



## L'ABBONDANZA FORMAGGI

Roncofreddo (FC)

La Fossa dell'Abbondanza è un antico locale di stagionatura di formaggi. In tale luogo, Renato Brancaleoni e sua figlia Anna affinano formaggi secondo tradizione. Renato ed Anna fanno ancora una sola "infossatura" all'anno, nel periodo canonico da Agosto a Novembre, in una fossa di proprietà "Fossa dell'Abbondanza" che per il periodo rimanente

rimane vuota per il dovuto riposo (ricostruzione flora batterica). Anche se il mercato lo richiede, c'è il rifiuto ad infossare il formaggio in altri periodi dell'anno: la tradizione insegna che ogni cosa ha il suo tempo e il tempo del Fossa è Novembre.

### FORMAGGI E LATTICINI

#### VACCINO

Fossa dell'Abbondanza  
Cerato  
Cerato Castello di Sorrivoli  
Grande Vecchio  
Barone Rosso Siena  
Sette Nani  
La Principessa  
Taleggio  
Toma d'Alpeggio  
Blu del Montefeltro  
Blu Notte  
Blu Firenze  
Altro...

Plateaux 4 pz. formaggi  
Selezione "Anna e Renato"

Plateaux 6 pz. formaggi  
Selezione "Anna e Renato"

#### OVINO

Fossa dell'Abbondanza  
Pecorino Semifresco  
Pecorino al fieno  
Pecorino alle foglie di noce  
Pecorino alle more  
Pecorino Stravecchio  
Blu del Laureato  
Altro...

#### CAPRINO

Fossa dell'Abbondanza  
Biancomora  
Formaggio del Silenzio  
Capra Blu  
Altro...

### ACCESSORI

Set coltelli da formaggi "Brancaleoni"  
manico resina con fodera in tessuto  
"Coltelleria Saladini di Scarperia"

Set coltelli da formaggi "Brancaleoni"  
manico olivo con fodera in tessuto  
"Coltelleria Saladini di Scarperia"

