

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
OPERATORE CONTROLLATO E2561
AGRICOLTURA ITALIA



www.albifamily.it



VIAVERDE. Una famiglia, una terra, una passione.



Da secoli la famiglia Albi vive a Velo Veronese, antico comune Cimbro a 1100 mt slm., in provincia di Verona.

È il cuore della Lessinia, che significa terra usata per i pascoli, dove le mucche mangiano le erbe di montagna, che donano al latte un sapore unico. I nostri animali vengono allevati nel rispetto dei ritmi di madre natura, nutrendosi in modo sano, scorrazzando nei prati verdi, respirando aria fresca e pulita.

Ed è proprio in Lessinia che la nostra famiglia, da generazioni, lavora ogni giorno il latte trasformandolo con passione in formaggi, burro e altri straordinari prodotti: parliamo del Monte Veronese DOP, (siamo tra i soci fondatori del Consorzio omonimo), del Grana Padano, che abbiamo prodotto per anni, cominciando a produrre poi il nostro Gran Lessinia, passando per i gusti morbidi e delicati delle caciottine impreziosite con piccole perle con aromi e profumi dei mieli, dei vini e dei frutti di bosco della nostra terra. Ed è in questo contesto che, per dare più valore alla nostra passione, alla nostra arte, ai nostri sogni, abbiamo deciso di sposare un progetto di cui siamo orgogliosi: unirci ad altre aziende agricole della zona per creare una linea biologica di formaggi ed altre specialità alimentari legandoci fortemente al territorio.

Bio perché siamo convinti che lavorare qui sia una cosa unica e fantastica, che ogni sforzo sia teso a dare più valore a tutto ciò che produciamo, che la nostra terra si meriti il nostro amore; e siamo sicuri che tutto ciò che assaggerete, vi saprà trasmettere tutte queste emozioni.

Benvenuti in un viaggio assieme a noi, ai nostri prodotti, creati per Voi da mani esperte e piene di passione.

Benvenuti in LESSINIA.

FAMIGLIA ALBI

VIAVERDE. One family, one land, one passion.

For centuries the Albi's family have been living in Velo Veronese, an old Cimbro village at 1100 mt, in Verona's province. This is the core of Lessinia, which means land used for pastures, where the cows eat local grass and thanks to this the milk has a unique flavour. Our animals are bred according to the rhythms of mother earth and they feed healthily, breathing fresh air and running in the green fields. Exactly here in Lessinia our family produces every day the milk, transforming it into butter, cheese and others incredible products. The most important are Monte Veronese DOP, (we are one of the founding members of the Consortium) and Grana Padano, which we have produced for years, starting to the production of Gran Lessinia and continuing with the soft and delicat Caciottine, aromatized with local honey, wine and mixed berries. Thanks to all of this context we have projected to join with others local farms to produce biological cheeses and others specialities. We believe that work here it is a fantastic possibility and we are sure that you could love all of you'll taste. Welcome to this fascinating trip with us, between our products created with a lot of passion. Welcome to LESSINIA.

ALBI FAMILY

VIAVERDE. Eine Familie, eine Erde, eine Leidenschaft.

Seit Jahrhunderten lebt die Albi Familie in Velo Veronese, cimbro antike Stadt in der Provinz Verona. Das Herz der Lessinia, das Land als Weideland genutzt, wo Kühe Bergkräuter essen, dass die Milch einen einzigartigen Geschmack geben. Unsere Tiere werden in einer Art und Weise gesunden, in grünen Feldern angehoben, frische, saubere Luft zu atmen. Es ist in Lessinia, wo unsere Familie jeden Tag mit Milch arbeitet und wir verwandelt es in Käse, Butter und andere Spezialprodukte: Monte veronese DOP (wir sind Gründungs-Teilhaber des Konsortium), Grada Padano, die wir seit Jahren produziert haben. Wir haben Groß Lessinia Käse zu produzieren begonnen und dann Caciottine mit den zarten Aromen von Honig, Wein und Früchte unseres Landes. Später haben wir beschlossen, mehr Wert für unsere Leidenschaft, unsere Kunst, unsere Träume zu geben. So schlossen wir uns mit anderen Betriebe, weil wir biologische Produkte machen wollen. Wir haben Bio beschlossen, weil die Arbeit hier fantastisch ist. Wir wollen Wichtigkeit auf unserem Land geben. Als sie werden unseren Produkte schmecken, werden sie keine Worte haben. Willkommen zu einer Reise mit uns und unsere Produkte. Willkommen zu LESSINIA.

