Rabbia 1890

Una storia di famiglia.
Da portare in tavola.



LA NOSTRA STORIA

Cinque generazioni, a Ruffia.

La nostra storia comincia nel 1890 a Ruffia, tra le Langhe e il Monviso. Da allora, il sapere caseario attraversa cinque generazioni della famiglia Rabbia, insieme alle ricette e all'esperienza che danno carattere ai nostri formaggi.

Oggi continuiamo a produrre qui, con latti provenienti dal Cuneese e impianti rinnovati. Le grandi denominazioni piemontesi incontrano le specialità della casa: paste morbide, semidure, dure ed erborinate, espressioni diverse dello stesso legame con il territorio.



1890

La fondazione a Ruffia

5 generazioni

Una storia familiare

Cuneese

Il nostro latte, la nostra terra

I NOSTRI PRODOTTI

Trova il tuo formaggio.

Tre linee da esplorare. Tocca il nome di un prodotto per aprire la sua scheda.

01

DOP

Le grandi denominazioni

- Raschera DOP 05
- Raschera DOP due latti 06
- Bra Tenero DOP 07
- Bra Duro DOP 08
- Toma Piemontese piccola 09

02

LINEA MONVISO

Le specialità della casa

- Il Gentile 10
- La Robusta 11
- Pe' delMunt 12

03

I CLASSICI

Il carattere Rabbia

- Blu di Cuneo 13
- Primo Pascolo 14
- Nustral d'la Crota 15
- Il Nodo Vaccino 16
- Il Nodo Misto 17
- Toma al Peperoncino 18
- Toma alle Erbe Alpine 19
- Toma Nostralino 20
- Gaia al tartufo 21

Riconoscimenti Contatti

DAL LATTE ALLE FORME

Ogni forma ha un percorso.



01 **Il latte**

Il legame con il territorio cuneese e con le sue stalle.

02 **La lavorazione**

Ricette, esperienza e gesti tramandati accompagnano la trasformazione.

03 **Il tempo**

La stagionatura lascia emergere il carattere di ogni formaggio.

04 **Verso di voi**

Le forme vengono preparate e confezionate per raggiungere i clienti.

05 **A tavola**

Il taglio, gli abbinamenti e il piacere di condividere.

DOP

Raschera DOP



La nostra Raschera DOP a latte vaccino. Una delle grandi denominazioni piemontesi, con 30 giorni di stagionatura.

NEL CALICE
Dolcetto d'Alba

DA GUSTARE CON
Pere fresche

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
30 giorni

PESO
8,5 kg

IMBALLO
1 forma in cartone

RICONOSCIMENTI
2025 · Premio nazionale · Italian Cheese Awards
2025 · Oro · ONAF

DOP

Raschera DOP due latti



Latte vaccino e caprino si incontrano nella Raschera DOP due latti. Una diversa espressione della denominazione, stagionata 30 giorni.

NEL CALICE

Langhe Favorita

DA GUSTARE CON

Composta di fichi

LATTE

Vaccino e caprino

STAGIONATURA

30 giorni

PESO

8,5 kg

IMBALLO

1 forma in cartone

RICONOSCIMENTI

2025 · Bronzo · ONAF
2023 · Argento · ONAF

DOP

Bra Tenero DOP



Il Bra Tenero DOP della nostra produzione. Latte vaccino e una stagionatura di 45 giorni.

NEL CALICE
Roero Arneis

DA GUSTARE CON
Miele millefiori

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
45 giorni

PESO
7,5 kg

IMBALLO
1 forma in cartone

RICONOSCIMENTI

2025 · Bronzo · ONAF
2024 · Oro · ONAF
2023 · Argento · ONAF

DOP

Bra Duro DOP



Il Bra Duro DOP lascia spazio al tempo: 180 giorni di stagionatura, a partire dal latte vaccino.

