



Specialità

lati[®]
LATTERIA  DEL TICINO

FIOR DI LATTE	2
QUADRATINO	4
ROBIOLINO NATURALE	6
ROBIOLINO ALLE ERBE	8
GROTTINO	10
GORELLO	12
FORMAGGINO TICINESE	14
ROBIOLA MATURA	16
CRÈMOSINO	18

FORMAGGI FRESCHI



2

FORMAGGI FRESCHI

La nostra ricotta è un latticino fresco preparato con latte intero ticinese pastorizzato. Ha una consistenza cremosa e vellutata, per un sapore dolce, rotondo, di latte fresco.

Unsere Ricotta ist ein Frischkäse der aus frischer pasteurisierter Vollmilch hergestellt wird. Zeichnet sich deshalb mit cremigen Noten aus, ausgewogen, leicht süsslich.

Notre ricotta est un laitage frais préparé avec du lait entier tessinois pasteurisé. Elle a une consistance crémeuse et veloutée, au goût doux, rond, de lait frais.



Fior di latte

lati®
LATTERIA  DEL TICINO

Fantastica come condimento di primi piatti è anche perfetta per la preparazione di dolci e dessert raffinati. Oppure gustata semplicemente al naturale con un'insalata croccante.

Bestens geeignet sowohl für salzige Speisen, als auch für süsse Desserts. Sie kann aber auch einfach als Beilage zu einem frischen knackigen Salat gegessen werden.

Fantastique pour enrichir les entrées, elle est aussi parfaite pour la préparation de desserts raffinés. Elle peut être dégustée simplement au naturel avec une salade croquante.



3



Il Quadratino LATI è un formaggio fresco con una maturazione che riveste il formaggio di una pelle sottilissima conferendogli un aspetto elegante e un gusto speciale.

Im Innern ist die Käsemasse weich, frisch und kompakt. Während der Reifezeit verflüssigt sich die Käsemasse und befreien die typischen köstlichen Käsearomen. Für Käseliebhaber ein absoluter Genuss.

Le Quadratino LATI est un fromage frais avec une maturation qui recouvre le fromage avec une peau très fine en lui conférant un aspect élégant et un goût spécial.



Al suo interno la pasta è fresca, tenera e compatta. Tende ad assumere un aspetto cremoso con la maturazione ciò che conferisce al Quadratino LATI un sapore gradevole ed intenso.

Der Quadratino LATI ist ein Frischkäse, der eine bestimmte Reifezeit durchläuft. Seine feine Haut verleiht ihm ein spezielles Aussehen und einen typischen intensiven Geschmack.

Fromage à pâte fraîche, tendre et compact. Il a tendance à avoir un aspect crémeux avec la maturation, ce qui permet au Quadratino LATI d'avoir une saveur agréable et intense.



Quadratino



FORMAGGI
FRESCHI

Dalla caratteristica forma cilindrica senza crosta e di un colore bianco il Robiolino LATI è il conosciutissimo büscion che appartiene alla ricca tradizione di formaggi freschi ticinesi.

Charakteristische zylindrische Form, ohne Kruste, weiss, wie die frische Kuhmilch; Der Robiolino LATI ist der bekannte "büscion", ein Vertreter der bekannten Familie der Tessiner Frischkäse.

Grâce à sa forme cylindrique caractéristique sans croûte et à sa couleur blanche, le Robiolino LATI est le très célèbre "büscion" qui appartient à la riche tradition de fromages frais tessinois.



Robiolino naturale

lati®
LATTERIA  DEL TICINO

Fresco, squisito, leggero e prodotto a base di latte pastorizzato è una specialità pronta al consumo immediatamente dopo la fabbricazione.

Frischkäse, leicht, sehr bekömmlich, aus pasteurisierter Milch; die Spezialität die gleich nach der Herstellung zubereitet und genossen werden kann.

Frais, délicieux, léger et produit à base de lait pasteurisé, il est prêt à être consommé immédiatement après sa fabrication.



7



Al Robiolino classico sono aggiunti erbe aromatiche ed aglio. Il Robiolino alle erbe LATI si adatta splendidamente per insalate, antipasti e primi piatti ma può essere utilizzato anche per ricche e saporite farciture.

Dem klassischen Robiolino werden ausgewählte Kräuter und Knoblauch zugegeben. Der Robiolino mit Kräutern eignet sich bestens für gemischte Salate, Aperitifs und Vorspeisen. Kann auch als Füllung für andere Gerichte eingesetzt werden.

Des herbes aromatiques et de l'ail sont ajoutés dans le Robiolino classique. Le Robiolino aux herbes LATI s'adapte merveilleusement bien aux salades, aux hors-d'œuvre et aux entrées, mais peut aussi être utilisé dans des farces riches et savoureuses.