ALBI FAMILIE



I NOSTRI PRODOTTI

OUR PRODUCTS - UNSERE PRODUKTE

GNOCCHI DI MALGA



LA GIOVINETTA
CON FRUTTI DI BOSCO



LA GIOVINETTA
CACIOTTINA DI MONTAGNA



LA GIOVINETTA
CACIOTTINA AI FICHI



LA GIOVINETTA
CACIOTTINA SENZA LATTOSIO



LA GIOVINETTA
CACIOTTINA AL MIELE DI CASTAGNO



LA GIOVINETTA
CACIOTTINA ALLE PERE



IL MALGARO



IL GIOVANE



IL VECCHIO



L'ADULTO



GRAN LESSINIA
BIOLOGICO



GNOCCHI DI MALGA



CON RICOTTA BIOLOGICA PIATTO TIPICO DELLA LESSINIA

Gli Gnocchi di Malga sono un piatto tipico della Lessinia, i pascoli e le malghe sono l'origine di questo pietanza semplice e gustosa che i contadini preparavano durante la stagione estiva, quando si dedicavano all'alpeggio.

Gli Gnocchi di Malga sono un piatto delicato e saporito, preparati con ingredienti semplici e genuini, semplicissimi da preparare e servire.

Confezione:

Vaschetta da 400 g

Vaschetta da 500 g

Produzione:

Tutto l'anno

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore Energetico	KJ 834 / (198 Kcal)
Grassi	6 g
Acidi grassi saturi	4 g
Carboidrati	26 g
Zuccheri	1,5 g
Proteine	10 g
Sale	10 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





WITH BIOLOGICAL RICOTTA TYPICAL DISH OF LESSINIA

Gnocchi di Malga are a typical dish of Lessinia, which are made by the farmer during the summer season. Gnocchi di Malga are a pleasant and savour dish, cooking with simple and healthy ingredients.

Packaging:
bowl of 400g
bowl of 500g

Production:
all year round

Nutritional Value	
Energy value	KJ 834 / (198 Kcal)
Fat	6 g
Saturated fat	4 g
Carbohydrate	26 g
Sugar	1,5 g
Protein	10 g
Salt	10 g

MIT BIOLOGISCHE TOPFEN TYPISCHE TELLER VON LESSINIA

Gnocchi di Malga ist einen typisch Teller. Die Almhütten und Weiden sind der Ursprung dieser einfachen und schmackhaftes Gericht, dass die Landwirte in der Sommersaison wurden vorbereitet. Gnocchi di Malga ist einen fein und lecker Teller, mit naturreine Zutaten.

Verpacken:
Schale 400 g
Schale 500 g

Herstellung:
ganz Jahr

Nährwerte	
Energie	KJ 834 / (198 Kcal)
Fett	6 g
gesättigten Fettsäuren	4 g
Kohleydrat	26 g
Zucker	1,5 g
Protein	10 g
Salz	10 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA DI MONTAGNA

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco da allevamenti selezionati. Stagionatura minima di venti giorni, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Ottimo con pane casereccio, per la preparazione di taglieri con formaggi e salumi, ideale inoltre da sciogliere sulla pizza.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





MOUNTAIN CACIOTTINA

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. Excellent with bread, and perfect for an typical taste itinerary. Ideal also to be dissolved on the pizza.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

