

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Formaggi a pasta extra-dura

Grana Padano DOP	I	M / c	32%	35.000	1 kg
Parmigiano Reggiano DOP	I	M / c	32%	35.000	1 kg
Sbrinz DOP	CH	M / c	45%	35.000	1 kg
Sbrinz DOP a strisce VAC	CH	M / c	45%	2.000	1 pezzo
Pecorino Sardo stagionato	I	P / c	40%	2.500	1 forma

Formaggio grattugiato MIX x 1 kg Zarpellon	I	M / c	32%	1.000	1 pezzo
Grana Padano grattugiato x 1 kg Zarpellon	I	M / c	32%	1.000	1 pezzo
Grana Padano grattugiato x 1 kg Bernasconi	I	M / c	32%	1.000	1 pezzo
Grana Padano grattugiato x 500 gr Bernasconi	I	M / c	32%	0.500	1 pezzo
Grana Padano DOP a scaglie x 1 kg VAC	I	M / c	32%	1.000	1 pezzo
Sbrinz DOP grattugiato x 1 kg VAC	CH	M / c	45%	1.000	1 pezzo
Sbrinz DOP grattugiato x 500 gr VAC	CH	M / c	45%	0.500	1 pezzo

### Formaggi a pasta dura

Emmentaler 1a qualità	CH	M / c	45%	90.000	1 kg
Emmentaler a strisce VAC	CH	M / c	45%	2.000	1 pezzo
Emmentaler STAGIONATO 14 mesi	CH	M / c	45%	85.000	1 kg
Emmental Francese a strisce VAC	F	M / p	45%	2.000	1 pezzo
Emmental Bavarese a strisce VAC	D	M / p	45%	2.000	1 pezzo

Gruyère DOP	CH	M / c	45%	35.000	1 kg
Gruyère DOP a strisce VAC	CH	M / c	45%	2.000	1 pezzo
Gruyère DOP STAGIONATO 12 mesi	CH	M / c	45%	35.000	1 kg
"Le Maréchal" (affinato alle erbe naturali)	CH	M / c	50%	8.000	1/2 forma

### Formaggi a pasta semi-dura

Tilsiter 1a qualità (etichetta rossa)	CH	M / t	45%	4.000	1/4 forma
Tilsiter 1a qualità pastorizzato (etichetta verde)	CH	M / p	45%	4.000	1/4 forma
Tilsiter 1a qualità 1/4 grasso	CH	M / p	20%	4.000	1 forma

Appenzeller "Classic"	CH	M / c	48%	6.000	1/4 forma
Appenzeller "Extra" (etichetta nera)	CH	M / c	48%	6.000	1/2 forma
Appenzeller 1/4 grasso dolce	CH	M / c	18%	6.000	1/2 forma

Tête de Moine DOP	CH	M / c	51%	1.000	1 forma
-------------------	----	-------	-----	-------	---------

**PC** = Solo su Precomanda

**\*) Latte:**

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

**°) Materia Grassa nella sostanza secca:**

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Formaggi a pasta semi-dura

(continuazione)

Maigrion	CH	M / p	25%	5.000	1/2 forma
"Cantina Montanara"	CH	M / p	50%	4.000	1 forma

"Ambri" (ca. novembre-agosto)	CH	M / t	45%	5.000	1/4 forma
"Blenio - Caseificio" (ca. novembre-agosto)	CH	M / t	45%	5.000	1/4 forma
"Gottardo"	CH	M / t	52%	6.000	1/4 forma
"Nante" (ca. novembre-agosto)	CH	M / t	45%	6.000	1/4 forma
"Sonogno" (ca. novembre-agosto)	CH	M / c	48%	5.000	1/4 forma
"Tremola"	CH	M / t	45%	1.000	1 forma

Formaggio dell'Alpe Ticinese DOP: (agosto-aprile)							
- "Alpe Camadra" (Blenio)		<b>fino al 31.12. dal 01.01.</b>	CH	M / c	45%	6.000	1/4 forma
- "Alpe Fieudo" (Leventina)		<b>fino al 31.12. dal 01.01.</b>	CH	M / c	45%	6.000	1/4 forma
- "Valmaggia" (Maggia)		<b>fino al 31.12. dal 01.01.</b>	CH	M-C / c	45%	6.000	1/4 forma
- "Piora" (Leventina)		<b>fino al 31.12. dal 01.01.</b>	CH	M / c	45%	7.000	1/4 forma