Morbido in bocca è fresco leggero e aromatico, ma non nasconde il piacevole gusto naturale del latte e delle erbe.

Weich, cremig im Gaumen, sehr aromatisch nach Kräutern, im Abgang treten die natürlichen Milcharomen hervor.

Souple en bouche, il est frais, léger et aromatique et ne cache pas le goût agréable et naturel du lait et des herbes.



Colorare un Robiolino. Un'idea così semplice ma altrettanto efficace è all'origine del Grottino: un altro speciale, raffinato, originale e saporitissimo formaggio fresco ticinese.

Robiolini zu färben, eine einfache Idee stand als Ursprung für die Grottini. Eine andere, eben farbenfrohe Variante der Familie der Frischkäse.

Colorer un Robiolino. Cette idée si simple, mais tout autant efficace est à l'origine du Grottino: un autre fromage frais tessinois, spécial, raffiné et très savoureux.

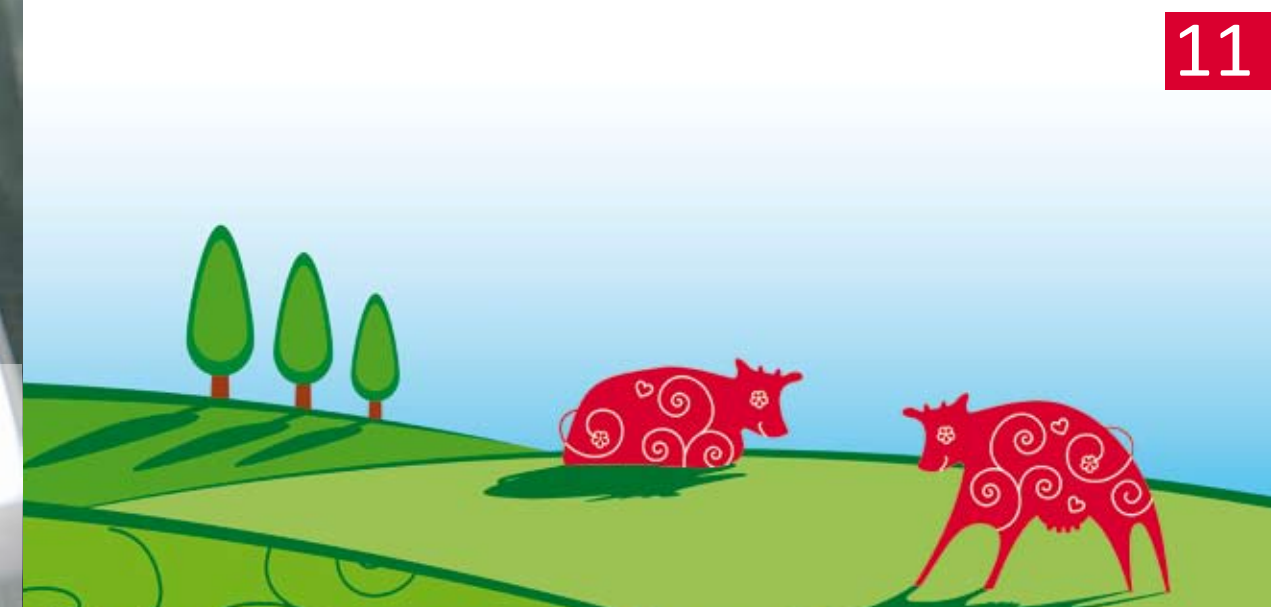


Grottino

I Grottini sono eleganti Robiolini speziati, tanto belli da vedere quanto gustosi da assaporare grazie anche a spezie selezionate, come il pepe della Valle Maggia, il peperoncino e le erbe aromatiche.

Die Grottini sind die elegante Variante der Robiolini, nicht nur schön anzusehen, hervorragend zum Essen wegen der Aromavielfalt: Ausgewählte Kräuter oder Pfeffer aus dem Maggiatal oder mit "Peperoncino".

Les Grottini, sont des Robiolini épicés et élégants, si beaux à voir et si savoureux en bouche, grâce aux épices sélectionnées, comme le poivre de la Valle Maggia, le piment et les herbes aromatiques.



Il Gorello LATI ha un sapore delicato e seducente. La maturazione lo trasforma conferendogli un gusto ancora più rustico e speciale.

Der Gorello LATI ist ein typischer Weisseschimmelkäse. Die kontrollierte Reifung verwandelt ihn in einen bekömmlichen, angenehmen Käse mit bestimmten typischen Aromanoten.

Le Gorello LATI a un goût délicat, mais séduisant. La maturation le transforme en lui donnant un goût encore plus rustique et spécial.



