



**IS·AMIGUS<sup>TM</sup>**  
GUSTI E TRADIZIONI



# FORMAGGI

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC [nditalysrl@amiapec.it](mailto:nditalysrl@amiapec.it)

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - [info@isamigus.it](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://www.isamigus.it)



## FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA MEZZA FORMA 0,9 KG CIRCA

Sa Marchesa  
Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero."

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-008

**Prezzo:** 26,00 €

**Azione:** Out of stock  
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA FORMA INTERA 1,7-2,2KG CIRCA

Sa Marchesa  
Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-007

**Prezzo:** 51,50 €

**Azione:** Out of stock  
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA 1/4 DI FORMA 0,5 KG CIRCA

Sa Marchesa  
Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-009

**Prezzo:** 14,50 €

**Azione:** Out of stock  
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI MEZZA FORMA 2KG CIRCA

Fiore Sardo DOP  
Pecorino a lunga stagionatura

Il Fiore Sardo è uno dei trentuno formaggi italiani a denominazione di origine protetta, prodotto solo con latte di pecora di razza sarda. Il caglio è di agnello.

Il Fiore Sardo di Giuseppe Cugusi subisce una lavorazione particolare, infatti prima della lunga stagionatura, viene leggermente affumicato, secondo un antico metodo, e infine lavato con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. È uno dei pochi formaggi di pecora italiani prodotto a latte crudo, questo permette di conservarne la varietà del profumo, sei sapori e degli aromi. È lavorato interamente a mano, e la sua forma presenta una crosta scura e dura, mentre all'interno la pasta è friabile e di un bel color crema bronzato. Ha un gusto unico e riconoscibile, conserva mille sapori in uno, e conviene mangiarne poco alla volta perché ubriaca.

Il Re dei formaggi stagionati è umile e generoso, e si adatta a diversi abbinamenti: con il pane e l'acqua per goderne il sapore; con il vino rosso corposo nella stagione fredda; con il vino dolce, un sorso e una scheggia per stare bene; eccellente con lo champagne ghiacciato. Si

accompagna con la frutta, soprattutto col cocomero e i fichi, ma anche con le arance dolci e le mele. Si sposa bene con il prosciutto e il lardo, con i pomodori freschi e sodi e le cipolle. E anche un formaggio da grattugia. Il Fiore Sardo dà l'anima a qualsiasi tipo di pasta, alle minestre e alle zuppe, al riso condito con una punta di lardo e rosmarino. Nutre ed è altamente digeribile, indicato nella dieta degli anziani e degli sportivi."

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-002

**Prezzo:** 56,50 €

**Azione:** Out of stock  
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI FORMA INTERA 3,7-4KG CIRCA

Fiore Sardo DOP

Pecorino a lunga stagionatura

Il Fiore Sardo è uno dei trentuno formaggi italiani a denominazione di origine protetta, prodotto solo con latte di pecora di razza sarda. Il caglio è di agnello.

Il Fiore Sardo di Giuseppe Cugusi subisce una lavorazione particolare, infatti prima della lunga stagionatura, viene leggermente affumicato, secondo un antico metodo, e infine lavato con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. È uno dei pochi formaggi di pecora italiani prodotto a latte crudo, questo permette di conservarne la varietà del profumo, sei sapori e degli aromi. È lavorato interamente a mano, e la sua forma presenta una crosta scura e dura, mentre all'interno la pasta è friabile e di un bel color crema bronzato. Ha un gusto unico e riconoscibile, conserva mille sapori in uno, e conviene mangiarne poco alla volta perché ubriaca.

Il Re dei formaggi stagionati è umile e generoso, e si adatta a diversi abbinamenti: con il pane e l'acqua per goderne il sapore; con il vino rosso corposo nella stagione fredda; con il vino dolce, un sorso e una scheggia per stare bene; eccellente con lo champagne ghiacciato. Si accompagna con la frutta, soprattutto col cocomero e i fichi, ma anche con le arance dolci e le mele. Si sposa bene con il prosciutto e il lardo, con i pomodori freschi e sodi e le cipolle. E anche un formaggio da grattugia. Il Fiore Sardo dà l'anima a qualsiasi tipo di pasta, alle minestre e alle zuppe, al riso condito con una punta di lardo e rosmarino. Nutre ed è altamente digeribile, indicato nella dieta degli anziani e degli sportivi.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-001

**Prezzo:** 112,50 €

**Azione:** Out of stock



## FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI 1/4 DI FORMA 1KG CIRCA

Fiore Sardo DOP

Pecorino a lunga stagionatura

Il Fiore Sardo è uno dei trentuno formaggi italiani a denominazione di origine protetta, prodotto solo con latte di pecora di razza sarda. Il caglio è di agnello.

