

ELENCO FORMAGGI SENZA CAGLIO ANIMALE

aggiornato a marzo 2018

In rosso le novità rispetto alla lista di dicembre 2017

Marchio	Tipo di formaggio
Aew (in Erboristeria)	Emmental
Agri Milk S.r.l. Solardo Rainerio (CR) (in erb.)	Caciotta di capra con caglio microbico
Alival (anche alla Coop)	Tutti i formaggi hanno il caglio microbico TRANNE i DOP, stagionati, pecorini e caciotte In particolare vanno bene: Alival condipizza e Alival mozzarella "la toscanello" (anche al Lidl) Filabella (panetto per pizza da 400 gr.)
Almikas (in erboristeria)	Bio Emmentaler
Andechser Natur (in erboristeria)	Bio-Ziege (fette di formaggio di capra) Formaggio di capra con erbe Bio-Gouda (fette) Formaggio di capra a fette senza lattosio
Arborea	Mozzarelle (NOTA: tutti gli altri formaggi hanno caglio animale)
Auchan	Coeur à coeur (tipo brie) in confez. Da 200 gr Feta greca Emmental Reybier 220 gr Crottins de chèvre (tomini di capra) La cabrette marca Rians (formaggio di capra da spalmare) Reserve cheddar marca "Wyke farms ivy's vintage" Emmental Reybier 220 g Gran Kinara (delle fattorie Fiandino)
Azienda Agricola Corte Bernuzzo - Solardo Rainerio (CR) prodotto da Agri Milk S.r.l. (erb.)	Tenero di capra Bio (con caglio microbico)
Azienda Agricola Poli (Da Natura Si)	Mozzarelline gocce di capra bio Caciottina morbida di capra bio Robiola di capra bio
Babybel	Babybel
Bayernland	Alpigiana (fresco spalmabile)
Benessere	Mozzarella a caglio microbico
Bergader	Edelpilz (Gorgonzola Classic Blue Piccante, sia in confezione da 100 gr richiudibile che al banco) Biarom, Fetissima, Basils Original Rauchkase, Bavaria Blu, "der Wurzige" Bianco, Petida (simile alla feta) Caciotta con caglio microbico, senza lattosio e senza glutine (si trova anche nei supermercati MD)
Bio Pan prodotta in esclusiva per Ecor (in erboristeria tipo natura Si)	Feta greca biologica con caglio vegetale
Bio Di	Mozzarella fresca da agricoltura biologica
Bio verde	Formaggini a caglio microbico (200 gr.) Formaggini misti a caglio microbico (200 gr.)
Bustaffa (alla Coop)	Spalmabile Biologico
Ca'Verde (in erboristeria)	Scamorza passita Caciotta Fumina (mozzarelline passite affumicate) Caciottina forma intera Cacio con caglio microbico Caciotta affinata nelle vinacce di Valpolicella con caglio microbico Morbidella di capra Caciotta di capra

