



**Formaggi buoni  
da oltre 150 anni**

*Great Italian cheeses  
for over 150 years*

## UNA STORIA LUNGA 150 ANNI

Era il 1865 quando il nostro bisnonno Pietro Defendi, di professione lattaio, iniziò con passione a preparare le prime formaggette usando il latte della propria cascina. **Di padre in figlio, sono ormai trascorsi oltre 150 anni e oggi il caseificio, condotto dalla quarta generazione di famiglia, è un'azienda moderna e tecnologica** in grado di trasformare fino a 150.000 litri di latte al giorno in prodotti Dop e di alta qualità.

Il Caseificio Defendi i suoi formaggi li fa ancora così: buoni e basta, senza altro da aggiungere. Bisogna assaggiarli per capire cosa significa più di un secolo e mezzo di esperienza, dove il lavoro del casaro è diventato maestria, un'arte da insegnare e tramandare.

## OVER 150 YEARS OF EXPERIENCE

*In 1865 our great-grandfather Pietro Defendi, a dairyman, began to turn the milk of his own dairy farm into typical local cheeses. **From father to son, over 150 years have passed and today Caseificio Defendi, run by the fourth generation of the family, is a modern and technological company, able to transform up to 150,000 liters of milk per day into PDO and high quality cheeses.***

*Since the first handmade productions, Defendi family has diligently and enthusiastically dedicated itself to the pursuit of excellence. You have to taste them to understand what over 150 years of experience means, where the dairyman's work has become mastery, an art to teach and pass on.*



## QUALITÀ PER AMORE

È a Caravaggio, in provincia di Bergamo, che ha sede da ormai quattro generazioni il Caseificio Defendi. **Una terra di formaggi Dop come Gorgonzola e Taleggio, due eccellenze della gastronomia italiana amate ed esportate in tutto il mondo.**

La qualità è la naturale conseguenza della passione e della dedizione che ispirano e guidano ogni nostra scelta... per il piacere di creare sapori pregiati in grado di emozionare. Il percorso inizia dalla **raccolta del latte esclusivamente italiano**, che proviene solo da stalle selezionate e certificate e prosegue attraverso ogni singolo processo di lavorazione. **Le più evolute tecnologie sono ancora oggi alternate a passaggi eseguiti volutamente a mano da casari esperti** e cure particolari sono dedicate alla fase di stagionatura e maturazione dei formaggi.”



Gli elevati standard qualitativi sono garantiti dalle più importanti certificazioni internazionali:

*Defendi Cheese Factory also holds certificates which demonstrate its high qualitative standards:*



### *Latte vaccino / Cow milk*

Gorgonzola Dop piccante "Bacco Verde"	5
Gorgonzola Dop dolce "Bacco"	6
"Capriccio" Gorgonzola e mascarpone	8
I Capricci	9
Taleggio Dop "Il Caravaggio"	10
Torta "Primavera di Caravaggio"	11
Quartirolo Lombardo Dop	12
Crescenza lombarda	13

### *Latte di bufala / Buffalo milk*

Baffalo Blu	15
Bufaletto	16
Camembert di bufala	17

### *Latte biologico / Organic milk*

Gorgonzola Dop dolce Bio	19
Gorgonzola e mascarpone Bio	20
Mozzarella vaccina Bio	20
Taleggio Dop Bio	21

Altri formaggi DOP e tipici italiani <i>Other PDO and typical Italian cheeses</i>	22
--------------------------------------------------------------------------------------	----

#### **PASSION FOR QUALITY**

*Defendi Cheese company is based in Caravaggio, in the province of Bergamo in the north of Italy. A land of PDO cheeses such as Gorgonzola, Taleggio and Quartirolo, three stars of the Italian gastronomy, loved and exported all over the world.*

*"We make them with love", this is the real secret that makes Defendi cheeses so great. Quality is the natural consequence of the passion and dedication which inspire and guide every choice... for the pleasure of creating rich flavours capable of stirring emotionally those who taste them. The procedure begins with the collection of the milk, collected from certified and selected local dairy farms. In the production area the most advanced technologies are alterned to steps performed deliberately still by hand in order to guarantee the ancient traditional taste. In addition, particular care is given to the phases of ripening of the cheeses.*



# Latte vaccino

## Cow milk



Con il suo tipico gusto delicato e rotondo, il latte vaccino è il più utilizzato nella produzione dei formaggi italiani. Sa tramutarsi in autentici capolavori dell'arte casearia, come il Gorgonzola e il Taleggio, i due fiori all'occhiello di casa Defendi.

**Il latte usato da Defendi è di alta qualità e proviene solo da allevamenti scelti e 100% italiani.** Le lavorazioni, la stagionatura, l'aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate ne determinano la bontà, gli aromi e i sapori caratteristici. Un gusto irresistibile ed un alimento sano e completo.

*With its typical delicate and rounded flavour, cow's milk is the most utilized in the production of Italian cheeses. It can be transformed into authentic masterpieces in the art of cheese-making, such as Gorgonzola and Taleggio, the two jewels in the crown of the House of Defendi.*

**The milk used by Defendi is of high quality and comes only from selected 100% Italian dairy farms.** The processing, aging and addition of lactic acid bacteria and selected moulds define the goodness, aroma and characteristic flavours of the cheeses. An irresistible flavour and a healthy and wholesome food.



