dal sapore delicato e leggermente ircino

Formaggio di latte di capra dalla forma rotonda, presenta una crosta naturale salinata a mano, di colore marrone chiaro-rosata ed una consistenza morbida e cremosa.

Grazie alla sua breve stagionatura e al basso apporto calorico, il Morbicapra è un formaggio gustoso e allo stesso tempo eggero, dal sapore fresco e delicato e leggermento ircino tipico dei formaggi di capra.



COD. ART	475
FORMA	Rotonda diametro 12 cm
PESO MEDIO	g 500
STAGIONATURA MEDIA	30 giorni
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	5

PRIMOSALE DI CAPRA STAGIONATO



Connubio perfetto tra innovazione e tradizione, il nostro Primosale di Capra Stagionato.

Dalla forma a tronchetto rettangolare realizzata in uno stampo in giunco, presenta una crosta naturale di colore marrone chiaro - rosata ed una consistenza morbida ma compatta.

Grazie alla sua breve stagionatura, ed al basso apporto calorico, il Primosale di Capra Stagionato è un formaggio gustoso ma allo stesso tempo leggero, dal sapore delicato e con una nota caratteristica leggermente ircina tipica dei formaggi di capra.



COD. ART	478
FORMA	Parallelepipedo 20x12xh8 cm
PESO MEDIO	kg 1,6
STAGIONATURA MEDIA	30gg
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 30gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	Sfuso

STAGIONATO DI CAPRA



Formaggio di capra dalla pasta compatta e friabile, di colore bianco.

Si distingue per il suo profilo aromatico intenso e per un gusto deciso ma equilibrato, capace di esprimere al meglio la tipicità del latte caprino.

La superficie conserva i caratteristici segni del canestro di giunco, nel quale la cagliata viene tradizionalmente adagiata, a testimonianza di una lavorazione che richiama metodi artigianali.

La stagionatura conferisce al prodotto una struttura definita e un aspetto distintivo, esaltandone al tempo stesso la complessità aromatica.

Ideale per palati esigenti, è perfetto da degustare in purezza o in abbinamento a marmellate e composte di frutta, che ne valorizzano le note più delicate. Mantiene inoltre le caratteristiche di leggerezza e digeribilità tipiche dei formaggi di latte caprino.



COD. ART	474
FORMA	Rotondo diametro 20 cm
PESO MEDIO	kg 2 circa
STAGIONATURA MEDIA	90 giorni
SHELF LIFE	60gg dal confezionamento, 50gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	2

BURRO MAZZOLENI



Burro ottenuto da panne selezionate.

Dal colore naturalmente variabile, dal bianco latte al giallo paglierino a seconda dell'alimentazione delle vacche, è espressione di una materia prima di qualità, accuratamente selezionata per garantire costanza e affidabilità nel tempo.

Si distingue per il profumo delicato e gradevole e per una consistenza morbida e cremosa, che lo rende particolarmente versatile in cucina.

Ideale sia per l'utilizzo a crudo sia in cottura, esalta il sapore delle preparazioni più semplici, dalla panificazione ai primi piatti, fino alle ricette di pasticceria, valorizzando ogni ingrediente con equilibrio e rotondità.



COD. ART	611
FORMA	Panetto rettangolare piatto
PESO FISSO	g 250
SHELF LIFE	90gg dal confezionamento, 40gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	24
PESO PER CONFEZIONE	kg 6

CAPRINETTO MAZZOLENI



Caprino fresco 100% latte di capra.

Formaggio fresco morbido e cremoso prodotto esclusivamente con latte di capra.

Caratterizzato da un sapore delicato e leggermente irsino. Da gustarsi al naturale o condito con olio e pepe.

Grazie al suo piccolo formato risulta essere una perfetta monoporzione.



COD. ART	763
FORMA	Cilindrica
PESO FISSO	g 80
STAGIONATURA MEDIA	Fresco
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 28gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	12

MAZZOLENINI 2x80GR



Due file di “caprino” fresco 100% da latte vaccino.

Nella tradizione lombarda il termine “caprino” identifica la tipica forma e lavorazione, indipendentemente dal latte utilizzato.

Dalla consistenza morbida e dal sapore fresco e delicato, esprime tutta la semplicità e la piacevolezza di un formaggio a pasta fresca.

Ideale da gustare al naturale oppure condito con olio extravergine d’oliva e pepe, si presta anche a preparazioni leggere e creative.

Grazie al formato in doppia porzione, pratico e innovativo, rappresenta una soluzione versatile e funzionale, ideale per un consumo moderno senza rinunciare alla qualità.



COD. ART	772
FORMA	Due file cilindriche
PESO FISSO	g 160 (g 80 x 2)
STAGIONATURA MEDIA	Fresco
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 28gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	8

MINI MAZZOLENINI 80GR



Due mini file di caprino fresco 100% di latte vaccino.

Formaggio spalmabile dal sapore fresco e delicato. Da gustarsi al naturale o condito con olio e pepe. Grazie al suo piccolo ed innovativo formato risulta essere una perfetta monoporzione.



COD. ART	773
FORMA	Due file cilindriche
PESO FISSO	g 80 (g40 x 2)
STAGIONATURA MEDIA	Fresco
SHELF LIFE	40gg dal confezionamento, 28gg dalla consegna
PEZZI PER CONFEZIONE	12

www.mazzoleniformaggi.it

FORMAGGI PER BUONGUSTAI DAL 1930



MAZZOLENI LUCIO SRL - Via Nazionale, 147 - 23821 Abbadia Lariana (LC) - Italia
t. 0341 731147 - info@mazzoleniformaggi.it - www.mazzoleniformaggi.it