Camoscio d'oro	Aperifresco mediterraneo e provenzale Fresco neve Camoscio d'oro forme (al banco da taglio) Camoscio d'oro fette (150 gr) Camoscio d'oro porzione (150 gr), ricavata dalla forma. (NOTA: il "Caprice de dieux" ha il caglio animale. Le varianti del Camoscio d'oro, come quella di capra, spesso contengono gelatina animale) NOTA: La confezione di Camoscio d'oro da 200 gr. ha caglio animale
Carrefour	Emmental Brie (caglio "fungino") Cheddar (fette per hamburger) Emmenthal Emmenthal stagionatura tradizionale
Chambrie	Camembert
Clawson (si trova alla COOP)	Potted Blue Stilton (tipo gorgonzola, in vasetto di coccio)
Coeur de Lion	Le Brie
Conad	Mozzarella per cucinare 400 gr. Mozzarella per cucinare 250 gr. Emmentaler Svizzero 250 gr. e 400 gr. Mascarpone 250 gr. Formaggio fresco spalmabile 200 gr. Formaggio fresco spalmabile LIGHT linea "Piacersi" 175 gr Emmental Francese 220 gr. Burrata Conad (Prodotta da Caseificio Palazzo S.p.a.)
Coop	<u>Sono prodotti con caglio microbico soltanto:</u> mozzarelle Coop (Bio, Vivere Verde, mozzarelle normali e mozzarelline) e la mozzarella Coop per pizza. Nota: le Mozzarelle "Coop moneta che ride" Trevisanalat (hanno un disegno giallo di una moneta che ride) – SOLO quelle con la M prima della data di scadenza hanno caglio microbico. Invece quelle con la R hanno caglio animale.
Cuomo Latticini S.r.l.	TUTTI i formaggi sono prodotti con caglio microbico (TRANNE il caciocavallo e la mozzarella di bufala, che hanno caglio animale).
Despar	Formaggio fresco spalmabile Emmental bavarese Fontal (sia intero che a fette)
Ecor (in erboristeria)	Stracchino con caglio microbico
Entremont (anche alla Coop)	Emmental francais (anche light, fette, break) Edamer Gouda "Idea per gratin" e "Idea per insalate" Fette "Fondenti e filanti" Fette Cheese Burger
Eurospin	Steffel: Gorgonzola "Gran Bavarese" Caciotta Bavarese Clemont: Formaggio molle tipo brie disponibile in 3 gusti: blu, al pepe e bianco morbido (conf. Da 150 gr.) Land: Scamorza passita Primosale Emmental bavarese Pizzarella Mozzarella Ideale per pizza Burrata in barattolo nero da 200 gr. (prodotta da Caseificio Palazzo S.p.a.)

	Emmenthal fette Gouda fette Cheddar fette Edamer fette Fiordilatte Fiorpontino in barattolo da 350 gr. (mozzarella prodotta da G. Cuomo Latticini S.r.l. di Aprilia (LT))
Exquisa	Formaggio classico da spalmare
F.lli Carmignani (Caseificio di Porcari – LU)	Mozzarella da 100 gr (ingredienti: latte pastorizzato, sale, acido citrico)
Fattoria DI VAIRA (da Natura Si) Contrada Collocalcioni -86038 Petacciato (CB) Tel 0875-67304 info@fattoriadivaira.it	Scamorza affumicata con caglio microbico
Fattorie Osella Nota: il servizio clienti riferisce: se negli ingredienti c'è scritto caglio, è sicuramente sempre animale. Altrimenti (se non c'è scritto caglio) è microbico. ("Scottarelle" e "Alpino" hanno caglio animale)	Linea (formaggio fresco) Linea senza lattosio Primo sale (sfuso al banco) Primo sale in confezione da 125 gr. Primula Cestella Berghera Ravigiolo Toma Bianca
Fleury	Formaggio molle (caglio microbico)
Formager d'affinois (in vendita al Gigante)	Le Brin
Francia	TUTTI i formaggi sono realizzati con il caglio vegetale TRANNE la Mozzarella di Bufala e la "Zarina"
Fromage de France	Cantorel (brie da taglio – al banco)
Galbani NOTA IMPORTANTE: Santa Lucia orecchiette di mozzarella Mozzarella cubettata Santa Lucia rotolo sfoglia di mozzarella Santa Lucia bocconcini Santa Lucia mozzarella fila e gusta Santa Lucia mozzarella mini - Crescenza Certosa - Crescenza Morbidissima - Crescenza light -GIM Fiordigoccia Galbani mozzarella mini Caprini Freschi Tronchetto di Capra ADESSO SONO FATTI CON CAGLIO ANIMALE	Santa Lucia: Mozzarella (100 gr. e 125 gr.) Mozzarella light (100 gr. e 125 gr.) Mozzarella grill Primosale morbido Panetto di mozzarella per pizza (400 gr.) Ciliegine di mozzarella Mascarpone Galbani Fiorello Fresco tenero (vasetto 62,5 gr. x2) Certosa Crescenza senza lattosio (165 gr.) Certosa Stracremosa (230 gr.) Certosa Stracchino Certosa Certosino (80 gr., 100 gr. e 165 gr.)
Granarolo	Mozzarella (125 gr). Mozzarella light (conf tris e singola) Mozzarella ACCADI Mozzarella ACCADI Senza lattosio Mozzarella OGGI PUOI (con 50% in meno di grassi e 30% in meno di sale) Bocconcini OGGI PUOI (con 50% in meno di grassi e 30% in meno di sale) Mascarpone Gemme di Mozzarella alta qualità (ciliegine di mozzarella con caglio microbico) Mozzarella a cubetti alta qualità (caglio microbico) Ricotta "prima natura Bio" (fatta con siero di latte non

