



Premium
italian
cheese



Biopek

FORMAGGI TIPICI SICILIANI

MISSION

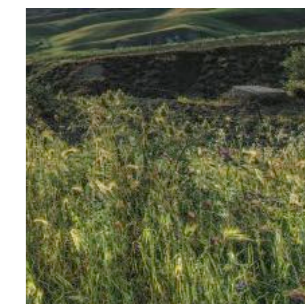
Biopek produce alimenti genuini e tradizionali, seguendo la secolare esperienza dei pastori, salvaguardando così il ricco patrimonio alimentare, ambientale e culturale della nostra terra. Portiamo sulle vostre tavole prodotti che parlano di noi e dei valori positivi della nostra terra, per raccontarli in Italia e nel mondo.

Ci distingue l'entusiasmo la voglia di offrire soluzioni sempre nuove, condividendo le nostre esperienze per lo sviluppo di progetti di partnership che creano valore per i nostri clienti. Sentiamo la responsabilità di ciò che facciamo e cerchiamo di migliorarci continuamente rimanendo fedeli ai nostri valori.

Biopek produces authentic and traditional cheeses, following the centuries-old experience of our shepherds, and thus safeguarding the rich gastronomic, environmental and cultural heritage of our region. We bring to your tables products that represent us, and the positive values of our land, sharing them with Italy and the World. We set ourselves apart by our enthusiasm and desire to offer new solutions, offering our experiences in the development of partnership projects that create value for our customers. We feel the responsibility of our products and constantly try to improve ourselves while remaining faithful to our values.

In der Achtung der jahrhundertealten Erfahrung der Hirten, stellt Biopek authentische und traditionelle Produkte her, um das Natur-, Nahrungs- und Kulturerbe unseres Landes zu beschützen. Wir stellen auf Ihren Tischen Lebensmittel, die die positive Werte unseres Landes in Italien und im Ausland darstellen und erzählen. Wir unterscheiden uns für den starken Wunsch immer neue Möglichkeiten zu bieten und unsere Erfahrungen zu teilen, für die Entwicklung von wertvollen Mitarbeitern mit unseren Kunden. Wir fühlen uns für das was wir tun verantwortlich und wir versuchen ständig uns zu bessern, gleichzeitig ohne unsere Werte aus dem Blickfeld zu verlieren.

Biopek produit des fromages authentiques et traditionnels, suivant l'expérience séculaire des bergers, préservant ainsi la richesse du patrimoine alimentaire, l'environnement et la culture de notre pays. Nous apportons nos produits à vos tables qui parlent de nous et les valeurs positives de notre terre, pour les décrire en Italie et dans le monde. Nous nous distinguons par l'enthousiasme et le désir d'offrir de nouvelles solutions, en partageant nos expériences dans le développement de projets de partenariat qui créent de la valeur pour nos clients. Nous sentons la responsabilité de ce que nous faisons et essayons de nous améliorer constamment en restant fidèle à nos valeurs.





AZIENDA

Abbiamo scelto di valorizzare il meglio della tradizione casearia siciliana, proponendo ai nostri clienti formaggi di alta qualità, prodotti nel rispetto delle tradizioni siciliane, garantendo il massimo della sicurezza in materia di igiene e qualità. Biopek con i suoi moderni impianti, rispetta la tradizione.

We chose to exploit the best Sicilian cheese tradition, offering our customers the cheese high-quality products in compliance with Sicilian traditions, ensuring maximum safety in the field hygiene and quality. Biopek with its modern equipment, respects tradition.

Wir haben gewählt, nur das Beste der Tradition der sizilianischen Käseherstellung aufzuwerten und, deswegen, schlagen wir unseren Kunden nur hochwertigen typischen sizilianischen Käse vor und können wir die maximale Sicherheit in Bezug auf Hygiene und Qualität sicherstellen. Biopek verwendet modernen Einrichtungen aber die Tradition wird ständig respektiert.

Nous avons choisi d'exploiter le meilleur de la tradition fromagère sicilienne, offrant à nos clients des fromages de haute qualité, produit dans le respect des traditions siciliennes, garantissant une sécurité maximale en termes d'hygiène et de qualité. Biopek, avec ses installations modernes, respecte la tradition.



FRESCHI

I nostri primosale freschi uniscono un gusto delicato ad una versatilità sorprendente che li rende protagonisti della tavola in tutte le portate, da soli o in abbinamento con altri ingredienti. Creati da una tradizione antica ed ininterrotta, oppure rivisitati secondo le esigenze dell'alimentazione moderna, offrono momenti di piacevole genuinità e leggerezza.

Our fresh 'primosale' cheeses combine a delicate taste with a surprising versatility that makes them protagonists of the table in all dishes, either alone or in combination with other ingredients. Created by an ancient and lasting tradition, revised according to the needs of modern nutrition, they offer satisfying moments of authenticity and refinement.

Unser frischer Primosale verbindet einen feinen Geschmack zu einer großartigen Vielseitigkeit; sie passen perfekt am Tisch mit jedem Gang, allein oder in Kombination mit anderen Zutaten. Sie schenken vergnügliche Zeiten, ob Sie die ununterbrochene und alte Tradition darstellen oder den Bedürfnissen der modernen Ernährung entgegenkommt.