NEL CALICE
Barbera d'Alba

DA GUSTARE CON
Confettura di frutti di bosco

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
180 giorni

PESO
7 kg

IMBALLO
1 forma in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

DOP

Toma Piemontese piccola



La Toma Piemontese nella sua forma piccola da 2,5 kg. Latte vaccino e 15 giorni di stagionatura.

NEL CALICE
Gavi

DA GUSTARE CON
Miele di acacia

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
15 giorni

PESO
2,5 kg

IMBALLO
2 forme in cartone

RICONOSCIMENTI
2025 · Bronzo · ONAF

LINEA MONVISO

Il Gentile



Una delle forme della Linea Monviso. Il Gentile è prodotto con latte vaccino e stagiona 90 giorni.

NEL CALICE
Langhe Chardonnay

DA GUSTARE CON
Nocciole tostate

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
90 giorni

PESO
8,5 kg

IMBALLO
1 forma in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

LINEA MONVISO

La Robusta



Pasta dura e compatta, sapori decisi e strutturati. La Robusta stagiona 180 giorni.

NEL CALICE

Birra ambrata stile Bock

DA GUSTARE CON

Cipolle rosse in agrodolce

LATTE

Vaccino

STAGIONATURA

180 giorni

PESO

8,5 kg

IMBALLO

1 forma in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

LINEA MONVISO

Pe’ delMunt



Pasta pressata e un gusto intenso ma equilibrato, con richiami di nocciola e sottobosco. Stagionato 180 giorni.

NEL CALICE
Langhe Nebbiolo

DA GUSTARE CON
Cognà piemontese

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
180 giorni

PESO
7 kg

IMBALLO
1 forma in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Blu di Cuneo



Venature bluastre, pasta compatta ma fondente. Un progetto che racconta il territorio attraverso il carattere dell'erborinato.

NEL CALICE
Moscato passito

DA GUSTARE CON
Composta di pere

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
45 giorni

PESO
2,5 kg

IMBALLO
2 forme in cartone

RICONOSCIMENTI

2025 · 1° classificato · Trofeo San Lucio
2025 · Argento · ONAF
2024 · Oro · ONAF
2024 / 2025 / 2026 · Diplomi di qualità · Infiniti Blu

I CLASSICI

Primo Pascolo



Pasta cremosa e piccole occhiature. Il Primo Pascolo racchiude il racconto dei profumi del latte primaverile.

NEL CALICE

Alta Langa Brut

DA GUSTARE CON

Pane alle noci

LATTE

Vaccino

STAGIONATURA

30 giorni

PESO

6 kg

IMBALLO

1 forma in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Nustral d’la Crota



Uno dei nostri Classici a latte vaccino. Una forma da 7,5 kg, con 60 giorni di stagionatura.

NEL CALICE
Dogliani

DA GUSTARE CON
Confettura di fichi

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
60 giorni

PESO
7,5 kg

IMBALLO
1 forma in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Il Nodo Vaccino



Pasta morbida e occhiata, dal sapore dolce di latte fresco. La legatura manuale e la fasciatura in lino danno al Nodo la sua forma a fagotto.

NEL CALICE

Birra chiara stile Helles

DA GUSTARE CON

Miele di tiglio

LATTE

Vaccino

STAGIONATURA

30 giorni

PESO

2,2 kg

IMBALLO

2 forme in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Il Nodo Misto



La dolcezza del latte vaccino incontra il carattere del caprino. Il Nodo Misto unisce due latti nella caratteristica forma a fagotto.

NEL CALICE
Timorasso

DA GUSTARE CON
Composta di albicocche

LATTE
Vaccino e caprino

STAGIONATURA
30 giorni

PESO
2,2 kg

IMBALLO
2 forme in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Toma al Peperoncino



Il peperoncino incontra la nostra toma a latte vaccino. Una forma da 2,5 kg, con 30 giorni di stagionatura.

NEL CALICE

Birra Weiss, poco amara

DA GUSTARE CON

Composta di albicocche

LATTE

Vaccino

STAGIONATURA

30 giorni

PESO

2,5 kg

IMBALLO

2 forme in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Toma alle Erbe Alpine



Le erbe alpine incontrano la nostra toma a latte vaccino. Una forma da 2,5 kg, con 30 giorni di stagionatura.

