



Lagilat



*Quattro generazioni di passione,
un'eccellenza che continua a crescere.*

CATALOGO PRODOTTI



Tradizione siciliana, qualità autentica

Da quattro generazioni, Lagilat porta avanti una storia fatta di famiglia, esperienza e amore per l'arte casearia siciliana.

Dall'allevamento delle nostre capre e pecore alla trasformazione del latte, ogni generazione ha custodito i saperi della tradizione, migliorando nel tempo tecniche e lavorazioni.

Oggi questa esperienza si traduce in formaggi caprini e pecorini di qualità, dai freschi agli stagionati, espressione autentica del nostro territorio e della continua ricerca dell'eccellenza.

Quattro generazioni di passione, un'eccellenza che continua a crescere.



CONTATTI



LAGILAT – Caseificio di Amodeo Rosalba



Via S.S. Salvatore, 174 - 91011 Alcamo (TP)



Tel. +39 351 898 7462 / +39 3281579543



E-mail lagilat@gmail.com



Sito web lagilat.com





INDICE



Scopri le nostre categorie di formaggi



CAPRINI FRESCHI



CAPRINI SEMISTAGIONATI



PECORINI FRESCHI



PECORINI SEMISTAGIONATI



Allergeni presenti nelle nostre produzioni:

LATTE E DERIVATI (compreso il lattosio): presenti nei formaggi prodotti con latte vaccino, ovino e caprino.

FRUTTA A GUSCIO (PISTACCHIO): presente nelle specialità casearie arricchite con pistacchio.



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Lattica di Capra

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, pochissimi fermenti

PEZZATURA: vaschette da 200gr a 1 kg

SHELF LIFE: < 15 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Caprino fresco, da spalmare, si fa amare per la sua versatilità. Con il suo gusto cremoso e leggermente acidulo, si presta ad una varietà di abbinamenti, lasciando spazio alla creatività culinaria. È una continua fonte di ispirazione, per creare raffinati finger food o deliziosi condimenti. Un ingrediente versatile e raffinato, in grado di dare vita a creazioni gastronomiche uniche

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1119 kj /270 kcal
Grassi	23 g di cui grassi saturi 17 g
Carboidrati	2 g di cui zuccheri 1.6 g
Proteine	14 g
Sodio	0,6 mg



CAPRINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione **ARTIGIANALE** a **LATTE CRUDO** che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

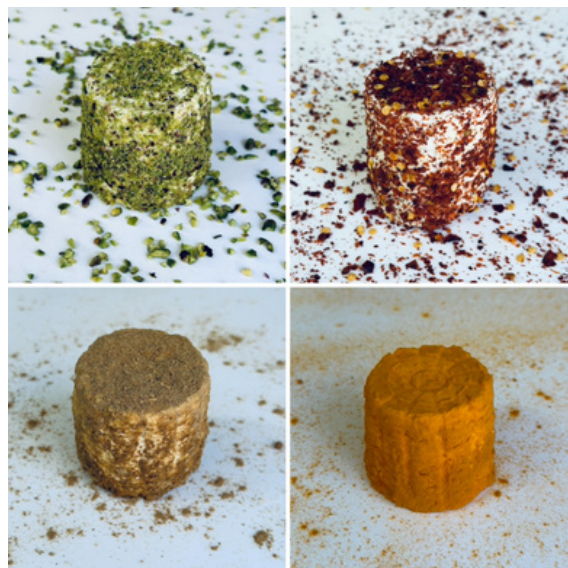
Robiola di Capra

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti. **Spezie e varianti:** peperoncino, pepe nero, curcuma, pistacchio, zenzero

PEZZATURA: 80 gr in confezioni da 6 pz.

SHELF LIFE: < 15 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Dalla consistenza soffice e cremosa, la robiola caprina é un formaggio fresco estremamente facile da spalmare e dal sapore intenso e gradevole. Perfetta per iniziare o per concludere i pasti, la Robiola é un formaggio versatile che si adatta facilmente anche a ricette dolci e salate. Le spezie che la avvolgono sono il pistacchio, il peperoncino, il curry, lo zenzero, pepe nero, erba cipollina

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1119 kj /270 kcal
Grassi	23 g di cui grassi saturi 17 g
Carboidrati	2 g di cui zuccheri 1.6 g
Proteine	14 g
Sodio	0,6 mg



CAPRINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione **ARTIGIANALE** a **LATTE CRUDO** che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Formaggella di Capra

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti.