Nos 'primosale' frais combinent une saveur délicate à une polyvalence surprenante qui les rend protagonistes de la table dans tous les plats, seuls ou en combinaison avec d'autres ingrédients. Créés par une ancienne et ininterrompue tradition, et révisés en fonction des besoins nutritionnels modernes, ils offrent d'agréables moments d'authenticité et de légèreté.



PRIMOSALE BIANCO
WHITE/ WEISS/ BLANC



Formaggio pecorino fresco dal gusto dolce e delicato. Crosta rigata, pasta bianca con rara occhiatura.

Fresh sheep's milk cheese. Sweet and delicate taste. A white body with rare holes.

Frische schafskäse. Milder und feiner geschmack hergestellt aus fester, weißer käsemasse mit wenigen löchern.

Fromage de brebis frais. Goût doux et délicat, sa pâte est blanche avec des petits trous.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	12 Kg	2,5 Kg
	8 Kg	1,5 Kg
	5 Kg	1 Kg

pezzatura

PRIMOSALE PEPATO
PEPPER/ POIVRÉ/ GEPFEFFERT



Formaggio pecorino fresco con pepe nero in grani. Crosta rigata, gusto dolce e caratteristico.

Fresh sheep's milk cheese with black pepper. Sweet and characteristic taste.

Frische schafskäse mit schwarzer pfeffer. Charakteristisch geschmack.

Fromage de brebis frais avec poivre noir. Goût doux et caractéristique.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	12 Kg	2,5 Kg
	8 Kg	1,5 Kg
	5 Kg	1 Kg

pezzatura

PRIMOSALE AL PEPERONCINO
CHILI PEPPER/ PIKANTE/ PIMENT



Formaggio pecorino fresco con peperoncino. Crosta rigata, gusto piccante.

Fresh sheep's milk cheese with chilli pepper. Spicy taste, striped rind.

Frische schafskäse mit pfeffershoten. Der pikante Geschmack.

Fromage de brebis frais avec piment. Goût piquant.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	5 Kg	1,5 Kg
	2,5 Kg	1 Kg

pezzatura

PRIMOSALE ALLE OLIVE
OLIVES/ OLIVEN/ OLIVES



Formaggio pecorino fresco con olive verdi farcite al peperone. Gusto leggermente salato, pasta bianca.

Fresh sheep's milk cheese with olives. with olives stuffed with sweet pepper.

Schafskäse mit oliven. Milder und feiner geschmack hergestellt aus fester, weißer käsemasse mit wenigen löchern.

Fromage de brebis frais avec olives farcies aux poivrons. Goût légèrement salée.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg
	1,5 Kg
	1 Kg

pezzatura

PRIMOSALE FANTASIA
FANTASY/ FANTASIE / FANTAISIE



Formaggio pecorino fresco farcito con olive, peperoncino e rucola. Gusto leggermente piccante e saporito.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with olives, arugula and chili pepper. Moderately spicy and savory taste.

Schafskäse gefüllt mit oliven, rucola und pfeffershoten. Leicht pikant und lecker geschmack.

Fromage de brebis frais farci avec olives, roquette et piment. Goût légèrement piquante et savoureux.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg
	1,5 Kg
	1 Kg

pezzatura

PRIMOSALE AI POMODORI SECCHI
DRY TOMATOES/ GETROCKNETEN TOMATEN/ TOMATES SÉCHÉES



Formaggio pecorino fresco farcito con pomodori secchi. Gusto leggermente salato.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with dried tomatoes. Slightly salty-tasting.

Schafskäse gefüllt mit getrockneten tomaten. Lecker geschmack.

Fromage de brebis frais farci avec tomates séchées. Goût savoureux.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg
	1,5 Kg
	1 Kg

pezzatura

PRIMOSALE AL PISTACCHIO
 PISTACHIO/ PISTAZIE/ PISTACHE



Formaggio pecorino fresco farcito con pistacchi essiccati e triturati. Gusto leggermente salato.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with dried and shredded pistachios. Slightly salty-tasting.

Schafskäse gefüllt mit getrocknete und geschreddert pistazien. Leicht salzig geschmack.

Fromage de brebis frais farci avec pistaches séchées et broyées. Goût légèrement salée.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg 1,5 Kg 1 Kg	
pezzatura		allergene

PRIMOSALE ALLA RUCOLA
 ARUGULA/ RUCOLA/ ROQUETTE



Formaggio pecorino fresco farcito con rucola. Saporito con retrogusto leggermente amarognolo, tipico della rucola.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with arugula. Savory with slightly bitter aftertaste, typical of rocket.

Schafskäse gefüllt mit rucola. Milder und lecker geschmack.

Fromage de brebis frais farci avec roquette. Savoureux avec un arrière goût légèrement amer, typique de la roquette.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg 1,5 Kg 1 Kg	
pezzatura		allergene

PRIMOSALE RUCOLA E PISTACCHIO
 ARUGULA AND PISTACHIOS/ RUCOLA UND PISTAZIEN/
 ROQUETTE ET PISTACHES



Formaggio pecorino fresco farcito con rucola fresca e pistacchi essiccati triturati, il gusto è unico per l'abbinamento del sapore amaro della rucola ed il salato dei pistacchi.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with fresh rocket and pistachios dried shredded, the taste is unique to the combination of the bitter taste of rocket and salty pistachios.

Schafskäse gefüllt mit rucola und getrockneten zerkleinerten pistazien, ist der geschmack einzigartig in der kombination der bittere geschmack von rucola und salzigen Pistazien.