	proveniente da lavorazione di formaggi con caglio animale) ATTENZIONE: CAMBIAMENTO :Formaggio fresco “piacere leggero” → caglio animale.
Genussland (da Natura Si)	Bio burger Cheese classic (conf. con 2 tomini)
Gruppo Bianchi (in erboristeria)	Asiago
Hekking Kaas (in erboristeria)	Formaggio fresco di capra – Brie – Camembert Gouda – Gouda di capra – Formaggio spalmabile di capra
Helxky (in erboristeria)	Helxky Ball (spalmabile di latte di capra)
Il Magiaro (alla Coop)	Gran Selezione (formaggio a pasta dura stagionato tipo parmigiano)
Invernizzi	Mozari: Mozzarella (125 gr. e tris da 100 gr.) Mascarpone
NOTA IMPORTANTE: Invernizzi Fiordilatte, Bocconcini e Treccia ADESSO SONO FATTI CON CAGLIO ANIMALE	
Jocca	Fiocchi di latte Fiocchi di latte senza lattosio
Ki fresco e bio (in erboristeria, tipo natura Si) Ki group Torino tel.011-7176700	Feta greca biologica di pecora e capra Caciottina di capra con caglio microbico Magrello di capra con caglio microbico Formaggio greco di capra
Kraft	Philadelphia Philadelphia senza lattosio Philadelphia Mousse classico Fette “Buone da mordere” Formaggio Edamer Lindemberger
La Fiorente linea Free+ (certificata dalla Vegetarian Society; senza lattosio)	Mozzarella 168 gr. in vasetto CilieGINE 168 gr in vasetto Mozzarella 100 gr. in busta.
Latteria Perenzin (in erboristeria)	Caciotta S.Pietro stagionato Primo sale biologico di capra
Leerdammer	Leerdammer (anche porz. Singola, sottilette, fette, fette sottili “carpaccio”). Tutti i formaggi Leerdammer hanno caglio microbico non ogm Formaggini “I golosi triangolini” Snack original (barattolo da 100 gr. con cubetti)
Les Fromageries Occitanes	Brie Savori
Lidl	Eridanous: Feta Greek Style Salad cheese Soft Cheese in Brine (formaggio a pasta molle in salamoia) Etoile d’or: Emmental Francaise Rapé Portion et Gruyere de Portugal Comté Merivio FREE FROM lattosio : Mozzarella Fiocchi di latte Merivio : Ricotta (250 gr. Prodotta da Francia latticini) Ricotta Bio da 250 gr, (prodotta da Granarolo S.p.a.) Milbona : Edam Maasdam Emmenthal grattugiato Feta greca Hirtenkase (fiocchi di latte) Greek Style Salad Cheese Emmenthal

Kase Aufschnitt (comprendente fette di edamer, tilsiter e emmentaler)

Mozzarella light da 125 gr.