Spezie e varianti: rucola

PEZZATURA: da 1kg o da 2 kg circa

SHELF LIFE: < 15 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Formaggio fresco di forma tonda o quadrata a pasta morbida. Gusto fresco e delicato, con una leggera nota acidula sul finire. Ottimo da aperitivo, da solo o abbinato ad olio e spezie e/o marmellate.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1664 kj /397 kcal
Grassi	34.85 g di cui grassi saturi 18.54 g
Carboidrati	1.42 g di cui zuccheri 0.02 g
Proteine	8,3g
Sodio	1.8 mg



CAPRINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Tomini freschi di Capra

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti.

Spezie e varianti: pistacchio, scorze d’arancio

PEZZATURA: 150 gr

SHELF LIFE: < 15 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Formaggio fresco, forma tonda, pasta morbida. Gusto fresco e delicato, con una leggera nota acidula sul finire.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1664 kj /397 kcal
Grassi	34.85 g di cui grassi saturi 18.54 g
Carboidrati	1.42 g di cui zuccheri 0.02 g
Proteine	8,3g
Sodio	1.8 mg



CAPRINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Saponi” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Paesana

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti.

Spezie e varianti: rucola

PEZZATURA: 4-5 kg

STAGIONATURA: min 4/5 settimane

SHELF LIFE: < 45 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Formaggella caprina stagionata 30 giorni. Forma tonda, pasta morbida. Gusto fresco e delicato, con una leggera nota acidula sul finire.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1810 kj / 435 kcal
Grassi	33 g di cui grassi saturi 3.4 g
Carboidrati	2.8 g di cui zuccheri 0.4 g
Proteine	30.8 g
Sodio	1,2 g



CAPRINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Saperi” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Caprotta

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti

PEZZATURA: 4-5 kg

STAGIONATURA: min 4/5 settimane

SHELF LIFE: < 45 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Ottenuto con latte di capra, è caratterizzato da una pasta morbida dal gusto deciso e persistente. Tipica la leggera fioritura di muffe che si estende sulla sua crosta bianca a stagionatura inoltrata.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1810 kj / 435 kcal
Grassi	33 g di cui grassi saturi 3.4 g
Carboidrati	2.8 g di cui zuccheri 0.4 g
Proteine	30.8 g
Sodio	1,2 g



CAPRINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Capreggio

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti

PEZZATURA: 4-5 kg

STAGIONATURA: min 2/3 settimane

SHELF LIFE: < 45 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Stagionatura di 2-3 settimane, forma rettangolare, pasta medio – morbida. Gusto inizialmente intenso ed appagante che si dissolve dopo aver deglutito, lasciando pulito il palato. Crosta morbida ed edibile, color bianco/paglierino.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1530 kj /360 kcal
Grassi	28 g di cui grassi saturi 20 g
Carboidrati	8 g di cui zuccheri 28 g
Proteine	29 g
Sodio	1,4 mg



CAPRINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Saporì” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Formaggella Semistagionata di Capra

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Capra, sale, caglio, fermenti

PEZZATURA: 4-5 kg

STAGIONATURA: min 4 mesi

SHELF LIFE: < 90 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Formaggio ottenuto da latte di capre al pascolo nei territori della Sicilia occidentale. La sua stagionatura varia dai quattro ai sei mesi, la pasta è compatta e bianca leggermente ambrata con l'aumentare della stagionatura che rende più intensi sapori e profumi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1530 kj / 360 kcal
Grassi	28 g di cui grassi saturi 14.3 g
Carboidrati	8 g di cui zuccheri 28 g
Proteine	16.7 g
Sodio	0,5 mg



CAPRINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Ricotta di Pecora

INGREDIENTI: Siero di Latte CRUDO di pecora, Latte di pecora CRUDO

PEZZATURA: fuscella da 500 gr circa

SHELF LIFE: <7 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Dal colore bianco, con i tipici segni della fuscella, il recipiente perforato in cui si lascia riposare la ricotta. La consistenza è soffice, morbida, ma non elastica. L'aroma è tipico del latte di pecora e il sapore dolce e salato della ricotta. Il retrogusto ha sicuramente un odore inconfondibile di erbe e foraggi, infatti le pecore, soprattutto nelle zone originarie sono allevate ancora come vuole la vecchia tradizione pastorizia, ovvero al pascolo tra prati e verdi colline

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	728 kj / 175 kcal
Grassi	13 g di cui grassi saturi 7 g
Carboidrati	4.5 g di cui zuccheri 4.5 g
Proteine	10 g
Sodio	0,2 mg



PECORINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Tuma Fresca

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Pecora, caglio, fermenti.