Fromage de brebis frais farci avec roquette et pistaches séchées broyées, le goût est unique à la combinaison du goût amer de la roquette et du salé des pistaches.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg 1,5 Kg 1 Kg	
pezzatura		allergene

PRIMOSALE ALLE NOCI
 WALNUTS/ WALNÜSSE/ NOIX



Formaggio pecorino fresco farcito con noci. Gusto dolce e saporito.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with nuts. Sweet and savory taste.

Schafskäse gefüllt mit nüsse. Milder und lecker geschmack.

Fromage de brebis frais farci avec noix. Goût doux et savoureux.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg 1,5 Kg 1 Kg	
pezzatura		allergene

PRIMOSALE AL TARTUFO
 TRUFFE/ TRÜFFEL/ TRUFFE



Formaggio pecorino fresco al tartufo. Gusto saporito con aroma di tartufo.

Fresh sheep's milk cheese stuffed with truffle. Savory taste with truffle aroma.

Schafskäse gefüllt mit trüffel. Savory geschmack mit trüffel aroma.

Fromage de brebis frais farci avec truffe. Goût savoureuse à l'arôme de truffe.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg 1,5 Kg 1 Kg	
pezzatura		allergene

PRIMOSALE ZAFFERANO E PEPE
 SAFFRON AND PEPPER/ SAFRAN UND PFEFFER/
 SAFRAN ET POIVRE



Formaggio pecorino fresco con zafferano e pepe. Si caratterizza per una colorazione gialla e un sapore spiccato e lievemente piccante.

Fresh sheep's milk cheese with saffron and black pepper. It is characterized by a yellow color and a strong flavor and slightly spicy.

Schafskäse mit safran und schwarzer pfeffer. Gelbe farbe, starken geschmack und leicht würzig.

Fromage de brebis frais avec safran et poivre noir. Il est caractérisé par une couleur jaune et une saveur intense et légèrement piquante.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	2,5 Kg 1,5 Kg 1 Kg	
pezzatura		allergene

PRIMOSALE AI CAPPERI
CAPERS/ KAPERN/ CÂPRES



Formaggio pecorino fresco farcito con capperi leggermente salati, il gusto è unico per l'abbinamento del sapore deciso dei capperi e dolce del latte.

Fresh pecorino cheese stuffed with lightly salted capers, the taste is unique for the combination of the strong flavor of capers and sweet milk.

Frischer Pecorino mit leicht gesalzenem Kapern gefüllte, der Geschmack ist einzigartig für die Kombination aus dem starken Geschmack von Kapern und süße Milch.

Fromage pecorino frais farcies aux câpres légèrement salée, le goût est unique pour la combinaison de la forte saveur de câpres et lait sucré.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

2,5 Kg
1,5 Kg
1 Kg

pezzatura

RIGATINO BIANCO
WHITE/ WEISS/ BLANC



Un sapore deciso e gradevole in contrasto con la morbidezza della pasta. Tutto il gusto del Primosale racchiuso in un piccolo formato.

A strong flavor and pleasant in contrast to the smooth texture. All the taste of Primosale enclosed in a small format.

Ein strenger und angenehmer Geschmack in Widerspruch zu der Geschmeidigkeit des Teiges. Der ganze Geschmack des Primosale verwoben zu einem kleinen Format.

Un goût fort et agréable contraste avec la douceur de la pâte. Tout le goût du Primosale contenu dans un petit format.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	180 gg	sottovuoto	pecora

0,45 Kg

pezzatura

RIGATINO PEPATO
PEPPER/ POIVRÉ/ GEPFEFFERT



Un formaggio fresco dal gusto leggermente piccante dovuto del pepe nero, racchiuso in un comodo formato.

A fresh cheese with a slightly spicy taste due to the black pepper, content in a convenient format.

Ein frischer Käse ideal für die Ernährung der ganzen Familie, mit einem würzigen Geschmack, verwoben zu einem praktischen Format.

Un fromage frais avec un goût légèrement piquant en raison du poivre noir, contenu dans un format pratique.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	180 gg	sottovuoto	pecora

0,45 Kg

pezzatura

RIGATINO AL PEPERONCINO
CHILI PEPPER/ PIKANTE/ PIMENT



Il gusto autentico del buon formaggio dove le note piccanti del peperoncino sposano tutta la dolcezza del latte fresco di pecora.

The authentic taste of good cheese where the spicy notes of chili pepper is coupled with the sweetness of fresh sheep's milk.

Der authentische Geschmack eines guten Käses deren würzigen Noten der Paprika ausgezeichnet zu der Sanftheit der frischen Schafmilch passen.

Le goût authentique du bon fromage où les notes épicées du piment étant couplé avec la douceur du lait de brebis frais.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	180 gg	sottovuoto	pecora

0,45 Kg

pezzatura

RIGATINO RUCOLA E PISTACCHIO
ARUGULA AND PISTACHIOS/ RUCOLA UND PISTAZIEN/
ROQUETTE ET PISTACHES



Tutto il sapore del pecorino fresco farcito con rucola fresca e pistacchio essiccato, un abbinamento vincente tra il gusto leggermente amaro della rucola ed il salato dei pistacchi.

All the taste of fresh pecorino with arugula and pistachios dried shredded, a winning combination of the slightly bitter taste of the arugula and salty pistachios.

Der Geschmack des frischen Schafkäses mit einer Pistazien und Rucola-Füllung, eine Gewinnkombination der leicht bitteren Geschmack der Rucola und der salzigen der Pistazien.