NEL CALICE

Birra Saison

DA GUSTARE CON

Patate arrosto

LATTE

Vaccino

STAGIONATURA

30 giorni

PESO

2,5 kg

IMBALLO

2 forme in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Toma Nostralino



Un Classico a latte vaccino in forma da 2,5 kg. Stagionato 30 giorni.

NEL CALICE
Barbera giovane

DA GUSTARE CON
Composta di prugne

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
30 giorni

PESO
2,5 kg

IMBALLO
2 forme per cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

I CLASSICI

Gaia al tartufo



Il tartufo incontra il latte vaccino, in un Classico firmato Rabbia.

NEL CALICE
Langhe Nebbiolo

DA GUSTARE CON
Polenta grigliata

LATTE
Vaccino

STAGIONATURA
30 giorni

PESO
2,5 kg

IMBALLO
2 forme in cartone

Una storia di famiglia.

Scopri tutti i nostri formaggi e i contatti sul sito.

RICONOSCIMENTI

Una qualità riconosciuta.

2026 — **Blu di Cuneo**
Diploma di qualità · Infiniti Blu
Concorso Infiniti Blu

2025 — **Blu di Cuneo**
Diploma di qualità · Infiniti Blu
Concorso Infiniti Blu

2025 — **Raschera DOP**
Premio nazionale · Italian Cheese Awards
Italian Cheese Awards · 10ª edizione / Categoria: Semistagionati

2025 — **Blu di Cuneo**
Argento · ONAF
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Blu di Cuneo

2025 — **Bra Tenero DOP**
Bronzo · ONAF
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Bra Tenero DOP

2025 — **Raschera DOP**
Oro · ONAF
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Raschera DOP

2025 — **Raschera DOP due latti**
Bronzo · ONAF
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Raschera DOP

2025 — **Toma Piemontese piccola**
Bronzo · ONAF
3° Concorso caseario regionale / Categoria: Toma Piemontese DOP

RICONOSCIMENTI

Una storia di riconoscimenti.

2025 — **Blu di Cuneo**

1° classificato · Trofeo San Lucio

Trofeo San Lucio / Categoria: Formaggi erborinati non DOP

2024 — **Blu di Cuneo**

Diploma di qualità · Infiniti Blu

Concorso Infiniti Blu

2024 — **Blu di Cuneo**

Oro · ONAF

2° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Blu di Cuneo di vacca

2024 — **Bra Tenero DOP**

Oro · ONAF

2° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Bra Tenero DOP

2023 — **Bra Tenero DOP**

Argento · ONAF

1° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Formaggi DOP semiduri

2023 — **Raschera DOP due latti**

Argento · ONAF

1° Concorso regionale dei formaggi piemontesi / Categoria: Raschera DOP

2018 — **Erborinato di capra**

Bronzo · ONAF

Festival del Formaggio · Concorso dei formaggi cuneesi / Categoria: Erborinati di capra

2018 — **Erborinato di vacca**

Argento · ONAF

Festival del Formaggio · Concorso dei formaggi cuneesi / Categoria: Erborinati di vacca

PARLIAMONE

Le cose buone nascono da un incontro.

Una domanda sui nostri prodotti, un incontro o un progetto da condividere. Ti ascoltiamo.

CASEIFICIO RABBIA FRANCESCO S.N.C.

info@francescorabbia.it

0172 373322 +39 379 307 7816

SEDE OPERATIVA

Via Scarnafigi 3B
12030 Ruffia (CN)

SEDE LEGALE

Via Beato Pietro 2
12030 Ruffia (CN)

Instagram / caseificio_rabbia_francesco

Facebook / Caseificio Francesco Rabbia

LinkedIn / Caseificio Francesco Rabbia

Visita il sito Rabbia

CATALOGO 2026 · EDIZIONE OTTOBRE