



TONIOLO  
*1 grandi formaggi Veneti*

FORMAGGI  
CHEESES

---

*E' Bene Mangiare Bene*



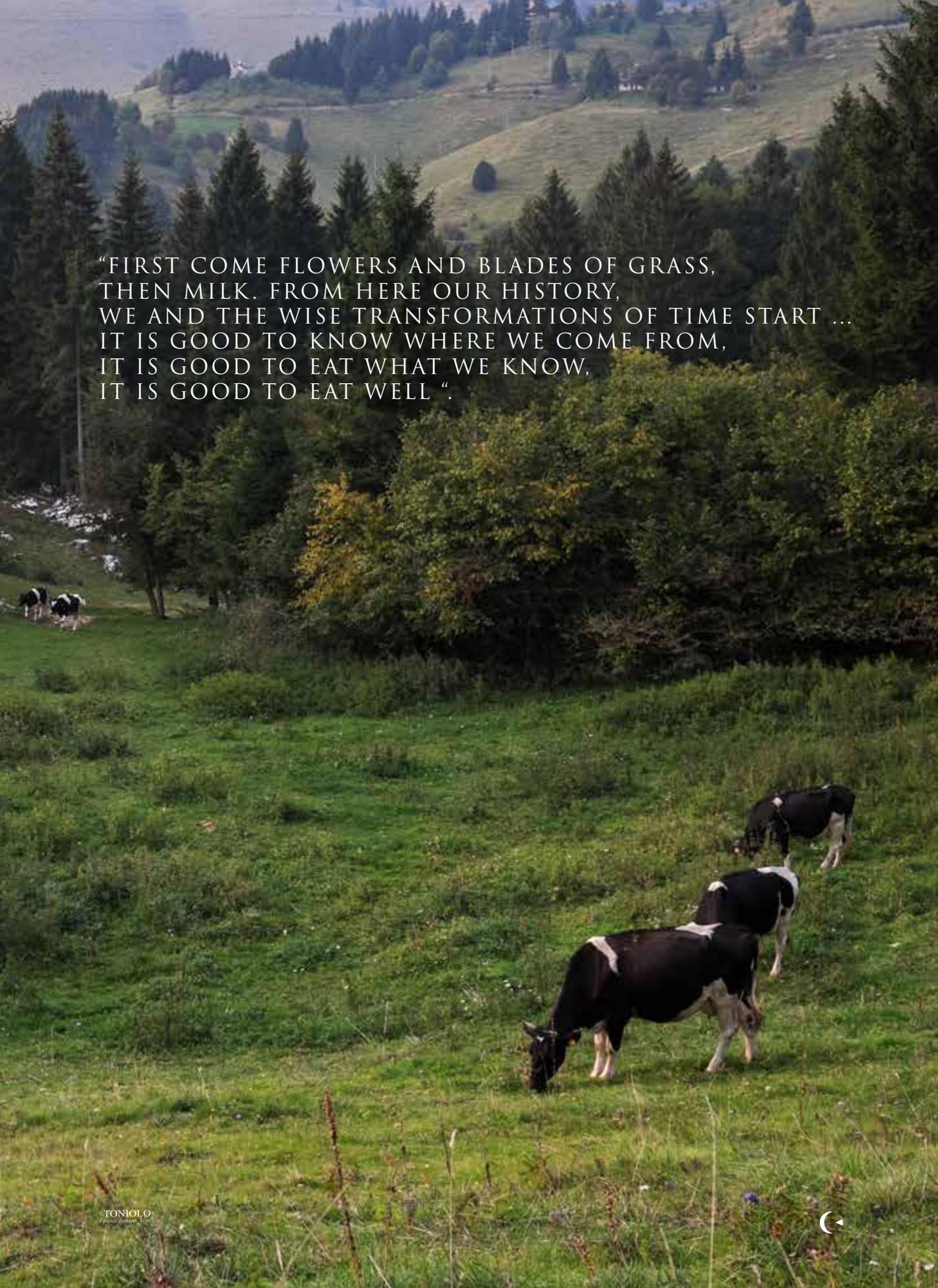


TONIOLO  
*I grandi formaggi Veneti*

# FORMAGGI CHEESES

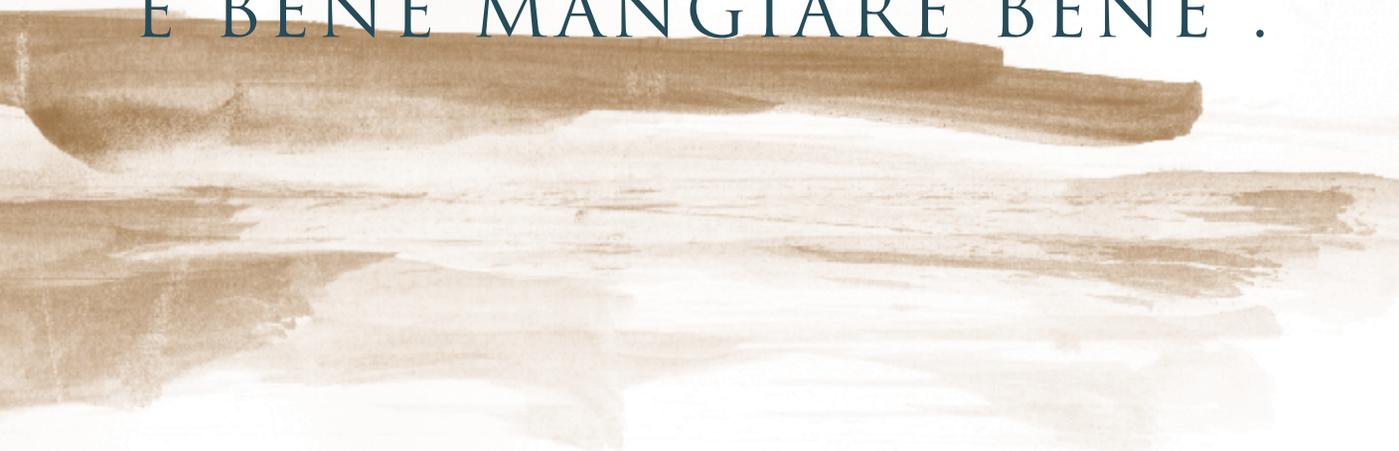
---

*E' Bene Mangiare Bene*



“FIRST COME FLOWERS AND BLADES OF GRASS,  
THEN MILK. FROM HERE OUR HISTORY,  
WE AND THE WISE TRANSFORMATIONS OF TIME START ...  
IT IS GOOD TO KNOW WHERE WE COME FROM,  
IT IS GOOD TO EAT WHAT WE KNOW,  
IT IS GOOD TO EAT WELL “.

“PRIMA VENGONO FIORI E FILI D’ERBA,  
POI IL LATTE. DA QUI PARTE LA NOSTRA STORIA,  
NOI E LE SAPIENTI TRASFORMAZIONI  
DEL TEMPO...È BENE SAPERE DA DOVE SI VIENE,  
È BENE MANGIARE CIÒ CHE SI CONOSCE,  
È BENE MANGIARE BENE”.



# Siamo artigiani dei formaggi e del tempo

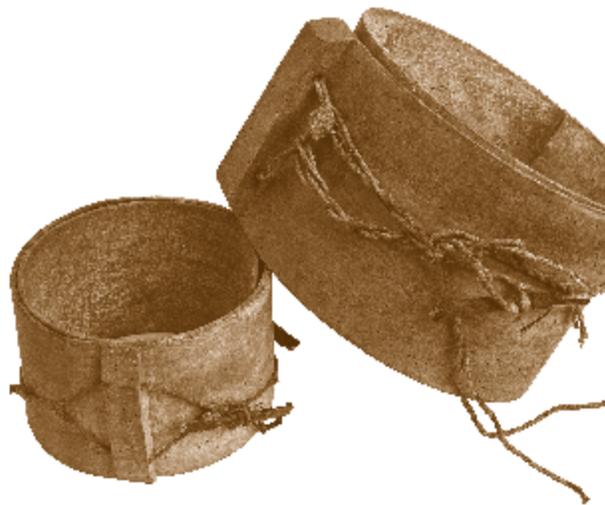
TONIOLO, PRIMA ANCORA CHE UN'AZIENDA, È UNA FILOSOFIA, UN MODO DIVERSO DI PENSARE AI FORMAGGI. UN'IDEA FATTA DI PERSONE CON LE MANI NELLE CALDAIE, I PIEDI BEN RADICATI NEL TERRITORIO DELLA PEDEMONTANA VENETA E NELLA SUA TRADIZIONE CASEARIA E LA TESTA FRA LE NUVOLE, DOVE I SOGNI PRENDONO FORMA.

I formaggi di Toniolo nascono così, in un modo ben preciso e in un territorio, altrettanto preciso, di cui sono interpreti. I nostri formaggi e i nostri casari si sono aggiudicati numerosi riconoscimenti, anche quando di premi di settore ce n'erano pochi. Come alla prima edizione di Caseus Veneti, con la conquista di ben nove medaglie. Con una gamma che spazia dai Dop - Asiago, Casatella Trevigiana e Montasio - a tutti i formaggi legati alla tradizione del territorio, recuperati e costantemente migliorati, come quelli che legati alla storia del Monte Grappa. Proprio lì, sulla montagna che ospita il Sacratio Militare, dove quasi sempre c'è una bruma sottile che avvolge la sua cima, sono nati alcuni dei formaggi più caratteristici, come il Morlacco e il Bastardo. Ed è ai piedi di questa vetta delle Prealpi Venete, fatta di roccia calcarea e povera d'acqua, che si trova la sede Toniolo di Borso del Grappa, immersa nel verde della pedemontana e con i boschi sdraiati morbidamente sulle pendici della montagna, che legano la pianura con le vette che la circondano. Cime che spesso, al mattino, si negano, avvolte fittamente nella nebbia, per poi far capolino durante la giornata, specchiandosi nelle grandi vetrate che caratterizzano la sede principale dell'azienda, a Borso del Grappa. Qui oltre 120mila forme pazientemente stagionano secondo il loro tempo, con l'ausilio di tecnologie esclusive e antichi segreti, come un filo sottile e invisibile che unisce le tradizioni casearie alle nuove tecnologie e alle richieste del mercato. In azienda tutto è fatto secondo una precisa filosofia: garantire un prodotto di qualità artigianale, dal gusto non omologato, capace di esprimere il carattere del suo territorio e del suo tempo.

# WE ARE ARTISANS OF CHEESE AND TIME



Toniolo, even before being a company is a philosophy, a different way of thinking about cheese. An idea made up of people with their hands in the boilers, their feet firmly rooted in the territory of Veneto Foothills and in its dairy tradition and their heads in the clouds, where dreams take shape. Toniolo's cheeses are born in this way, with a precise method and in an equally precise territory, of which they are interpreters. Our cheeses and cheesemakers have won numerous awards, even when there were just few industry awards. As in the first edition of Caseus Veneti, with the conquest of nine medals. With a variety that ranges from PDOs - Asiago, Casatella Trevigiana and Montasio - to all the cheeses linked to the tradition of the territory, recovered and constantly improved, such as those linked to the history of Mount Grappa. Right there, on the mountain that hosts the Military Memorial, where almost always there is a thin mist that envelops its top, some of the most characteristic cheeses were born, such as the Morlacco and the Bastardo. And it is at the foot of this summit of the Venetian Prealps, water-poor land made of limestone, that the Toniolo site of Borso del Grappa is located, immersed in the green of the foothills and with the woods lying softly on the slopes of the mountain, which bind the flat land with the peaks that surround it. The mountain tops that are often denied in the morning, wrapped thickly in the fog, then peek out during the day, mirroring in the large windows that characterize the company's main headquarters in Borso del Grappa. Here over 120 thousand forms patiently age according to their time, with the help of exclusive technologies and ancient secrets, like a thin and invisible thread that unites dairy traditions with new technologies and market demands. In the company everything is done according to a precise philosophy: to guarantee an artisan quality product, with a unique taste, capable of expressing the character of its territory and of its time.





LA NOSTRA STORIA  
OUR

The history of the company as well as that of Mauro Toniolo who now guides it, unfolds in a continuous game of references with the territory of Grappa Foothills, linked to the ancient and silent activity of making cheese, made of cold dawns, of mists that rise from the countryside, of cheese boilers, of repeated gestures and of a lot of patience. The founder of the company, Battista Toniolo, Mauro's father, was born in Longa, part of the municipality of Schiavon, in the province of Vicenza. From an early age he learned the art of making cheese. He graduated as a cheesemaker in Thiene (Vi), at the prestigious Casearia school. Afterwards, he perfected his profession in pastures and dairies: at Staudacker, at the castle in Grigno ; at Tezze Valsugana and at Libro, in Vezzena, at the Malcolin mountain hut. In 1958, to work in a dairy farm, he moved to Castelcuco and met his future wife Gianna. For her too, cheese is a history that belongs to everyday life: since she was a girl, in the family house on the hills of Castelcuco, she helped to raise cows and lead them to pasture, milking milk and helping to transport it on foot, every morning up to the dairy, along the paths and the banks that lead from the woods to the town center. Battista married Gianni two years later, in 1960. In the same year he founded Toniolo Casearia.

