

Biocaseus 2009 - Formaggi Premiati

n. cat.	Categoria	Posizione	Prodotto	Partecipante	Nazione
1	freschi a pasta molle senza crosta	1	Feta	Kourellas Sa	Grecia
		2	Robiola di Capra bio	Perenzin Latteria snc	Italia
		3	Casada	Satra Sardigna	Italia
1b	ricotta	1	Ricotta	L'Opera Soc.agr. Biodinamica Di Vaira	Italia
		2	Ricotta stagionata di capra	Masseria San Magaldo	Italia
		3	Cacioricotta stagionato di capra	Masseria San Magaldo	Italia
2	pasta molle con crosta	1	Warteumont	Fromagerie des Ardennes	Belgio
		2	Kleine Ziege	Rhomilckäserei Backensholz	Germania
		3	Perlette Bio	Sa Perrin Vermot	Francia
3	pasta molle con crosta lavata	1	Ziegenmuenster	Hofkaeserei Monte Ziego	Germania
		2	Fromage de Dé	Biolé	Belgio
		3	Fleurs de Chevre	Gaborit Bernard	Francia
4	pasta molle con crosta fiorita	1	Moho Blanco	Industria Lacteas Cerron	Spagna
		2	Keiems Blöempje	Het Dischhof	Belgio
		3	Pañoleta	Quesos de Catì Coop.V.	Spagna
5a	pasta semidura (4-8 mesi) vacca	1	Andeerer Rahm Chaes	Martin Biennerth Sennerei Andeer	Svizzera
		2	Source de l'Oise	Biolé	Belgio
		3	Saint Servais	Fromagerie des Ardennes	Belgio
5b	pasta semidura (4-8 mesi) ovicaprino	1	Pecorino Sardo maturo DOP	Argiolas Formaggi	Italia
		2	Pecorino Satra Sardigna	Satra Sardigna	Italia
		3	Pecorino a scorza nera	Az.Agr. Rotolo Gregorio	Italia
6a	pasta dura (8-16 mesi)	1	Troncon Abrigo	Quesos de Catì Coop.V.	Spagna
		2	Splügener Felsenkeller	Sennerei Splügen	Svizzera
		3	Käserei Stofel	Unterwasser Extra	Svizzera
6b	pasta dura (oltre 16 mesi)	1	Parmigiano Reggiano	Parmabio	Italia
		2	Parmigiano Reggiano	Az.Agr. Iris di Avanzini e Cecchi	Italia
		3	Parmigiano Reggiano	Caseif. Soc. Santa Rita Soc.agr.coop	Italia
7	pasta filata fresco	1	Mozzarella fior di latte ciliegina Mia 5 g	Caseificio Tonon snc	Italia
		2	Scamorzetti geräuchert	Oma Beer GmbH	Germania
		3	Mozzarella	Ecor NaturaSì spa	Italia
8	pasta filata maturo	1	Caciocavallo	L'Opera Soc.agr. Biodinamica Di Vaira	Italia
		2	Ragusano DOP	Occhipinti latticini di fattoria	Italia
		3	Cosacavaddu	Occhipinti latticini di fattoria	Italia
9	formaggi erborinati	1	Friesisch Blue	Rohmilchkäserei Backenholz	Germania
		2	Verde di Montegalda	La Capreria di Enrico Grandis	Italia
		3	Blue du Vercors Sassenage AOP Bio	Vercors Lait	Francia
10	formaggi aromatizzati	1	Andeerer Via Spluga	Martin BiennerthSennerei Andeer	Svizzera
		2	California Frisch Käse mit Kräutern	Oma Beer GmbH	Germania
		3	Pañoleta al Romero	Quesos de Catì Coop.V.	Spagna