Out le goût de pecorino frais farci aux roquette fraîche et les pistaches séchées, une combinaison gagnante du goût légèrement amer de la roquette et les pistaches salées.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	180 gg	sottovuoto	pecora

0,45 Kg

pezzatura



allergene



RICOTTA

A dispetto delle umili origini, la Ricotta è ancora oggi il più nobile tra tutti i latticini. Realizzata esclusivamente con latte di pecora è un prodotto relativamente povero di calorie, facilmente digeribile e ricco di proteine ad altissimo valore biologico, calcio ed altri preziosi minerali. Prodotta seguendo la lavorazione tradizionale esclusivamente con siero di latte di pecora ed aggiungendo solo latte di pecora intero e sale.

Despite its humble origins, Ricotta is still the noblest of all dairy products. Made exclusively from sheep's milk, it is relatively low in calories, easy to digest and rich in protein with high nutritional value, calcium and other valuable minerals. It is produced traditionally, exclusively from sheep whey, adding only whole sheep's milk and salt.

Trotz seines bescheidenen Verhältnisses, ist Ricotta heute noch den edelmütigsten Käse. Er wird ausschließlich von Schafmilch hergestellt und ist Kalorienarm, leicht zu verdauen und proteinreich, mit höherem biologischem Wert. Durch einer traditionellen Verarbeitung, enthält er nur Schafmolke, Salz und Schafvollmilch.

Malgré ses origines modestes, la Ricotta est encore le plus noble de tous les produits laitiers. Fabriquée exclusivement à partir de lait de brebis, elle est un produit relativement faible en calories, facile à digérer et riche en protéines avec une haute valeur nutritive, beaucoup de calcium et d'autres minéraux alimentaires. Produit suivant le travail traditionnel exclusivement avec le lactosérum de brebis et en ajoutant du seulement du lait entier de brebis et du sel.

RICOTTA FRESCA FRESH/ FRISCHER/ FRAÏCHE



La ricotta secondo la tradizione siciliana. Dolce e cremosa prodotta esclusivamente con siero di latte di pecora, latte di pecora e sale. In fucella termosigillata.

Fresh ricotta according to Sicilian tradition. Sweet and creamy produced exclusively with whey from sheep's milk, sheep's milk and salt. In container heat-sealed.

Schafsmolkenkäse frischer nach sizilianischer tradition. Mild und cremig nur aus schafsmolke, schafsmilch und salz. Thermoversiegelte verpackung.

La ricotta frais, selon la tradition sicilienne. Doux et crémeux fabriqué exclusive- ment à partir du sérum de lait de brebis, lait de brebis et sel. Dans emballage thermosoudé.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
0 gg	10 gg	sottovuoto	pecora

pezzatura	2,5 Kg 1,5 Kg 0,5 Kg
-----------	----------------------------

RICOTTA SALATA SALT/ SALZ/ SEL



La Ricotta Salata è una variante della Ricotta Fresca, in seguito alla salatura fatta a mano delle forme viene lasciata a stagionare per circa due mesi. Ottima grattugiata sulla pasta, dà ai primi piatti note di gusto uniche.

Ricotta Salata is one of Ricotta Fresca variant, following the salting handmade forms is left to mature for about two months. Excellent grated on pasta, gives the pasta dishes of unique taste notes.

Ricotta Salata eines von Ricotta Fresca Variante nach den Salzen handgemachten Formen gelassen wird für etwa zwei Monate reifen. Ausgezeichnete gerieben auf Pasta, gibt die Pasta-Gerichte mit einzigartigen Geschmacksnoten.

Ricotta Salata est l'un des Ricotta Fresca variante, suivant les formes faites à la main salage on laisse mûrir pendant environ deux mois. Excellente râpé sur les pâtes, donne les plats de pâtes de notes uniques de goût.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
60 gg	150 gg	sottovuoto	pecora

pezzatura	1 Kg 0,25 Kg
-----------	-----------------

CREMA DI RICOTTA CREAM/ CREME/ CRÈME



Tipica crema della pasticceria siciliana, usata per farcire cannoli o cassate, solo ricotta congelata e zucchero.

Traditional cream used in sicilian pastry to stuff cannoli or cassata, frozen in buckets.

Gefrorenes halbfertigprodukt für das konditoreigewerbe. Klassische creme zur füllung von cannoli und cassate siciliane. Nur schafsricotta und zucker.

Typique crème de la pâtisserie sicilienne, utilisé pour remplir cannoli et sicilian cassata, seulement congelée ricotta et sucre.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
0 gg	365 gg	congelato	pecora