Fontal "Solarella"	CEE	M / p	45%	10.000	1/4 forma
Fontal Svizzera	CH	M / p	45%	5.000	1/4 forma
Fontal Italiana	I	M / p	48%	12.000	1/8 forma
Fontina Aosta DOP	I	M / c	46%	8.000	1/4 forma

Asiago DOP	I	M / p	48%	12.000	1/8 forma
Valtellina Casera DOP	I	M / c	40%	8.000	1/4 forma
Montasio DOP	I	M / c	40%	6.000	1/2 forma
Latteria 1/2 grasso	I	M / p	38%	5.000	1/2 forma
"Pizzoccheraia"	I	M / c	40%	8.000	1/2 forma
Provolone Dolce Auricchio (salame)	I	M / c	45%	5.000	1/2 forma
Provolone Piccante Auricchio (settefette)	I	M / c	45%	5.000	1/2 forma
Bel Paese Galbani	I	M / p	50%	2.500	1 forma

Raclette "Le Superbe" (rotonda o quadrata)	CH	M / p	48%	6.000	1/2 forma
Raclette du Valais DOP	CH	M / c	50%	6.000	1/2 forma
Vacherin Fribourgeois DOP	CH	M / p	50%	7.000	1/4 forma

**PC** = Solo su Precomanda

**\*) Latte:**

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

**°) Materia Grassa nella sostanza secca:**

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Formaggi a pasta semi-dura

(continuazione)

Miscela 4 formaggi x 400 gr VAC (Gruyère, Fontal Svizzera, Tilsiter, Emmentaler)	CH	M / c-p	45%	0.400	1 pezzo
Miscela 4 formaggi x 1 kg VAC (Gruyère, Fontal Svizzera, Tilsiter, Emmentaler)	CH	M / c-p	45%	1.000	1 pezzo
Miscela Fondue VAC (Gruyère, Vacherin Frib. / o secondo richiesta)	CH	M / c-p	46%	secondo richiesta	1 pezzo

Pecorino Romano DOP Auricchio	I	P / c	36%	20.000	2 kg
Pecorino Sardo fresco "Brigante"	I	P / p	40%	2.000	1 forma
Pecorino 1°sale Siciliano al Pepe	I	P / p	45%	3.000	1 forma
Pecorino 1°sale Siciliano al Peperoncino	I	P / p	45%	3.000	1 forma
Pecorino Sardo media stagion. "Balente"	I	P / p	45%	2.000	1 forma
Pecorino Toscano di Rocca	I	P / p	45%	1.200	1 forma
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP (ca. dicembre-maggio)	I	P / p	45%	2.000	1 forma
Formaggio Spagnolo al Rosmarino	E	P-M / p	45%	3.000	1 forma
Feta Greca IGP	GR	P-C / p	45%	2.000	1 forma
Formaggella mezza capra	F	C-M / p	45%	0.500	1 forma
Formaggella pura capra Valtellina	I	C / p	45%	2.000	1 forma
Formaggella pura capra Emmi	CH	C / p	45%	0.900	1 forma
Rondin de Chèvre FROMI	F	C / p	45%	1.000	1 forma
Formaggio pura capra	F	C / c	45%	6.000	1/2 forma
Stagionato di capra Valtellina	I	C / c	40%	2.000	1 forma

Edamer Tedesco Paladin	D	M / p	40%	3.000	1 forma
Edamer Tedesco Milram (solo a cartoni)	D	M / p	40%	3.000	4 forme
Edamer senza crosta	CH	M / p	42%	2.000	1 forma
Edamer	CH	M / p	42%	2.000	1 forma
Farmhouse Cheddar DOP bianco o rosso	GB	M / p	40%	2.000	1 forma

Formaggella "Montanara" grassa (etichetta rossa)	CH	M / p	48%	2.000	1 forma
Formaggella "Montanara" 1/2 grassa (etichetta blu)	CH	M / p	26%	2.000	1 forma
Formaggella "Montanara" magra (etichetta verde)	CH	M / p	15%	2.000	1 forma
Formaggella 1/2 grassa "Bella Grotta"	CH	M / t	26%	2.000	1 forma
Formaggella "Lucendro"	CH	M / t	48%	2.000	1 forma
Formaggella Nostrana "Blenio"	CH	M / t	48%	1.000	1 forma

