



tino paiolo

Anteprime

Previews

Autunno | Autumn 2019



Mattonella di capra

La nostra mattonella è bella così, con la sua sagoma irregolare e le pieghe delle tele che utilizziamo per crearla. Ogni forma è diversa dalle altre, a garanzia di un lavoro fatto a mano e senza stampi. Il suo latte di capra sprigiona un gusto inconfondibile, che si diffonde lentamente nel palato in modo delicato e amabile.

Our mattonella is beautiful as it is, with its irregular shape and the folds of the canvases that we use to create it. Each shape is different from the others, as guarantee of a work done by hand and without moulds. The mattonella with goat's milk gives off an unmistakable taste, which spreads slowly in the palate in a delicate and sweet way.

AFFINATURA

Almeno 20 giorni.

INGREDIENTI

Latte caprino, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Gusto delicato con note di latte per le forme ai minimi di stagionatura, gusto deciso e pasta compatta per le forme più stagionate.

PESO | MISURE | SCALZO

1,8 Kg | 14 x 16 cm | 3-7 cm.

RIPENING

At least 20 days.

INGREDIENTS

Goat milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Delicate taste with hints of milk at the minimum ripening time, strong taste and compact paste as the ripening progresses.

WEIGHT | DIMENSION | HEIGHT

1,8 Kg | 14 x 16 cm | 3-7 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Mattonella di pecora

Una ricetta tipica, che si tramanda di generazione in generazione. La mattonella di latte di pecora ha un colore particolare e un sapore genuino, che ricorda il passato. Ogni piega della sua crosta corrisponde a un gesto semplice ma indispensabile che compie il casaro: avvolgerla con cura in una tela e lasciarla stagionare in grotta, finché non diventa perfetta.

A typical recipe, handed down from generation to generation. Our mattonella with sheep milk has a particular colour and a genuine taste, reminiscent of the past. Each fold of its rind corresponds to a simple but indispensable gesture done by the cheese maker: wrapping it carefully in a cloth and letting it ripen in a cave, until it becomes perfect.

AFFINATURA

Almeno 20 giorni.

INGREDIENTI

Latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Gusto delicato con note di latte per le forme ai minimi di stagionatura, gusto deciso e pasta compatta per le forme più stagionate.

PESO | MISURE | SCALZO

1,8 Kg | 14 x 16 cm | 3-7 cm.

RIPENING

At least 20 days.

INGREDIENTS

Sheep milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Delicate taste with hints of milk at the minimum ripening time, strong taste and compact paste as the ripening progresses.

WEIGHT | DIMENSION | HEIGHT

1,8 Kg | 14 x 16 cm | 3-7 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Mattonella ai tre latti

Prendete un latte dal gusto buonissimo e moltiplicatelo per tre. Il risultato è la golosissima mattonella ai tre latti: un formaggio a pasta semi morbida con un aroma delicato ma persistente. Il mescolarsi dei tre latti di mucca, capra e pecora crea un tripudio di sapori che danno vita a un prodotto unico nel suo genere.

Take a delicious taste of milk and multiply it by three. The result is the luscious mattonella with three milks: a semi-soft cheese with a delicate but persistent aroma. The mix of the three milks of cow, goat and sheep creates a riot of flavors that give life to a unique product.

AFFINATURA

Almeno 20 giorni.

INGREDIENTI

Latte vaccino, latte caprino, latte ovino, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Gusto delicato con note di latte per le forme ai minimi di stagionatura, gusto deciso e pasta compatta per le forme più stagionate.

PESO | MISURE | SCALZO

1,8 Kg | 14 x 16 cm | 3-7 cm.

RIPENING

At least 20 days.

INGREDIENTS

Cow milk, goat milk, sheep milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Delicate taste with hints of milk at the minimum ripening time, strong taste and compact paste as the ripening progresses.

WEIGHT | DIMENSION | HEIGHT

1,8 Kg | 14 x 16 cm | 3-7 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Torretta di capra

C'è chi la ama fresca e cremosa e chi la preferisce più stagionata e intensa. Si trovano però tutti d'accordo: la torretta di Tino Paiolo è uno spuntino sfizioso da gustare a tutte le ore. Il delizioso latte di capra, la pasta morbida e la sua crosta bianca e fiorita la rendono un bocconcino prelibato, perfetto da abbinare a una confettura di fichi o a una fetta di pane rustico.

Some love it fresh and creamy, while others prefer it more ripened and intense. But they all agree: torretta by Tino Paiolo is a tasty snack to be enjoyed at all hours. The delicious goat milk, the soft texture and its white and bloomy rind make it a delicious treat, perfect to be paired with a fig jam or a slice of rustic bread.

AFFINATURA

Almeno 4 giorni.

INGREDIENTI

Latte caprino, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Dolce e cremoso, diventa più sapido e intenso con il procedere della stagionatura.

PESO | DIAMETRO | SCALZO

120 g | 6-7 cm | 2-4 cm.

RIPENING

At least 4 days.

INGREDIENTS

Goat milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Sweet and creamy, it becomes more savory and intense as the ripening progresses.

WEIGHT | DIAMETER | HEIGHT

120 g | 6-7 cm | 2-4 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Nuvola di capra

E' bianca, tonda, così soffice che vien voglia di mangiarla con gli occhi, o con una fetta di pane caldo appena tostato. La nuvola è un formaggio prodotto con puro latte di capra italiano, caratterizzato da una consistenza morbida e da un gusto speciale. Ve la consigliamo in abbinamento a una dolce confettura di frutti rossi o di fragole.