pezzatura	10 Kg 5 Kg
-----------	---------------

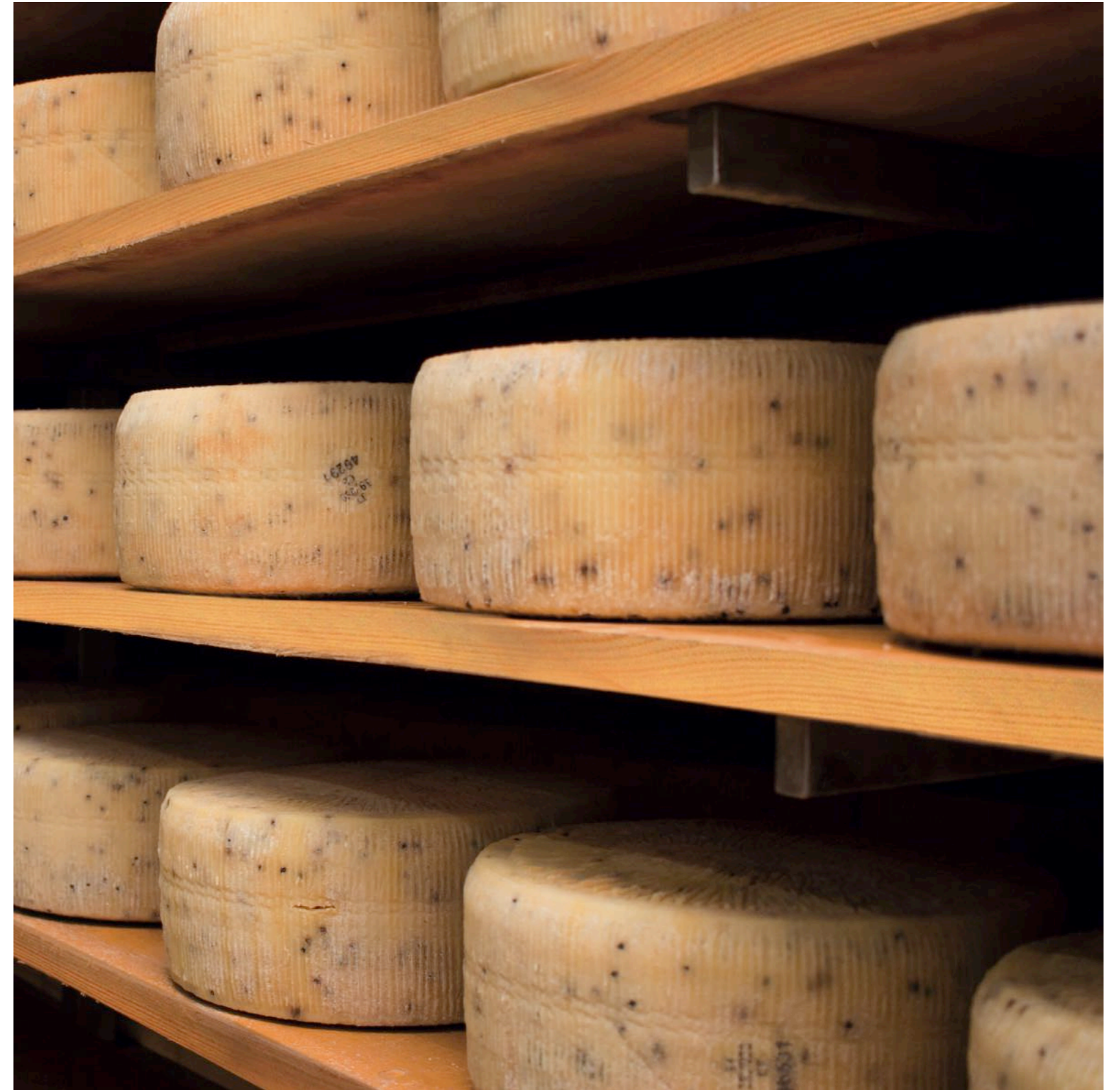
STAGIONATI

La nostra gamma di formaggi stagionati va dal classico Canestrato, che prende il nome dai canestri di giunco in cui si producevano anticamente, stagionato 8 mesi, gusto deciso e pasta compatta ideale da grattugiare, ai Primizi bianco e pepato, stagionati 4 mesi dal gusto intenso e perfetti da taglio. Produciamo anche formaggi molto particolari come il Normanno affinato con aceto balsamico, il Formaggio Nero dal gusto forte e il Re al Tartufo unico nel suo genere con venature di tartufo all'interno.

Our range of aged cheeses goes from the classic 'Canestrato', which takes its name from rush baskets in which they were traditionally produced, aged for eight months, with a decisive flavor and compact texture ideal for grating, to the 'Primizio', either white or peppery, aged for four months with an intense taste and perfect for cutting. We also produce very distinctive cheeses such as the 'Normanno', aged with balsamic vinegar, the 'Formaggio Nero' with an intensive taste and 'Re al Tartufo', a unique one-of-a-kind cheese mottled with veins of truffle paste.

Unsere Auswahl vom gereiftem Käse umfasst den klassischen Canestrato - benannt nach den Binsenkörben wo normalerweise die 8-Montare-Reifung erfolgte, von einer Süffigkeit und kompakter Teig, geeignet zu reiben - und die weiße und gepfefferte Primizi - von einer 4-Monate-Reifung, intensivem Geschmack und ideal zu schneiden. Wir stellen auch ganz besondere Käse her, wie den Normanno (durch Balsamico Essig verfeinert), den Formaggio Nero (von einem Hefegeschmack) und den einzigartigen Re del Tartufo (mit Trüffel).

Notre gamme de fromages vieillis va du classique 'Canestrato', qui tire son nom des paniers tissés dans lesquels anciennement ils étaient produits, âgé de huit mois, le goût fort et texture compacte idéale pour râper, à le 'Primizio', blanc ou poivré, âgés de quatre mois avec une saveur intense et une coupe parfaite. Nous produisons également des fromages très particuliers tels que le 'Normanno', affiné avec du vinaigre balsamique, le 'Fromaggio Nero' avec goût fort et le 'Re al Tartufo', unique en son genre veiné de truffe à l'intérieur.