**PC** = Solo su Precomanda

**\*) Latte:**

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

**°) Materia Grassa nella sostanza secca:**

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Formaggi a pasta molle

Gorgonzola DOP "Del Nonno"	I	M / p	48%	6.000	1/4 forma
Gorgonzola DOP "Universale"	I	M / p	48%	6.000	1/4 forma
Gorgonzola DOP "Il Giglio"	I	M / p	48%	6.000	1/4 forma
Gorgonzola Naturale piccante	I	M / p	48%	12.000	1/4 forma
Gorgonzola-Mascarpone "Il Giglio"	I	M / p	64%	1.000	1 forma
Roquefort DOP d'Argental	F	P / p	52%	3.000	1/2 forma
Blue Stilton DOP	GB	P / p	52%	6.000	1/2 forma

Taleggio DOP "Monte Legnone" Ciresa	I	M / p	48%	2.000	1 forma
Taleggio DOP "Il Giglio"	I	M / p	48%	2.000	1 forma
Taleggio DOP "Belmonte" Ciresa	I	M / p	48%	2.000	1 forma
Taleggio DOP "Super" Ciresa	I	M / p	48%	2.000	1 forma
Quartirolo Lombardo DOP	I	M / p	45%	2.000	1 forma

La Brique de Brie	F	M / p	60%	0.900	1 forma
Brie francese	F	M / p	60%	3.000	1/4 forma
Brie "Henry IV light"	F	M / p	32%	2.000	1 forma

Tommes vaudoises (sciolte o imballate)	CH	M / p	45%	0.100	6 / 8 pz
Tommes Jean-Louis nature	CH	M / p	45%	0.100	5 pezzi
Scamorza bianca VAC	I	M / p	45%	0.300	1 pezzo
Provola affumicata VAC	I	M / p	45%	0.300	1 pezzo
Provola affumicata x 1 kg VAC	I	M / p	45%	1.000	1 pezzo

### Formaggi freschi

Robiola Nostrana	CH	M / t	45%	0.100	10 pezzi
Büscion "San Giorgio"	CH	M / t	50%	0.065	6 pezzi
Büscion "San Giorgio - Mignon" x 5pz	<b>PC</b>	CH	M / t	50%	5 file x 5pz
Büscion "Azienda Cassino, Muggio"	CH	M / t	50%	0.060	8 pezzi
Zincarlin "San Giorgio - Verde" (fresco, con pepe, prezzemolo, aglio)	<b>PC</b>	CH	M / t	50%	5 pezzi
Zincarlin "San Giorgio - Nero" (fresco)	<b>PC</b>	CH	M / t	50%	5 pezzi
Zincarlin dal la Val da Mücc (stagionato 2 mesi, affinato con vino bianco)	<b>PC</b>	CH	M / c	50%	1 pezzo
Robiola di Capra (ca. maggio - settembre)	CH	C / t	45%	0.100	5 pezzi
Büscion di Capra (ca. maggio - settembre)	CH	C / t	45%	0.070	5 pezzi

**PC** = Solo su Precomanda

**\*) Latte:**

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

**°) Materia Grassa nella sostanza secca:**

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Formaggi freschi

(continuazione)

Tomini sott'olio Longo x 400 gr				0.400	1 pezzo
Tomini sott'olio Longo x 2,5 kg				2.500	1 pezzo
"Ciresino" Ciresa (1 vaschetta = 3 file)			48%	0.250	1 vasch.
"Cimonino" Ciresa (1 sct = 36 pezzi)			48%	1.500	1 scatola
Robiola fresca "Osella" (1 sct = 6x2 pezzi)			48%	1.200	1 scatola

Mozzarella Lat-Bri a cubetti x 2,5 kg			45%	2.500	2,5 kg
Mozzarella Galbani a cubetti x 2,5 kg			45%	2.500	2,5 kg
Mozzarella Lat-Bri x 1 kg			45%	1.000	1 kg
Mozzarella S.Lucia Galbani x 1 kg			45%	1.000	1 kg
> per acquisto minimo 1 cartone (12 kg)			45%	1.000	12 kg

Mozzarella Lat-Bri x 125 gr			44%	0.125	6 pezzi
Mozzarella S.Lucia Galbani x 150 gr			45%	0.150	6 pezzi
Mozzarella Lat-Bri Ciliegine x 10 gr			45%	0.010	1 kg

Mozzarella di Bufala Campana DOP			52%	0.250 / 0.125	4 pezzi / 6 pezzi
Mozzarella Bufala DOP Bocconcini x 20 gr			52%	0.020	500 gr
Mozzarella Burratina x 125 gr				0.125	2 kg
Mozzarella Burrata x ca. 330 gr				0.330	1 kg