BERG CACIOTTINA

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen, besticht er durch die für ihn typische meittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Sein milder milchiger Geschmack kommt ausgezeichnet auf selbstgebackenem Brot zur Geltung. Er eignet sich aber auch sehr gut für Pizzen, in Kombination mit würzigeren Kasen italienischen Schinken und Salamispezialitäten als Antipasto, oder zum Abschluss eines gelungenen Abendessens.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA SENZA LATTOSIO

Formaggio di latte vaccino morbido delattosato, dolce e dal classico gusto di latte fresco da allevamenti selezionati. Stagionatura minima di venti giorni, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Ottimo con pane casereccio, per la preparazione di taglieri con formaggi e salumi, ideale inoltre da sciogliere sulla pizza.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CACIOTTINA LACTOSE FREE

Cheese with soft cow's milk lactose-free, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with figs, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm
Weight: 500 gr / about
Production: all year round
Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA OHNE MILCHZUCKER

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen, besticht er durch die fur ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Sein milder milchiger Geschmack kommt ausgezeichnet auf selbstgebackenem Brot zur Geltung. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten, Kasen und auf Pizza.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm
Gewicht: 500 gr / etwa
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA CON FRUTTI DI BOSCO

Formaggio caciotta di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita da piccole perle di frutti di bosco che donano un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CACIOTTINA WITH MIXED BERRIES

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with mixed berries, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm
Weight: 500 gr / about
Production: all year round
Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT BEERENOBST

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Sein milder milchiger Geschmack kommt ausgezeichnet auf selbstgebackenem Brot zur Geltung. Es ist mit Beeren, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm
Gewicht: 500 gr / etwa
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA AI FICHI

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita da piccole perle di fichi che donano un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA



CACIOTTINA WITH FIGS

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with figs, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT FEIGEN

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Es ist mit Feigen, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salmispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA AL MIELE DI CASTAGNO

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita da miele di castagno che dona un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA



CACIOTTINA WITH CHESTNUT HONEY

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with chestnut honey, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm
Weight: 500 gr / about
Production: all year round
Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT KASTANIENHONIG

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische mittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Es ist mit Kastanienhonig, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm
Gewicht: 500 gr / etwa
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

LA GIOVINETTA



CACIOTTINA ALLE PERE

Formaggio di latte vaccino morbido, dolce e dal classico gusto di latte fresco. La stagionatura va da un minimo di venti giorni fino a sessanta circa, pasta dal colore giallo paglierino e con occhiatura media. Arricchita con le pere che donano un sapore leggermente dolciastro, è ideale per degustazioni originali e taglieri di formaggi e salumi.

Formato: Ø10/11 cm - H 6 cm

Peso: 500 gr / circa

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: 20/120 giorni

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CACIOTTINA WITH PEARS

Cheese with soft cow's milk, sweet and with a classic flavour of fresh milk. The ripening can last from a minimum of 20 days to 60 days. The cheeses are aromatized with pears, which give a lightly sugary taste, which is perfect for an typical taste itinerary.

Size: Ø10/11 cm - H 6 cm

Weight: 500 gr / about

Production: all year round

Ripening: 20/120 days

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	28,5 g
Saturated fat	20,5 g
Carbohydrate	1 g
Sugar	1 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

CACIOTTINA MIT BIRNEN

Ein weicher, süßer Kuhmilchkäse, mit einem classische Geschmack, mit einer Reifung von mindestens 20 Tagen bis 60, besticht er durch die für ihn typische meittelgroße Lochbildung und eine strohgelbe Farbe. Es ist mit Birnen, die geben einen süßlich Geschmack. Er eignet sich für original Verkostung, für Salamispezialitäten und Kasen.

Format: Ø10/11 cm - H 6 cm

Gewicht: 500 gr / etwa

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 20/120 Tagen

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	28,5 g
gesättigten Fettsäuren	20,5 g
Kohleydrat	1 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

IL GIOVANE



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA

FORMAGGIO DA LATTE INTERO

Formaggio tipico da tavola proveniente dai pascoli della Lessinia, in provincia di Verona.

