

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2012

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Primo Sale
2° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Primo Sale di pecora

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciotta Genuina Romana
2° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Fresco Fiore

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l.
Mozzarella di bufala
2° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Fior di latte

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Silano
2° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Cacio Cavallo

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova
Pecorino stagionato
2° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Rubino

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Nizza Federico
Amaltea alle noci

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Ricotta di pecora
2° classificato: Società Agricola La Fattoria del Parco s.s.
Ricotta di capra
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

Terra Mia s.r.l. – **Mozzarella di bufala**

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR) – **Piramide di capra**

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l. (RM)
Caciotta Genuina Romana

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM) – **Mozzarella di bufala**

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola Ponte di Legno (FR) – **Nero di Amaseno**

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola D'Ascenzo Emilio (RI) – **Pecorino stagionato**

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Ricotta di capra**

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**



Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Tomaso Canu (SS)
Pecorino "San Leonardo"
2° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI)
Pecorino di grotta
3° classificato: Azienda Agricola F.lli Marronaro (AQ)
Pecorino F.lli Marronaro

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola "La Mascionara" (AQ)
Gran Vaccata
2° classificato: Azienda Agricola Sangonelli e Delbono (PR)
Parmigiano Reggiano DOP (36 mesi)
3° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Montasio DOP

TIPOLOGIA ALTRI FORMAGGI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: Azienda Agricola Zoff Giuseppe (GO)
Formaggio Latteria Cormòns
3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Saturnina

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI

- 1° classificato: Arioli Achille s.r.l. (MI)
Gorgonzola DOP Piccante
2° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)
Blu di bufala
3° classificato: L'Albertana (BI)
Blubecco
3° classificato: Formaggio di Speloncia (BL)
Prasolan al fieno di montagna

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Internazionale

TIPOLOGIA FORMAGGI DI PECORA

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero "Villarejo Rosemary"
2° classificato: Quesos Artesanos Pajarete (Spagna)
Pecorino Viejo "Pajarete"
3° classificato: Industrial Quesera Cuquerella, S.L. (Spagna)
Pecorino Manchego DOP Curado "Maese Miguel"
3° classificato: Entzia, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Entzia"

TIPOLOGIA FORMAGGI DI CAPRA

- 1° classificato: Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna)
Caprino en manteca "El Bosqueño"
2° classificato: Quesería Artesanal de Morella, S.L. (Spagna)
Caprino Tronchón con romero
3° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)
Caprino "St. Tola Log"
3° classificato: Lácteas Almargen, S.L. (Spagna)
Caprino Curado al aceite de oliva "Montecabra"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna) – **Caprino en manteca "El Bosqueño"**

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2012

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Primo Sale
2° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Primo Sale di pecora

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciotta Genuina Romana
2° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Fresco Fiore

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l.
Mozzarella di bufala
2° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Fior di latte

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Silano
2° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Cacio Cavallo

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova
Pecorino stagionato
2° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Rubino

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Nizza Federico
Amaltea alle noci

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Ricotta di pecora
2° classificato: Società Agricola La Fattoria del Parco s.s.
Ricotta di capra
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

Terra Mia s.r.l. – **Mozzarella di bufala**

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR) – **Piramide di capra**

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l. (RM)
Caciotta Genuina Romana

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM) – **Mozzarella di bufala**

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola Ponte di Legno (FR) – **Nero di Amaseno**

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola D'Ascenzo Emilio (RI) – **Pecorino stagionato**

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Ricotta di capra**

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**



Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Tomaso Canu (SS)
Pecorino "San Leonardo"
2° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI)
Pecorino di grotta
3° classificato: Azienda Agricola F.lli Marronaro (AQ)
Pecorino F.lli Marronaro

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola "La Mascionara" (AQ)
Gran Vaccata
2° classificato: Azienda Agricola Sangonelli e Delbono (PR)
Parmigiano Reggiano DOP (36 mesi)
3° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Montasio DOP

TIPOLOGIA ALTRI FORMAGGI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: Azienda Agricola Zoff Giuseppe (GO)
Formaggio Latteria Cormons
3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Saturnina