Ricotta Lat-Bri x 1,5 kg			40%	1.500	1 pezzo
Ricotta Galbani x 1,5 kg			45%	1.500	1 pezzo
Ricotta Lat-Bri x 250 gr			40%	0.250	1 pezzo
Ricotta Galbani x 250 gr			45%	0.250	1 pezzo
Ricotta Salata x ca. 3 kg			40%	3.000	1 pezzo
Ricotta Salata Torretta x ca. 400 gr			40%	0.400	1 pezzo

Mascarpone Lat-Bri x 250 gr			85%	0.250	1 pezzo
Mascarpone Lat-Bri x 500 gr			85%	0.500	1 pezzo
Mascarpone Galbani x 500 gr			80%	0.500	1 pezzo
Crescenza Ciresa x 1 kg			50%	1.000	2 pezzi
Certosa Galbani x 185 gr			50%	0.185	6 pezzi

**PC** = Solo su Precomanda

**\*) Latte:**

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

**°) Materia Grassa nella sostanza secca:**

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Formaggi freschi

(continuazione)

Gala Nature (3 porz.)	CH	M / p	68%	0.080	5 scatole
Philadelphia x 200 gr	F	M / p	68%	0.200	5 pezzi
Philadelphia x 1,650 kg	F	M / p	67%	1.650	1 pezzo
Cantadou Terrine x 1,250 kg	F	M / p	70%	1.250	1 pezzo

### Formaggi fusi

Sottilette GERBER Gruyère ca. 45 fette	CH	M / f	50%	0.900	1 pacc.
Sottilette GERBER Toast 10x10 fette	CH	M / f	50%	2.000	1 scatola
Sottilette GERBER Delicrem 10x10 fette	CH	M / f	50%	2.000	1 scatola

Formaggini BONNE VACHE (8 porz.)	F	M / f	45%	0.140	5 scatole
Formaggini GERBER Extra 6 porz.	CH	M / f	45%	0.200	5 scatole
Formaggini GERBER Extra 288 porz.	CH	M / f	45%	4.800	1 cartone
Formaggini GERBER Assortiti 6 porz.	CH	M / f	45%	0.200	5 scatole
Formaggini GERBER Assortiti 288 p.	CH	M / f	45%	4.800	1 cartone
Formaggini KIRI alla crema ( 8 porz.)	F	M / f	70%	0.160	10 scatole
Crema Bel Paese 2x28 gr Galbani	I	M / f	50%	1.344	24 x 2 pz
Mignon Bel Paese x 25 gr Galbani	I	M / f	50%	0.600	24 porz.

### Formaggi preimballati in porzioni (ca. 250 gr)

Emmentaler a pezzi	CH	M / c	45%	0.250	1 pezzo
Gruyère a pezzi	CH	M / c	45%	0.250	1 pezzo
Sbrinz a pezzi	CH	M / c	45%	0.250	1 pezzo
Tilsiter a pezzi	CH	M / c	45%	0.250	1 pezzo
Tilsiter pastorizzato a pezzi	CH	M / p	45%	0.250	1 pezzo
Appenzeller a pezzi	CH	M / c	48%	0.250	1 pezzo
Raclette a fettine (da ca. ottobre a ca. marzo)	CH	M / p	48%	0.250	1 pezzo
Gorgonzola DOP Ciresa porz. x 200 gr	I	M / p	48%	0.200	1 pezzo
Gorgonzola-Mascarpone porz. x 200 gr	I	M / p	64%	0.200	1 pezzo

Parmigiano Reggiano DOP a pezzi	I	M / c	32%	0.250	1 pezzo
Grana Padano DOP a pezzi	I	M / c	32%	0.250	1 pezzo
Grana Padano DOP Bocconcini x 300 gr	I	M / c	32%	0.300	1 pezzo

### Formaggi grattugiati in bustine

Sbrinz DOP grattugiato x 120 gr	CH	M / c	45%	0.120	5 pezzi
Grana Padano DOP grattugiato x 100 gr	I	M / c	32%	0.100	5 pezzi

**PC** = Solo su Precomanda

**\*) Latte:**

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

**°) Materia Grassa nella sostanza secca:**

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema

## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### Caseificio dell'alta langa, Specialità Piemontesi

La Tur	I	C-P-M/p	56%	0.200	1 forma
Rocchetta	I	C-P-M/p	56%	0.300	1 forma
Il Nocciolo	I	C-P-M/p	56%	0.090	9 forme
Carboncino	I	C-P-M/p	56%	0.180	1 forma
Robiola Bosina	I	P-M / p	57%	0.300	1 forma
Toma	I	P-M / p	53%	0.300	1 forma
Caprino pura capra	I	C / p	53%	0.200	1 forma
Brunet	I	C / p	56%	0.300	1 forma