CANESTRATO PECORINO STAGIONATO



Formaggio pecorino stagionato disponibile bianco o al pepe nero. Da grattugia. Gusto piccante. Solo latte di pecora, caglio e sale.

Seasoned sheep's milk cheese, available natural or with black pepper. For grating. Spicy taste. Only sheep's milk, rennet and salt.

Schafskäse aus harter käsemasse mit charakteristischem pikanten geschmack erhältlich als reibekäse. Nur aus schafsmilch, lab und salz. Erhältlich in: weiß oder schwarzer pfeffer.

Fromages de brebis a pâte dure. Bon pour le raper, son goût est piquant. Natural ou avec poivre noir.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
240 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	14 Kg	1,75 Kg
	7 Kg	0,25 Kg
	3,5 Kg	

pezzatura

PRIMIZIO PECORINO SEMI STAGIONATO



Formaggio semistagionato dal gusto moderatamente piccante. Solo latte di pecora, caglio e sale.

Sheep's milk cheese semi aged. Moderately spicy taste. Only sheep's milk, rennet and salt.

Schafkäse aus mittelharter käsemasse. Erhältlich als tafel oder reibekäse. Leicht scharfer geschmack. Nur aus schafsmilch, lab und salz.

Fromages de brebis a pâte semi-dure. Bon pour le raper et pour la table, son goût est semi-piquant.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
90/120 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	14 Kg	1,75 Kg
	7 Kg	0,25 Kg
	3,5 Kg	

pezzatura

PRIMIZIO PEPATO PECORINO SEMI STAGIONATO PEPPER/ POIVRÉ/ GEPFEFFERT



Formaggio semistagionato con pepe nero dal gusto moderatamente piccante. Solo latte di pecora, caglio e sale.

Semi aged sheep's milk cheese with black pepper. Moderately spicy taste. Only sheep's milk, rennet and salt.

Schafkäse aus mittelharter käsemasse mit schwarzer pfeffer. Erhältlich als tafel oder reibekäse. Leicht scharfer geschmack. Nur aus schafsmilch, lab und salz.

Fromages de brebis a pâte semi-dure avec poivre noir. Bon pour le raper et pour la table, son goût est semi-piquant.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
90/120 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	14 Kg	1,75 Kg
	7 Kg	0,25 Kg
	3,5 Kg	

pezzatura

RE AL TARTUFO PECORINO STAGIONATO TRUFFE/ TRÜFFEL/ TRUFFE



Formaggio pecorino stagionato dal gusto deciso che si esalta nelle particolari note aromatiche del Tartufo. La pasta è bianca con venature di tartufo e la crosta rigata tendente al bruno.

Aged pecorino cheese strong flavor which is enhanced in particular aromatic notes of truffle. The paste is white with truffle veins and rifled crust to brown.

Ein gereifter Schafkäse mit einer strengen Süffigkeit die die speziellen Noten der Trüffel preiset. Der Teig ist weiß mit Trüffelladern und einem gestreiften Kruste die in einer braunen Farbe übergeht.

Fromage de brebis à pâte dure goût prononcé qui est renforcée en particulier des notes aromatiques de la truffe. La pâte est blanche avec des veines de la truffe et avec la croûte rayé qui tend au brun.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
60/90 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	12 Kg
--	-------

pezzatura

PECORINO NERO DI SICILIA



Formaggio pecorino semistagionato rivestito all'esterno con pepe nero macinato ed olio. Gusto moderatamente piccante. Solo latte di pecora, caglio e sale.

Semi-aged pecorino cheese coated on the outside with ground black pepper and oil. Moderately spicy taste. Only sheep's milk, rennet and salt.

Semi Alters auf der Außenseite mit gemahlenem schwarzem Pfeffer und Ölbeschichtet Pecorino Käse. Mäßig würzigen Geschmack. Nur Schafsmilch, Lab und Salz.

Fromage pecorino semi-âge revêtu à l'extérieur avec de poivre noir moulu et l'huile. Goût modérément épicé. Seul le lait, la présure et le sel de brebis.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
60/90 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	15 Kg
	3,75 Kg
	0,25 Kg

pezzatura

NORMANNO PECORINO SEMI STAGIONATO



Formaggio pecorino semi stagionato. Gusto leggermente piccante viene trattato all'esterno con aceto balsamico.

Seasoned sheep's milk cheese. Slightly spicy taste. Treated on the outside with balsamic vinegar.

Schafkäse au Sizilien gewürzt. Milder und lecker geschmack. Behandelt außen mit balsamico-essig.

Fromage de brebis ayant un goût légèrement piquante. Traité à l'extérieur avec du vinaigre balsamique.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
60 gg	365 gg	sottovuoto	pecora

	1,5 Kg
	0,25 Kg

pezzatura

PORZIONATI

Tutta la bontà dei nostri formaggi come appena tagliati, in comode porzioni da 200 grammi ideali per tutte le esigenze. Un formaggio fresco realizzato esclusivamente con latte di pecora rigorosamente selezionato e lavorato secondo metodo tradizionale per ottenere un prodotto di altissimo livello, in un comodo formato salva freschezza.

All the goodness of our cheeses that arrive freshly cut, in convenient 200 grams portions, is ideal for all your needs. A fresh cheese made exclusively from rigorously selected sheep's milk and processed according to the traditional methods to obtain a world-class product, in a convenient format for freshness.