Cheese mix da 250 gr (fette di vari formaggi)

Gouda fette da 400 gr

Gouda a cubetti

Caciotta

Formaggio a pasta filata (tipo Galbanino)

Cheese (ai funghi e all'ortica)

Bio feta

Bio Gouda

Primo Prato:

Scamorza

Caciotta 500 gr

Lovilio:

CilieGINE

Mozzarella grattugiata (conf. Da 200 gr.)

Mozzarella per pizza (panetto da 400 gr.)

Mozzarella light

Mozzarella

Linessa:

Mozzarella light

"Fiocchi di latte ass."

"Formaggio fresco ass."

Goldessa:

"Crema goldessa" latticino spalmabile 200 gr

Cottage cheese Fiocchi di Formaggio fresco

Formaggio fresco al pepe (rotolo 100 gr)

Formaggio fresco all'erba cipollina (rotolo 100 gr)

Pic Frisch:

Fiocchi di latte

Formaggio fresco

Italiamo

Mozzarella (125 gr.)

Trecce di mozzarella (in vaschetta di plastica)

Burrata (in vaschetta di plastica)

Kingfrais cottage cheese

Crefée erbe e Crefée olive

Paladin mozzarella grattugiata

Chène d'argent formaggio fresco di capra

ALIVAL mozzarella "la toscanelle"

Ziegenkase Portugal

1001 Delights – Goat's cheese- formaggio di capra tipo feta

Deluxe Camembert

1001 Delights- North African Style Cheese

El Tequito – Cheddar Cheese mexican style, con

peperoncino aromatico e peperoni

MCENNEDY American Way – Cheese for burgers – fette di formaggio

Alpen Fest Emmenthal 200 gr.

Castello Hohlen Kase Classic (a fette)

Valley Spire Mature Blue Stilton

Le Brique au lait pasteurisé

Le Frais Jurassien Formaggio fresco alle noci, alle erbe e al pepe

Hatherwood :

Mature coloured Cheddar (formaggio a fette)

Mature Cheddar (cheddar intero da 400 gr.)

	<p>Duc de Cœur Camembert le Caractère</p> <p>Claudel Fromage de Bretagne</p> <p>Coulommiers de Caractère Camembert</p> <p>Val De Weiss Munster Gerome (al cumino)</p> <p>ATTENZIONE : La Gouda marca Milbona pezzo intero adesso è fatta con caglio ANIMALE</p>
Locatelli	Mozzarella pizzaiola (100 gr.)
MD (vedi anche sotto: Todis, MD e Auchan)	<ul style="list-style-type: none"> • Cammino d'oro Goldsteig: Mozzarella in busta Emmenthal Mascarpone Mozzarella grattugiata "la fresca delizia" (in conf. Da 200 gr.) Goldsteig Bambini Mozzarella Classic (150 gr.) • Nuova Castelli: Di Vittorio formaggio a pasta dura stagionato tipo parmigiano • Reggia: Scamorzina (scamorza passita) Mozzarella • Vivo Meglio: Mozzarella light Formaggio light a fette Mozzarella senza lattosio • Gran Moravia Fette • Gran Casale Caciotta dolce delle Alpi Bavaresi (senza lattosio) • Malga Paradiso: Formaggio a pasta dura stagionato (tipo parmigiano) Malga normale (Latticino fresco formaggio da spalmare) Malga light Bergader: Caciotta con caglio microbico (senza lattosio)
Mauer (in vendita alla Metro)	Desiderio (con latte di bufala) tipo parmigiano
Nonno Nanni	Formaggio fresco spalmabile
Nuova Castelli	Formaggio a pasta dura stagionato tipo parmigiano
Oldenburger	Edamer (caglio microbico)
Paysan Breton	Camembert Emmenthal français
Pettinicchio	Stracchino "Cuore tenero"
Pianoni (in erboristeria)	Stracchino di capra
Président	Emmental Rondelé (formaggio di capra spalmabile) Emmenthal gusto delicato Tronchetto di capra Caprini freschi
Prestige	Camembert
QUESCREM – Then Bio Factory (Spagna) distribuito in Italia dalla KI (in erboristeria)	Formaggio spalmabile biologico (senza glutine e senza caglio)
Reginella D'Abruzzo	Amordilatte Bocconcini caglio vegetale 200 gr. Amordilatte Nodino caglio vegetale 200 gr.
Reverend	Camembert
Ripposz	Emmental
Sezak (www.sezak.it)	Formaggi vari di capra, pecora, mucca (tra cui la treccia e il