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# GORGONZOLA DOP PICCANTE

## “BACCO VERDE”



### INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**  
+2°C/+7°C

### INGREDIENTS

Pasteurized cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE TEMPERATURE**  
+2°C/+7°C

**Naturalmente privo di lattosio < 0,01% e senza glutine.**  
*Naturally lactose free (lactose < 0,01%) and gluten free.*



Formaggio DOP erborinato a pasta cruda di antica tradizione. La sua produzione e stagionatura avviene esclusivamente in alcune province lombarde e piemontesi. Una pasta molle di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura cioè alla formazione di muffe. Presenta una crosta grigia/rosata non edibile. Il Gorgonzola Piccante nasce sia nella forma da 12kg e sia nella forma Piccola da 6kg. La stagionatura è di minimo 80 giorni per la forma da 12kg e 60 giorni per quella da 6kg.

*A PDO blue-veined cheese made according to the ancient tradition. It is produced and matured exclusively in certain provinces of the Lombardy and Piedmont regions. It is a straw-white, soft cheese with greenish streaks deriving from a process called “erborinatura” in Italian, that is the creation of moulds. It has a grey/pink not edible rind. There are two type of Gorgonzola: Dolce and Piccante, which differ in their age and consistency. Gorgonzola pdo Piccante whole cheese can be produced in two sizes: 12kg and 6kg. Maturing lasts at least 80 days for the 12kg size and 60 days for the smaller one: Gorgonzola pdo Piccolo Piccante.*

### PICCANTE NOTA DI CARATTERE

Dedicato a chi ama i gusti intensi ed i toni decisi. La sua pasta, compatta e consistente, ha un sapore fortemente aromatico tendente al piccante.

### SPICY NOTE OF CHARACTER

*Dedicated to those who love intense flavors and strong tastes. It is a compact and thick cheese. Its taste is strongly aromatic tending to spicy.*

### FORMATI / SIZES



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
12 Kg approx.	1 pz x ct



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
6 Kg approx.	1 pz x ct



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	2 pz x ct



1/8 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1,5 Kg approx.	4 pz x ct



1/16 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
750 g approx.	4 pz x ct



Vaschetta 200 g / 150 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
200 g / 150 g	16 pz x ct - 12 pz x ct

Vaschetta termosaldada / Heat sealed tray

**GORGONZOLA DOP PICCOLO PICCANTE**

FORMA INTERA - WHOLE CHEESE	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
6 Kg approx.	1 pz x ct

1/2 FORMA - 1/2 CHEESE	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	2 pz x ct



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# GORGONZOLA DOP DOLCE "BACCO"

## INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**  
+2°C/+7°C

## INGREDIENTS

Pasteurized cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE TEMPERATURE**  
+2°C/+7°C

Naturalmente privo di lattosio < 0,01% e senza glutine.  
*Naturally lactose free (lactose < 0,01%) and gluten free.*



Formaggio DOP erborinato a pasta cruda di antica tradizione. La sua produzione e stagionatura avviene esclusivamente in alcune province lombarde e piemontesi. Una pasta molle di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura cioè alla formazione di muffe. Presenta una crosta grigia/rosata non edibile. Stagionato minimo 50 giorni.

*A PDO blue-veined cheese made according to the ancient tradition. It is produced and matured exclusively in certain provinces of the Lombardy and Piedmont regions. It is a straw-white, soft cheese with greenish streaks deriving from a process called "erborinatura" in Italian, that is the creation of moulds. It has a grey/pink not edible rind. There are two type of Gorgonzola: Dolce and Piccante, which differ in their age and consistency. Gorgonzola dolce maturing lasts at least 50 days.*

## DOLCE CREMOSO PIACERE

Un sapore delicato ed avvolgente che viene esaltato dalla sua consistenza morbida e cremosa, per un accostamento di irresistibile piacere.

## SWEET CREAMY PLEASURE

*A delicate and pleasant taste that is exalted by its soft and creamy consistency, a combination of irresistible pleasure.*

## FORMATI / SIZES



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
12 Kg approx.	1 pz x ct



1/16 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
750 g approx.	4 pz x ct



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
6 Kg approx.	1 pz x ct



Vaschetta 200 g / 150 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
200 g / 150 g	16 pz x ct - 12 pz x ct

Vaschetta termosaldata / Heat sealed tray



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	2 pz x ct



1/8 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1,5 Kg approx.	4 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION  
**GORGONZOLA DOP S. ANTONIO**



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
12 Kg approx.	1 pz x ct



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	2 pz x ct

1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
6 Kg approx.	1 pz x ct



1/8 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1,5 Kg approx.	4 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION  
**GORGONZOLA DOP DOLCE AL CUCCHIAIO**



**INGREDIENTI**

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

+2°C/+4°C

**INGREDIENTS**

Pasteurized cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE TEMPERATURE**

+2°C/+4°C

**Naturalmente privo di lattosio < 0,01% e senza glutine. Naturally lactose free (lactose < 0,01%) and gluten free.**

**Dolce e cremoso, una golosità da gustare al cucchiaino!**

Un Gorgonzola DOP dolce particolarmente morbido e cremoso frutto della lunga esperienza dei nostri esperti casari e di un'accurata tecnica produttiva. Una golosità dal sapore dolce e delicato. Si contraddistingue per la sua versatilità in cucina. Ideale su crostini di pane, come ingrediente per primi piatti, come contorno a verdure crude o cotte e per aperitivi servito su cucchiaini. Le forme da 6kg e 3kg sono fornite in un comodo contenitore di plastica e/o legno con coperchio per proteggere il prodotto dal contatto con l'aria. Da servire dagli operatori di vendita con l'ausilio di un cucchiaino in pratiche vaschette per il consumatore.