# HISTORY

Si snoda in un continuo gioco di rimandi con il territorio della Pedemontana del Grappa, la storia dell'azienda così come quella di Mauro Toniolo, che oggi la guida, legate all'attività antica e silenziosa di fare il formaggio, fatta di fredde albe, di nebbie che salgono dalle campagne, di caldaie, di gesti ripetuti e di molta pazienza. Il fondatore dell'azienda, Battista Toniolo, padre di Mauro, nasce a Longa, frazione del comune di Schiavon, in provincia di Vicenza. Fin da piccolo impara l'arte di far formaggi. Si diploma come casaro a Thiene (Vi), alla prestigiosa scuola Casearia. In seguito, perfeziona la sua professione in malghe e caseifici: da Staudacker, a Grigno, presso il castello; a Tezze Valsugana e da Libro, in Vezzena, presso la malga dei Marcolin. Nel 1958, proprio per lavorare in un'azienda casearia, si trasferisce a Castelcuco e conosce la futura moglie, Gianna. Anche per lei quella dei formaggi è una storia che appartiene alla quotidianità: fin da ragazza, nella casa di famiglia sulle colline di Castelcuco, aiuta ad allevare le vacche e condurle al pascolo, mungendo il latte e aiutando a trasportarlo a piedi, ogni mattina, fino alla latteria, lungo i sentieri e le rive che dal bosco conducono fino in centro al paese. Battista sposa Gianni due anni dopo, nel 1960. Nello stesso anno fonda la Toniolo Casearia.

# Cosa facciamo

La valorizzazione del territorio e delle sue tipicità è l'interpretazione che alla Toniolo diamo della responsabilità del nostro tempo. In un mercato dove non possiamo e non vogliamo correre sulla strada della crescita infinita dei volumi e sull'appiattimento dei valori, la nostra filosofia deve necessariamente essere un'altra. Capace di racchiudere la complessa storia agroalimentare di questa terra, che si estende fino a lambire Venezia, incontrando le produzioni dei territori vicini. Tutti questi complessi intrecci hanno preso forma, nel mondo caseario, cristallizzandosi in tradizioni e usi, prima ancora che in prodotti tipici. Ogni malga, dei formaggi che produceva, aveva una sua ricetta. Nel panorama dei tanti formaggi della nostra provincia, per chi voglia produrli, la questione principale è codificare una ricetta, che tenga conto della tradizione e del carattere di un certo prodotto, della sua storia, migliorando quanto è stato tramandato grazie alla maggior competenza e al progresso delle tecnologie produttive. Niente di tutto questo prescinde o toglie valore all'elemento umano; un formaggio nasce sempre dal latte, fra le mani di un casaro, nel caldo umido di una caldaia. E riposa sempre, più o meno a lungo, in ambienti dedicati, in cui il microclima, le muffe e molti altri elementi, in perfetta armonia, permettono di regolare la temperatura e l'umidità dell'aria, per garantire un invecchiamento perfetto, esaltare al massimo le caratteristiche, i profumi e il gusto. Il nostro lavoro di ricerca e sviluppo è stato fatto prima di tutto rispettando la storia dei formaggi e del territorio ma, al tempo stesso, caratterizzandolo perché fossero prodotti esclusivi, difficilmente imitabili. Una ricerca che ci ha condotto a tipicizzare i formaggi dal punto di vista scientifico, schematizzando ciò si era sempre fatto in maniera empirica, con l'aiuto di alcuni preziosi compagni di viaggio, come l'Istituto di biotecnologie di Veneto Agricoltura, con sede a Thiene, e l'Università di Padova.



# WHAT

# WE

# DO



The enhancement of the territory and its typical features is the interpretation that at Toniolo we give of the responsibility of our time. In a market where we cannot and do not want to run on the path of infinite volume growth and the flattening of values, our philosophy must necessarily be another. A philosophy capable of enclosing the complex agri-food history of this land, which extends up to reach Venice, and meeting the productions of neighboring territories. All these complex plots have taken shape, in the dairy world, becoming part of traditions and habits, even before than becoming typical products. Every mountain hut had its own recipe of the cheeses it produced. In the panorama of the many cheeses of our province, for those who want to produce them, the main issue is to encode a recipe, which takes into account the tradition and character of a certain product, its history, improving what has been handed down thanks to the greater competence and to the progress of production technologies. None of this ignores or detracts from the human element; a cheese always comes from milk, through the hands of a cheesemaker, in the humid heat of a boiler. And it always rests, more or less long, in dedicated environments, where the microclimate, the mold and many other elements, in perfect harmony, allow to regulate the temperature and the humidity of the air, to guarantee a perfect aging and to exalt the most features, aromas and taste. Our research and development work was done first of all by respecting the history of cheese and territory but, at the same time, characterizing it to make exclusive products, difficult to imitate. The research has led us to typify cheeses from a scientific point of view, schematizing what had always been done empirically, with the help of some precious traveling companions, such as the Veneto Agricultural Biotechnology Institute, based in Thiene, and the University of Padua.



# DOVE LO FACCIAMO

---

Il territorio, per un'azienda che lo vive, è prima di tutto ciò su cui è costruita, quello che si vede dalle sue finestre, che le scorre intorno. L'espressione di un legame, necessariamente, comincia da qui. Da sedi costruite nel migliore dei modi, circondate se possibile da un giardino curato, avvolte nell'edera o impreziosite da cespugli di rose. Con impianti costantemente migliorati e adattati al lavoro dell'uomo, oggetto di diversi ampliamenti e nuove installazioni, sempre alla ricerca della perfezione di ogni singolo formaggio. Senza tralasciare nulla: dal particolare, il più piccolo, fino alla responsabilità di un'impresa, che comprende ogni aspetto del suo agire: sociale, economico, ambientale. Il rapporto con la nostra terra è alla base dell'assortimento dei Grandi Formaggi Veneti. Dal rispetto del territorio e dei suoi ritmi abbiamo tratto i segreti per la produzione di questi formaggi eccezionali, realizzati con una materia prima unica, il latte di mucche allevate in maniera sostenibile, scelto fra quelli migliori. Proprio per questa ragione, abbiamo riportato in tavola alcuni formaggi che rischiavano di essere dimenticati, facendo tesoro dell'esperienza dei vecchi casari, che ci ha guidati verso prodotti unici e molto raffinati. Ma, allo stesso tempo, i Dop così come i Grandi Formaggi Veneti della gamma, vengono prodotti in uno stabilimento che vanta il massimo grado di certificazioni, proprio come richiedono i mercati, e impianti innovativi e realizzati in modo totalmente personalizzato e sotto il nostro diretto controllo, grazie ad un know how significativo di cui l'azienda può disporre. La produzione è concentrata nel caseificio di Selva del Montello, dove si lavorano oltre 1.000 litri di latte al giorno. Un caseificio modernissimo che si trova in centro al paese, proprio come una volta, ed è l'emblema di come alla Toniolo ci piace fare le cose.

---

The territory, for a company that lives it, is above all what the company is built on, what you see from its windows, which flows around it. The expression of a bond necessarily starts here, from sites built in the best way, surrounded if possible by a well-kept garden, wrapped in ivy or embellished with rose bushes. With systems constantly improved and adapted to human work, subject to various expansions and new installations, always in search of perfection in every single cheese. Without neglecting anything: from the smallest detail, to the responsibility of a company, which includes every aspect of its action: social, economic, environmental. The relationship with our land is at the base of the assortment of the Great Veneto Cheeses. From the respect of the territory and its rhythms we have drawn the secrets for the production of these exceptional cheeses, made with unique raw material, the milk of sustainably bred cows, chosen among the best ones. Precisely for this reason, we brought back to the table some cheeses that risked being forgotten, taking advantage of the experience of the old cheesemakers, that guided us towards unique and very refined products. But at the same time, the PDOs as well as the Great Veneto Cheeses of the range, are produced in a factory that boasts the highest degree of certifications, just as the markets require, and innovative plants made in a totally personalized way and under our direct control, thanks to a significant know-how available to the company. Production is concentrated in the dairy of Selva del Montello, where over 1,000 liters of milk are processed per day. A modern dairy that is located in the center of the country, just like it used to be, and is the emblem of how we like to do things at Toniolo.

# WHERE WE DO IT

SONO LA PASSIONE, L'ESPERIENZA DI UN MESTIERE TRAMANDATO DA GENERAZIONI, IL GRANDE LAVORO DI SQUADRA, LA RICERCA DELLA PERFEZIONE NEI GESTI QUOTIDIANI E UN PIZZICO D'IRONIA A RENDERE UNICI I PASSAGGI DELLA LAVORAZIONE, IN AZIENDA, DALL'ARRIVO DEL LATTE IN CASEIFICIO, FINO ALLA STAGIONATURA E AL CONFEZIONAMENTO DEI FORMAGGI.

Perché, prima di ogni altra cosa, è il formaggio che parla di noi. Al consumatore e a chi sceglie di mettere in assortimento un prodotto firmato Toniolo per i propri clienti. Per questo facciamo così le cose. Per questo ancora oggi la produzione, la stagionatura e l'affinatura dei formaggi vengono svolti con l'artigianalità tipica di una volta. Per questa ragione realizziamo direttamente i fermenti utilizzati nella produzioni, secondo procedimenti messi a punto nel tempo. Per questo crediamo sia fondamentale interpretare la tradizione: a noi spetta il compito di cogliere le opportunità offerte dalle tecnologie moderne, in un continuo processo di evoluzione delle cose migliori. Non le abbiamo inventate, noi dobbiamo conservarle. La nostra produzione, seguendo questa filosofia, comprende i formaggi che esprimono il nostro territorio e l'eccellenza della tecnica casearia: le Dop, fiore all'occhiello del Veneto, e diversi tipici tradizionali. Perché fare un formaggio significa cogliere e sublimare, in ogni boccone, la meraviglia del mondo che ci circonda, delle sue tradizioni e del nostro territorio. Ecco quindi l'Asiago, il Montasio e la Casatella Trevigiana, accanto, ad esempio, a Pincion, Morlacco, Bastardo del Grappa, Perbacco, Selva e Dolceselva. Per i Grandi Formaggi Veneti Toniolo abbiamo scelto abiti altrettanto nobili e unici, veri e propri 'vestiti da sera' che li rendono inconfondibili, con pelure realizzate da artisti ed illustratori e packaging di design, progettati per raccontare e al tempo stesso conservare il prodotto nel migliore dei modi. La nostra serietà e l'attenzione per la qualità, riconosciute da tutti, sono il biglietto da visita più importante per i nostri clienti.

---

IT IS THE PASSION, THE EXPERIENCE OF A PROFESSION HANDED DOWN FROM GENERATION TO GENERATION, THE GREAT TEAMWORK, THE SEARCH FOR PERFECTION IN EVERYDAY GESTURES AND A TOUCH OF IRONY THAT MAKE THE PROCESSING STEPS UNIQUE AT THE FARM, FROM THE ARRIVAL OF THE MILK IN DAIRY, UP TO THE SEASONING AND PACKAGING OF THE CHEESES. BECAUSE BEFORE ANYTHING ELSE, IT IS THE CHEESE THAT SPEAKS ABOUT US.

To the consumer and to those who choose to put a Toniolo product in assortment for their customers. That is why we do things this way. This is why the production, the maturing and the ripening of cheeses are still carried out with the typical craftsmanship of the past. For this reason we directly produce the enzymes used in the productions, according to procedures developed over time. This is why we believe it is fundamental to interpret the tradition: we have the task of seizing the opportunities offered by modern technologies, in a continuous process of evolution of the best things. We did not invent them, we must preserve them. Our production, following this philosophy, includes the cheeses that express our territory and the excellence of the dairy technique: the PDOs, pride of Veneto, and several traditional ones. Because making a cheese means capturing and sublimating, in every bite, the wonder of the world that surrounds us, its traditions and our territory. Here then is the Asiago, the Montasio and the Casatella Trevigiana, next to, for example, the Pincion, Morlacco, Bastardo del Grappa, Perbacco, Selva and Dolceselva. For the Toniolo Great Veneto Cheeses we have chosen equally noble and unique dresses, real 'evening dresses' that make them unmistakable, with labels made by artists and illustrators and design packaging, designed to tell and at the same time preserve the product in the best of ways. Our seriousness and attention to quality, recognized by all, are the most important business card for our customers.

A man in a white long-sleeved shirt and blue jeans is standing in a kitchen, looking down at a large, dark, cylindrical object, possibly a piece of equipment or a large pot. The kitchen has white tiled walls and a window with a green frame. To the right, there is a stainless steel table with a white plastic container on it. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows.

PERCHÉ LO FACCIAMO COSÌ  
WHY WE DO IT THIS WAY

# IL RECUPERO DELLE MALGHE

Da tanti anni portiamo avanti un lavoro di ricerca importante con i malgari più attenti del nostro territorio, anche attraverso alcuni progetti legati ai prodotti a latte crudo. Anche se qualcuno sembra raccontarlo così, non bastano i verdi pascoli e il latte di montagna per fare buoni formaggi di malga. Le loro eccezionali caratteristiche richiedono molta sapienza e la collaborazione costante di tutta la filiera, essenziale per garantire produzioni così uniche. Dalla qualità dei pascoli al trasporto tempestivo del latte, dal rispetto delle ricette tradizionali in caseificio alla scrupolosa stagionatura: tutti i passaggi sono curati e perfezionati nel tempo. Ma questo ancora non basta. Le malghe dei nostri territori vivono una stagione difficile: poche ne sono rimaste, a causa delle mille difficoltà e dell'impegno richiesto, e ad ogni abbandono un pezzo di storia si perde. Un fenomeno evidente guardando alle montagne, dove sempre di più i pascoli lasciano il posto ai boschi, sparendo per sempre. Così, abbiamo preso la decisione di sostenere in modo diretto la rinascita e la vita di alcune malghe sulle pendici del Grappa, che rappresentano un trait d'union fra il passato e il presente.