(formaggi venduti a marchio Yorem e Destan, si trovano nel reparto etnico di Carrefour e Dpiù)	formaggio erborinato), ricotta, gouda, gorgonzola – tutti certificati Halal e a caglio microbico.
Sobbeke	Bio Gouda (fette)
Soster (tel 0444-950052) (in erboristeria)	Bio Voglia : Parmigiano Mozzarella Mozzarella senza lattosio Caciottina Caciotta biologica vegetariana Formaggio delattosato a pasta dura grattugiato
Stuffer	Mousse di formaggio alle olive
Syrtos e Cantadou	Tutti i formaggi hanno caglio microbico non ogm.
Todis (vedi anche sotto: Todis, MD e Auchan)	Bon Fresh: Formaggio fresco bianco e cremoso LaDorna: TELEMEA Formaggio di mucca o di pecora (tipo ricotta dura salata o feta) Antico Borgo: Robiolino Mozzarella Biologica
Trentinalatte (in vendita al supermerc. D'Oro)	Mozzarelline (caglio microbico)
Valdinievole	Mozzarella Mozzarella panetto per pizza
Vallelata <u>NOTA IMPORTANTE:</u> Primolatte e Fresco spalmabile ADESSO SONO FATTI CON CAGLIO ANIMALE	Scamorza fresca Scamorza affumicata Mozzarella Biologica
Valtenera	Caciotta 0,66 kg
Vitasana (in erboristeria)	Grattugiato fresco a caglio microbico (busra da 100 gr.) Spicchio a caglio microbico (300 gr.) – formaggio tipo grana stagionato Tenerello a caglio microbico delattosato Emmental a caglio microbico Provolone a caglio microbico Fontal a caglio microbico Cubetti di formaggio a caglio microbico
Vitasnella Danone	Fiocchi di latte
Westland	Trenta
Yomo	Tutti i prodotti hanno il caglio vegetale o microbico TRANNE il “Belgioioso naturale classico” e il “Belgioioso olive”
Zuger (in erboristeria)	Bio cottage cheese
Todis, MD e Auchan	• Colle Maggio: Maasdam Mousse di formaggio alle olive Caciotta Cremina Gouda Ricotta 250 gr. (soltanto quella prodotta da Cuomo latticini S.r.l. – CE12192) Fiordilatte in vasetto da 350 gr. (prodotta da Cuomo Latticini S.r.l. – CE 12192) • Naturella: Formaggio fresco da spalmare classico Fresco da spalmare (senza lattosio) Fresco da spalmare alla capra TUTTI I FORMAGGI sono prodotti con caglio chimico