**Mild and creamy, a delicacy to taste by a spoon!**

A traditional Gorgonzola PDO dolce extremely soft and creamy thanks to a particular production technique and to the long experience of our dairymen. Thanks to its mild creaminess it is perfect to be enjoyed on bruschette (toasted bread) or together with cooked or uncooked vegetables, for seasoning first dishes or served on teaspoons as aperitif. Gorgonzola 6kg and 3kg are supplied with a plastic or wood box with a cover that protects the cheese from the air. It has to be served by the deli staff by a spoon into small trays for the consumer.



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
12 Kg approx.	1 pz x ct



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
6 Kg approx.	1 pz x ct



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	1 pz x ct



Confezione – Packaging 1/2 - 1/4	
Fascetta in carta, contenitore di plastica con coperchio e/o contenitore di legno. Paper strip, plastic tray with cover and/or wood box.	

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# "CAPRICCIO" GORGONZOLA E MASCARPONE

## INGREDIENTI

Gorgonzola  
(LATTE vaccino  
pastorizzato, sale,  
caglio, Penicillium),  
Mascarpone (crema  
di LATTE, LATTE,  
acido citrico).

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+2°C/+5°C

## INGREDIENTS

Gorgonzola  
(pasteurized cow  
MILK, salt, rennet,  
Penicillium),  
Mascarpone (cream  
MILK, MILK, citric  
acid).

## STORAGE

### TEMPERATURE

+2°C/+5°C



Formaggio molle da tavola ottenuto da Gorgonzola arricchito con strati di Mascarpone.

*A soft table cheese made of alternate layers of Gorgonzola and Mascarpone.*

## VELLUTATA TENTAZIONE

Il gusto morbido del mascarpone si fonde con quello deciso del gorgonzola, un incontro di sapori che si uniscono in eccezionale armonia.

## A CREAMY TENTATION

*The soft taste of mascarpone blends with that decided of gorgonzola, a meeting of flavors mixed together in great harmony*



**SOFT  
TABLE  
CHEESE**

## FORMATI / SIZES



TRONCHETTO ARTIGIANALE	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1,3 Kg approx.	4 pz x ct



200 g - 150 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
200 g / 150 g	12 pz x ct

Vaschetta termosaldada / Heat sealed tray



Il Gorgonzola e Mascarpone tronchetto è disponibile anche CON NOCI o SALMONE arricchito sia internamente che in superficie.

*Gorgonzola and Mascarpone cheese is available also with walnuts or smoked salmon. It is enriched in the central part and on the top.*



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# I CAPRICCI - TORTE ARTIGIANALI DA GASTRONOMIA



## UNA GOLOSITA' DELL'ARTE CASEARIA

Torte artigianali da gastronomia ottenute a seconda dei gusti dall'unione del Gorgonzola o del nostro italico, Torta Primavera di Caravaggio e del mascarpone. Arricchite e decorate manualmente nella parte centrale e in superficie da diversi ingredienti a seconda dei gusti. Freschezza e alta qualità delle materie prime unite all'abilità ed esperienza artigianale dei nostri esperti casari fanno di queste torte una delizia per il palato da gustare accompagnate da un buon vino, rosso o bianco che sia, morbido e sapido. Fornite in un contenitore a cupola con coperchio per permettere un'ottima conservazione del prodotto e proteggerlo dal contatto con l'aria.

## AN EXCELLENT DELICACY OF THE ART OF THE CHEESE-MAKING

Capricci are handmade delicatessen cheese cakes. They are obtained, according to the tastes, from the union of Gorgonzola or our Italico cheese, Torta Primavera di Caravaggio and mascarpone. They are enriched and decorated by hand in the central part and on the surface by different ingredients according to the tastes. The freshness and high quality of the raw materials combined with the skills and experience of our expert dairymen make this product a delicacy for the palate to be enjoyed with a good red or white, soft and savory wine. Supplied in a plastic box with a dome-shaped cover in order to guarantee a better preservation of the product and protect the cheese from the air.

### INGREDIENTI

Gorgonzola  
(LATTE vaccino  
pastorizzato, sale,  
caglio, Penicillium),  
Mascarpone (crema  
di LATTE, LATTE,  
acido citrico), noci  
sgusciate.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+2°C/+5°C

### INGREDIENTS

Gorgonzola  
(pasteurized cow  
MILK, salt, rennet,  
Penicillium),  
Mascarpone (cream  
MILK, MILK, citric  
acid), walnuts.

### STORAGE

TEMPERATURE  
+2°C/+5°C



Coperchio e vassoio  
Cover and tray



TORTA ALLE NOCI / WITH WALNUTS	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 2 a 2,8 Kg from 2 to 2,8 Kg	1 pz x ct

### INGREDIENTI

Formaggio Torta  
Primavera (LATTE  
vaccino pastorizzato,  
sale, caglio),  
Mascarpone (crema  
di LATTE, LATTE,  
acido citrico),  
salmon affumicato.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+2°C/+5°C

### INGREDIENTS

Formaggio  
Torta Primavera  
(pasteurized cow  
MILK, salt, rennet),  
Mascarpone (cream  
MILK, MILK, citric  
acid), smoked salmon.

