

LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
MANDARINO DOLCE



# MANDARINO DOLCE

## PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte e preriscaldamento



Immissione del latte nelle caldaie polivalenti



Aggiunta del caglio liquido



Coagulazione a 37-39°C



Rottura della cagliata con spini meccanici



Decantazione della cagliata e calo del siero



Cottura a 46-50°C e maturazione della cagliata (5-8 ore)



Filatura con acqua a temperatura di 62 - 65 °C



Riempimento stampi formatori



Formatura manuale



Rassodamento



Salatura in salamoia



Legatura



Asciugatura



Bagno con parafluid



Stagionatura a temperatura massima di 18°C e umidità massima 90%U.R.



Trattamento in superficie con cera



Confezionamento

### DETERMINAZIONE

Prodotto semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio, - crosta non commestibile - trattato in superficie con conservanti E202-E203-E235.

### DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Forme di provolone intere: tenere in magazzino a temperatura da 10 a 15 °C Shelf life: non previsto dalla normativa ma consigliabile 6 mesi dalla data di acquisto.

### ALLERGENI

Latte.

### DETERMINAZIONI ORGANOLETTICHE

#### COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

#### SAPORE DELLA PASTA

Dolce

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	371,76 Kcal per 100g
AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI	
0,966	0,948	0,925	



10kg

PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO SU PALLET	STRATO SU PALLET	DIMENSIONI CARTONE mm
2	4	4	555x280x335

LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
PANCETTE DOLCI

# PANCETTE DOLCI

## PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte e preriscaldamento



Immissione del latte nelle caldaie polivalenti



Aggiunta del caglio liquido



Coagulazione a 37-39°C



Rottura della cagliata con spini meccanici



Decantazione della cagliata e calo del siero



Cottura a 46-50°C e maturazione della cagliata (5-8 ore)



Filatura con acqua a temperatura di 62 - 65 °C



Riempimento stampi formatori



Rassodamento



Salatura in salamoia



Legatura



Asciugatura



Bagno con parafluid



Stagionatura a temperatura massima di 18°C e umidità massima 90%U.R.



Trattamento in superficie con cera



Confezionamento

### DETERMINAZIONE

Prodotto semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio, - crosta non commestibile - trattato in superficie con conservanti E202-E203-E235.

### DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Forme di provolone intere: tenere in magazzino a temperatura da 10 a 15 °C Shelf life: non previsto dalla normativa ma consigliabile 6 mesi dalla data di acquisto.

### ALLERGENI

Latte.

### DETERMINAZIONI ORGANOLETTICHE

#### COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

#### SAPORE DELLA PASTA

Dolce

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	371,76 Kcal per 100g
AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI	
0,966	0,948	0,925	



6kg

PEZZI PER CARTONE  
1 | 2 | 4

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
12 | 5 | 4

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
125x 255x 255x  
125x 125x 255x  
515 515 515

12kg

PEZZI PER CARTONE  
2

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
3

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
340x 170x 655

20kg

PEZZI PER CARTONE  
1

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
4

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
190x 190x 865



LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
I PICCOLI DOLCI

# I PICCOLI DOLCI

## PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte e preriscaldamento



Immissione del latte nelle caldaie polivalenti



Aggiunta del caglio liquido



Coagulazione a 37-39°C



Rottura della cagliata con spini meccanici



Decantazione della cagliata e calo del siero



Cottura a 46-50 °C e maturazione della cagliata (5-8 ore)



Filatura con acqua a temperatura di 62 - 65 °C



Riempimento stampi formatori



Formatura manuale



Rassodamento



Salatura in salamoia



Legatura



Asciugatura



Bagno con parafluid



Stagionatura a temperatura massima di 18°C e umidità massima 90%U.R.



Trattamento in superficie con cera



Confezionamento

### DETERMINAZIONE

Prodotto semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio - crosta non commestibile - trattato in superficie con conservanti E202-E203-E235.

### DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Forme di provolone intere: tenere in magazzino a temperatura da 10 a 15 °C Shelf life: non previsto dalla normativa ma consigliabile 6 mesi dalla data di acquisto.

### ALLERGENI

Latte.

### DETERMINAZIONI ORGANOLETTICHE

#### COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

#### SAPORE DELLA PASTA

Dolce

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	371,76 Kcal per 100g
AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI	
0,966	0,948	0,925	



**SALAMINO**  
1,5kg

PEZZI PER CARTONE  
16

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
6

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm

370x  
370x  
250



**PROVOLETTA**  
0,9kg

PEZZI PER CARTONE  
6

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
8

STRATO SU PALLET  
6

DIMENSIONI CARTONE mm

390x  
260x  
165



**CACIOCAVALLO**  
1,5kg

PEZZI PER CARTONE  
6 | 12

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
8 | 5

STRATO SU PALLET  
4 | 5

DIMENSIONI CARTONE mm

405x | 520x  
280x | 390x  
220 | 185



**CACIOCAVALLO**  
0,6kg

PEZZI PER CARTONE  
12

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
4

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm

520x  
390x  
185

LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
PORZIONATI  
DOLCI

# PORZIONATI DOLCI



## PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte e preriscaldamento



Immissione del latte nelle caldaie polivalenti



Aggiunta del caglio liquido



Coagulazione a 37-39°C



Rottura della cagliata con spini meccanici



Decantazione della cagliata e calo del siero



Cottura a 46-50 °C e maturazione della cagliata (5-8 ore)



Filatura con acqua a temperatura di 62 - 65 °C



Riempimento stampi formatori



Formatura manuale



Rassodamento



Salatura in salamoia



Legatura



Asciugatura



Bagno con parafluid



Stagionatura a temperatura massima di 18°C e umidità massima 90%U.R.



Trattamento in superficie con cera



Confezionamento

### DETERMINAZIONE

Prodotto semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio - crosta non commestibile - trattato in superficie con conservanti E202- E203-E235.

### DESTINAZIONE

Formaggio da tavola, da grattugia o da cucina, indicato per tutte le categorie di consumatori.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura compresa tra i 4°C e 6°C.

### ALLERGENI

Latte.

### DETERMINAZIONI ORGANOLETTICHE

#### COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### SAPORE DELLA PASTA

Dolce

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	371,76 kcal per 100g

AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI
0,966	0,948	0,925



### MEZZALUNA DOLCE 300gr

PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO SU PALLET	STRATO SU PALLET	DIMENSIONI CARTONE mm
20	9	5	380X 250X 160