CASEIFICI CHE PRODUCONO FORMAGGIO CON CAGLIO VEGETALE

Caseificio	Formaggi
AGRICOLTURA NUOVA – Società Cooperativa Sociale Agricola Integrata Via Valle di Perna 315 00129 Roma Tel.065070453 www.agricolturanuova.it	Pecorino biologico con caglio vegetale Fior di cardo a crosta bianca.
Agrobiologica “le Tofane” di Francioli Daniele Strada Prov.le 59, Alberese (Grosseto) Tel 0564-407110 Cell.334-9794870	Formaggi con caglio di cardo selvatico (ricotta fresca, pecorino fresco, semistagionato, stagionato, crudo)
Azienda Agricola “La Torraccia” di Farris Salvatore Via Cetina La Torraccia 47 - Reggello (Firenze) Tel 055-863332 – www.la-torraccia.it	Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico
Azienda Agricola “Bertinelli” Via Costa Garibaldi n.25 - 43014 Medesano (PR) Tel: 0521 620776 - Fax: 0521 621615 Email: info@bertinelli.it	“Il senza” – formaggio semi-stagionato con caglio vegetale e senza lattosio
Azienda Agricola “Sa Mura Bianca” di Alessandro Sechi Strada Comunale Nulvi-Laerru - Sardegna Tel. 079/576204 cell 338-5483338	Pecorino sardo vegetale, con caglio vegetale
Azienda agricola di Zaccaron Evano Via Piave n.28 – 31030 Breda di Piave (Treviso) – Tel. 348-6707309	Formaggi Biologici con caglio microbico (stracchino, caciottella, ricotta, casatella)
Azienda Agrituristica Acquaranda, Via dello Sboccatore, 8 – Trevignano Romano (RM) – Tel. E Fax +39 06 9985301	<i>Formaggio Caciofiore di Columella:</i> prodotto con latte di pecora crudo e caglio vegetale estratto dal cardo selvatico
Azienda Ca’ Du Roc Frazione Cresto n.73 – 10070 Ala di Stura Località Pian della Pietra (TO) – email: cinzialoturco@libero.it Tel: 347/1562130 – 346/7942506 – 0123/55410	Formaggio fresco e stracchino con caglio vegetale Cynara cardunculus
Azienda DE GUST di Hansi Baumgartner Zona Bsackerau 1 - 39040 Varna (BZ) Tel: +39 0472 849873 Email: info@degust.com	Noagnlailich- Formaggio di capra a latte crudo con caglio vegetale, avvolto nel fieno di alta montagna
Botalla formaggi Via Ramella Germanin n.5 – 13900 Biella Tel: 015/28163 - 015/33425 email: amministrazione@botallaformaggi.com info@botallaformaggi.com	Formaggi con caglio vegetale
Casale di Martignano Strada di Martignano S.n.c. Campagnano di Roma Tel.06 – 99802004 www.casaledimartignano.it	Caciofiore di Columella con caglio vegetale di cardo selvatico
Caseificio Az. Agricola Biologica PEDRAZZI – Via della Sofina n.5, Coltano (Pisa) Tel. 050/989178 – cell. 3337014160 e-mail: caseificiopedrazzi@tiscali.it	Alcuni formaggi sono prodotti con caglio vegetale ricavato dal carciofo
Caseificio De Juliis Enio & Figli srl Via G.G.Mendel n° 151 00134 – Roma Tel: +39 06 7139146 – Fax: +39 17822073623	Formaggio Caciofiore della campagna romana: formaggio a pasta molle e crosta fiorita. Con caglio vegetale di cardo (Cinara cardunculus)
Caseificio ERKILES Via Sant’Anastasio n.23 08020 Olzai (Nuoro) Tel 0784-55344	Formaggi ovin LINEA BISINE con caglio vegetale: formaggio pecorino canestrato, caciotta “dolce Bisine”, formaggio fresco “fresco Bisine”, ricotta fresca “Bisine”, formaggio pecorino aromatizzato “Bisine”