Einfach das Gute unseres Käses, in bequemen 200 Gr. Portionen, ideal für alle Gelegenheiten. Ein frischer Käse der ausschließlich von Schafmilch produziert wird, streng ausgewählt und nach dem traditionellem Verfahren verarbeitet, um einen sehr hochwertigen Produkt zu erzielen, in einer bequemen Frischhaltegröße.

Toute la bonté de nos fromages, fraîchement coupé, en portions pratiques de 200 grammes, idéal pour tous vos besoins. Un fromage frais fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis rigoureusement sélectionnées et travailler selon la méthode traditionnelle pour obtenir un produit de classe mondiale, dans un format pratique pour la fraîcheur.





PORZIONATO BIANCO
WHITE/ WEISS/ BLANC

Il sapore della tradizione siciliana nel comodo formato a peso fisso. Una ricca varietà di combinazioni adatta per tutti i gusti.

The flavor of the Sicilian tradition in convenient format with a fixed weight. A rich variety of combinations suitable for all tastes.

Der Geschmack der sizilianischen Tradition in handlichen Format mit einem festen Gewicht. Eine reiche Vielfalt an Kombinationen für jeden Geschmack.

La saveur de la tradition sicilienne en format pratique avec un poids fixe. Une grande variété de combinaisons pour tous les goûts.

stagionatura	shelf life	packaging	latte
3/5 gg	150 gg	sottovuoto	pecora

	0,25 Kg	
pezzatura		peso fisso



PORZIONATO PEPATO
PEPPER/ POIVRÉ/ GEFFEFFERT



PORZIONATO PEPPERONCINO
CHILI PEPPER/ PIKANTE/ PIMENT



PORZIONATO OLIVE
OLIVES/ OLIVEN/ OLIVES



PORZIONATO FANTASIA
FANTASY/ FANTASIE / FANTAISIE



PORZIONATO POMODORI SECCHI
DRY TOMATOES/ GETROCKNETEN TOMATEN/ TOMATES SÉCHÉES



PORZIONATO PISTACCHIO
PISTACHIO/ PISTAZIE/ PISTACHE



PORZIONATO RUCOLA
ARUGULA/ RUCOLA/ ROQUETTE



PORZIONATO RUCOLA E PISTACCHIO
ARUGULA AND PISTACHIOS/ RUCOLA UND PISTAZIEN/ ROQUETTE ET PISTACHES



PORZIONATO NOCI
WALNUTS/ WALNÜSSE/ NOIX



PORZIONATO TARTUFO
TRUFFE/ TRÜFFEL/ TRUFFE



PORZIONATO ZAFFERANO E PEPE
SAFFRON AND PEPPER/ SAFRAN UND PFEFFER/ SAFRAN ET POIVRE



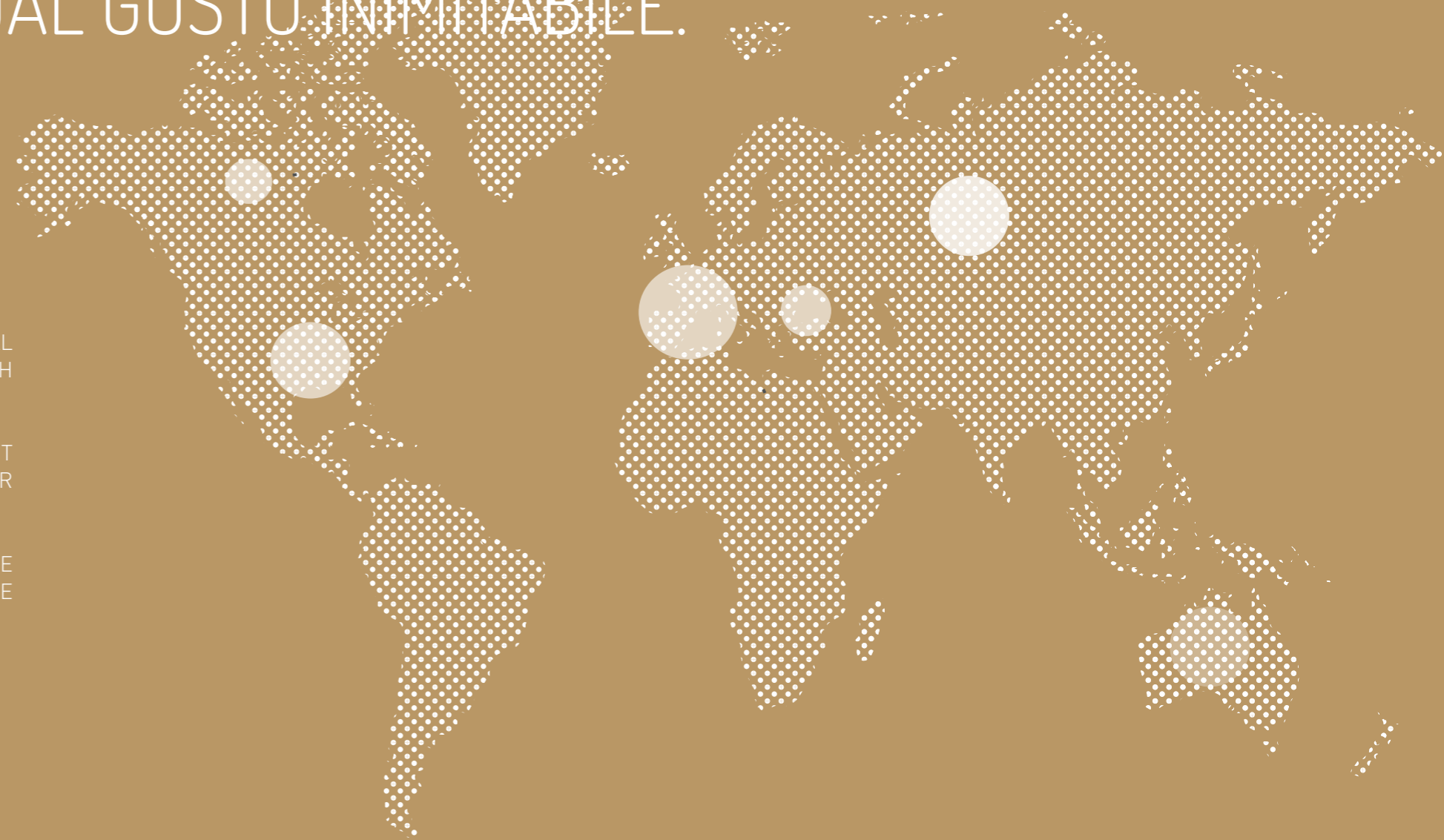
PORZIONATO CAPPERI
CAPERS/ KAPERN/ CÂPRES