### Ocelli agrinatura, Specialità Piemontesi

Tuma 'dla Paja	I	P-M-C / p	60%	0.300	4 forme	
Robiola di Mondovì	PC	I	M / p	50%	0.300	4 forme
Tuma del Trifulau (~2% tartufo nero)	PC	I	M-P / p	50%	0.300	4 forme
Bianco di Langa (~2% tartufo nero)	PC	I	M-P / p	45%	0.200	1 forma

Crutin x ca. 1 kg (~3% tartufo nero)	I	M-P / t	50%	1.000	1 forma
--------------------------------------	---	---------	-----	-------	---------

Losa di Capra	I	C / c	45%	2.500	1 forma
Toma Piemontese DOP	I	M / c	50%	2.500	1 forma

"Ocelli al Barolo"	I	M-P / c	50%	6.000	1/2 forma
--------------------	---	---------	-----	-------	-----------

Castelmagno DOP stagionato 90gg	PC	I	M / c	45%	5.000	1/2 forma
Castelmagno DOP stagionato 180gg	PC	I	M / c	45%	5.000	1/2 forma

### N.B.:

Questi sono i prodotti maggiormente richiesti, se cercate ulteriori specialità non esitate a contattarci

**PC** = Solo su Precomanda

#### \*) Latte:

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

#### °) Materia Grassa nella sostanza secca:

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema



## FORMAGGI

Descrizione	Prov.	Latte *)	M.G. in s.s. °)	Peso medio kg	Acquisto minimo
-------------	-------	----------	-----------------	---------------	-----------------

### FROMI, Specialità francesi

**(!!! SOLO SU PRECOMANDA !!!)**

Brie de Meaux AOC La Tradition	PC	F	M / c	45%	2.800	1 forma
Petit Camembert affiné au Calvados	PC	F	M / c	45%	0.150	8 forme
Rocaille	PC	F	P / c	45%	0.090	9 forme
Banon AOC	PC	F	C / c	45%	0.100	6 forme
Chabichou du Poitou AOC	PC	F	C / p	45%	0.150	6 forme

Plateau AOC 2 kg	(7 qualità)	PC	F	div.	div.	2.000	1 pezzo
Plateau AOC 4 kg	(16 qualità)	PC	F	div.	div.	4.000	1 pezzo
Plateau Luxe 1 kg	(6 qualità)	PC	F	div.	div.	1.000	1 pezzo
Plateau Luxe 2,5 kg	(11 qualità)	PC	F	div.	div.	1.000	1 pezzo

### N.B.:

Questi sono i prodotti maggiormente richiesti, se cercate ulteriori specialità non esitate a contattarci

### ALTRE Specialità francesi

**(!!! SOLO SU PRECOMANDA !!!)**

Brie de Meaux x 1/4	PC	F	M / c	45%	0.650	1 pezzo
Camembert AOC	PC	F	M / c	45%	0.250	1 forma
Epoisse AOC	PC	F	M / c	50%	0.250	1 forma
Munster AOC	PC	F	M / c	50%	0.800	1 forma
Pont l'Evêque AOC	PC	F	M / c	45%	0.180	1 forma
Reblochon de Savoie AOC	PC	F	M / c	45%	0.500	1 forma
Langres AOC	PC	F	M / p	50%	0.180	1 forma
Pavé	PC	F	M / p	50%	0.150	1 forma
Brillat Savarin	PC	F	M / p	72%	0.500	1 forma
Trou du Cru	PC	F	M / c	45%	0.060	12 forme
Bresse Bleu	PC	F	M / p	45%	0.150	1 forma

Crottin de Chavignol AOC	PC	F	C / c	45%	0.060	1 forma
Sainte Maure blanche	PC	F	C / c	45%	0.280	1 forma
Sainte Maure cendrée	PC	F	C / c	45%	0.280	1 forma
Chavroux	PC	F	C / p	50%	0.150	1 forma

### N.B.:

Questi sono i prodotti maggiormente richiesti, se cercate ulteriori specialità non esitate a contattarci

**PC** = Solo su Precomanda

#### \*) Latte:

M=mucca, C=capra, P=pecora, B=bufala / c=crudo, t=termizzato, p=pastorizzato, f=fuso

#### °) Materia Grassa nella sostanza secca:

<14%=magro, 15-24%=1/4 grasso, 25-44%=1/2 grasso, 45-54%=tutto grasso, >55% alla crema