Arricchisce qualsiasi piatto di formaggi, è un sontuoso dessert oppure può costituire un pasto completo se accompagnato ad esempio da verdura o insalata.

Verschönert jedes Käsebuffet, kann aber auch zusammen mit Salat oder Gemüse als komplette Mahlzeit gegessen werden.

Il enrichit n'importe quel plat de fromage, car c'est un dessert somptueux ou bien, peut constituer un plat complet, s'il est accompagné, par exemple, de légumes ou de salades.





14

FORMAGGI FRESCHI

Dal sapore leggero, delicato e dolce, tradizionalmente il formaggino ticinese LATI si sposa in modo squisito con olio extra-vergine di oliva ed un po' di pepe.

Leicht, bekömmlich, der Formaggino ticinese LATI vereinigt sich zusammen mit Olivenöl Extra Vergine und ein wenig Pfeffer zu einer köstlichen Mahlzeit.

Avec sa saveur légère, délicate et douce, le Formaggino ticinese Lati se marie traditionnellement bien avec l'huile d'olive extra vierge et un peu de poivre.



Formaggino ticinese

lati®
LATTERIA  DEL TICINO

Merita di essere gustato anche al naturale. Una fantastica alternativa alla mozzarella in una squisita caprese di formaggino, pomodori e basilico.

Verdient es auch "nature" gegessen zu werden. Ist eine geeignete Alternative zu Mozzarella in einem Caprese Salat mit frischen Tomaten und Basilikum.

Il mérite d'être dégusté au naturel. Une alternative fantastique à la mozzarella dans une délicieuse salade caprese de fromage, tomates et basilic.



15



Dal gusto delicato ma volitivo la Robiola Matura LATI si presta magnificamente per impreziosire un aperitivo. Anche la vista è appagata dalla caratteristica crosta leggermente fiorita e dalla pasta color bianco-avorio.

Die Robiola matura LATI ist ein gereifter Frischkäse. Mit seiner typischen weisslichen Rinde und seiner weiss-bernsteinfarbene Käsemasse eignet sich die Robiola matura LATI vor allem auf einem Käsebuffet. Nach nochmaliger kurzer Affinage präsentiert sie sich von ihrer besten Seite.

Avec son goût délicat, mais prononcé, la Robiola Matura LATI se prête merveilleusement bien pour enrichir un apéritif. Même la vue est satisfaite par la croûte caractéristique, légèrement fleurie et par la pâte couleur blanc ivoire.



Pronto al consumo dopo una maturazione di circa 7 giorni, questo formaggio sprigiona tutto il suo aroma se gustato alla griglia nella calde giornate estive.

Ist verzehrbereit nach einer Reifezeit von 7 Tagen; bestens geeignet als Grillkäse. Wenn auf dem Feuer der Käse häufig und vorsichtig gewendet wird, entsteht eine köstliche Alternative zu anderen Grillspezialitäten.

Prêt à la consommation après une maturation d'environ 7 jours, ce fromage dévoile tout son arôme s'il est grillé lors des journées chaudes d'été.





18

FORMAGGI
FRESCHI

lati[®]
LATTERIA  DEL TICINO

Cremosino è un formaggio particolare non solo nel gusto ma anche nella caratteristica e irregolare forma quadrata. Dal colore bianco è un formaggio molto morbido e cremoso, ma nel contempo fresco e leggero adatto a qualsiasi palato.

Der Cremosino, leicht ist ein spezieller Käse, nicht nur im Geschmack, sondern auch wegen seiner charakteristischen quadratischen Form. Weiss, sehr cremig, bestens geeignet für alle Geschmacksrichtungen.

Le Cremosino est un fromage particulier non seulement au niveau du goût, mais aussi au niveau de sa forme carrée irrégulière. Avec sa couleur blanche, il s'agit d'un fromage très tendre et crémeux, mais en même temps frais et léger qui s'adapte à tous les palais.

Cremosino

lati[®]
LATTERIA  DEL TICINO

Cremosino è un altro splendido protagonista fra i formaggi freschi LATI. Come il suo nome rivela è cremoso, fresco e piacevole al palato. Un'ottima alternativa ai più tradizionali formaggi ticinesi.

Der Cremosino stellt eine weitere Käsevariante aus der Frischkäsefamilie LATI dar. Gemäss seinem Namen, cremig, weich, sehr bekömmlich, eine echte Alternative zu den traditionellen Tessiner Käsesorten.

Le Cremosino est un autre superbe fromage frais LATI. Comme son nom le révèle, il est crémeux, frais et agréable au palais. Une excellente alternative aux fromages tessinois les plus traditionnels.



19





Via Gorelle 7
CH-6592 S.Antonino
Tel. + 41 91 850 27 27
Fax + 41 91 850 27 77
info@lati.ch
www.lati.ch
www.lamucchina.ch