### STORAGE

TEMPERATURE  
+2°C/+5°C



Coperchio e vassoio  
Cover and tray



TORTA AL SALMONE / WITH SMOKED SALMON	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 2 a 2,8 Kg from 2 to 2,8 Kg	1 pz x ct

### ALTRI GUSTI DISPONIBILI / OTHER AVAILABLE TASTES

Torta al cioccolato / with chocolate  
Torta al pistacchio / with pistachio nuts



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION  
**TALEGGIO DOP "IL CARAVAGGIO"**

**INGREDIENTI**

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

+2°C/+7°C

**INGREDIENTS**

Pasteurized cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE****TEMPERATURE**

+2°C/+7°C



Il Taleggio è un formaggio DOP della tradizione casearia bergamasca, di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Stagionato minimo 35 giorni. Il prodotto settimanalmente viene controllato, rivoltato e spazzolato con una soluzione di acqua e sale. Grazie alla maturazione centripeta la sua pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e più friabile al centro della forma.

*A PDO cheese from Bergamo's dairy tradition. It has a long history, dating back to before the 10th century. Let to ripen for minimum 35 days. Weekly it is checked, turned and sponged with a salt water solution. The body of the cheese has a uniform and solid consistency. Thanks to the centripetal ripening it is softer just under the rind and, it's quite crumbly in the middle.*

**SAPORE UNICO**

Un aroma intenso accompagnato da una cremosità avvolgente. Il suo sapore delicato e dolce acquista con la stagionatura note leggermente acidule. **Eccezionale abbinato ai frutti di bosco.**

**UNIQUE TASTE**

*An intense aroma accompanied by an enveloping creaminess. Its delicate and sweet taste acquires a slightly sour touch with maturation. **Exceptional accompanied by mixed berries.***

**FORMATI / SIZES**

FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 1,7 a 2,4 Kg from 1,7 to 2,4 Kg	1 / 2 pz x ct



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 0,4 a 0,6 Kg from 0,4 to 0,6 Kg	8 pz x ct



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 0,8 a 1,2 Kg from 0,8 to 1,2 Kg	4 pz x ct



Vaschetta 200 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
200 g	8 pz x ct

Vaschetta termosaldata / Heat sealed tray

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

**TALEGGIO DOP S.ANTONIO**



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 1,7 a 2,4 Kg from 1,7 to 2,4 Kg	1 / 2 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# TORTA "PRIMAVERA DI CARAVAGGIO"

## INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio. **Origine del latte: Italia.**

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+2°C / + 7 °C

## INGREDIENTS

Pasteurized cow MILK, salt, rennet. **Origin of the milk: Italy.**

## STORAGE TEMPERATURE

+2°C / + 7 °C



Formaggio tipico della tradizione bergamasca e dell'eredità culturale della famiglia Defendi. Prodotto secondo l'antica ricetta di papà Luigi che verso la prima metà del secolo scorso iniziò la sua lavorazione. Presenta una pasta morbida e compatta di colore bianco paglierino con crosta sottile e rosata.

## UNA SPECIALITÀ DAL GUSTO AUTENTICO

Un sapore dolce e leggermente aromatico che racconta tutto il buono della tradizione casearia italiana accontentando anche i palati più esigenti. Le cure particolari che riserviamo alla fase di produzione, ancora artigianale e alla stagionatura permettono di conservare il sapore autentico di una volta. Ottimo da gustare con pane casereccio e vino bianco fermo e corposo.

*A typical cheese from Bergamo's dairy tradition and cultural inheritance of Defendi family. It is made according to our father Luigi's ancient recipe, who began its production in the first half of last century. A soft and compact cheese pale yellow in colour with a thin and light pink rind.*

## AN AUTHENTIC CHEESE SPECIALITY

*Its sweet and slightly aromatic flavour exemplifies all the goodness of the Italian dairy tradition and satisfies even the most discerning palates. The special cares dedicated to the production, still handmade and the maturation process guarantee to preserve the authentic flavour of old time. Great to enjoy with home-made bread and still full-bodied white wine.*

## FORMATI / SIZES



FORMA 4 Kg	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
4 Kg approx.	1 pz x polistirolo 1 pz x styrofoam box



FORMA 600 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
600 g approx.	4 pz x ct



FORMA 2 Kg	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
2 Kg approx.	2 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION  
**QUARTIROLO LOMBARDO DOP**



**INGREDIENTI**

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**  
 +2°C / + 4 °C

**INGREDIENTS**  
 Pasteurized cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE TEMPERATURE**  
 +2°C / + 4 °C



◀ **STAGIONATO**

**FRESCO O STAGIONATO**

Il Quartiolo Lombardo è un formaggio DOP a pasta molle prodotto esclusivamente in alcune province della Lombardia. La stagionatura permette di diversificare il formaggio, offrendo sia un prodotto fresco che uno maturo di maggior caratterizzazione.

**Crosta:** sottile e morbida, bianco rosata nel formaggio fresco e grigio-rossastra non edibile in quello stagionato.

**Struttura:** unita e friabile, più compatta, morbida e fondente con il progredire della stagionatura. Il colore della pasta varia da bianco a bianco paglierino e diventa più intenso con la stagionatura.

**Sapore:** caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio fresco e più intenso in quello stagionato.

**FRESH OR MATURED**

Quartiolo Lombardo PDO is a soft table cheese produced exclusively in some provinces of the Lombardy region. It can be fresh or matured according to the maturation period.