Pasta semicotta prodotta esclusivamente con latte vaccino intero (crudo o pastorizzato) con stagionatura minima di 25 giorni, ma preferibile di 40/60 giorni (periodo nel quale raggiunge le caratteristiche organolettiche migliori). Di colore che varia da bianco a giallo paglierino con occhiatura di piccole dimensioni uniformemente diffusa, dotato di crosta sottile ed elastica.

Ottimo per aperitivi, da accompagnare a vini bianchi e spumanti.

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 6/7 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 1 a 5 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	23,7 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 580/006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CHEESE FROM WHOLE MILK

Il Giovane is a typical cheese, from the Lessinia's pastures, in Verona's province. Semi-cooked curd pasturized cows' milk cheeses, with a minimum ripening of 25, but preferably of 40/60 days. It has a color which varies from a white to a yellow and it has a pliant and thin crust. It is optimum with white wines and sparkling wines.

Size: Ø 25/30 cm - H 7/8,5 cm

Weight: 6/7 Kg

Production: all year round

Ripening: from 1 to 5 months

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	29 g
Saturated fat	23,7 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

KÄSE VOLLMILCH

Typischer halbgekochter Tafelkäse aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona, der ausschließlich aus Kuhvollmilch (roh oder pasteurisiert) hergestellt wird.

Er reift mindestens 25 Tagen, aber vorzugsweise zwischen 40 bis 60 Tage, um seine besten organoleptischen Eigenschaften zu erreichen. Je nach Jahreszeit variiert seine Farbe von weiß bis strohgelb. Er zeichnet sich durch eine gleichmäßige kleine Lochbildung und eine dünne und elastische Rinde aus. Es ist lecker für Aperitif mit weißwein und schäumend.

Format: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Gewicht: 6/7 Kg

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 1 bis 5 Monate

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	29 g
gesättigten Fettsäuren	23,7 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	1 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

L'ADULTO



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA

FORMAGGIO DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato proveniente dai pascoli della Lessinia, in provincia di Verona. Viene salato a secco o in salamoia con una stagionatura che varia da un minimo di tre mesi ad un massimo di dodici. La pasta ha un colore che varia dal bianco al giallo paglierino in relazione alla stagione di produzione e presenta generalmente occhiatura fine. La crosta è sottile ed elastica. Sapore dolce e delicato, perfetto da gustare con salumi, vini rossi leggeri o anche strutturati.

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 6/7 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 3 a 9 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	32,5 g
di cui acidi grassi saturi	17,4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 580 006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CHEESE FROM SEMI-SKIMMED MILK

Semi-cooked curd pasturized semi-skimmed cows' milk cheese, from the Lessinia's pastures, in Verona's province. Thereafter the cheese is salted in brine with a ripening of a minimum of 3 months and with a maximum of 12 months. The crust is thin and pliant. The flavour is sweet and pleasant, perfect with cured meats and red wines.

Size: Ø 25/30 cm - H 7/8,5 cm

Weight: 6/7 Kg

Production: all year round

Ripening: from 3 to 9 months

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	32,5 g
Saturated fat	17,4 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

KÄSE VON TEILWEISE MAGERMILCH

Ein typischer halbweicher Tafelkäse aus halbgekochter fettarmer Kuhmilch aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona. Es wird in einer Salzlake salzen, und es zählt mit einer Reifungsdauer von minimum 3 Monaten bis 12 Monaten. Der Teig kann weiß oder hellgelb abhängig von Reifungsdauer sein. Die Rinde ist dünnen und elastischen, völlig mit dünn Rotwein und mit Wurstwaren.

Format: Ø 25/30 cm

H 7/8,5 cm

Gewicht: 6/7 Kg

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 3 bis 9 Monate

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	32,5 g
gesättigten Fettsäuren	17,4 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	0 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

IL MALGARO



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA

FORMAGGIO DA LATTE VACCINO CRUDO D'ALPEGGIO

Formaggio a pasta semicotta, prodotto solo con latte vaccino d'alpeggio proveniente dai pascoli della Lessinia, in provincia di Verona. Viene salato a secco o in salamoia con una stagionatura che varia da un minimo di tre mesi ad un massimo di dodici. La pasta ha un colore che varia dal bianco al giallo paglierino in relazione alla stagione di produzione e presenta generalmente occhiatura fine. La crosta è sottile ed elastica. Ha un sapore dolce, delicato e gradevole. Perfetto con piatti tipici veneti, ottimo da degustare con vini rossi leggeri o anche strutturati.