---

For many years we have been carrying out important research work with the most attentive farmers in our area, including some projects related to raw milk products. Even if someone says so, green pastures and mountain milk are not enough to make good mountain cheeses. Their exceptional characteristics require a great deal of knowledge and constant collaboration throughout the supply chain, essential to guarantee such unique productions. From the quality of pastures to the timely transport of milk, from the respect of traditional dairy recipes to the scrupulous maturing: all the steps are taken care of and perfected over time. But this is still not enough. The mountain huts of our territories are living a difficult period: few have remained, due to the many difficulties and the commitment required, and at each abandonment a piece of history is lost. An obvious phenomenon when looking at the mountains, where more and more pastures give way to woods, disappearing forever. Thus, we made the decision to directly support the rebirth and life of some mountain huts on the slopes of Grappa, which represent a union trait between the past and the present.

---

# THE RECOVERY OF THE MOUNTAIN HUTS

# LA PRIMA MATERIA È QUELLA GRIGIA

THE FIRST MATTER IS THE GRAY ONE

Fare un formaggio è la somma di mille fattori, una magia che trasforma diverse componenti in qualcosa di unico e irripetibile. Fra questi, il latte riveste un ruolo di primo piano. Servono i suoi profumi e gli aromi, servono le proteine, i grassi e le caseine. Servono la cura di chi lo munge e animali che ogni giorno godano di aria fresca, di tante ore di luce, di acque fresche e di un ricovero ben protetto, realizzato secondo i principi della sostenibilità animale. Non chiedeteci che latte usiamo per le Dop, proviene solo ed esclusivamente dalla zona indicata precisamente dai disciplinari. Per i nostri formaggi unici, per i Grandi Formaggi Veneti esclusivi Toniolo, il latte è invece selezionato con la stessa cura di un sarto con le stoffe. Scegliendo, secondo le stagioni e la disponibilità, la provenienza ideale. Per questo, nelle nostre etichette, non troverete sempre la dicitura 'latte italiano'. Per anni, abbiamo lavorato solo quello. Non ci sono servite le leggi sulle etichette per farlo, non ci è servito dirlo. Semplicemente, quando è la scelta più giusta lo abbiamo fatto e continuiamo a farlo, prima di tutto per i nostri Dop.

Utilizziamo ciò che è meglio per i nostri prodotti, una scelta che è scritta nelle nostre origini, nel sapore dei nostri formaggi, nelle cose che amiamo fare e nella cura con cui, ogni giorno, ci impegniamo a farle. Gli animali da cui viene munto il latte che arriva in caseificio sono felici perché mangiano bene, con alimenti che selezioniamo direttamente per avere un latte fresco ricco, che profuma di pascoli e di erbe pregiate. Vogliamo la stessa cura che i nostri mastri casari mettono nella produzione dei formaggi e nel processo di maturazione e stagionatura. L'attenzione alla qualità dei nostri Grandi Formaggi Veneti ha inizio dalla scelta della materia prima: il latte. Ma non dipende soltanto da questa. Non siamo schiavi della materia prima, in caseificio, ma lavoriamo il latte secondo l'obiettivo che desideriamo ottenere, valorizzandone al massimo le caratteristiche e le qualità organolettiche. Un percorso reso possibile dall'esperienza e dalla qualità assoluta del latte che acquistiamo, certificata e valutata ogni giorno da un ente accreditato e dal nostro laboratorio interno. Per queste ragioni, il rapporto con i nostri conferenti è speciale da sempre. Abbiamo bisogno di un latte eccezionale, e loro lo sanno. Da trasformare in formaggi altrettanto eccezionali, che possano gratificare il consumatore, i collaboratori dell'azienda e gli stessi allevatori da cui ritiriamo il latte. Ma questo è solo l'inizio di un lungo, elegante racconto di antiche tradizioni in chiave moderna. Perché così come non basta un cognome, per fare formaggi eccezionali, non bastano nemmeno il buon latte, il sale e il caglio.

---

Making a cheese is the sum of a thousand factors, a magic that transforms different components into something unique and unrepeatable. Among these, milk plays a leading role. Its aromas and flavors are needed, proteins, fats and caseins are needed. We need the care of those who milk it and animals that every day enjoy fresh air, many hours of light, fresh water and a well-protected shelter, built according to the principles of animal sustainability. Don't ask us what milk we use for the PDOs, it comes exclusively from the area indicated precisely by the regulations. For our unique cheeses, for the exclusive Toniolo Grand Veneto Cheeses, milk is instead selected with the same care as a tailor with fabrics. Choosing the ideal origin according to the seasons and the availability. For this reason, in our labels you will not always find the word "Italian milk". For years, we have worked only with that. We didn't need the laws on labels to do it, we didn't need to say it. Simply, when it is the right choice we have done it and we continue to do it, first of all for our PDOs. We use what is best for our products, a choice that is written in our origins, in the taste of our cheeses, in the things we love to do and in the care with which, every day, we commit ourselves to making them. The animals from which the milk that arrives in the dairy is milked are happy because they eat well, with foods that we select directly to have a fresh, rich milk that smells of pastures and precious herbs. We want the same care that our master cheese-makers put in the production of cheese and in the maturation and ageing process. Attention to the quality of our Great Veneto Cheeses begins with the choice of the raw material: milk. But it does not depend only on this. In the dairy we are not slaves of the raw material, but we process the milk according to the goal we want to achieve, maximizing its characteristics and organoleptic qualities. A path made possible by the experience and the absolute quality of the milk we buy, certified and evaluated every day by an accredited institution and our in-house laboratory. For these reasons, the relationship with our collaborators has always been special. We need exceptional milk, and they know it. A milk to be transformed into equally exceptional cheeses, which can gratify the consumer, the company collaborators and the farmers themselves from whom we collect the milk. But this is only the beginning of a long, elegant tale of ancient traditions in a modern key. Because just as a surname is not enough to make exceptional cheeses, neither a good milk, salt or rennet are enough.

NEI NOSTRI MAGAZZINI DI BORSO DEL GRAPPA, APPPOSITAMENTE RICAVATI, RIPOSANO CIRCA 130MILA FORME DI FORMAGGIO, ASPETTANDO CHE IL TEMPO E IL PARTICOLARE MICROCLIMA DELLA PEDEMONTANA FACCIANO IL LORO LAVORO, SOTTO L'OCCHIO VIGILE DEI MASTRI STAGIONATORI. SONO LORO A VERIFICARE L'ANDAMENTO DEL LENTO E DELICATO PROCESSO DI STAGIONATURA, APPORTANDO LE PICCOLE MODIFICHE NECESSARIE, MASSAGGIANDO LE CROSTE E CONTROLLANDO IL RIVOLTAMENTO DELLE FORME. SEMPRE A BORSO DEL GRAPPA, DISPONIAMO DI ALCUNI LOCALI DEDICATI ALLE SINGOLE AFFINATURE: QUELLO DEL VINO, DOVE UTILIZZIAMO SOLO PRODOTTI AUTOCTONI SELEZIONATI DA CANTINE DI FIDUCIA, LA "FARMACIA", CHE PROFUMA DI ERBA FALCIATA NELLA PEDEMONTANA, E LA STANZA DELLE SPEZIE, DAGLI AROMI INTENSI, QUASI ESOTICI.

# INVECCHIARE CI PIACE



# WE LIKE MATURING

---

SOME 130 THOUSAND CHEESES REST IN OUR BORSO DEL GRAPPA SPECIFICALLY MADE WAREHOUSES, WAITING FOR TIME AND THE PARTICULAR MICROCLIMATE OF THE PEDEMONTANA TO DO THEIR JOB, UNDER THE WATCHFUL EYE OF THE MASTER SEASONERS. IT IS THEM WHO VERIFY THE PROGRESS OF THE SLOW AND DELICATE MATURING PROCESS, MAKING THE NECESSARY SMALL CHANGES, MASSAGING THE RINDS AND CONTROLLING THE TURNING OF THE WHEELS OF CHEESE. ALSO IN BORSO DEL GRAPPA, WE HAVE SOME ROOMS DEDICATED TO THE INDIVIDUAL RIPENINGS: THAT OF WINE, WHERE WE USE ONLY AUTOCHTHONOUS PRODUCTS SELECTED FROM TRUSTED WINERIES, THE “PHARMACY” WHICH SMELLS OF PEDEMONTANA MOWED GRASS, AND THE ROOM OF SPICES, WITH INTENSE ALMOST EXOTIC AROMAS.

---





## I CLASSICI

TRADIZIONE, SEGRETI BEN CUSTODITI, ESCLUSIVE INTERPRETAZIONI  
E SAPIENTI MATURAZIONI, IN UN CRESCENDO DI AROMI E SFUMATURE.  
FORME CHE RACCHIUDONO TUTTA L'ARTE CASEARIA, DI SOLO LATTE, SALE E CAGLIO.

Nascono ai piedi delle montagne, fra le brume del mattino e l'aria densa di umidità, con la luce ancora solo accennata e i rumori della campagna, già sveglia, a far da sottofondo. Sono la pazienza e l'arte, sono la sintesi di ricette antiche e di saperi, sono costante divenire, segni tangibili di un lavoro incessante, della cura di ogni singolo dettaglio e di una lavorazione esclusiva, da oltre cinquant'anni. Il perché siano così buoni resta un mistero ben custodito fra i luoghi dove nascono e i locali silenziosi dove pazientemente maturano. Sono forme d'arte, sono I Classici di Toniolo.

## CLASSIC CHEESES

TRADITIONS, WELL-KEPT SECRETS, EXCLUSIVE INTERPRETATIONS  
AND EXPERT AGEING PROCESSES COMBINE IN A CRESCENDO OF AROMAS AND NUANCES.  
ALL THE CHEESEMAKERS SKILL AND JUST MILK, SALT AND RENNET, ENCAPSULATED WITHIN THE RIND.

*They are made in the foothills of the mountain, when the morning mists fill the air with dense humidity and where the first hint of light and the noises of an already awake countryside set the scene. They are the fruits of patience and art, a synthesis of ancient recipes and knowledge. The continual phases of their creation are tangible signs of incessant labor, of the attention to every single detail and to the exclusive processes that have been used for over fifty years. Just what it is that makes these cheeses so good remains a well-kept secret locked into the sites of their initial creation, into silent places where they patiently mature. Shaped by art, they are the Classic Cheeses by Toniolo.*

classici



## BAITA CONTRÀ DEL BIORDO

*Piccante al punto giusto, intenso, irresistibilmente buono*

PERFECTLY SHARP, INTENSE AND IRRESISTIBLY GOOD



La sua crosta, dal marrone al rosso scuro, è tipica dei formaggi dal gusto stuzzicante e dagli aromi intensi, lavorati e invecchiati secondo le tradizioni di montagna, che sfumano dalle cime Venete verso quelle del Friuli. Di sapore delicatamente piccante, senza dubbio caratteristico, che si fa più deciso e intenso con il passare del tempo. Baita Contrà del Biorde è un formaggio a pasta compatta, pallida e asciutta, di bella struttura e particolarmente adatto a una lunga stagionatura.

Disponibile anche nella variante senza lattosio: Giocondo.

*The brown to dark red rind is typical of mouth-watering cheeses with intense aromas. It is processed and aged according to mountain traditions, which vary from the Veneto peaks to those of Friuli. The flavor is delicately tangy and unmistakably characteristic, becoming more decisive and intense over time. Baita Contrà del Biorde is a compact, dry cheese with a beautifully structured pale paste particularly suited for long maturation. Also available in the lactose-free variant: Giocondo.*

classici



## BASTARDO BIANCO

*Marcatamente gustoso, di umili origini e raffinati aromi*

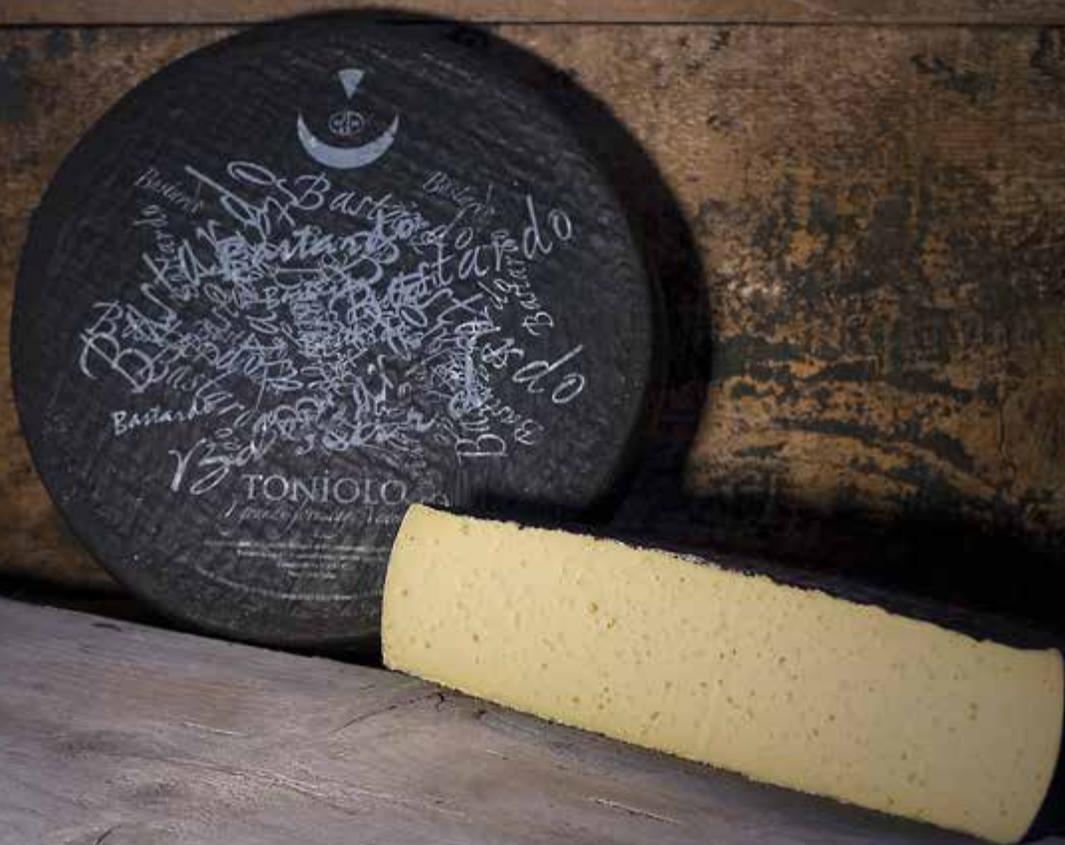
DECISIVELY FLAVORED, ITS HUMBLE ORIGINS GIVE RISE TO SOPHISTICATED AROMAS



Formaggio da tavola dal gusto marcato e al tempo stesso molto raffinato, nonostante le umili origini legate alla vita contadina sul Monte Grappa, con pasta morbida, di colore bianco o leggermente paglierino, e occhiatura piccola e diffusa. Riposa per circa quattro mesi, durante i quali il gusto matura e si fa più saporito al palato, passando dal semidolce al pronunciato quando raggiunge la massima maturazione.