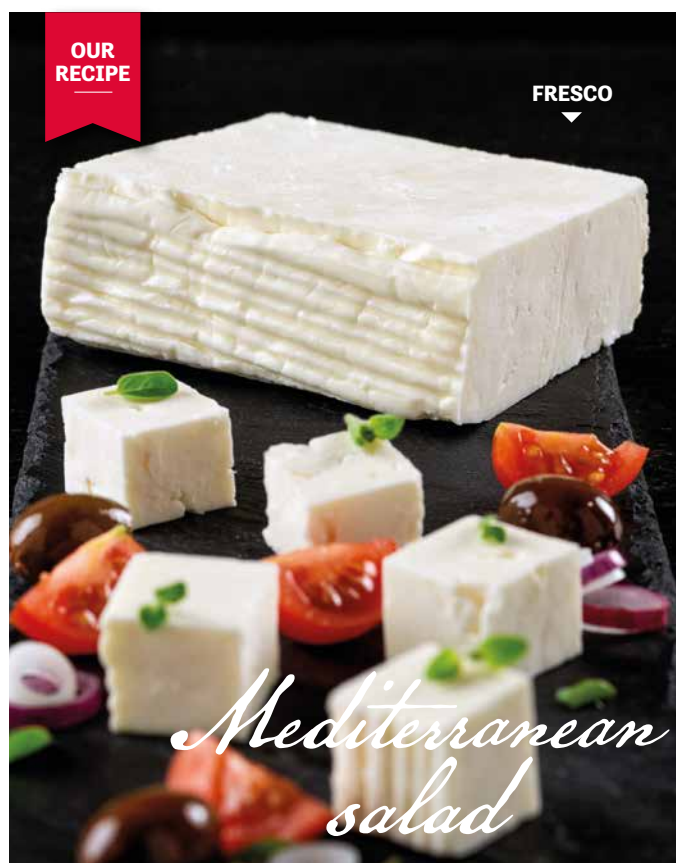
**Rind:** soft, thin and pinkish-white in colour for the fresh cheese, and reddish grey-green for the matured one.

**Consistency:** compact and crumbly with the possibility of detachment. The cheese tends to become more soft and meltable with the ageing process.

**Taste:** characteristic, slightly acidulous-aromatic in the fresh cheese and more intense in the mature type.

**OUR RECIPE**

**FRESCO**



*Mediterranean salad*

**FORMATI / SIZES**



<b>FORMA INTERA QUARTIROLO DOP FRESCO "BIANCO &amp; GUSTO"</b>	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 1,5 a 3,5 Kg from 1,5 to 3,5 Kg	2 pz x ct

Confezione sottovuoto / Vacuum-sealed package



<b>FORMA INTERA QUARTIROLO DOP STAGIONATO "S. ANTONIO"</b>	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 1,5 a 3,5 Kg from 1,5 to 3,5 Kg	2 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# CRESCENZA LOMBARDA

SENZA PANNA / WITHOUT CREAM

## INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. **Origine del latte: Italia.**

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+4°C

## INGREDIENTS

pasteurised cow MILK, salt, rennet, selected lactic ferments.

**Origin of the milk: Italy.**

## STORAGE

### TEMPERATURE

+4°C



Formaggio fresco dalla pasta morbida di colore bianco priva di crosta, caratterizzato da un sapore dolce e delicato. Prodotto senza l'aggiunta di panna e conservanti. Un formaggio italiano dalla forma rettangolare tipico della Lombardia. Ottenuto da latte vaccino che una volta portato a 30°C e aggiunto di fermenti, viene fatto cagliare, messo in forma e fatto riposare per alcuni giorni prima di essere messo in vendita. La sua longevità è piuttosto breve e va conservato fresco.

Ottima spalmata su pane casereccio, in insalate con verdure di stagione e per farcire focacce, piadine o torte salate. Si abbina a vini bianchi fruttati o birra chiara.

*Fresh soft cow milk cheese, without rind characterized by a delicate and mild flavour. It is white in colour and square in shape.*

*A typical Italian cheese from Lombardy area, produced without adding any cream and preservatives.*

*Perfect to be tasted on bread, with salads and vegetables and as a filling for focaccia, sandwiches or savoury pie. It can be accompanied with white fruity wines or light beers.*

## FORMATI / SIZES



CRESCENZA 2 Kg "Cuore di latte"	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
2 Kg approx.	1 pz x polistirolo 1 pc x styrofoam box



CRESCENZA 250 g "Buona di latte"	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
250 g approx.	8 pz x polistirolo 8 pcs x styrofoam box



CRESCENZA 1 Kg "Cuore di latte"	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1 Kg approx.	2 pz x polistirolo 2 pcs x styrofoam box



CRESCENZA 250 g "Buona di latte"	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
250 g approx.	8 pz x polistirolo 8 pcs x styrofoam box

Vaschetta termosaldata / Heat sealed tray



CRESCENZA 0,5 Kg "Cuore di latte"	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
500 g approx.	4 pz x polistirolo 4 pcs x styrofoam box

Latte vaccino / Cow milk

# Latte di bufala

## Buffalo milk



Dall'inconfondibile sapore dolce, il latte di bufala si presta alla realizzazione di specialità casearie dal gusto burroso e raffinato. Si distingue per essere più grasso del latte vaccino, ma con un contenuto di colesterolo molto basso. Inoltre, è rilevante il suo apporto di proteine, calcio, magnesio e fosforo. Il latte di bufala contiene anche naturalmente un elevato livello di antiossidanti, tra cui il beta carotene, con notevoli proprietà benefiche. **Defendi utilizza solo latte proveniente da allevamenti 100% italiani.**

*The unmistakable sweet flavour of buffalo milk makes it suitable for the production of buttery and refined cheese products. It is higher in fat than cow's milk but has a much lower cholesterol content. Furthermore, it has a considerable content of protein, calcium, magnesium and phosphorous. Buffalo milk also naturally contains a high level of antioxidants, including beta carotene, with considerable beneficial properties. **Defendi only uses milk from 100% Italian farms.***



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# BAFFALO BLU



## INGREDIENTI

LATTE di bufala pastorizzato, sale, caglio, Penicillium.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+2°C / +7 °C

## INGREDIENTS

Pasteurised buffalo MILK, salt, rennet, Penicillium.