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI

- 1° classificato: Arioli Achille s.r.l. (MI)
Gorgonzola DOP Piccante
2° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)
Blu di bufala
3° classificato: L'Albertana (BI)
Blubecco
3° classificato: Formaggio di Speloncia (BL)
Prasolan al fieno di montagna

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Internazionale

TIPOLOGIA FORMAGGI DI PECORA

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero "Villarejo Rosemary"
2° classificato: Quesos Artesanos Pajarete (Spagna)
Pecorino Viejo "Pajarete"
3° classificato: Industrial Quesera Cuquerella, S.L. (Spagna)
Pecorino Manchego DOP Curado "Maese Miguel"
3° classificato: Entzia, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Entzia"

TIPOLOGIA FORMAGGI DI CAPRA

- 1° classificato: Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna)
Caprino en manteca "El Bosqueño"
2° classificato: Quesería Artesanal de Morella, S.L. (Spagna)
Caprino Tronchón con romero
3° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)
Caprino "St. Tola Log"
3° classificato: Lácteas Almargen, S.L. (Spagna)
Caprino Curado al aceite de oliva "Montecabra"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna) – **Caprino en manteca "El Bosqueño"**

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2012

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Primo Sale
2° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Primo Sale di pecora

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciotta Genuina Romana
2° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Fresco Fiore

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l.
Mozzarella di bufala
2° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Fior di latte

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Silano
2° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Cacio Cavallo

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova
Pecorino stagionato
2° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Rubino

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Nizza Federico
Amaltea alle noci

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Ricotta di pecora
2° classificato: Società Agricola La Fattoria del Parco s.s.
Ricotta di capra
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

Terra Mia s.r.l. – **Mozzarella di bufala**

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR) – **Piramide di capra**

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l. (RM)
Caciotta Genuina Romana

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM) – **Mozzarella di bufala**

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola Ponte di Legno (FR) – **Nero di Amaseno**

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola D'Ascenzo Emilio (RI) – **Pecorino stagionato**

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Ricotta di capra**

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**



Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Tomaso Canu (SS)
Pecorino "San Leonardo"
2° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI)
Pecorino di grotta
3° classificato: Azienda Agricola F.lli Marronaro (AQ)
Pecorino F.lli Marronaro

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola "La Mascionara" (AQ)
Gran Vaccata
2° classificato: Azienda Agricola Sangonelli e Delbono (PR)
Parmigiano Reggiano DOP (36 mesi)
3° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Montasio DOP

TIPOLOGIA ALTRI FORMAGGI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: Azienda Agricola Zoff Giuseppe (GO)
Formaggio Latteria Cormons
3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Saturnina

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI

- 1° classificato: Arioli Achille s.r.l. (MI)
Gorgonzola DOP Piccante
2° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)
Blu di bufala
3° classificato: L'Albertana (BI)
Blubecco
3° classificato: Formaggio di Speloncia (BL)
Prasolan al fieno di montagna

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Internazionale

TIPOLOGIA FORMAGGI DI PECORA

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero "Villarejo Rosemary"
2° classificato: Quesos Artesanos Pajarete (Spagna)
Pecorino Viejo "Pajarete"
3° classificato: Industrial Quesera Cuquerella, S.L. (Spagna)
Pecorino Manchego DOP Curado "Maese Miguel"
3° classificato: Entzia, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Entzia"

TIPOLOGIA FORMAGGI DI CAPRA

- 1° classificato: Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna)
Caprino en manteca "El Bosqueño"
2° classificato: Quesería Artesanal de Morella, S.L. (Spagna)
Caprino Tronchón con romero
3° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)
Caprino "St. Tola Log"
3° classificato: Lácteas Almargen, S.L. (Spagna)
Caprino Curado al aceite de oliva "Montecabra"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna) – **Caprino en manteca "El Bosqueño"**

VINCITORI CONCORSO FORMAGGI "PREMIO ROMA" 2012

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Roma

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Primo Sale
2° classificato: Azienda Agrituristica "Valle Maggio"
Primo Sale di pecora

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciotta Genuina Romana
2° classificato: Azienda Zootecnica Pitzalis Bruno
Pecorino Fresco Fiore

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l.
Mozzarella di bufala
2° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Fior di latte

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola "Castel di Guido"
Silano
2° classificato: Fattoria Colle San Nicola
Cacio Cavallo