*Despite humble origins linked to rural life on Monte Grappa, this table cheese has a decided yet sophisticated flavor. The paste is soft and white or pale straw-colored and has small, evenly distributed eyes. It is left to age for about four months, during which the flavor matures for greater complexity on the palate, developing from a semi-sweet to a more pronounced flavor when fully matured.*

*classici*



## BASTARDO NERO

*Un miracolo del caso, una riscoperta della tradizione*

A MIRACLE OF CHANCE, A REDISCOVERY OF TRADITION



Elegantemente vestito di nero, acquista un aspetto inconfondibile e un gusto più deciso questo formaggio nato dal caso e riportato in tavola dai mastri casari Toniolo, grazie all'esperienza tramandata da Nonno Tito. Il Bastardo, infatti, era destinato, nelle intenzioni del "malghese", a lunga stagionatura. Le caratteristiche del latte, i tempi e le tecniche di lavorazione approssimative talvolta non consentivano tuttavia di produrre il formaggio. Così si rimediava con un nuovo incrocio, mescolando il latte lavorato con quello nuovo.

Disponibile anche nella variante senza lattosio: Abbondio.

*An unmistakable cheese elegantly dressed in black and result of a chance discovery. It has been brought back to the table by the Toniolo master cheesemakers, thanks to the experience handed down by Nonno Tito. According to the true farmstead tradition, the Bastardo should undergo a long maturation. However, sometimes the characteristics of the milk, timings and unprecise processing techniques meant the cheese could not be produced in the time-honored manner. The remedy? A new blend made by mixing the processed milk with fresh milk.*

*Also available in the lactose-free variant: Abbondio.*

*classici*



## BIORDOLO, L'OCCHIATO DI SELVA

*In perfetto equilibrio tra dolce e stuzzicante*  
THE PERFECT BALANCE BETWEEN SWEET AND SAVOURY



Occhiatura perfetta, molto ricca e diffusa, ben evidente e pasta morbida color avorio, fragrante, con sapori stuzzicanti. La crosta di Biordolo è paglierina e sottile, quanto basta per racchiudere come uno scrigno la pregiata pasta durante la stagionatura. La forma è leggermente bombata e la fetta tenera, sontuosa, di sapore dolce, con retrogusti aciduli ben amalgamati.

*A cheese that is generously studded with evenly diffused eyes and has a soft ivory-colored, fragrant paste with appetizing flavors. The Biordolo rind is straw-yellow and just thick enough to enclose the precious paste as it matures. The slightly rounded wheel cuts into semi-firm slices that are sumptuous, sweetly flavored, with a well-blended acidic aftertaste.*

*classici*



## BORGAIOLO STRAVECCHIO

*La perfezione di un formaggio a lunga stagionatura, da gustare a scaglie*  
THE PERFECTION OF A WELL-MATURED CHEESE, TO BE ENJOYED IN FLAKES



Stagionato a lungo, eppure mai piccante, saporito, dalla pasta compatta di un bel colore fra il paglierino e l'avorio, questo formaggio è delizioso in tavola ed eccellente da grattugiare per piatti prelibati. A scaglie, rivela tutta la sua ricchezza, con i profumi maturi e l'armonia dei sapori di una lunga stagionatura, che supera i 12 mesi e conferisce alle forme, trattate ad olio, un intenso colore scuro.

*Although it has a long maturation, it is never pungent but has a well-flavored and compact paste with a lovely straw to ivory color. This cheese is delicious served at table and excellent grated for appetizing dishes. When served in flakes it reveals all its richness, with ripe aromas and the harmony of the flavors ripened during its long maturation, which exceeds 12 months and gives the oil-treated wheels an intense dark color.*

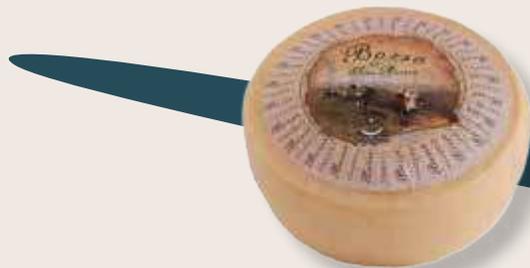
classici



## BORSO GRAN RISERVA

*D'inconfondibile intensità, ultra fondente*

UNMISTAKABLE INTENSITY, THE PERFECT MELTING CHEESE



Un formaggio eccezionale, cremoso e fondente. Particolarmente aromatico e intenso, viene prodotto con lavorazione artigianale, evidente nell'occhiatura marcata e irregolare. È un omaggio a Borso del Grappa, soleggiato paese ai piedi della Pedemontana, alle pendici del versante sud del Monte Grappa, dove l'aria è frizzante e le mucche felici e, in una delle sedi della Toniolo, maturano, nei magazzini di stagionatura, alcuni dei nostri grandi formaggi veneti. Disponibile anche nella variante senza lattosio.

*An exceptional cheese, creamy and melting. Particularly aromatic and intense, it is produced with artisanal skill, evident in the plentiful and irregular eyes.*

*It is a tribute to Borso del Grappa, a sunny village at the foot of the Pedemontana mountains on the southern slopes of Monte Grappa, where the air is crisp and the cattle content, and where some of our great Veneto cheeses age in the maturation rooms at one of the Toniolo production sites.*

*Also available in the lactose-free variant.*

classici



## BORSO GRAN RISERVA MAGNUM

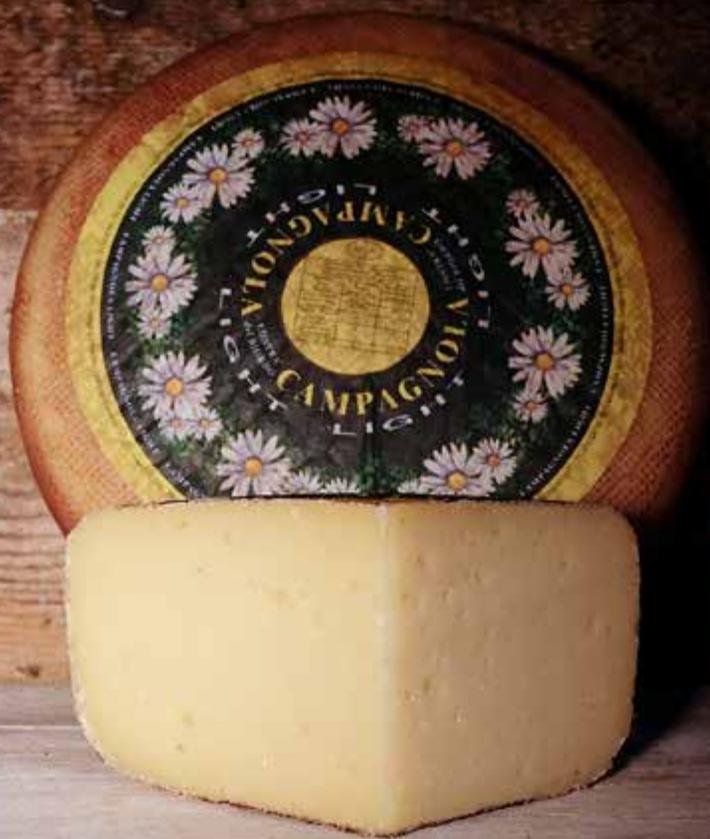
*Tutto il gusto intenso e cremoso di questo formaggio, in grande formato*

ALL THE INTENSE AND CREAMY TASTE OF THIS CHEESE IN A LARGER SIZE WHEEL

Nella versione Magnum, mantiene intatte le caratteristiche di dolcezza e cremosità, esaltando tutti i suoi profumi. Il gusto è gradevolmente saporito; l'aroma intenso, caratteristico e fondente. La crosta, giallo sfumato, è fina ed elastica; la pasta, di colore bianco o appena paglierino, ha consistenza morbida e cremosa con occhiatura marcata e irregolare, che lo rendono anche caratteristico e bello da vedere nel banco formaggi.

*The Magnum version maintains the sweet, creamy characteristics intact while intensifying all the aromas. The flavor is pleasantly tasty; the aroma intense, characteristic and melting. The faded yellow rind is thin and elastic; the paste, white or pale straw-colored, has a soft, creamy consistency with distinct, irregular eyes, giving its characteristic appearance and making it attractive on the cheese counter.*

*classici*



## CAMPAGNOLA LIGHT

*Leggera e briosa, ricca di gusto e povera di grassi\**  
LIGHT AND LIVELY, RICH IN TASTE AND LOW IN FAT \*



Formaggio leggero, con un ridotto contenuto di grassi, viene prodotto con il latte parzialmente scremato. La sua pasta compatta, con lieve occhiatura e crosta bruna, è frutto di una stagionatura di circa due mesi, che conferisce un sapore delicato, gradevolmente acidulo, così come il suo profumo. Ideale per chi fa del mangiar bene con leggerezza un valore ed uno stile di vita.

\*secondo i parametri previsti dalla normativa

*A light cheese with a reduced fat content produced using semi-skimmed milk. Its compact paste, with its light scattering of eyes and its brown rind, is the result of a two-month ageing period, which gives it a delicate, pleasantly acidic taste, perceived also in its fragrance. Ideal for those who make delicious low-calorie eating a priority and a lifestyle.*

\* compliant with the standards established by law

*classici*



## CUOR DI FIENO

*Aromatico e genuino, con il profumo dei prati appena tagliati*  
AROMATIC AND GENUINE, WITH THE SCENT OF FRESHLY CUT GRASS



Formaggio latteria prodotto in modo tradizionale, proprio come si usava fare un tempo nei caseifici turnari con il latte dei pascoli raccolto nella zona. Ancora fresco, viene messo a stagionare sotto il tepore del fieno per almeno 90 giorni. Per la sua maturazione, si scelgono erbe particolarmente aromatiche e profumate, che coltiviamo direttamente, mescolando le più adatte a ricoprire questo formaggio dal sapore genuino, profumato di prati.

*A traditionally produced dairy cheese, made in the time-honored manner of the old cooperative dairies with the milk collected from the local pastures. The freshly made cheese is left to mature nestled in warm hay for at least 90 days.*

*It is aged covered by particularly aromatic and fragrant herbs, which we grow ourselves, in an ideal blend to impart an authentic flavor and meadow fragrance.*

*classici*



## DOLCESELVA

*Una forma di latte fondente delle mucche felici*  
A MELTING CHEESE FROM CONTENTED CATTLE



Autentico latteria trevigiano, è dolce e cremoso, come la tradizione ha inciso nel suo nome, che fanno del Dolceselva un formaggio amato da tutta la famiglia. Compatto e dolce, soddisfa il palato con la sua vellutata pienezza e la rotondità del gusto. Stagionato senza nessun trattamento, dopo circa 45 giorni viene lavorato dalle muffe nobili e rivestito con una pelure speciale, che indica provenienza unica del latte: le mucche felici.

*An authentic Treviso dairy product: its sweet creaminess, as its name suggests, makes Dolceselva a cheese loved by the whole family. Compact and sweet, it satisfies the palate with its velvety fullness and well-rounded flavor. It is left to mature naturally and after about 45 days it is processed with mold cultures; then a special branded round label is applied on the top to show the milk's unique origin: contented cattle.*

classici



## MARIGO

*Con occhiatura diffusa, quasi ricamato, e gusto deciso*

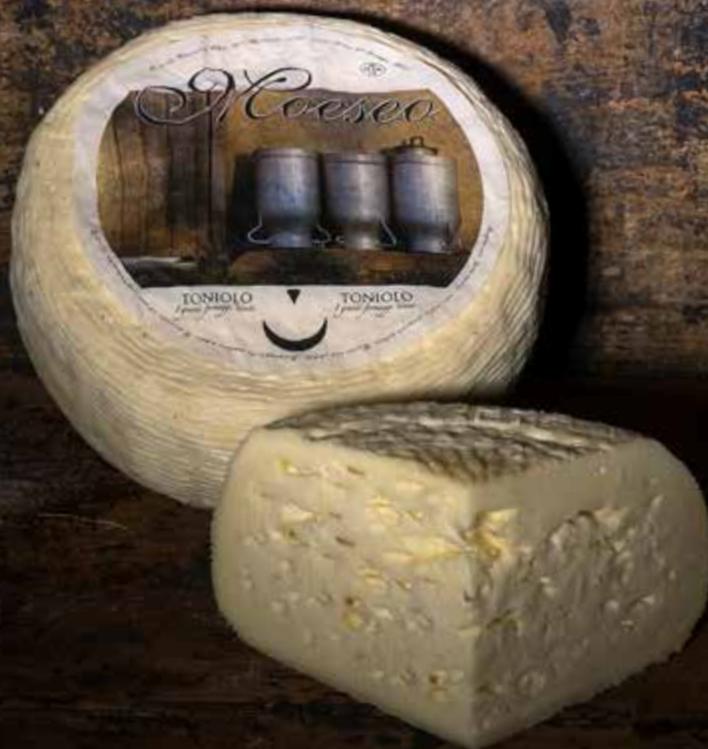
A CHARACTERISTIC LACE-LIKE DISTRIBUTION OF EYES AND STRONG FLAVOR



Pasta compatta bianco avorio, con occhiatura accentuata, diffusa, piccola ed omogenea, a occhio di pernice. Una trama, quasi un ricamo, tipica della fermentazione dei formaggi di montagna. Questo processo, orchestrato con abilità dai casari, dona un intenso sapore, deciso e gradevole, mai amaro, caratteristico del latte di pascolo, leggermente piccante con la maturazione. Stagiona per circa quattro mesi, con la crosta oleata.