SCEGLIAMO I FORMAGGI DELLA TRADIZIONE SICILIANA AL GIUSTO PUNTO DI STAGIONATURA PER PORTARE UN TOCCO ITALIANO SULLE TAVOLE DI TUTTO IL MONDO. TRADIZIONE, GENUINITÀ ED INNOVAZIONE SONO LA MIGLIORE GARANZIA PER PRODOTTI DAL GUSTO INIMITABILE.

WE CHOOSE PERFECTLY AGED, TRADITIONAL SICILIAN CHEESES TO BRING AN ITALIAN TOUCH TO TABLES ALL OVER THE WORLD. TRADITION, AUTHENTICITY AND INNOVATION ARE THE BEST GUARANTEES FOR PRODUCTS WITH UNRIVALED TASTE.

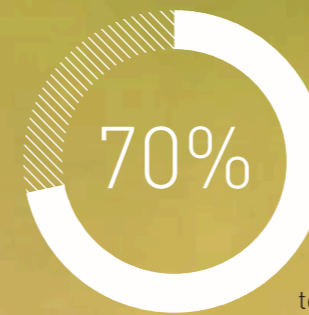
WIR WÄHLEN NUR DEN TYPISCHEN SIZILIANISCHEN KÄSE MIT EINER PERFEKTEN REIFUNG, UM WELTWEIT EINE ITALIENISCHE AKZENTE ZU BIETEN. TRADITION, ECHTHEIT UND INNOVATION: DIE BESTE GARANTIE FÜR EINZIGARTIGE PRODUKTE.

NOUS CHOISISSONS NOS FROMAGES SICILIENS AU POINT JUSTE DE L’AFFINAGE POUR APPORTER UNE TOUCHE ITALIENNE SUR LES TABLES DU MONDE ENTIER. TRADITION, AUTHENTICITÉ ET L’INNOVATION SONT LA MEILLEURE GARANTIE POUR NOS PRODUITS DU GOÛT INIMITABLE.





IMPEGNO “GREEN” PER L’AMBIENTE



DI FABBISOGNO ENERGETICO DA FONTI RINNOVABILI

Da sempre attenti al rispetto dell’ambiente, Biopek ha adottato negli anni diverse soluzioni volte al risparmio energetico. L’azienda ha installato sul tetto e su una facciata 2 impianti fotovoltaici che permettono di produrre circa 95.000 kwh di energia elettrica all’anno, ovvero circa il 75% del fabbisogno aziendale, con un risparmio in termini di emissioni di CO² all’anno per circa 106.000 Kg.

Always attentive to the environment, Biopek adopted over the years different solutions to save energy. The company has installed on the roof and a facade of two photovoltaic systems which enable to produce about 95,000 kwh of electricity per year, or about 75% of the company’s requirements, with savings in terms of CO2 emissions per year for about 106,000 Kg.

Immer aufmerksam auf die Umwelt hat Biopek im Laufe der Jahre verschiedene Lösungen um Energie zu sparen. Das Unternehmen hat sich auf dem Dach und einer Fassade von zwei Photovoltaik-Anlagen, die rund 95.000 kWh Strom pro Jahr oder etwa 75% der Anforderungen des Unternehmens zu produzieren ermöglichen installiert, mit Einsparungen in Bezug auf die CO2-Emissionen pro Jahr für etwa 106.000 kg.

Toujours attentif à l’environnement, Biopek a adopté au cours des années différentes solutions pour économiser l’énergie. L’entreprise a installé sur le toit et une façade de deux systèmes photovoltaïques qui permettent de produire environ 95.000 kWh d’électricité par an, soit environ 75% des besoins de l’entreprise, avec des économies en termes d’émissions de CO2 par an pour

“CREDIAMO CHE LA CONVIVENZA TRA PRODUTTIVITÀ
E SOSTENIBILITÀ SIA POSSIBILE E CHE DEVE ESSERE
LA PRIORITÀ PER IL PROSSIMO FUTURO”.

Biopek

Biopek snc di A. e P. Messina
via Empedocle,11 | Gibellina (TP) | P.I. 01551630815 | Tel.: +39.0924.67984 | Fax: +39.0924.69735 | info@biopek.it | www.biopek.it