## STORAGE

### TEMPERATURE

+2°C/+7°C



## RICONOSCIMENTI / AWARDS



**Eletto 6° Miglior Formaggio al mondo**  
**Nominated 6th Best Cheese in the World**  
World Cheese Awards 2018

Formaggio erborinato prodotto con latte di bufala italiano nella caratteristica forma cilindrica da 6 kg.

*A soft blue cheese made from Italian buffalo milk. It is cylindrical shaped and weights 6 Kg.*

## PREGIATO DI BUFALA

Pasta compatta e fondente in bocca, di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu verdastre. La lunga stagionatura conferisce a questo formaggio un sapore inconfondibile, deciso, intenso e fortemente aromatico. **Una specialità dal gusto unico.**

## FINE BUFFALO CHEESE

*It is characterized by a compact texture with a light cream colour and blue veins. The long ageing process gives to this cheese an unmistakable, intense and distinct flavour, strongly aromatic. **A cheese speciality with a unique taste.***



## FORMATI / SIZES



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
6 Kg approx.	1 pz x ct



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	1/2 pz x ct



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1,5 Kg approx.	2 pz x ct

Latte di bufala / Buffalo milk

# BUFALETTO

**INGREDIENTI**

LATTE vaccino pastorizzato, LATTE di bufala, sale, caglio, fermenti lattici.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

+2°C / +7 °C

**INGREDIENTS**

Pasteurized cow MILK, buffalo MILK, salt, rennet, lactic ferments.

**STORAGE TEMPERATURE**

+2°C/+7°C



**RAFFINATA BONTÀ**

Un mix di latte vaccino e bufalino italiano, abbinato ad una lunga e sapiente stagionatura, crea un formaggio morbido, burroso e delicato dal sapore dolce e aromatico.

**Un formaggio leggero e digeribile, adatto a tutti i palati.**

**A DELICIOUS DELICACY**

A blend of Italian buffalo's and cow's milk combined with a long and expert maturation period origins a soft, buttery and delicate cheese with a sweet and aromatic flavour.

**A light cheese easy to digest and suitable for all tastes.**



**FORMATI / SIZES**



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
2 Kg approx.	2 pz x ct 1 pz x polistirolo 1 pc styrofoam box



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
1 Kg approx.	4 pz x ct 1/2/4 pz x polistirolo 1/2/4 pcs x styrofoam box



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# CAMEMBERT DI BUFALA

**INGREDIENTI**

LATTE di bufala, sale, caglio, Penicillium.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

+2°C /+ 7 °C

**INGREDIENTS:**

Buffalo MILK, salt, rennet, Penicillium.

**STORAGE**

**TEMPERATURE**

+2°C /+ 7 °C



Formaggio dalla pasta morbida e cremosa di colore bianco ricoperta da una sottile crosta bianca, edibile.

*Soft and creamy cheese made with buffalo milk and covered with a thin white edible rind.*

**SAPORE INTENSO E DOLCE**

Il sapore è unico, intenso e dolce. Ideale da gustare su crostini di pane e in abbinamento con vini bianchi anche frizzanti.

**INTENSE AND SWEET FLAVOUR**

*It is characterized by a unique, intense and sweet flavour. Perfect to be tasted on bread accompanied by even white sparkling wines.*

**FORMATI / SIZES**



FORMA 250 g	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
250 g	4 pz x polistirolo <i>4 pcs x styrofoam box</i>

# *Latte biologico*

## *Organic milk*



**Tutti i nostri formaggi biologici sono prodotti esclusivamente con latte italiano proveniente da agricoltura biologica certificata** e quindi da un metodo di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali presenti in natura. L'utilizzo di latte biologico ci permette di associare le tecniche di produzione tradizionali dei nostri formaggi ad uno stile di vita sano in rispetto con la natura.

**Our organic cheeses are produced exclusively with Italian milk coming only from certified organic dairy farms** where the breeding method includes only the use of natural substances coming from nature. The use of organic milk helps to combine the traditional production techniques of our cheese with an healthy living philosophy.



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION  
**GORGONZOLA DOP DOLCE BIO**



**INGREDIENTI**

LATTE vaccino biologico pastorizzato, sale, caglio.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE**

+2°C/+7°C

**INGREDIENTS**

Organic pasteurized cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE TEMPERATURE**

+2°C/+7°C

**Naturalmente privo di lattosio < 0,01% e senza glutine.**

**Naturally lactose free (lactose < 0,01%) and gluten free.**



Formaggio DOP erborinato a pasta molle di colore bianco paglierino percorsa dalle tipiche venature blu prodotto esclusivamente in alcune province della Lombardia e del Piemonte. Caratterizzato da una pasta morbida dal sapore dolce e delicato. Presenta una crosta grigia/rosata non edibile. Stagionato minimo 50 giorni.