*The paste is ivory-white and compact, with small, evenly distributed eyes. The lace-like structure is typical of the fermentation used to make mountain cheeses. This process, skillfully orchestrated by the cheesemaker, gives it an intense, decisive and pleasant flavor, characteristic of milk from meadow-grazed cattle. Once aged, the cheese has a mild tanginess. It is left to mature for about four months in an oiled rind.*

*classici*



## MOESEO

*Un raffinato elogio alla morbidezza*  
A CELEBRATION OF SOPHISTICATED SOFTNESS



Il suo nome, in dialetto veneto, significa “morbidino”: è la sintesi di tutte le peculiarità di questo formaggio burroso, un vero elogio alla morbidezza. Delicato al palato, riempie la bocca col sapore gustoso e fresco del latte appena munto. La crosta è candida o appena paglierina, sottilissima, rigata e morbida al tatto. Da assaporare con lentezza, facendolo fondere in bocca, per un totale godimento dei sensi.

*Moeseo, a word meaning “semi-soft” in Veneto dialect, is a name that encapsulates all the uniqueness of this buttery cheese that is a true celebration of softness. It is made to be delicate on the palate and to fill the mouth with the delicious flavor of the freshest milk. The soft, fine rind is striped and either white or pale straw-colored. It should be savored slowly and allowed to melt in the mouth, uniting all the senses in enjoyment.*

*classici*



## MORLACCO DEL GRAPPA

*Occhiato, aromatico, un capolavoro di umili origini*

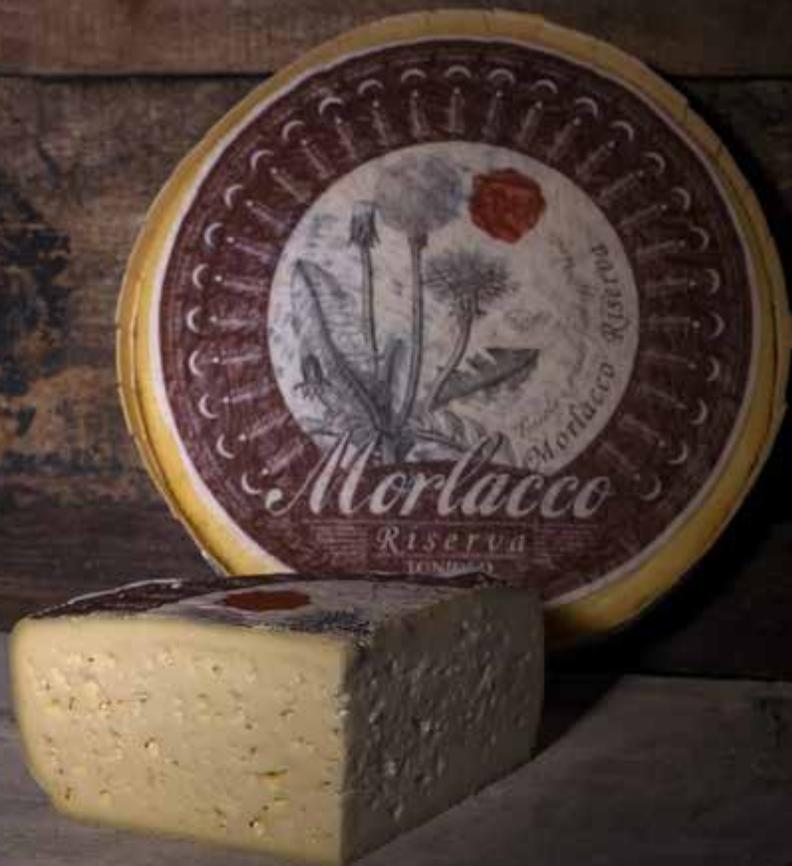
AN AROMATIC CHEESE WITH EYES, A MASTERPIECE WITH HUMBLE ORIGINS



Tipico della zona della Pedemontana del Grappa, deve il suo nome a un formaggio dalle caratteristiche simili che, un tempo, arrivava dalla Morlacchia nei porti di Venezia. Prodotto anticamente 'alla Morlacca', cioè totalmente scremato e con abbondante sale, oggi è un formaggio dagli aromi particolari, morbido e di fresca complessità, con il profumo del latte e dell'erba di primavera, ottenuto unendo la cagliata in "canestri", che donano la caratteristica rigatura.

Typical of the Pedemontana del Grappa area, it owes its name to a similar cheese that was shipped into the ports of Venice from a region in the Croatian hinterland, where its inhabitants, the Morlachs, used to make cheese from abundantly salted fully-skimmed milk. Today's version is a soft cheese with unique aromas and a fresh complexity. It has a milky and spring grass fragrance obtained by containing the curd in "baskets" that give the rind its characteristic striped pattern.

*classici*



## MORLACCO RISERVA

*Morbido e intenso latte, in abito da sera*

SOFT AND INTENSELY MILKY, IN THE MOST ELEGANT ATTIRE



Con la stagionatura, i sapori e i profumi baldanzosi del latte fresco si fanno più stuzzicanti e decisi, pur sempre armoniosi. Il Morlacco Riserva, formaggio morbido per palati raffinati, si accompagna bene, grazie alla sua struttura, anche con il miele, le marmellate e le mostarde. Matura in ambienti freschi per almeno tre mesi, assumendo una nota paglierina appena sfumata.

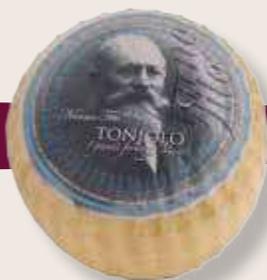
*The bold taste and aroma of fresh milk gain new depth of flavor and decisiveness after maturation, yet they retain their balanced qualities. The Morlacco Riserva is a soft cheese for sophisticated palates with a structure that goes well with honey, preserves and chutneys. It matures in a cool environment for at least three months developing a blush of straw-colored tones.*

*classici*



## NONNO TITO

*Antichi insegnamenti, deliziosi profumi, note d'olio extra vergine d'oliva*  
AGE-OLD KNOWLEDGE, DELICIOUS AROMAS AND HINTS OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Condensa, nella sua pasta, tutta l'esperienza dei nostri padri e dei nostri nonni, senza i quali non sapremmo farlo così bene: Nonno Tito Casaro è questo, un formaggio semplicemente buono, come gli insegnamenti di Battista Toniolo, detto Tito, fondatore della Toniolo. Dedicato a lui, è prodotto con una tecnica speciale, che conferisce al formaggio un sapore unico, con delicati sentori di olio extra vergine d'oliva.

*All the experience of our forefathers is condensed in the paste of this cheese. Expertise that has taught us how to be successful in what we do. The Nonno Tito Casaro cheese is the result: a simply good cheese made in the manner of Battista Toniolo, the founder of the company, known as Tito. Named in his honor, this cheese is made using a special technique that gives it its unique flavor with delicate hints of extra virgin olive oil.*

*classici*



## PERBACCO

*Intenso, come il vino nel quale riposa, con retrogusto e profumi d'uva*  
INTENSE, LIKE THE WINE IT IS DRENCHED IN, WITH AN AFTERTASTE AND AROMAS OF GRAPES



È un formaggio unico: scelto appositamente fra le migliori forme prodotte nel caseificio di Selva, riposa a lungo nel vino rosso, accuratamente selezionato per fondersi al meglio con le caratteristiche della sua pasta, secondo un procedimento esclusivo, messo a punto dalla Toniolo e gelosamente custodito. E' il connubio perfetto fra l'arte dei mastri casari, un latte eccezionale, lavorato con cura, e il corposo vino rosso autoctono scelto per l'affinamento.

*It is a unique cheese. The best wheels are specially selected from those produced in the Selva dairy, they are left to drench slowly in a carefully selected red wine that blends to perfection with the characteristics of its paste in an exclusive and jealously guarded process developed by Toniolo. It is the perfect union between the art of master cheesemakers, the careful processing of exceptional milk and the full-bodied native red wine chosen for its affinage.*

*classici*



## PERBACCO AL TRAMINER

*Eleganza aromatica e dolcezza, con profumo di spezie e canditi*

AROMATIC ELEGANCE AND SWEETNESS WITH THE SCENT OF SPICES AND CANDIED FRUIT



Il procedimento è lo stesso del Perbacco, con il vino, utilizzato durante l'affinamento, selezionato e rinfrescato di frequente. Il Traminer conferisce al formaggio una caratteristica nota di uva, nei profumi e nel retrogusto. Nella pasta si ritrovano tutte le sue caratteristiche, con il profumo di questo vino aromatico che ricorda quello di spezie e canditi, e la complessa eleganza.

*It undergoes the same procedure as the Perbacco with the wine frequently refreshed during its affinage. The Traminer gives this cheese its characteristic hint of grape both in the aroma and aftertaste. Its characteristics are captured in the paste leaving it fragrant with notes of spicy aromatic wine, candied fruit and a complex elegance.*

*classici*



## PINCION DE SELVA

*Succulento formaggio, in abito pregiato, da mangiare e amare*  
SUCCULENT CHEESE, WRAPPED IN FINERY, TO EAT AND ADORE



Il Pincion de Selva è un formaggio che non ha eguali: prodotto rielaborando le tecniche artigianali di un tempo, è una succulenta specialità trevigiana che guarisce ogni tristezza e mal d'amore. Viene marchiato a fuoco dopo la selezione delle forme migliori e la successiva stagionatura, quindi avvolto in pregiata carta paglia: un abito speciale, per un formaggio indimenticabile. Disponibile anche nella variante senza lattosio: Furio.

*The Pincion de Selva is an unrivalled cheese, produced through a reworking of traditional artisan techniques. It is a succulent speciality from Treviso that is made to lighten the heart and banish the lovesickness. After the carefully selected wheels are matured, they are fire branded and then wrapped in fine straw paper: a special attire for an unforgettable cheese. Also available in the lactose-free variant: Furio.*

*classici*



## PINCION RISERVA

*Paglierino e granuloso, con il sapore unico dei suoi 18 mesi di stagionatura*  
PALE AND GRAINY, WITH A UNIQUE FLAVOR MATURED OVER 18 MONTHS



Deve il nome alla sua nascita, avvenuta per caso e per sbadataggine del mastro casaro, affaccendato in ben altre amoro- se questioni, sul far del mattino, quando avrebbe dovuto dedicarsi invece alla scrematura del latte della prima munta, che avveniva così solo parzialmente. Disponibile in quan- tità limitata, la versione Riserva del Pincion stagiona almeno 18 mesi. Nella crosta, ambrata, irregolare, antica, c'è tutta l'opera del tempo.

*This cheese is the result of a serendipitous accident, a chance oc- currence that resulted from a master cheesemaker's carelessness; distracted from his morning's duties by amorous concerns, in- stead of concentrating on skimming of the day's first batch of milk properly, he left the job half done. The Riserva version of Pincion matures for at least 18 months and is only available in limited quantities. It has an amber, irregular, traditional rind that is the handiwork of time.*

*classici*



## PUENTON

*Un formaggio fondente, bianco come il latte e dolce come il miele*  
A MELTING CHEESE, MILK-WHITE AND SWEET-HONEY



Candido, proprio come il latte fresco e selezionatissimo da cui nasce, per maturare poi per circa 30 giorni nelle fascere di legno. Ricco di gusto, fondente, dolce come il miele e con un retrogusto stuzzicante, il Puenton si scioglie fino a diventare una deliziosa crema, a caldo, ed è il formaggio ideale per accompagnare la polenta, appena fatta o abbrustolita.

*Candid white just like the fresh and carefully selected milk used in its production. After processing it is left to mature for about 30 days in wooden molds. Richly flavored, melting and honey-sweet with a tantalizing aftertaste, on heating the Puenton melts into a delicious warm cream and is the ideal cheese to accompany freshly made or toasted polenta.*

*classici*



## PRATOMAGNO

*Profumato e intenso, d'una dolcezza inebriante*  
FRAGRANT AND INTENSE, WITH A HEADY SWEETNESS



Nel nome c'è la sua origine, dai profumati prati, che conferisce a questo formaggio, anche dopo la lunga stagionatura, tutte le sfumature della dolcezza. Fragrante, saporito e gustoso, dal caratteristico colore giallo ambrato. Pratomagno è squisito con polenta e un vino rosso corposo e anche per una ricca grattugia. Duro, a pasta semicotta, con occhiatura piccola e sparsa, ha una stagionatura minima di nove mesi.