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Agricoltura Nuova
Pecorino stagionato
2° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Deliziosa
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Pecorino Rubino

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Nizza Federico
Amaltea alle noci

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Acquaranda
Ricotta di pecora
2° classificato: Società Agricola La Fattoria del Parco s.s.
Ricotta di capra
3° classificato: La Quercia s.r.l.
Ricotta Romana DOP

TIPOLOGIA CACIOFIORE DI COLUMELLA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l.
Caciofiore di Columella

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA PROVINCIA DI ROMA

Terra Mia s.r.l. – **Mozzarella di bufala**

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Lazio

TIPOLOGIA PRIMO SALE

- 1° classificato: Azienda Agricola Fiorini Paolo (FR) – **Piramide di capra**

TIPOLOGIA CACIOTTA ROMANA

- 1° classificato: Caseificio De Juliis Enio & Figli s.r.l. (RM)
Caciotta Genuina Romana

TIPOLOGIA PASTE FILATE FRESCHE

- 1° classificato: Terra Mia s.r.l. (RM) – **Mozzarella di bufala**

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI STAGIONATI

- 1° classificato: Cooperativa Agricola Ponte di Legno (FR) – **Nero di Amaseno**

TIPOLOGIA FORMAGGI OVINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola D'Ascenzo Emilio (RI) – **Pecorino stagionato**

TIPOLOGIA FORMAGGI CAPRINI STAGIONATI

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**

TIPOLOGIA RICOTTA

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Ricotta di capra**

MIGLIOR FORMAGGIO DELLA REGIONE LAZIO

Azienda Agricola Monte Jugo (VT) – **Caprino Nobile**



Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Nazionale

TIPOLOGIA PECORINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Tomaso Canu (SS)
Pecorino "San Leonardo"
2° classificato: Azienda Agricola Stocchi Domenico (RI)
Pecorino di grotta
3° classificato: Azienda Agricola F.lli Marronaro (AQ)
Pecorino F.lli Marronaro

TIPOLOGIA FORMAGGI VACCINI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola "La Mascionara" (AQ)
Gran Vaccata
2° classificato: Azienda Agricola Sangonelli e Delbono (PR)
Parmigiano Reggiano DOP (36 mesi)
3° classificato: Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago (TV)
Montasio DOP

TIPOLOGIA ALTRI FORMAGGI A LATTE CRUDO

- 1° classificato: Azienda Agricola Monte Jugo (VT)
Caprino Nobile
2° classificato: Azienda Agricola Zoff Giuseppe (GO)
Formaggio Latteria Cormons
3° classificato: Fattoria Faraoni (VT)
Saturnina

TIPOLOGIA FORMAGGI ERBORINATI

- 1° classificato: Arioli Achille s.r.l. (MI)
Gorgonzola DOP Piccante
2° classificato: Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s. (BG)
Blu di bufala
3° classificato: L'Albertana (BI)
Blubecco
3° classificato: Formaggio di Speloncia (BL)
Prasolan al fieno di montagna

Concorso "PREMIO ROMA" - Sezione Internazionale

TIPOLOGIA FORMAGGI DI PECORA

- 1° classificato: Quesos Artesanos Villarejo, S.L. (Spagna)
Pecorino Curado con romero "Villarejo Rosemary"
2° classificato: Quesos Artesanos Pajarete (Spagna)
Pecorino Viejo "Pajarete"
3° classificato: Industrial Quesera Cuquerella, S.L. (Spagna)
Pecorino Manchego DOP Curado "Maese Miguel"
3° classificato: Enzia, S.C. (Spagna)
Pecorino Idiazabal DOP "Entzia"

TIPOLOGIA FORMAGGI DI CAPRA

- 1° classificato: Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna)
Caprino en manteca "El Bosqueño"
2° classificato: Quesería Artesanal de Morella, S.L. (Spagna)
Caprino Tronchón con romero
3° classificato: Inagh Farmhouse Cheese Ltd. (Irlanda)
Caprino "St. Tola Log"
3° classificato: Lácteas Almargen, S.L. (Spagna)
Caprino Curado al aceite de oliva "Montecabra"

MIGLIOR FORMAGGIO INTERNAZIONALE

Quesos El Bosqueño, S.L. (Spagna) – **Caprino en manteca "El Bosqueño"**