



Antica tradizione italiana







I Formaggi Nobili: una storia Italiana lunga 50 anni.

Il nostro Caseificio nasce nel 1966 come realtà familiare, e fin dagli inizi si distingue per la forte volontà di unire ai tradizionali metodi produttivi una forte componente di innovazione. Questo ci ha permesso di qualificarci in poco tempo come una delle aziende casearie più attive e qualificate a livello nazionale.

Oggi, a cinquant'anni di distanza, continuiamo a condividere con passione quei valori che ci caratterizzavano già due generazioni fa. Abbiamo inoltre messo la tecnologia a supporto della tradizione, utilizzando i più avanzati macchinari per sostituire l'uomo solo nei lavori ripetitivi e faticosi, lasciando la preparazione dei prodotti e il controllo della qualità interamente nelle mani di esperti casari.

L'insieme di queste caratteristiche ci permette, ora come ieri, di offrire solamente prodotti di altissima qualità che ci assicurano un posto di prestigio sul mercato.



Solo latte Italiano per prodotti sani e di qualità.

Per realizzare dei prodotti di alta qualità è indispensabile poter disporre delle migliori materie prime: è questo il motivo per il quale utilizziamo ogni giorno circa 120 tonnellate di latte esclusivamente Italiano.

Quello che chiediamo ai nostri fornitori è l'impegno costante di garantirci solo il migliore prodotto presente sul mercato, così da poter offrire ai nostri clienti formaggi sani e genuini.









Produciamo in sicurezza e nel rispetto delle norme igieniche.

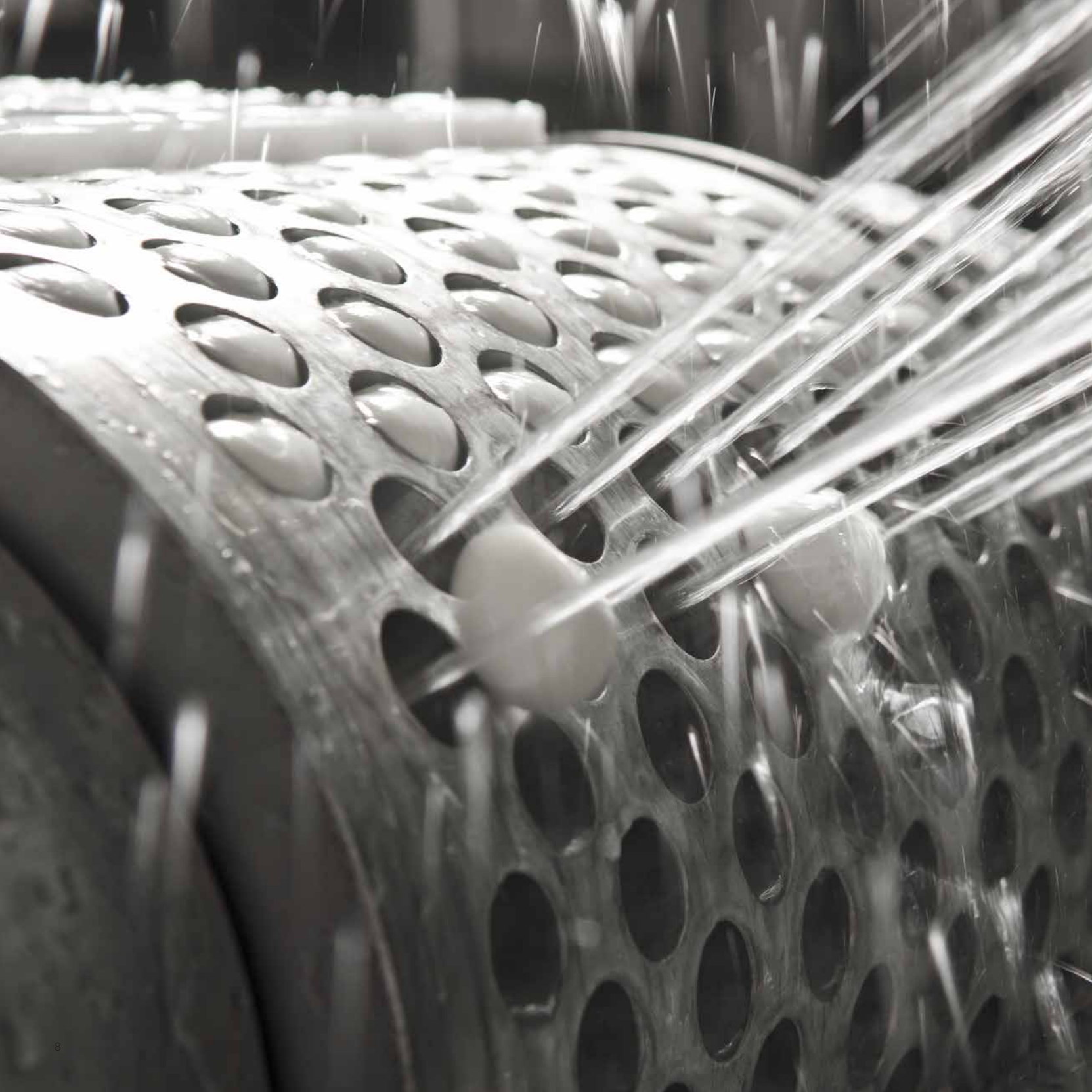
I nostri impianti e metodologie produttive garantiscono la **totale conformità dei nostri prodotti ai più rigidi parametri di igiene e sicurezza alimentare.**