*Its origin is captured in its name which, in Italian, evokes the fragrant meadows which give this cheese all its shades of sweetness that persist even after a long maturation. It is fragrant, flavorful and delicious with a characteristic amber yellow color. Pratomagno is perfection with polenta and full-bodied red wines, but it is also ideal as a grating cheese. The paste is hard, semi-cooked with small, sparse eyes and is matured for at least nine months.*

classici



## IL PRESSATO DI TONIOLO

*Giovane baldanza, con i profumi di un giorno d'estate*

YOUNG BOLDNESS, WITH THE FRAGRANCE OF A SUMMER DAY



Lavorato in maniera tradizionale, per conservare tutta la freschezza del latte intero, proprio come faceva Battista Toniolo con le forme prodotte per il Podestà, durante le estati passate in malga. All'assaggio richiama subito lo yogurt, grazie al sapore dolce e acidulo al tempo stesso. Giovane, non salato e mai amaro, ha una struttura morbida, che si scioglie in bocca, e la pasta color dell'avorio, ben occhiata. E' delizioso e semplice, come un giorno d'estate, con la baldanza della breve stagionatura.

*Processed in the traditional manner to preserve all the freshness of whole milk, it is exactly like the cheeses produced for the Podestà by Battista Toniolo during summers spent in the mountain farmstead. The first impression on tasting is its yogurt-like flavor that comes from a combination of sweetness and acidity. This young unsalted cheese is never bitter and has a soft structure that melts in the mouth. Its ivory-colored paste has a good scattering of eyes. It is delicious and simple, like a summer day, with the boldness of a short ageing period.*

*classici*



## SELVA MEZZANO

*Profumato, intensamente dolce: un latteria di carattere*  
FRAGRANT AND INTENSELY SWEET: A DAIRY CHEESE OF CHARACTER



E' l'evoluzione del tipico formaggio di latteria da stagionatura, delicato, asciutto, ricco di profumi e con un'occhiatura piccola e rada. Il Selva Mezzano viene stagionato per almeno sei mesi; è il tempo necessario a far maturare i profumi, di prati fioriti con note di yogurt, e accentuare il caratteristico gusto, che racchiude il meglio del latte di alta qualità utilizzato nella sua lavorazione.

*It takes the typical matured dairy cheese a step further. It is delicate, dry, rich in aroma and has small, sparse eyes. Selva Mezzano is matured for at least six months; the time it takes to develop its aroma of flower-filled meadows with hints of yogurt and to accentuate the characteristic flavor that captures the best qualities of the premium milk used to make it.*

classici



## SELVA VECCHIO

*L'equilibrio inconfondibile del lento trascorrere del tempo*  
A UNIQUE BALANCE THAT COMES FROM THE SLOW PASSAGE OF TIME



Ci vogliono almeno 18 mesi per arrivare a questo sapore unico, intenso, definito dal lento trascorrere del tempo. Una sinfonia in perfetto equilibrio, di fascino e carattere, la massima espressione del formaggio della Latteria di Selva, tipico della tradizione contadina. Al taglio, il Selva Vecchio rivela una pasta dal colore pallido, liscia come il velluto e con una minuscola, preziosa occhiatura. Disponibile anche nella variante senza lattosio: Remigio Stagionato.

*It takes at least 18 months to create this unique, intense flavor, defined by the slow passage of time. It's a symphony of perfect harmonies, of charm and character, the highest expression of the Latteria di Selva cheese, typical of the farmhouse tradition. When cut, the Selva Vecchio reveals a pale, smooth-as-velvet paste and with premium-quality, tiny eyes.*

*Also available in the lactose-free variant: Remigio Stagionato.*

*classici*



## SERENO

*Pieno e fondente, una partitura di aromi che si scioglie in bocca*  
FULL AND MELTING, A SCORE OF AROMAS THAT MELT IN THE MOUTH



Pieno, rotondo, talmente fondente che si scioglie in bocca, sprigionando un'inconfondibile partitura di aromi di latte appena munto, sentori erbacei, note di yogurt e di burro: una dolcezza appagante, adatta anche al gusto dei più piccoli. Sereno è morbido al tatto, dal profumo persistente, di colore bianco come una porcellana appena colorata dal tempo.

*Full-bodied, well-rounded, so soft that it melts in the mouth, releasing an unmistakable harmony of fresh milk aromas with grassy notes and hints of yogurt and butter. Children love its satisfying sweetness. Sereno is soft to the touch, has a persistent aroma and a time-tinted porcelain white color.*

*classici*



## SIOR MORO

*Crosta nera, pasta bianca, un formaggio che le regole le fa da sé*  
BLACK RIND, WHITE PASTE, A CHEESE THAT MAKES ITS OWN RULES



La forma panciuta è tipica di questo particolare processo di produzione e affinatura, oggi poco utilizzato, e indica il raggiungimento della stagionatura ottimale. Non è un difetto, lo vogliamo proprio così. La crosta nera, elegante e ricamata con decori classici, ne contraddistingue l'unicità. La pasta, bianca, ha un'occhiatura marcata ed irregolare, frutto di circa due mesi di maturazione, di cui venti in ambiente caldo e umido.

*The pot-bellied shape is typical of this particular, and now rare, production and affinage process and is a sign that the cheese has reached the perfect degree of maturation. It's no defect, we make it like this on purpose. The black rind, elegant and detailed with a classic decoration, is confirmation of its uniqueness. The white paste has distinct, irregular eyes; they are the result of around sixty days of ageing, twenty of which in a warm, moist environment.*

classici



## VEZZENA CONTRÀ DEL BIORDO

*Saporito e deciso, con il marchio della stagionatura impresso a fuoco*  
SHARP AND DELICIOUS WITH THE FIRE-BRANDED MARK OF ITS AGEING



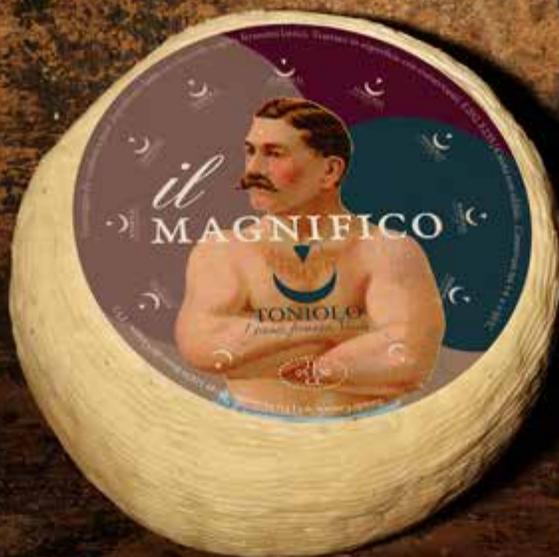
Pasta dura e granulosa, con tendenza a scagliarsi, compatta e dal caldo color paglierino tendente al rossiccio, con un'elevata intensità aromatica. La stagionatura è un lungo processo di invecchiamento delle forme, che prevede un periodo di riposo minimo di 15 mesi. Sapore intenso, inconfondibile, reca la dicitura Vezzena Contrà del Biordo timbrata a fuoco sullo scalzo.

Disponibile anche nella variante senza lattosio: Artemisio.

*Its hard, compacted granular paste has a tendency to flake, it has a warm straw to reddish color and is intensely aromatic. Its maturation is a long process where the cheese is aged and rests for period of at least 15 months. With an intense, unmistakable flavor, it is fire-branded with the wording Vezzena Contrà of the Biordo on the side rind.*

*Also available in the lactose-free variant: Artemisio.*

classici



## IL MAGNIFICO

*Magnifico, il formaggio che non c'era*  
MAGNIFICO, A FIRST-OF-ITS-KIND CHEESE



Magnifico è un prodotto straordinario, proprio come recita il suo nome. In apparenza morbido e consistente, questo formaggio, al tempo stesso, è una vera crema solida. Basta appena un po' di calore per trasformare Magnifico in una calda e aristocratica fonduta, perfetta da consumare tal quale, accompagnata da crostini abbrustoliti, o da utilizzare in ricette veloci e piatti sontuosi, ultra cremosi. Magnifico è ideale anche per il consumo in purezza, magari accompagnato con mieli e conserve di frutta, che gli consente di sprigionare tutta la sua nobile freschezza. Un formaggio fondente e bianco panna, come il latte di altissima qualità utilizzato nella sua produzione, che matura in circa 45 giorni per arrivare al Magnifico equilibrio di sapori e consistenza che lo caratterizza. E' disponibile in piccole forme, riccamente decorate, da circa 1,5 Kg.

*Magnifico is an extraordinary product, just as its name implies. It has a soft, consistent appearance, yet this cheese is a truly solid cream. It only takes a little heat to transform Magnifico into a warm, classic fondue, perfect to eat as it is accompanied by toasted croutons, or for those quick recipes to create sumptuous, ultra-creamy dishes. Magnifico is also delicious on its own or accompanied with honey and fruit preserves, which bring out all its noble freshness. Soft and creamy white, this cheese reflects the top-quality milk used in its production. Ageing takes about 45 days to develop the characteristic consistency and its 'Magnifico' balance of flavors. It comes richly decorated and is available in small wheels of around 1.5 kg.*





TONIOLO  
*I grandi formaggi Veneti*

## *i* DOP

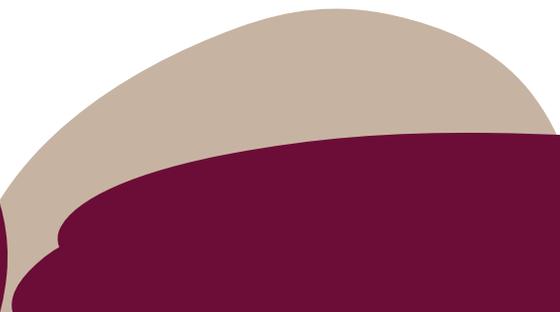
INTERPRETAZIONI D'AUTORE  
E SAPIENTI TRASFORMAZIONI DEL TEMPO

Prati ricchi di erbe, di fiori ed essenze. Qui inizia la storia di un latte, intenso e profumato, trasformato in prodotti unici grazie al lavoro del casaro, in quel perfetto equilibrio che è il segreto dei formaggi Dop firmati Toniolo. Seguendo un filo conduttore, che attraversa le generazioni, i prodotti e tutti i cambiamenti, che è la filosofia dell'azienda: prima vengono i fiori e i fili d'erba, poi il latte. Da qui parte la nostra storia: noi e le sapienti trasformazioni del tempo. È bene sapere da dove si viene. È bene mangiare ciò che si conosce. E' bene mangiare bene.

## PDO

UNIQUE INTERPRETATION  
AND THE EXPERT HAND OF TIME

*Meadows rich in herbs, flowers and essences are the start of the story of an intense and fragrant milk that is transformed into unique products by skilled cheesemakers with the perfectly balanced flavor that is the secret of the Toniolo PDO cheeses. They adhere to a single ideology that connects the generations, the products and all the changes and embodies the company philosophy: first the flowers and grass, then the milk. Our story begins here: it involves us and the expert hand of time. It is important to know your origins; it is important to know what you are eating; it is important to eat well.*



DOP



## ASIAGO FRESCO

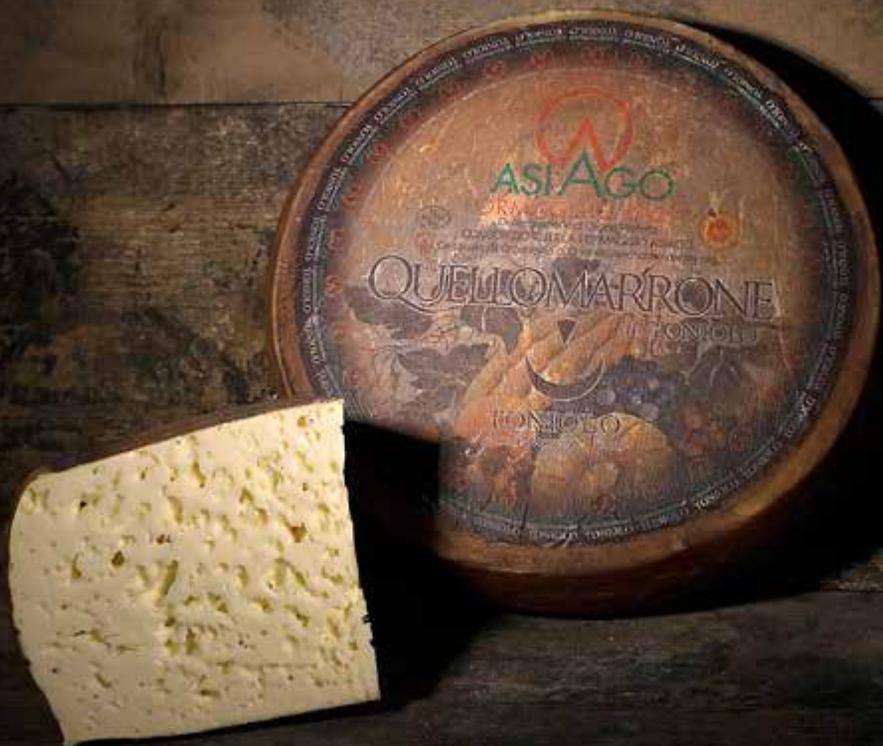
*Incontestabile classe, perfetta cremosità*  
UNQUESTIONABLE CLASS, PERFECT CREAMINESS



Tradizionalmente chiamato pressato perché la cagliata, dopo la coagulazione, viene spezzata, semicotta e messa in forma, quindi pressata per favorire l'adeguato spurgo del siero, questo formaggio nasce per essere consumato giovane, dopo una maturazione di circa 40 giorni. La cremosità e il sapore che acquisisce stagionandolo nel modo migliore, ne fanno un prodotto di incontestabile classe, perfetto per chi predilige i gusti morbidi e dolci.