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 6/7 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 6 a 24 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	32,5 g
di cui acidi grassi saturi	17,4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 580/006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





CHEESE FROM RAW MILK OF MOUNTAIN PASTURES

Semi-cooked curd pasturized cows' milk cheese, from the Lessinia's pastures, in Verona's province. Thereafter the cheese is salted in brine with a ripening of a minimum of 3 months and with a maximum of 12 months. The crust is thin and pliant. The flavour is sweet and pleasant, perfect with typical dishes of Veneto and with a red wines.

Size: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm
Weight: 6/7 Kg
Production: all year round
Ripening: from 6 to 24 months

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	32,5 g
Saturated fat	17,4 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

KÄSE AUS ROHMILCH VON DER WEIDE

Ein typischer halbwweicher Tafelkäse aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona. Es wird in einer Salzlake salzen, und es zählt mit einer Reifungsdauer von minimum 3 Monaten bis 12 Monaten. Der Teig kann weiß oder hellgelb abhängig von Reifungsdauer sein. Die Rinde ist dünnen und elastischen, völlig mit Rotwein oder mit typischen Teller aus Veneto.

Format: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm
Gewicht: 6/7 Kg
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 6 bis 24 Monate

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	32,5 g
gesättigten Fettsäuren	17,4 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	0 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

IL VECCHIO



FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA

FORMAGGIO STAGIONATO DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato proveniente dai pascoli della Lessinia, in provincia di Verona. Viene salato a secco o in salamoia con una stagionatura che varia da un minimo di nove mesi ad un massimo di 20 mesi.

La pasta ha un colore che varia dal bianco al giallo paglierino in relazione alla stagione di produzione e presenta generalmente occhiatura fine. La crosta è sottile ed elastica. Si accompagna a vini rossi importanti e strutturati grazie al suo sapore deciso con note piccanti.

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 6/7 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 6 a 24 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1687 kJ / (407 Kcal)
Grassi	32,5 g
di cui acidi grassi saturi	17,4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,9 g



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





RIPENED CHEESE FROM SEMI-SKIMMED MILK

Semi-cooked curd pasturized semi-skimmed cows' milk cheese, from the Lessinia's pastures, in Verona's province. Thereafter the cheese is salted in brine with a ripening of a minimum of 9 months and with a maximum of 20 months. The crust is thin and pliant. It's excellent with important red wines, thanks to their intense flavour.

Size: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm
Weight: 6/7 Kg
Production: all year round
Ripening: from 6 to 24 months

Nutritional Value	
Energy value	1687 kJ / (407 Kcal)
Fat	32,5 g
Saturated fat	17,4 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	28,5 g
Salt	1,9 g

GEREIFTER KÄSE VON MAGERMILCH

Ein typischer halbweicher Tafelkäse aus halbgekochter fettarmer Kuhmilch aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona. Es wird in einer Salzlake salzen, und es zählt mit einer Reifungsdauer von minimum 9 Monaten bis 29 Monaten. Der Teig kann weiß oder hellgelb abhängig von Reifungsdauer sein. Die Rinde ist dünnen und elastischen, völlig mit Rotwein.

Format: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm
Gewicht: 6/7 Kg
Herstellung: ganz Jahr
Reifungsdauer: 6 bis 24 Monate

Nährwerte	
Energie	1687 kJ / (407 Kcal)
Fett	32,5 g
gesättigten Fettsäuren	17,4 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	0 g
Protein	28,5 g
Salz	1,9 g

GRAN LESSINIA



FORMAGGIO DA GRATTUGIA DA LATTE PARZIALMENTE SCREMATO

Formaggio di latte vaccino parzialmente scremato, con stagionatura variabile da un minimo di 12 mesi ad un massimo di 24 mesi nei nostri magazzini. Pasta dura, leggermente friabile e semigrassa, di colore giallo paglierino e dal gusto gradevole al palato.