PEZZATURA: da 500gr minimo

SHELF LIFE: <15 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Questo tipo di formaggio è particolarmente apprezzato perché viene prodotto con il latte crudo di pecora. Il formaggio si presenta con una crosta molto sottile, di colore bianco o giallo paglierino e sulla quale è possibile intravedere la trama del canestro dove è stato posto a maturare il formaggio dopo la cagliata. La pasta è invece bianco latte, compatta e piuttosto morbida.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1212 kj / 292 kcal
Grassi	22 g di cui grassi saturi 13 g
Carboidrati	4.4 g di cui zuccheri 4.4 g
Proteine	19 g
Sodio	1.3 g



PECORINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Saponi” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Primosale di Pecora

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Pecora, sale, caglio, fermenti. **Spezie e varianti:** pepe nero, pepe rosa, peperoncino, pistacchio

PEZZATURA: da 500gr minimo

SHELF LIFE: < 15 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Formaggio fresco della tradizione casearia siciliana, prodotto con latte di pecora secondo antiche lavorazioni artigianali. Dalla consistenza morbida e dal sapore dolce e delicato, racchiude tutta la genuinità e la freschezza del latte, esprimendo gli autentici sapori della nostra terra.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1130 kj / 272 kcal
Grassi	22 g di cui grassi saturi 14,5 g
Carboidrati	1,5 g di cui zuccheri 1,5 g
Proteine	17 g
Sodio	0.3 g



PECORINI FRESCHI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Tumareddu

INGREDIENTI: Latte CRUDO di pecora, sale, caglio, fermenti.

STAGIONATURA: min 4 settimane

PEZZATURA: 800 gr-1 kg

SHELF LIFE: < 45 giorni

Conservare a temp. < 4°C



U tummareddu é un formaggio ovino molto delicato. È un formaggio diverso dal altri formaggi ovini. Si presenta con una crosta sottile e liscia ed è caratterizzato dal gusto leggero e dolce

Prezzo: 12,00 € + iva

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1530 kj /360 kcal
Grassi	28 g di cui grassi saturi 20 g
Carboidrati	8 g di cui zuccheri 28 g
Proteine	29 g
Sodio	1,4 mg



PECORINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Panareddu

INGREDIENTI: Latte CRUDO di pecora, sale, caglio, fermenti.

STAGIONATURA: min 4 settimane

PEZZATURA: 800 gr-1 kg

SHELF LIFE: < 45 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Il panareddu, che deriva dal nome in siciliano u panaru, ricorda la forma cilindrica della cesta in vimine usata maggiormente in Sicilia. Il formaggio si presenta con una crosta morbida, di colore bianco o giallo paglierino e sulla quale è possibile intravedere la trama del canestro dove è stato posto a maturare il formaggio dopo la cagliata. La pasta è invece bianco latte, compatta e piuttosto morbida.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1530 kj /360 kcal
Grassi	28 g di cui grassi saturi 20 g
Carboidrati	8 g di cui zuccheri 28 g
Proteine	29 g
Sodio	1,4 mg



PECORINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Tenero di pecora

INGREDIENTI: Latte CRUDO di pecora, sale, caglio, fermenti, finocchietto

STAGIONATURA: min 2 settimane

PEZZATURA: 800 gr

SHELF LIFE: < 45 giorni

Conservare a temp. < 4°C



Il tenero di pecora è un formaggio prodotto con latte ovino con note di finocchietto selvatico. La crosta si presenta rugosa e di color giallo paglierino. È da considerarsi un formaggio molto aromatico, l'inconfondibile sapore del latte ovino si imbatte nel pungente ed aromatico contrasto con il finocchietto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1530 kj /360 kcal
Grassi	28 g di cui grassi saturi 20 g
Carboidrati	8 g di cui zuccheri 28 g
Proteine	29 g
Sodio	1,4 mg



PECORINI SEMISTAGIONATI



“Qualità, gusto e salute!”

Lavorazione ARTIGIANALE a LATTE CRUDO che richiama gli “Antichi Sapori” che valorizzano il latte delle nostre greggi selezionate ed esclusivamente Siciliane.

Semistagionato di Pecora

INGREDIENTI: Latte CRUDO di Pecora, sale, caglio, fermenti.

STAGIONATURA: min 4 mesi

PEZZATURA: 5/7 kg

SHELF LIFE: <90 giorni

Conservare a temp. < 4°C



La crosta rugosa, dovuta ai segni lasciati dal canestrato di giungo, colore giallo piu' o meno intenso a seconda della stagionatura; la pasta compatta, con occhiatura scarsa, è di colore bianco o paglierino. Al naso risulta l'odore intenso del latte di pecora e di fieno. Al gusto è friabile e granuloso con sapore decisamente piccante.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1683 kj /401 kcal
Grassi	33 g di cui grassi saturi 24 g
Carboidrati	2.4 g di cui zuccheri 2.4 g
Proteine	26 g
Sodio	4.7 g



PECORINI SEMISTAGIONATI