Il nostro **laboratorio interno** ci da inoltre la sicurezza che il latte utilizzato e la nostra produzione rispettino ogni giorno i più rigorosi parametri organolettici.

Ad oggi la nostra Azienda ha conseguito le certificazioni:
IQNet, UNI EN ISO 9001 e la **UNI EN ISO 22000:05.**



Qualità certificata



Produzione

Una produzione innovativa e flessibile.

Unire tradizione e innovazione tecnologica, la professionalità dei nostri esperti casari con l'apertura a nuovi mercati: tutto questo ci ha permesso di ottenere un posto di prestigio sul mercato Italiano, avendo la certezza di poter offrire ai nostri clienti solo prodotti sani e di altissima qualità.

La produzione dei nostri formaggi è basata su procedure semplici e genuine, lasciando le fasi naturali nelle mani esperte dei nostri maestri casari e affiancando loro degli impianti moderni in grado di affrontare qualsiasi impegno produttivo. Le nostre linee di confezionamento sono infatti quanto di più avanzato la tecnologia possa offrire nel mondo caseario e garantiscono la massima affidabilità igienica e sicurezza alimentare.





Confezionamento e distribuzione.

La nostra Azienda è in grado di produrre giornalmente grandi quantità di formaggi utilizzando solo il migliore latte. Grazie alle più avanzate tecniche di raccolta e di stoccaggio, ed in particolare ad una logistica specializzata nella catena del freddo, siamo completamente in grado di distribuire i nostri prodotti finiti nell'intero territorio nazionale ed europeo. La consapevolezza di trovare il nostro marchio nei migliori supermercati ci da la conferma che puntare sulla tradizione ed esperienza casearia italiana è stata una scelta vincente.



Confezionamento e distribuzione





La qualità dei Formaggi Nobili da oggi è anche certificata Kosher.

Il mercato dei prodotti certificati Kosher non riguarda solo gli Ebrei osservanti, ma anche Musulmani, milioni di vegetariani e persone che soffrono di intolleranze alimentari.

La certificazione Kosher si ottiene a seguito di un iter di controllo da parte di un ente rabbinico specializzato in certificazioni che supervisiona l'intera produzione di un alimento (sia a livello di ingredienti che di impianti di lavorazione) al fine di garantire che esso sia pienamente Kosher, ossia conforme alle regole alimentari prescritte dalla religione ebraica.

Con la nostra linea Kosher si potrà finalmente avere la totale garanzia che i prodotti vengono controllati e soddisfano i più alti standard di qualità.





Scegli tra i numerosi prodotti caseari.