*Traditionally known as "pressed" cheese because after coagulation the curd is broken up, semi-cooked and put into a mold, then pressed to expel just the right amount of whey. This cheese should be consumed young, after ageing for just 40 days. The creaminess and flavor developed in the perfect ageing process make this a product of undisputed class, ideal for anyone who prefers mild and sweet flavors.*

DOP



## QUELLOMARRONE ASIAGO FRESCO

*Dolce e intenso: inconfondibile classe*

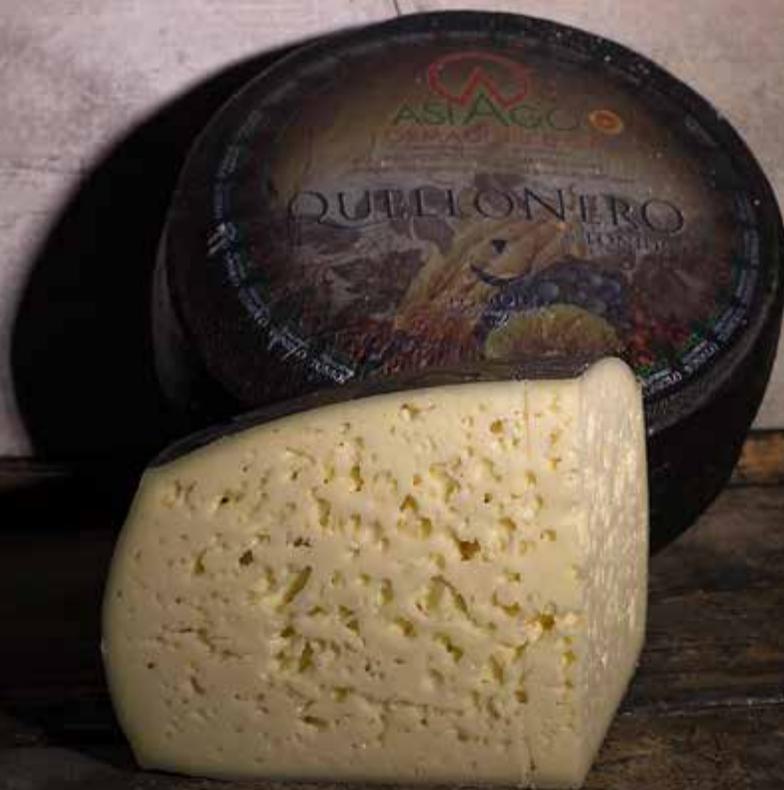
SWEET AND INTENSE: UNMISTAKABLE CLASS



Un vero trionfo di gusto e profumo, fresco e straordinariamente burroso. Il risultato di una lavorazione condotta con i metodi tradizionali, nel rispetto del Disciplinare, riposti nell'esperienza della Toniolo e dei suoi casari. È un formaggio dal sapore morbido e intenso, che ricorda la dolcezza dei pascoli dell'omonimo Altopiano. La sua crosta marrone e la speciale pelure donano una classe inconfondibile alla forma.

*A real triumph of taste and aroma, fresh and extraordinarily buttery. It is made using a technique carried out in the traditional manner, in compliance with the Product Specification, that relies on the experience of Toniolo and its cheesemakers. It is a cheese with a smooth yet intense flavor, reminiscent of the sweet highland pastures of the Asiago Plateau. Its brown rind and special branded round label add a touch of real class to this cheese.*

DOP



## QUELLONERO ASIAGO FRESCO

*Un'elegante edizione limitata per la qualità più esclusiva*

AN ELEGANT LIMITED EDITION FOR THE MOST EXCLUSIVE QUALITY



Lavorato con maestria, curato dalla stalla al confezionamento, scelto forma per forma: l'Asiago Quellonero è l'espressione autentica di un territorio, di una tradizione e di una storia. Un formaggio realizzato, nel pieno rispetto del disciplinare della Dop, utilizzando lavorazioni specifiche ed esclusive, derivate dalla tradizione più antica dei casari dell'Altopiano di Asiago e della Pedemontana del Grappa.

*Expertly processed, every step carefully controlled from the cowshed to the packaging, with each cheese individually selected: Asiago Quellonero is the authentic expression of a land, a tradition and a history. A cheese produced in the fullest respect of the PDO specification using well-defined and exclusive processes that have been handed down from the oldest Asiago Plateau and Pedemontana del Grappa cheesemaking traditions.*

DOP



## ASIAGO STAGIONATO

*Il gusto intenso della purezza del latte*  
THE INTENSE FLAVOR OF PURE MILK



L'Asiago più antico, più vicino all'austera tradizione dei casari dell'Altopiano, è quello stagionato, chiamato anche d'Allevato perché sin dalla produzione viene curato e seguito passo dopo passo, quindi 'allevato', fino a completa stagionatura, che in questo caso è di almeno tre mesi, che salgono a sei per il Mezzano, a dieci per il Vecchio e a oltre 15 per lo Stravecchio. La pasta ha un'occhiatura piccola e sparsa; il gusto, intenso, ricorda la purezza del latte.

*This Asiago cheese, closest to the austere tradition of the Asiago Plateau cheesemakers, is our matured version. It is also known as the 'Allevato' (in English 'Reared'), because it is cared for through each production phase, hence 'reared', until its complete ageing. In this case ageing lasts at least three months, increasing to six months for the Mezzano, ten for the Vecchio and over 15 for the Stravecchio. The paste is lightly studded with small eyes and its intense flavor reminiscent of pure milk.*

DOP



## ASIAGO MEZZANO

*Carattere appena piccante, note di fieno, profumi di latte*  
SLIGHTLY TANGY CHARACTER WITH HINTS OF HAY AND MILKY AROMA



Stagionato circa sei mesi, l'Asiago Mezzano si distingue per la sua accentuata personalità, caratterizzata da un gradevole sapore appena piccante, con note di fieno. La pasta, con rada occhiatura sparsa, di media grandezza, tende al giallo ambrato nei mesi estivi ed è invece bianca nella produzione invernale. Profuma di panna e latte, con un ricordo inebriante di erbe di montagna.

Aged for about six months, Asiago Mezzano is remarkable for its bold personality, characterized by a pleasant slightly tangy flavor with hints of hay. The paste, with sparse sprinkling of medium-sized eyes tends to amber yellow in the summer months and is white during its winter production. The aromas of cream and milk blend with heady hints of mountain herbs.

DOP



## ASIAGO VECCHIO

*Vigoroso ed elegante, l'emblema della maturità*  
VIGOROUS AND ELEGANT, A QUINTESSENTIAL AGED CHEESE



L'Asiago Vecchio, stagionato per almeno 10 mesi, si riconosce per l'eleganza della sua caratteristica pasta, dall'occhiatura appena accennata, di colore tendente al giallo paglierino, con consistenza dura e leggermente granulosa. Profuma di aromi di latte maturo, dal sapore netto e fragrante, vigoroso. Anche la crosta è inconfondibile: liscia, sottile, dura e di colore marrone, perché durante la stagionatura viene trattato ad olio.

*The Asiago Vecchio, matured for at least 10 months, is known for the elegance of its characteristic straw-yellow paste with its hard and slightly grainy consistency and poorly present eyes. Fragrant with the aroma of mature milk, its flavor is clean, aromatic and vigorous. Even the rind is unmistakable: smooth, thin, hard and brown thanks to the oil it is treated with while ageing.*

DOP



## ASIAGO STRAVECCHIO

*Il sapiente lavoro del tempo*

THE EXPERT TOUCH FROM THE HAND OF TIME



Questo formaggio è caratterizzato da una lunghissima stagionatura, che supera i 15 mesi. Un lento trascorrere del tempo che solo le forme perfette, quelle migliori, possono affrontare. E' in questo modo che si ottiene il suo sapore deciso, fragrante, stuzzicante, che si accosta benissimo ai vini più corposi. La sua pasta è granulosa e friabile con occhiatura sparsa di piccole dimensioni, di color paglierino.

*This cheese is characterized by a very long maturation period which exceeds 15 months. A slow affinage that only the best and most perfect cheeses can undergo. The result is a strong, fragrant, tantalizing flavor that goes beautifully with full-bodied wines. The grainy and crumbly straw-colored paste has small, infrequent eyes.*

DOP



## MONTASIO FRESCO DOP

*Delicato e ben strutturato, con dolci sentori di miele*

DELICATE AND WELL-STRUCTURED, WITH SWEET HINTS OF HONEY



Al palato è morbido, fresco, delicato ma ben strutturato e saporito. Profuma della natura in cui nasce, con sentori dolci che richiamano il miele. La pasta, a occhio di pernice, è di colore bianco avorio o leggermente paglierino, con una consistenza compatta e un'occhiatura piccola e omogenea. La crosta è liscia, elastica e di colore giallo paglierino.

*It is soft, fresh and delicate yet well-structured and delicious on the palate. Its aroma is reminiscent of the nature of its origins and has hints of honey sweetness. The paste is ivory white or slightly straw-colored, compact and evenly dotted with tiny eyes. The rind is smooth, elastic and straw-colored*

DOP



## MONTASIO MEZZANO

*I profumi e i sapori di un territorio genuino*

THE AROMAS AND FLAVORS OF A LAND WITH GENUINE TRADITIONS



Al palato appare setoso, con un retrogusto dolce tipico del latte; tutte caratteristiche che si accentuano con il procedere della stagionatura. Il suo profumo ricorda la genuinità tipica del nostro territorio, proprio come l'erba e il fieno che mangiano le mucche in queste valli. La pasta è di colore avorio o leggermente paglierino, asciutta, compatta con un'occhiatura piccola e omogenea.

*It leaves an impression of silkiness and the typically sweet after-taste of milk on the palate; characteristics that are heightened as it matures. Its fragrance captures all the genuine qualities typical of our region, like the pastures that the cows graze upon in these valleys. The paste is ivory or pale straw-colored, dry, compact with small and evenly distributed eyes.*

DOP



## MONTASIO VECCHIO

*Una storia aromatica, in ogni boccone*

AN AROMATIC STORY IN EVERY BITE



Condensa tutte le caratteristiche, i profumi, i sentori e il gusto inconfondibile del Montasio, grazie alla lunga stagionatura. La sua pasta è finemente granulosa e friabile, dal colore quasi imbrunito, mentre il sapore è ricco e particolarmente aromatico, piccante, con un retrogusto intenso e deciso come il profumo che sprigiona al palato, ad ogni boccone.

*A slowly matured cheese that condenses all the characteristics, aromas, notes and the unmistakable taste of Montasio. Its paste has a fine grainy quality and is crumbly with a darkish color. It is rich, tangy and particularly aromatic and has an intense, decided aftertaste like the aromas it releases on the palate with each bite.*



# PECORA e CAPRA

DUE TIPI DI LATTE IN PUREZZA, DUE LINEE DI FORMAGGI,  
OTTO INCONFONDIBILI INTERPRETAZIONI

Baldanzose, curiose e un po' spericolate, sempre alla ricerca dell'erba più tenera e dei fiori più profumati, su e giù per monti, dirupi e colline. Sono così le capre ed è buono per questo il loro latte, che la mano del casaro, mescolando con sale e caglio, ha trasformato in aromatici formaggi.

La famiglia dei formaggi ovini nasce da un altro latte particolarmente ricco, che solo le pecore al pascolo possono donare, e tre differenti lavorazioni tipicamente venete. Un'interpretazione diversa e unica di questa nobile materia prima lavorata solo in purezza, secondo la nostra filosofia.

# *SHEEP AND GOAT CHEESES*

*TWO TYPES OF PURE MILK, TWO RANGES OF CHEESE  
AND EIGHT UNMISTAKABLE INTERPRETATIONS*

*Skittish, curious and a bit reckless, always looking for the most tender grass and the most fragrant flowers, up and down mountains, cliffs and hills: It takes goats like these to make such excellent milk, which the cheesemaker's skill then transforms using salt and rennet into aromatic cheeses.*

*The group of sheep cheeses is created from another particularly rich milk, exclusively from pasture-grazed sheep, and three different processes typical of the Veneto Region. This finest raw material is processed pure in an unusual interpretation in line with our philosophy.*

capra



## CAPRUCCIO

*Sublime delicatezza*  
SUBLIME DELICACY



Il gusto e i profumi sono quelli delicati e leggermente aciduli del latte di capra fresco, persistenti eppure mai troppo decisi. Capruccio è un formaggio cremoso, di gusto morbido, con pasta bianca, compatta e liscia. Consistente al taglio, ha la crosta sottile di una breve maturazione e la leggerezza sublime di un mattino di primavera.

*A cheese that captures the delicate and slightly acidic flavors and aromas of fresh goats' milk, that are persistent yet never overwhelming. Capruccio is a creamy cheese with a mild flavor and a compact and smoothly textured white paste. It maintains shape when sliced, has the thin rind typical of a short maturation and the sublime lightness of a spring morning.*

capra



## CASALINA DI PURA CAPRA

*Una lavorazione tipica, un'interpretazione unica*

A CLASSIC TECHNIQUE, A UNIQUE INTERPRETATION



La lavorazione è tipica delle province di Treviso e Venezia, dove questo formaggio si produce dalla notte dei tempi. Diverso è il latte, in questo caso di capra, utilizzato secondo la ricetta familiare più tradizionale, con piccoli aggiustamenti dettati dalle caratteristiche del latte. Casalina di capra, per questo, è unica: bianca, granulosa, fresca e fragrante, diventa sublime con olio, sale e pepe, da sola o in compagnia.