<p>www.erkiles.it mail: info@erkiles.it Punti vendita ROMA: Tentazioni Sarde Castel Gandolfo (Roma) – Via Nettunense, 114 – Km 4,200 tel. 06.9343534 Crepuscolo degli Dei di Mara Zaninelli – Via Merulana 118/119 – tel. 06.45429450 La Peonia – Cose di Sardegna di Giampaolo del Nero e Annaclaudia Portoghese, Via delle Carrozze 85 (a due passi dalla Piazza di Spagna) – tel. 06.6798552 BARI: Il Sa lumaio di Nicola Perini – Via N. Piccinni 168 – tel. 080.5219345</p>	<p>Ricotta salata da grattugiare “Bisine”</p>
<p>Caseificio Fiocco di latte Collelungo di Baschi (TR) Punto vendita: Via Flaminia n.1571 00060 Morlupo (Roma) tel 380-6562478</p>	<p>Formaggi vari (pecorino, mozzarella, ricotta ecc..), con caglio vegetale di cardo selvatico</p>
<p>Caseificio fratelli Belloli Via Dante Alighieri n.18 24040 Castel Rozzone (BG) Tel. 0363381026</p>	<p>Grana padano, gorgonzola, taleggio, scamorze passite, prodotti con caglio microbico</p>
<p>Caseificio Palazzo S.p.a Via C.Contegiacomo n.c. (Zona Industriale) 70017 Putignano (BARI) Tel: +39.080.4055612 Fax: +39.080.4933450 Email: info@caseificiopalazzo.eu</p>	<p>Tutti i formaggi sono prodotti con caglio microbico TRANNE i vari pecorini, il caciocavallo e il vaccino. I loro prodotti si trovano anche da Eurospin, Auchan, Simply, Esselunga.</p>
<p>Caseificio Pinzani - S.P. 52 per Casole d’Elsa Loc.Montemiccioli 56048 Volterra (PI) Tel. 0588 35043 / 0588 35044 Fax 0588 35036 cell:355401763 mailinfo@caseificiopinzani.com</p>	<p>Pecorino delle balze volterrane con caglio vegetale</p>
<p>Caseificio Pongennaro Strada per Carzeto n.137 – 43019 Soragna (Parma) Tel. 0524-597065</p>	<p>Il “VERDIANO”, formaggio grana a caglio vegetale</p>
<p>Caseificio Rosario Via Pietro Cossa 293/3d Torino tel 011-7381660 – 011-7396705 fax 011-7396857 Indirizzo web : www.caseificiorosario.it</p>	<p>Specializzato nei formaggi di bufala. Su ordinazione può produrre formaggi con caglio vegetale.</p>
<p>Caseificio Ruggero Villa S.r.l. Via dei Dossi n.39 Fara Gera D’Adda (BG) Tel. 0363-399192</p>	<p>Tutti i formaggi sono prodotti con un caglio non animale (“preparato composto da chimosina liquida, derivato da un ceppo speciale di lievito caseario). Tra i prodotti: trancio di scamorza affumicata, ricotta, mozzarelle fresche e passite</p>
<p>Caseificio Valle Elvo Via Opifici n.22 – 13898 Occhieppo Superiore (BI) Tel: 015-2595234</p>	<p>Formaggi con caglio vegetale</p>
<p>Caseificio Comellini Roberto Via Flavio Gioia n.4 40024 Castel San Pietro Terme (BO) Tel 051 -948204 / 051-941376 (Vari punti vendita a Bologna, Ponte S.Giovanni (PG), Forlì, Modena)</p>	<p>Casatella senza lattosio, squaquerone senza lattosio e stracchino senza lattosio (tutti con caglio vegetale di cardo selvatico)</p>
<p>D.o.l. di Origine Laziale Via Domenico Panaroli n.6 A 00171 Roma Te. 06/24300765 mail: dol@dioriginelaziale.it Sito internet: www.dioriginelaziale.it</p>	<p>Cacio fiore Marzoline di capra</p>