*A PDO blue-veined cheese made according to the ancient tradition. It is produced and matured exclusively in certain provinces of the Lombardy and Piedmont regions. It is a straw-white, soft cheese with greenish streaks deriving from a process called "erborinatura" in Italian, that is the creation of moulds. It has a grey/pink, not edible rind. Maturing lasts at least 50 days.*

**FORMATI / SIZES**



FORMA INTERA	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
12 Kg approx.	1 pz x ct



1/8 FORMA	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
1,5 Kg approx.	4 pz x ct



1/2 FORMA	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
6 Kg approx.	1 pz x ct



Vaschetta 200 g	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
200 g	8 pz x ct

Vaschetta termosaldada / Heat sealed tray



1/4 FORMA	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
3 Kg approx.	2 pz x ct

Confezione – Packaging

Disponibile anche in un'innovativa vaschetta eco-friendly, 100% riciclabile per ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente.

*It is available also in an innovative 100% recyclable eco-friendly tray in order to reduce the environmental impact.*



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# GORGONZOLA E MASCARPONE BIO

## INGREDIENTI

Gorgonzola (LATTE vaccino biologico pastorizzato, sale, caglio, Penicillium), Mascarpone (crema di LATTE biologico, LATTE biologico, acido citrico).

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

+2°C/+5°C

## INGREDIENTS

Gorgonzola (organic pasteurized cow MILK, salt, rennet, Penicillium), Mascarpone (organic cream MILK, organic MILK, citric acid).

## STORAGE

### TEMPERATURE

+2°C/+5°C



Formaggio molle da tavola ottenuto da Gorgonzola arricchito con strati di Mascarpone biologici.

*A soft table cheese made of alternate layers of organic Gorgonzola and Mascarpone.*

## VELLUTATA TENTAZIONE

Il gusto morbido del mascarpone si fonde con quello deciso del Gorgonzola, un incontro di sapori che si uniscono in eccezionale armonia.

## A CREAMY TENTATION

*The delicate taste of mascarpone blends with that decided of Gorgonzola, a meeting of flavors mixed together in great harmony.*

## FORMATI / SIZES



FORMA INTERA	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
1,3 Kg approx.	4 pz x ct



Vaschetta 200 g	
Peso netto <i>Net weigh</i>	N° pezzi per imballo <i>N° pieces per package</i>
200 g	6 pz x ct

Vaschetta termosaldata / Heat sealed tray

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# MOZZARELLA VACCINA BIO

Formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino biologico.

*Fresh organic "pasta filata" cheese from organic cow milk.*



Bicchiere / Cup
Peso netto <i>Net weigh</i>
125 g



DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

# TALEGGIO DOP BIO



**INGREDIENTI**

LATTE biologico  
vaccino pastorizzato,  
sale, caglio.

**TEMPERATURA DI  
CONSERVAZIONE**

+2°C/+7°C

**INGREDIENTS**

Organic pasteurized  
cow MILK, salt, rennet.

**STORAGE**

**TEMPERATURE**

+2°C/+7°C



Un formaggio DOP della tradizione casearia bergamasca, di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Stagionato minimo 35 giorni. Un aroma intenso accompagnato da unacremosità avvolgente. Il suo sapore delicato e dolce acquista con la stagionatura note leggermente acidule.

A PDO cheese from Bergamo's dairy tradition. It has a long history, dating back to before the 10th century. Let to ripen for minimum 35 days. An intense aroma accompanied by an enveloping creaminess. Its delicate and sweet taste acquires a slightly sour touch with maturation

## FORMATI / SIZES



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 1,7 a 2,4 Kg from 1,7 to 2,4 Kg	2 pz x ct



Vaschetta 200 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
200 g	8/16 pz x ct

Vaschetta termosaldata / Heat sealed tray



1/2 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 0,8 a 1,2 Kg from 0,8 to 1,2 Kg	4 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

**MASCARPONE**

Formaggio fresco, dolce e cremoso, prodotto con panna selezionata. Ottimo per la preparazione di ricette in cucina e dolci da pasticceria come il tiramisù.

*A fresh cheese made with high quality milk cream. It has a creamy consistency and a mild taste. Perfect to make delicious recipes and desserts such as tiramisù.*



Vaschetta 500 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
500 g	6 pz x ct



Vaschetta 250 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
250 g	12 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO  
SALE'S DENOMINATION

**MOZZARELLA VACCINA**

Origine del latte: Italia. / Origin of the milk: Italy.



Busta - Envelope 125 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
125 g	12 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO  
SALE'S DENOMINATION

**MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA DOP**



Busta / Envelope - Bicchiere / Cup 125 g	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
125 g	16/12 pz x ct

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

**FONTINA DOP**

**Celebre formaggio DOP della Valle d'Aosta a pasta semi-cotta.** Presenta una crosta sottile e compatta color marrone. La sua pasta morbida e fondente in bocca ha un colore che varia dall'avorio al giallo paglierino. Un formaggio dal profumo di latte e dal sapore dolce e delicato. Stagionato minimo 80 giorni.