I formaggi realizzati nella nostra Azienda sono completamente italiani, così come il latte che utilizziamo per produrli. La nostra selezione propone solamente i migliori prodotti freschi legati alla più genuina tradizione italiana, preparati con cura e passione da esperti maestri casari.

Mozzarella Fiorita
Bocconcino di mozzarella
Mozzarelle Ciliegine
Filone
Filone affumicato
Panetto di mozzarella
Provola affumicata
Scamorza
Stracchino
Ricotta
Burro
Burrata
Rotolo farcito
Trecciona affumicata
Formaggio fiaschetto affumicato

Mozzarella Fiorita 250 g

La mozzarella Fiorita, perfettamente bilanciata per consistenza, gusto e salatura, si presenta morbida ed appetitosa. Acquistabile in sacchetto singolo, consigliamo di servirla almeno un'ora prima di averla tolta dal frigorifero. Si abbina benissimo, a crudo, con verdure, oppure cotta per parmigiane e sughi.



INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico. Senza conservanti. Prodotto e confezionato in Italia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Peso medio: 250 g

Shelf-life: 25 gg Max

Metodo di codifica del lotto:

N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001

Temperatura di conservazione: 0 / +4° C

solo Latte Fresco Italiano



Bocconcino 100 g

I Bocconcini, più piccoli delle altre mozzarelle, sono una splendida alternativa per presentazioni di aperitivi o secondi piatti. Abbinabili a verdure di stagione, soddisfano anche i palati più esigenti, soprattutto se serviti con olive e crostini. Si conservano in frigo nel loro liquido.



INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico. Senza conservanti. Prodotto e confezionato in Italia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Peso medio: 100 g

Disponibile anche in formato multibusta da 3 pz.

Shelf-life: 25 gg Max

Metodo di codifica del lotto:

N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001

Temperatura di conservazione: 0 / +4° C

solo Latte Fresco Italiano



Mozzarelle Ciliegine 1000 g

Le nostre ciliegine di mozzarella sono una splendida alternativa alle nostre classiche Fiorita e Bocconcino. Con un gusto ricco e bilanciato, sono perfetti per realizzare degli sfiziosi antipasti o per dare un tocco di creatività alle vostre insalate.



INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
Correttore di acidità: acido citrico. Senza conservanti.
Prodotto e confezionato in Italia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Peso medio: 1000 g a confezione - Peso pezzo singolo ca. 6-7 g

Shelf-life: 25 gg Max

Metodo di codifica del lotto:

N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001

Temperatura di conservazione: 0 / +4° C

solo Latte Fresco Italiano



Panetto 400 gr

Il nostro classico panetto di mozzarella, nella sua tipica forma pratica da consumare, è ideale per tutta la famiglia. È consigliabile toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di servirlo.



INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico. Senza conservanti. Prodotto e confezionato in Italia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Peso medio: 400 g

Shelf-life: 25 gg Max

Metodo di codifica del lotto:

N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001

Temperatura di conservazione: 0 / +4° C



Provola affumicata e Scamorza

La Provola e la Scamorza sono dei formaggi molto intensi a pasta filata. Profumati e saporiti, consigliamo di gustarli crudi o alla piastra. Si raccomanda di toglierli dal frigorifero con almeno mezz'ora di anticipo prima di consumarli.



INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico. Senza conservanti.
Prodotto e confezionato in Italia.

CARATTERISTICHE GENERALI

Peso medio scamorza: 300 g

Peso medio provola affumicata: 280 g

Shelf-life: 25 gg Max

Metodo di codifica del lotto:

N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001

Temperatura di conservazione: 0 / +4° C



A photograph of a white plate featuring a large ball of fresh mozzarella cheese, several slices of the same cheese, three ripe red tomatoes, and a sprig of fresh green basil. The scene is set against a plain white background, with soft lighting highlighting the textures of the ingredients.

*“ Nei nostri formaggi mettiamo tutta la passione
che abbiamo per questo lavoro e che tramandiamo
di generazione in generazione ”*



CASEIFICIO NOBILI

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarreola di Rubano (PD)

T. 049 630504 - F. 049 8976416

www.formagginobili.it