Gran Lessinia può essere consumato durante l'aperitivo con mostarde e confetture o a fine pasto, trova il suo miglior utilizzo alla grattugia come accompagnamento ai primi piatti e degustato in purezza. Non contiene lisozima (proteina dell'uovo).

Formato: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Peso: 35 Kg

Produzione: Tutto l'anno

Stagionatura: da 6 a 24 mesi

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Energia	1612 kJ / (388 Kcal)
Grassi	28,0 g
di cui acidi grassi saturi	17,4 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33,0 g
Sale	1,9 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





GRATING CHEESE FROM SEMI-SKIMMED MILK

Cheese produced from semi-skimmed cow's milk with variable maturing from a minimum of 12 to a maximum of 24 months in our storerooms. A hard cheese, slightly crumbly and semi-fat. It is lightly yellow and, it has a pleasant flavour.

Gran Lessinia can be eaten as an aperitif with pickles and jams or at the end of a meal. It is excellent grated over pasta and rice dishes and savoured on its own. It does not contain lysozyme (egg protein).

Size: Ø 25/30 cm - H 7/8,5 cm

Weight: 35 Kg

Production: all year round

Ripening: from 6 to 24 months

Nutritional Value	
Energy value	1612 kJ / (388 Kcal)
Fat	28 g
Saturated fat	17,4 g
Carbohydrate	0 g
Sugar	0 g
Protein	33 g
Salt	1,9 g

KÄSE AUS REIBE VON MAGERMILCH

Ein typischer Hartkäse aus dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona, aus fettarmer Kuhmilch mit einer Reifung von mindestens 12 bis höchstens 24 Monaten.

Seine leicht krümelige, und halbfette Beschaffenheit und seine weizengelbe Farbe erinnern an einen Grana, jedoch besticht er durch einen noch milderen Geschmack.

So eignet er sich bestens gerieben zu Pastagerichten, aber auch im Alleingang zum Aperitif oder mit Senffrüchten und Konfitüren am Ende eines gelungenen Menüs. Es enthält keine Lysozym (Hühnereiweiß).

Format: Ø 25/30 cm
H 7/8,5 cm

Gewicht: 6/7 Kg

Herstellung: ganz Jahr

Reifungsdauer: 6 bis 24 Monate

Nährwerte	
Energie	1612 kJ / (388 Kcal)
Fett	28,0 g
gesättigten Fettsäuren	17,4 g
Kohleydrat	0 g
Zucker	0 g
Protein	33,0 g
Salz	1,9 g

LA FAMIGLIA ALBI E LA LOCANDA VIAVERDE

Grande amore per il territorio, una lunga esperienza come allevatori e come produttori di formaggio DOP Monte Veronese, hanno portato la famiglia Albi all'idea di organizzare la locanda Via Verde.

L'accoglienza familiare, l'ottima cucina, la possibilità di acquistare i loro prodotti è quello che, con il coordinamento di Francesco Albi, c'è a disposizione.

E' la prima, vera, struttura turistica professionale di grande charme di tutta la Lessinia, che nasce da un'importante restauro nel pieno rispetto dell'architettura esistente.

E' una meta irrinunciabile per chi ama natura e cucina e vuole assaporare il colore di un ambiente vero e tradizionale, in un crescendo emozionante di profumi e sapori, accompagnati da una selezione di ottimi vini locali e nazionali.

THE ALBI FAMILY AND THE LOCANDA VIAVERDE

A great love for the territory, a lengthy experience as animal breeders and producers of DOP Monte Veronese cheese, urged the Albi family to set up the Locanda Via Verde.

Under the coordination of Francesco Albi, the family offer a home-from-home welcome, wonderful food and the chance to buy their products.