*A famous PDO semi-cooked cheese from Aosta Valley. It has a thin and compact rind with a brown colour. The colour of the cheese inside is ivory, light yellow. It has a milky aroma, a sweet and delicate flavour and an elastic and soft texture. It is aged at least 80 days.*



FORMA INTERA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
da 7,5 a 12 Kg from 7,5 to 12 Kg	1 pz x ct



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
2 Kg approx.	4 pz x ct

Confezione sottovuoto / Vacuum-sealed package

DENOMINAZIONE PRODOTTO / SALE'S DENOMINATION

**FONTAL**



1/4 FORMA	
Peso netto Net weigh	N° pezzi per imballo N° pieces per package
3 Kg approx.	4 pz x ct

Confezione sottovuoto / Vacuum-sealed package

## Buoni da premiare / Quality and goodness awards

Oltre 150 anni di esperienza e tradizione, uniti alla passione di ogni giorno, rendono la famiglia Defendi fiera di produrre formaggi... così buoni che meritano un premio.

*Over 150 years of experience and tradition, together with the passion of every day, make Defendi family proud to produce cheeses that are so good they deserve a prize.*



### RICONOSCIMENTI / AWARDS

#### GORGONZOLA DOP PICCANTE "BACCO VERDE"

- **Miglior Gorgonzola piccante al mondo / Super Gold Medal as Best Gorgonzola piccante in the world:** World Cheese Awards 2018.
- **Miglior erborinato del mondo per quattro anni consecutivi / Gold Medal as Best Blue Cheese in the world for four consecutive years:** International Cheese Awards 2016,2015,2014,2013, Nantwich (UK).
- **Trofeo come Miglior formaggio italiano a pasta molle definito "un gorgonzola eccezionale, ne vorresti mangiare sempre di più" / Best Italian Cheese Soft trophy described as "outstanding gorgonzola, you just want to eat more":** International Cheese Awards 2016, Nantwich (UK).
- **Two Bronze Medals** Blue Cheese class: International Cheese Awards 2018, Nantwich (UK).
- **Diploma di Qualità Superiore:** concorso caseario nazionale Infiniti Blu 2016,2015,2014 promosso da Slow Food e Onaf.
- **Best Blue Cheese Award:** Great Yorkshire Show (UK) 2015.

#### GORGONZOLA DOP DOLCE "BACCO"

- **Bronze Medal:** World Cheese Awards 2018.
- **Nomination come Miglior Erborinato italiano / Nomination as Best Italian blue cheese:** Italian Cheese Awards 2016, premio ai migliori formaggi italiani promosso da Guru del Gusto.
- **Targa d'Eccellenza:** concorso caseario nazionale Infiniti Blu 2015 promosso da Slow Food e Onaf.
- **Diploma di Qualità Superiore:** concorso caseario nazionale Infiniti Blu 2018,2016,2014 promosso da Slow Food e Onaf.
- **Diploma di Qualità:** concorso caseario nazionale Infiniti Blu 2017 promosso da Slow Food e Onaf.
- **Silver Medal:** World Cheese Awards 2001, in association with United Kingdom Cheese Guild.

#### TALEGGIO DOP

- **Premio Miglior Taleggio / Best Taleggio award:** Cheese for People Awards 2017, concorso organizzato da Formaggi&Consumi in collaborazione con Il Viaggiatore Goloso.
- **Nomination come Miglior Formaggio d'Italia nella categoria pasta molle / Nomination as Best Italian soft cheese:** Italian Cheese Awards 2017, premio ai migliori formaggi italiani promosso da Guru del Gusto.

#### TORTA PRIMAVERA DI CARAVAGGIO

- **Bronze Medal:** World Cheese Awards 2018.

#### BAFFALO BLU

- **Eletto 6° Miglior Formaggio al Mondo, scelto da una giuria internazionale di 230 esperti, tra 3500 formaggi in gara provenienti da tutto il mondo / Elected 6<sup>th</sup> Best Cheese in the World, selected among 3,500 cheeses subscribed from every corner of the globe, judged by an international panel of 230 experts:** World Cheese Awards 2018.
- **Miglior formaggio di bufala al mondo / Super Gold Medal as Best Buffalo Blue Cheese in the world:** World Cheese Awards 2018.
- **Silver Medal** Blue Cheese class: International Cheese Awards 2018, Nantwich (UK).
- **Miglior Erborinato d'Italia - Best Italian blue cheese:** Italian Cheese Awards 2017, premio ai migliori formaggi italiani promosso da Guru del Gusto.
- **Targa d'eccellenza definito "formaggio eccellente, ottima presentazione. Notevole equilibrio aromatico. Erborinatura ben distribuita, solubile e caratterizzato da piacevole piccantezza":** concorso caseario nazionale Infiniti Blu 2016 promosso da Slow Food e Onaf.
- **Primo classificato nella categoria erborinati:** Alma Caseus 2016, concorso nazionale della più importante Scuola Internazionale di Cucina Italiana.
- **Three Gold Medals in Best Buffalo Cheese class and Soft & Cream Cheese class:** International Cheese Awards 2016, Nantwich (UK).
- **Diploma di Qualità:** concorso caseario nazionale Infiniti Blu 2017 promosso da Slow Food e Onaf.

#### CAMBERT DI BUFALA

- **Formaggio altamente consigliato nella categoria formaggi a pasta molle e cremosa / Highly Commended Award in "Soft & Cream Cheese" class:** International Cheese Awards 2018-2016, Nantwich (UK).



**Caseificio Defendi Luigi S.r.l.**

Via Francesca, 82 - 24043 Vidalengo di Caravaggio (BG) Italia

Tel. +39 0363 305076 - Fax +39 0363 595998

E-mail: [info@caseificiodefendi.it](mailto:info@caseificiodefendi.it)

**[formaggidefendi.com](http://formaggidefendi.com)**