*The technique for producing Casalina is typical of the Treviso and Venice provinces where this cheese has been made since the dawn of time. The only difference is the use of goat milk processed in accordance with the most traditional family recipe, slightly adapted to the characteristics of the milk. This makes the Casalina di Capra quite unique. White, grainy, fresh and fragrant, it's sublime with olive oil, salt and pepper, on its own or matched with other ingredients.*

capra



## PURA CAPRA FRESCA

*La garbata dolcezza di un formaggio senza compromessi*  
THE PLEASANT SWEETNESS OF PURITY



Puro latte 100% di capra, buonissimo, senza compromessi. Questo formaggio nasce così, dalla volontà di dare una forma e una struttura unica all'autentica capra, di breve invecchiamento. Bianco, profumato, sprigiona con garbata dolcezza la sua nota caprina, leggermente acidula. Dopo la lavorazione, si prende almeno 40 giorni di riposo per essere pronto a regalare eleganti sapori di Pura Capra.

*100% goat milk, pure excellence. A cheese inspired by its raw ingredient and by the desire to produce a unique, genuine and shortly matured goat cheese. White and fragrant, it releases its slightly acidic hint of 'goatiness' with graceful sweetness. After processing, it is left for at least 40 days before it is ready to release the elegant flavors of Pura Capra.*

capra



## PURA CAPRA RISERVA

*Deciso ed elegante, con le infinite sfumature della stagionatura*  
DECIDED AND ELEGANT WITH THE INFINITE NUANCES OF AN AGED CHEESE



Pura Capra Riserva è la sintesi del gusto caprino: invecchiato per almeno quattro mesi, deciso ed elegante, racchiude i sapori e i profumi della terra da cui proviene, che restituisce sublimati in un formaggio di elegante struttura, grazie alla cura nella salagione e nella stagionatura. Il gusto è ricco, dalle infinite sfumature che esaltano la nota rustica.

*Pura Capra Riserva is the quintessential goat cheese: decided, elegant and matured for at least four months, it captures the flavors and aromas of its land of origin, which are combined into an elegantly structured cheese, thanks to careful salting and affinage. The taste is rich, with infinite nuances that emphasize the rural note.*

capra



## PURA CAPRA SOTTO FIENO

*Aromatico, profumato di fiori e prati d'estate*

AROMATIC AND FRAGRANT WITH FLOWERS AND SUMMER LAWNS



Tutto inizia da un profumato e aromatico fieno, seminato solo per Pura Capra e ricco di erbe autoctone, di menta, camomilla, issopo e tante altre. Tagliato quando le erbe sono più profumate, ed essiccato in modo tradizionale, sotto i raggi del sole, ricopre Pura Capra durante l'affinamento, dopo una lunga stagionatura. L'aroma inebria, avvolge e gli conferisce il profumo dei prati d'estate, con una delicata nota di tisana e un aroma intenso. La pasta è bianca paglierina, la crosta è ruvida e la forma irregolare, tipica di un prodotto artigianale.

*t all begins with a fragrant, aromatic hay, rich in native herbs, mint, chamomile, hyssop and many others, sown especially for Pura Capra production, that is cut when the grasses are at their most fragrant, and sun-dried in the traditional manner. Pura Capra is nestled in this hay during affinage, after its long period of maturation. The heady fragrance envelops the cheese with the scent of summer meadows, a delicate hint of herbal tea and an intense aroma. The paste is pale straw-colored, the rough rind defines its irregular shape, which is typical of an artisan-made product.*



# PIEGORON

*Stuzzicante e persistente, un formaggio da intenditori*  
APPETIZING AND PERSISTENT, A CHEESE FOR CONNOISSEURS



Un autentico capolavoro di arte casearia e lungo affinamento: Piegoron è l'espressione più pura delle caratteristiche del latte di pecora e della perfezione della sua lavorazione, scrupolosa in ogni dettaglio, perché perfezionata e curata dai mastri casari Toniolo. Solo un formaggio con queste caratteristiche può affrontare lunghi invecchiamenti, capaci di esaltare tutta la ricchezza di sapori e profumi che si sprigiona al primo assaggio.

*A genuine masterpiece of the cheesemakers' art and long affinage: Piegoron takes the qualities of sheep milk and expresses them in their purest form, processing them to perfection. It is scrupulously controlled in every detail, perfected and cared for by the master Toniolo cheesemakers. Only cheeses with such qualities can undergo long maturation periods to enhance the wealth of flavors and aromas waiting to be unlocked with the first taste.*

*pecora*



## PIEGORELLA

*Dolce, profumata, burrosa*  
SWEET, FRAGRANT, BUTTERY



Sono i sentori dell'erba appena tagliata e la nota inconfondibile del latte di pecora, ricco e profumato, che si sprigionano per prime al taglio. Piegorella è un formaggio morbido, burroso, dal gusto dolce e appena mandorlato, frutto della lavorazione esclusiva Toniolo di questo latte, in purezza, incontro perfetto fra la tradizione dei formaggi morbidi tipici della Pedemontana e il latte di pecora.

*Hints of freshly cut grass and the unmistakable rich, fragrant notes of sheep milk are the first to be released when the cheese is cut. Piegorella is a soft, buttery cheese with a sweet flavor and touch of almond. It is the result of an exclusive Toniolo technique used to process this 100% sheep milk cheese, a perfect marriage between the typical Pedemontana soft cheese tradition and sheep milk.*

pecora



## PIEGORA

*Delicatamente sapida, di carattere*  
DELICATELY SAVORY, WITH CHARACTER



Un formaggio con tutta la saggezza delle stagioni di mezzo: invecchiata ma non troppo, Piegora nasce dallo stesso latte ma, come gli altri formaggi Toniolo 100% pecora, mostra un carattere unico, grazie alla peculiare lavorazione scelta per questa stagionatura, e alla perfetta maturazione. Dalla pasta consistente, liscia e vellutata, questo elegantissimo formaggio da tavola sprigiona un gusto intenso ma gentile, delicatamente sapido.

*A cheese wisely made in the in-between seasons: matured, but not over-matured, Piegora uses the same milk but, like the other Toniolo 100% sheep cheeses, has an exceptional character, thanks to the particular technique used to age it that brings it to the perfect degree of maturation. This very elegant table cheese releases an intense but gentle and delicately savory flavor from its consistent, smooth and velvety paste.*

Ci sono negozi di stile che, con la loro magia, ti fanno sentire come a casa. Atelier del gusto e della personalizzazione, quasi delle sartorie, che ogni volta riescono a sorprenderti. Così vuole essere la Fabbrica del Formaggio Toniolo: il luogo dove creazioni rare, uniche e su misura prendono forma. Una proposta che spazia tra vintage e nuove produzioni, grazie a macchinari d'avanguardia. Proprio come pregiate limited edition, con tutta la cura dell'opera unica e dettagli sartoriali, per non omologare il gusto, i consumatori, gli stili, i territori e le singolarità. Occorre essere interessanti e differenti per risvegliare la curiosità, attirare e consolidare la propria immagine. E alla Toniolo questo lo sappiamo bene.

## LA FABBRICA DEL FORMAGGIO TONIOLO



# #MADETO

## TONIOLO CHEESE FACTORY

There are stylish shops that, with their magic, make you feel at home. Ateliers of taste and personalization that, almost like tailors, every time manage to surprise you. This is how the Toniolo Cheese Factory wants to be: the place where rare, unique and tailored creations take shape. A proposal that ranges between vintage and new productions, thanks to cutting-edge machinery. Just like valuable limited editions, with all the care of the unique work and sartorial details, so as not to standardise taste, consumers, styles, territories and singularities. We need to be interesting and different to awaken curiosity, attract and consolidate our image. And we know this very well at Toniolo.



# OMEASURE

## FORMAGGI TAYLOR MADE

Oggi il mondo di latticini e formaggi offre mille e più varietà. Tutte diverse, all'apparenza, ma spesso molto simili, su scale infinitamente variabili. Per emergere e farsi scegliere dai consumatori serve di più, è necessario qualcosa che provochi emozioni. Non basta infatti un cliché, non serve avere semplicemente ciò che hanno tutti. Ogni negozio, ogni regione e ogni consumatore hanno una propria identità. Per questo, la nostra azienda si è specializzata nelle creazioni made to measure per i clienti della distribuzione organizzata. Formaggi tagliati su misura, prodotti e confezionati esattamente secondo i desideri dei nostri clienti. Utilizzando libertà e sperimentazione, capacità di adattarsi ai canoni, alle tendenze, alle necessità, e condensando ogni sfumatura in severi capitolati produttivi, in un mix di radici e innovazione, alla ricerca di alchimie perfette costruite intorno a un progetto, a un'idea, al cliente. Esattamente come nella cucina di un ristorante, alla Fabbrica del Formaggio cuciniamo le vostre ricette, con il nostro decennale know how nella trasformazione e la flessibilità necessaria a rispondere a tutte le esigenze. Ciò che vi sembra impossibile, noi possiamo farlo. I nostri formaggi sono come oggetti del desiderio su misura, nati dalle mani creative di esperti casari, artigiani iper specializzati al servizio della trasformazione del latte in piccoli capolavori caseari. Perché un conto è fare un buon formaggio, un altro è farli tutti ottimi. Quello della Fabbrica del Formaggio diventa così un circolo virtuoso che unisce i gusti dei vostri consumatori, le vostre necessità e le nostre conoscenze. Un percorso condiviso, per ricercare l'unicità e dare maggior forza all'identità, anche alla vostra.

## TAYLOR MADE CHEESE

Today the world of dairy and cheese offers a thousand and more varieties. All different, apparently, but often very similar, on infinitely variable scales. To emerge and be chosen by consumers more is needed, it's necessary something that arouses emotions. A cliché is not enough, it is not enough to simply have what everyone has. Every store, every region and every consumer have their own identity. For this reason, our company has specialized in made-to-measure creations for customers of organized distribution. Tailor-made cheese, produced and packaged exactly according to the wishes of our customers. Using freedom and experimentation, the ability to adapt to standards, trends, needs, at Toniolo we are condensing every nuance in strict production specifications, in a mix of traditions and innovation, we are looking for perfect





# A REGOLA D'ARTE

Siamo davvero ossessionati dai nostri formaggi, a cominciare dalle materie prime con i quali li cuciniamo. Le selezioniamo scegliendo secondo le caratteristiche del formaggio cui sono destinate. Al loro arrivo in caseificio, le verifichiamo attentamente nel nostro laboratorio interno, scegliendo solo ciò che è perfetto per ciascun cliente e ciascun prodotto. Le lavoriamo in maniera artigianale, con tecnologie fortemente innovative e impianti personalizzati, perché ideati, disegnati e realizzati secondo il progetto elaborato dal team Toniolo Casearia nel corso degli anni. Mescolando l'innovazione dei processi produttivi con l'intelligenza manuale di esperti artigiani casari. Lavoriamo secondo severi capitoli aziendali, realizzati su misura per ciascuno dei nostri formaggi e modulati secondo le necessità del cliente. Ci prendiamo tutte le responsabilità per i formaggi prodotti nel nostro stabilimento, verificando alimentazione degli animali, produzione, stagionatura e confezionamento, con un preciso iter di controlli lungo tutta la filiera, dalla mucca fino al vostro banco frigo. Siamo in grado di personalizzare ciascun passaggio: dalla produzione ai tempi di stagionatura, dal confezionamento al formato, sia per banco taglio sia per libero servizio. Siamo flessibili, testardi, creativi. Siamo custodi di una tradizione in continuo movimento, grazie alle risorse che la rivoluzione tecnologica ci offre e alla personalizzazione dei nostri processi produttivi. E abbiamo un solo obiettivo: fare la differenza. Davvero.



# PERFECTLY DONE

---

We are really obsessed with our cheese, beginning with the raw materials we use to cook them. We select them according to the characteristics of the cheese for which they are intended. Upon their arrival at the dairy, we carefully check them in our internal laboratory, choosing only what is perfect for each customer and each product. We work in a traditional way, with highly innovative technologies and customized systems, because they are planned, designed and manufactured according to the project developed by the Toniolo Casearia team over the years. Mixing innovation of production processes with the manual intelligence of expert cheese makers. We work according to strict company specifications, tailor-made for each of our cheeses and modulated according to the customer's needs. We take all the responsibility for the cheese produced in our factory, checking on animal feed, production, maturing and packaging, with a precise process of controls along the entire supply chain, from the cow to your refrigerated counter. We can customize each passage: from production to ripening time, from packaging to format, both for cheese counter and free service. We are flexible, stubborn, creative. We are keepers of a tradition in constant motion, thanks to the resources that the technological revolution offers us and to the personalization of our production processes. And we have only one goal: to make a difference. Really.

---



Toniolo Casearia s.p.a.  
Via Molinetto, 47/49 - 31030 Borso del Grappa (TV)  
Telefono: +39 0423 910266 - Fax: +39 0423 910063  
[info@toniolo.it](mailto:info@toniolo.it)

[www.toniolo.it](http://www.toniolo.it)

---

FERMO RESTANDO LE CARATTERISTICHE BASILARI DEL PRODOTTO,  
LA SOCIETÀ SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE IN OGNI MOMENTO  
AL SOLO SCOPO DI MIGLIORAMENTO.

I COLORI DEI NOSTRI FORMAGGI, RIPRODOTTI IN QUESTO LIBRO SONO INDICATIVI.

È VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE DI QUESTO LIBRO.

COPYEDITING: Toniolo Casearia  
AD: Matteo Scorsini  
PH: Diego Orlando

PERBACCO



TONIOLO  
*il generale formaggi Veronesi*

IT  
05 120  
CE

Prodotto in Italia

*Formaggio affinato nel vino rosso*

PERBACCO  
Formaggio invecchiato per 18 mesi  
Latticini  
300g  
100%

PERBACCO  
Formaggio invecchiato per 18 mesi  
Latticini  
300g  
100%

PERBACCO  
Via Mazzini, 10  
C. Giove  
Cavaria (Brescia)

# FORMAGGI CHEESES

---

*E' Bene Mangiare Bene*



**TONIOLO**  
*I grandi formaggi Veneti*

[www.toniolo.it](http://www.toniolo.it)