Enzo Spadi Via della Tana n.22/33 – 58036 Roccastrada (GR) Tel. 0564-565069 – fax 0564-563053 Mail: ufficio@caseificio-spadi.it	Caciotta vegetariana e altri formaggi con caglio microbico
Fattoria Lischeto Località strada provinciale del Monte Volterrano, Volterra (PI) Tel. 0588-30414	Pecorino con caglio vegetale (In vendita anche da Natura Si)
Fattoria Valdastico Via Busin n.28 - Zanè (Vicenza) – Tel. 0445-374012 Via Bassano del Grappa n.14 - Sarcedo (Vicenza) – Tel. 0445-884446 Email: fattoriavaldastico@gmail.com	Con caglio vegetale: -mozzarelle -stracchino -casata -pressato -caciotte dolci
Fattorie Fiandino Via Termine 25, Villafalletto (CN) www.fattoriefiandino.it – Tel 0171-930014 Cell.335-5306141	Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico
Fattorie Marchigiane Stabilimento di Montemaggiore al Metauro, Via Cerbona 81 (PU)	Caciotta mista con caglio vegetale di fiore di cardo
Fratelli Sanna S.S.- Podere Sant’Anna – Strada Radi-Siena, 6149 – 53014 – Monteroni d’Arbia (SI) Tel e fax 0577.378007 Email: flisanna@libero.it - www.fratellisanna.it	Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico
Gastronomia Beltrami Via Umberto I 21/23 61030 Cartoceto PU Italia 0721/893006 www.gastronomiabeltrami.com	Pecorino a pasta tenera e caglio vegetale estratto dal cardo selvatico, e caprino a caglio di fico (avvolto nelle foglie stesse del fico)
La Mascionara di d’Alessio Rinaldo S.S.577 Km3 67013 – Mascioni di Campostosto (AQ) Tel 340-2334530 – fax 0862-904774	“Cacio Fiore Aquilano”, pecorino semistagionato con cardo vegetale di cardo selvatico (fanno spedizioni in tutta Italia)
Lodigrana V.le A. De Gasperi, 2 26017 Trescore Cremasco (CR) Tel. +39 0373 27 36 21 Fax +39 0373 29 00 16 www.bellalodi.it	Formaggio “Bellalodi” con caglio vegetale e senza lattosio
Luigi Guffanti 1876 S.r.l. Via Milano n.140 – 28041 Arona (NO) Tel. 0322 – 24203 - 0322 – 47222 www.guffantiformaggi.com	Pecorino affumicato naturale a caglio vegetale Mustia da caglio vegetale Pecorino morbido a caglio vegetale Tometta di capra caglio fico Toma del Frà Marzolino rosso Lou Bergier Pichin Capra fresca Valcuvia
Mambelli Via Ceredi 1402 47032 S.Maria Nuova di Bertinoro (FC) Tel 0543-440936 info@mambelli.com	Stracchino con caglio vegetale e caciotta con caglio vegetale
Podere Paugnano Radicondoli – Siena Tel. 0577-793027 www.poderepaugnano.it	Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico
Poggio di Camporbiano sede: loc. Larniano 22°, 53037 – San Gimignano (Siena); centro az.: loc. Camporbiano 8, 50050 – Gambassi Terme	Formaggi con caglio vegetale

(Firenze). Tel. e fax: 0571.678030, email:azienda@poggiodicamporbiano.it, www.poggiodicamporbiano.it	
Sherdana (società che promuove e distribuisce prodotti agroalimentari sardi, fra cui formaggi senza caglio animale). Strada Vicinale Monti Bianchinu n.40 07100 Sassari sherdanafood@gmail.com	Formaggio pecorino fresco "Su casu Durche" Pecorino semistagionato "Frore de muntagna"
S. Severino Verde Pascolo Grosseto	Formaggi con caglio vegetale
Fattoria Su Grabiolu Località Grabiolu 09170 Siamanna (OR) Tel. 329-3519249 / 329-3519250	Vegetale di Sardegna (pecorino con caglio di cardo selvatico)
Su Nuraghe Loc. Prezzonchi n. 16, Ponte Pattoli (Perugia) Tel 075694116 - Cell. Pina 338-2150396 Cell. Assunta 339-5373731	Formaggi prodotti con caglio vegetale di cardo selvatico
TANELLI ELIO S.r.l. Via delle Battaglie - Loc. Castel Venzago Lonato del Garda (BS) - Telefono 030 9103971- Fax 030 9103973 - E-Mail info@tanelli.it www.tanelli.it	Formaggio con caglio vegetale