It is white, round, so soft that you want to eat it with your eyes, or with a slice of freshly toasted hot bread. Nuvola is a cheese made with pure Italian milk, characterized by a soft texture and a special taste. We recommend it paired with a sweet red fruits or strawberries jam.

AFFINATURA

Almeno 6 giorni.

INGREDIENTI

Latte caprino, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Fresco e saporito, diventa morbido e più intenso con il procedere della stagionatura.

PESO | DIAMETRO | SCALZO

500 g | 15-16 cm | 4-5 cm.

RIPENING

At least 6 days.

INGREDIENTS

Goat milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Fresh and tasty, it becomes soft and more intense as it matures.

WEIGHT | DIAMETER | HEIGHT

500 g | 15-16 cm | 4-5 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Paglietta di tino

La paglietta è un classico che non passa mai di moda. E' un formaggio da tavola piemontese che profuma di latte e ha un sapore dolce e fragrante. Fa venir voglia di mangiarne ancora e ancora, un pezzetto dopo l'altro. Vi piace tanto perché la produciamo con pochi ingredienti semplici: latte, caglio e tanto amore per l'arte casearia.

Paglietta is a classic that never goes out of fashion. It is a Piedmontese table cheese that smells of milk and has a sweet and fragrant taste. It makes you want to eat again and again, one piece after another. You like it so much because we produce it with a few simple ingredients: milk, rennet and a lot of love for the art of cheese making.

AFFINATURA

Almeno 6 giorni.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Dolce e delicato, con sentori di latte e burro.

PESO | DIAMETRO | SCALZO

250 g | 12-13 cm | 2 cm.

RIPENING

At least 6 days.

INGREDIENTS

Milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Sweet and delicate, with hints of milk and butter.

WEIGHT | DIAMETER | HEIGHT

250 g | 12-13 cm | 2 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).
Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Paglietta di tino con latte caprino

Vi presentiamo la nostra paglietta di tino con l'aggiunta di latte caprino, il formaggio perfetto per chi ama i gusti delicati ma vuole una spinta di sapore in più. E' fresca, cremosa a dismisura e fa venire l'acquolina in bocca. Si fa riconoscere facilmente per la sua crosta fiorita bianca e deve il suo nome all'antica modalità di stagionatura su graticci di paglia, che le conferiscono le tipiche righe sulla crosta.

We present our paglietta with goat milk, the perfect cheese for those who love delicate aromas but want an extra flavour boost. It is fresh, creamy and makes your mouth water. It is easily recognized for its white bloomy rind and it owes its name to the ancient ripening method on straw racks, which give it the typical lines on the crust.

AFFINATURA

Almeno 6 giorni.

INGREDIENTI

Latte, latte caprino, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Fresco e cremoso, con note di latte e lieve sentore caprino.

PESO | DIAMETRO | SCALZO

250 g | 12-13 cm | 2 cm.

RIPENING

At least 6 days.

INGREDIENTS

Cow milk, goat milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Fresh and creamy, with hints of milk and a slight goat's scent.

WEIGHT | DIAMETER | HEIGHT

250 g | 12-13 cm | 2 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).
Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Stampino

In mezzo a tanti formaggi rotondi, lo stampino vuole fare il diverso e si presenta con una simpatica forma quadrata. Questo piccolo gioiello geometrico viene prodotto con latte di mucca e di pecora, e una tenera crema di latte che gli regala una pasta morbida e burrosa.

Among many round cheeses, stampino wants to be different and it comes with a nice square shape. This small geometric jewel is made with cow and sheep milk, and a tender cream of milk that gives it a soft and buttery texture.

AFFINATURA

Almeno 7 giorni.

INGREDIENTI

Latte, latte ovino, crema di latte, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Dolce e rotondo, con sentori di latte.

PESO | MISURE | SCALZO

250 g | 11 x 11 cm | 2-3 cm.

RIPENING

At least 7 days.

INGREDIENTS

Cow milk, goat milk, milk cream, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Sweet and round, with hints of milk.

WEIGHT | DIMENSION | HEIGHT

250 g | 11 x 11 cm | 2-3 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



Tumin furlin

Furlin era un margaro che viveva in alta montagna. Lo conoscevano tutti, perché al suo passaggio riecheggiava forte il suono della sua campanella. Era unico, proprio come questo formaggio che gli abbiamo dedicato. Il tumin furlin è una creazione con pasta morbida e sentori di latte, ottima da gustare tutti insieme a tavola, in semplicità o come ingrediente per ricette gustose.

Furlin was a Piedmont cheese maker living in the high mountains. Everyone knew him, because the sound of his bell echoed loudly as he passed. He was unique, just like this cheese we dedicated to him. Tumin furlin is a creation with a soft texture and hints of milk, excellent to be enjoyed together at the table, as it is or as an ingredient for tasty recipes.

AFFINATURA

Almeno 4 giorni.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

GUSTO

Gusto dolce e persistente con sentori di latte fresco e una leggera nota acida.

PESO | DIAMETRO | SCALZO

200 g circa | 10-12 cm | 2 cm.

RIPENING

At least 4 days.

INGREDIENTS

Milk, salt, rennet, milk enzymes.

FLAVOUR

Sweet and persistent taste with hints of fresh milk and a slight sour note.

WEIGHT | DIAMETER | HEIGHT

200 g | 10-12 cm | 2 cm.

CONSERVAZIONE | STORAGE

Servire sempre a temperatura ambiente, ma conservare al fresco (4°C).

Always serve at room temperature, but store in a cool place (4°C).



tino paiolo

Borgata Marobert, 3
12020 - Monterosso Grana (CN)
+39 | 0171 98 91 69
tinopaiolo.it
info@tinopaiolo.it