Il Fiore Sardo di Giuseppe Cugusi subisce una lavorazione particolare, infatti prima della lunga stagionatura, viene leggermente affumicato, secondo un antico metodo, e infine lavato con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. È uno dei pochi formaggi di pecora italiani prodotto a latte crudo, questo permette di conservarne la varietà del profumo, sei sapori e degli aromi. È lavorato interamente a mano, e la sua forma presenta una crosta scura e dura, mentre all'interno la pasta è friabile e di un bel color crema bronzato. Ha un gusto unico e riconoscibile, conserva mille sapori in uno, e conviene mangiarne poco alla volta perché ubriaca.

Il Re dei formaggi stagionati è umile e generoso, e si adatta a diversi abbinamenti: con il pane e l'acqua per goderne il sapore; con il vino rosso corposo nella stagione fredda; con il vino dolce, un sorso e una scheggia per stare bene; eccellente con lo champagne ghiacciato. Si accompagna con la frutta, soprattutto col cocomero e i fichi, ma anche con le arance dolci e le mele. Si sposa bene con il prosciutto e il lardo, con i pomodori freschi e sodi e le cipolle. E anche un formaggio da grattugia. Il Fiore Sardo dà l'anima a qualsiasi tipo di pasta, alle minestre e alle zuppe, al riso condito con una punta di lardo e rosmarino. Nutre ed è altamente digeribile, indicato nella dieta degli anziani e degli sportivi.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-003

**Prezzo:** 28,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI MEZZA FORMA 2KG CIRCA

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-005

**Prezzo:** 53,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI FORMA INTERA 3,7-4KG CIRCA

"Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

"

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-004

**Prezzo:** 106,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA





## FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI 1/4 DI FORMA 1KG CIRCA

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-006

**Prezzo:** 27,00 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE MEZZA FORMA 1,2KG CIRCA

Lazzone

Pecorino stagionato affumicato

Lazzone è un pecorino stagionato da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio di vitello lo rende meno piccante del Fiore Sardo. Dopo una leggera affumicatura, la forma viene lavata con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. La stagionatura va dagli otto ai ventiquattro mesi.

Si mangia da solo o accompagnato dal pane e dai salumi, dal lardo pestato, dai fagioli all'olio e dai ceci. Quando di forte stagionatura, insaporisce risotti, minestre e pasta in bianco, o con aggiunta di pepe nero e pancetta dolce appena sfrigolata. Fa coppia con le fragole e con le arance aspre. Si sposa con l'acqua leggermente frizzante. Da provare con l'Aleatico dell'Elba.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-011

**Prezzo:** 31,00 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA





## FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE FORMA INTERA 2-2,5KG CIRCA

Lazzone

Pecorino stagionato affumicato

Lazzone è un pecorino stagionato da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio di vitello lo rende meno piccante del Fiore Sardo. Dopo una leggera affumicatura, la forma viene lavata con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. La stagionatura va dagli otto ai ventiquattro mesi.

Si mangia da solo o accompagnato dal pane e dai salumi, dal lardo pestato, dai fagioli all'olio e dai ceci. Quando di forte stagionatura, insaporisce risotti, minestre e pasta in bianco, o con aggiunta di pepe nero e pancetta dolce appena sfrigorata. Fa coppia con le fragole e con le arance aspre. Si sposa con l'acqua leggermente frizzante. Da provare con l'Aleatico dell'Elba.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-010

**Prezzo:** 64,50 €

**Azione:** Out of stock  
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



## FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE 1/4 DI FORMA 0,6KG CIRCA

Lazzone

Pecorino stagionato affumicato

Lazzone è un pecorino stagionato da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio di vitello lo rende meno piccante del Fiore Sardo. Dopo una leggera affumicatura, la forma viene lavata con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. La stagionatura va dagli otto ai ventiquattro mesi.

Si mangia da solo o accompagnato dal pane e dai salumi, dal lardo pestato, dai fagioli all'olio e dai ceci. Quando di forte stagionatura, insaporisce risotti, minestre e pasta in bianco, o con aggiunta di pepe nero e pancetta dolce appena sfrigorata. Fa coppia con le fragole e con le arance aspre. Si sposa con l'acqua leggermente frizzante. Da provare con l'Aleatico dell'Elba.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CSM-012

**Prezzo:** 15,50 €

**Azione:** Out of stock  
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA

# PRODOTTI

<b>FORMAGGI</b> .....	2
FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA MEZZA FORMA 0,9 kg circa .....	3
FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA FORMA INTERA 1,7-2,2kg circa .....	3
FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA 1/4 DI FORMA 0,5 kg circa .....	4
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI MEZZA FORMA 2kg circa .....	4
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI FORMA INTERA 3,7-4kg circa .....	5
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI 1/4 DI FORMA 1Kg circa .....	6
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI MEZZA FORMA 2kg circa .....	6
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI FORMA INTERA 3,7-4kg circa .....	7
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI 1/4 DI FORMA 1Kg circa .....	7
FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE MEZZA FORMA 1,2kg circa .....	8
FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE FORMA INTERA 2-2,5kg circa .....	9
FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE 1/4 DI FORMA 0,6kg circa .....	9

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC [nditalysrl@amiapec.it](mailto:nditalysrl@amiapec.it)

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - [info@isamigus.it](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://www.isamigus.it)