With its incredible charm, it is the number one, authentic, professional tourist facility in all Lessinia and it is the result of a considerable restoration project which has respected the existing architecture.

A not-too-be-missed destination for nature and food lovers who want to savour the colour of a real and traditional environment with an emotional crescendo of aromas and flavours, accompanied by a selection of excellent local and national wines.

DIE FAMILIE ALBI UND DAS GÄSTEHAUS VIAVERDE

Die große Liebe zu ihrem unberührten Land - dem Lessinia, der nördlichen Bergregion der Provinz Verona und die langjährige Erfahrung als Züchter und Hersteller des DOP-Käse Monte Veronese, haben die Familie Albi inspiriert, das Via Verde - Restaurant, ein liebevolles Charmehotel und das Feinkostgeschäft mit Produkten aus eigener Herstellung zu eröffnen.

Das familiäre Ambiente, die hervorragende Landküche, liebevoll restaurierte Steinhäuser, Zimmer im italienischen Landhausstil, hervorragende Weine.

Das ist, was einen Aufenthalt im ViaVerde

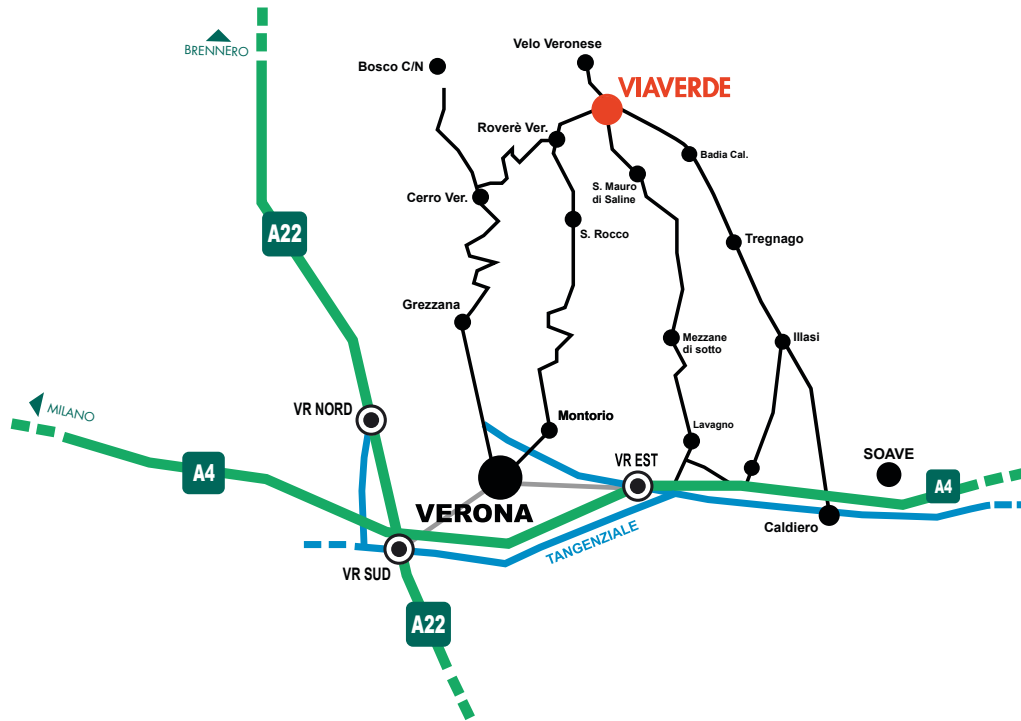
unter der Leitung des Sohnes Francesco Albi unvergesslich macht.

Ein Muss für alle Naturliebhaber und Genießer der Italienischen Küche.

Via Verde eröffnet die verborgene Schönheit einer bisher unbekanntem Region.

Lessinia - Norditalien natürlich genießen.





Casearia Albi Snc di Albi Alfonso e Francesco
 Via Verde, 37030 Velo Veronese VR - Italy
 Tel. 045.6519031
www.albifamily.it - info@albifamily.it

