



GORGONZOLA MASCARPONE

150 gr - 1,2 kg



MASCARPONE

250 gr - 500 gr



RICOTTA

250 gr - 1,5 kg

LOGISTIQUE
🌿 Livraisons quotidiennes ouvrées d'Italie vers plateformes ou magasins

GESTION RELATION CLIENTS
🌿 Transmission dématérialisée
EDI - DESADV

CERTIFICATIONS / TRAÇABILITÉ
🌿 Nos partenaires italiens sont certifiés
BRC - IFR - TRACE ONE



Tous nos fromages sont
produits exclusivement avec
des laits 100 % italiens



L'art du fromage à l'Italienne

UNE PASSION FAMILIALE

Depuis près de 20 ans, Marc Nirelli, Italien d'origine, fait voyager vos papilles avec des trésors gastronomiques inspirés de la cuisine de sa grand-mère. Sa satisfaction : retrouver et partager l'authenticité des saveurs italiennes.

UNE ALLIANCE TRANSALPINE

En 2009, Marc s'associe à Nicola Arnoldi, issu d'une famille d'affineurs fromagers. Ensemble, ils créent Vivaldi Fromages, l'alliance de deux passionnés au service de l'excellence italienne.

L'EXCELLENCE DES FROMAGES ITALIENS AOP

Chez Vivaldi, chaque fromage raconte une histoire :

- une sélection rigoureuse des meilleures appellations d'origine protégée (AOP/DOP).
- des produits disponibles à la coupe, en frais emballé ou en libre-service.
- des fabrications issues de fromageries familiales, garantes d'un savoir-faire ancestral.

TRADITION & INNOVATION AU SERVICE DU GOÛT

Chez Vivaldi, l'amour de la tradition s'allie à l'innovation :

- la Burrata di Andria, IGP des Pouilles,
- des emballages modernes et respectueux de l'environnement, en phase avec les normes actuelles.

VIVALDI, PLUS QU'UNE MARQUE : UNE EXPÉRIENCE

Qualité irréprochable, authenticité, innovation... Vivaldi, c'est la promesse de (re)découvrir l'Italie à chaque bouchée.



En France et
au Bénélux

Vivaldi France
3 rue de plaisance - 47300 Villeneuve-sur-lot
T. 05 53 36 68 03 - bureau.france@vivaldi-groupe.fr
www.vivaldifoods.fr

NOTRE SÉLECTION



VIVALDI
l'art du fromage à l'italienne



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

boules - billes - tresse -à la truffe...



BURRATA VACHE IGP BURRATINA CON LATTE DI BUFALA STRACCIATELLA



CAMEMBERT AU LAIT DE BUFFLONE

250 gr



GORGONZOLA DOP CRÉMEUX SANS CROUTE CREMOSO (à la cuillère)

meule - individuel - à tartiner



PARMIGIANO REGGIANO DOP

meule - individuel - râpé - copeaux...



GRANA PADANO DOP

meule - individuel



PECORINO ROMANO DOP

meule - individuel - râpé...



PECORINI

frais, poivre, truffe - di Sicilia - di
Sardegna....

Primosale poivre, roquette, piment,
olive, piment, pistache...



TALEGGIO DOP

230 gr - 2,2 kg

au lait cru 2,2 kg (sur commande)



ASIAGO DOP

frais - affiné

meule - 1/4 de meule



FONTINA DOP

lait cru - meule 9 kg



PROVOLONE NERO

MANDARONE SCAMORZA

dolce - piccante - affumata*...

*doux, piquant, fumé