

LATTERIA  
**Pizzighettone**  
1938



**PROVOLONE**  
MANDARINI PICCANTI



# MANDARINI PICCANTI

## PROCESSO DI PRODUZIONE



### DETERMINAZIONE

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

### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio, conservante E239 - 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

Piccante

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	388,26 Kcal per 100g
AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI	
0,966	0,948	0,925	



10kg

PEZZI PER CARTONE

2

CARTONI PER STRATO SU PALLET

4

STRATO SU PALLET

4

DIMENSIONI CARTONE mm

555x  
280x  
335



20kg

PEZZI PER CARTONE

1

CARTONI PER STRATO SU PALLET

6

STRATO SU PALLET

3

DIMENSIONI CARTONE mm

325x  
320x  
420



45kg

PEZZI PER CARTONE

1

CARTONI PER STRATO SU PALLET

4

STRATO SU PALLET

2

DIMENSIONI CARTONE mm

455x  
455x  
520



80kg

PEZZI PER CARTONE

1

CARTONI PER STRATO SU PALLET

2

STRATO SU PALLET

2

DIMENSIONI CARTONE mm

600x  
600x  
600

LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
PANCETTE PICCANTI

# PANCETTE PICCANTI

## PROCESSO DI PRODUZIONE



Ricevimento del latte e preriscaldamento



Immissione del latte nelle caldaie polivalenti



Aggiunta del caglio in pasta



Coagulazione a 37-39°C



Rottura della cagliata con spini meccanici



Decantazione della cagliata e calo del siero



Cottura a 48-52 °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 paraffin



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, conservante E239 - 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

Semipiccante - piccante

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	388,26 Kcal per 100g
AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI	
0,966	0,948	0,925	



**30kg**

PEZZI PER CARTONE  
1

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
3

STRATO SU PALLET  
4

DIMENSIONI CARTONE mm  
220x  
220x  
940

**50kg**

PEZZI PER CARTONE  
1

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
3

STRATO SU PALLET  
3

DIMENSIONI CARTONE mm  
265x  
265x  
1170

**100kg**

PEZZI PER CARTONE  
1

CARTONI PER STRATO SU PALLET  
2

STRATO SU PALLET  
2

DIMENSIONI CARTONE mm  
315x  
315x  
1750

LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
**BOCCIA PICCANTE**



# BOCCIA PICCANTE

## PROCESSO DI PRODUZIONE



### 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 ORGANOLETICHE

#### COLORE DELLA PASTA

Bianco o leggermente paglierino

#### SAPORE DELLA PASTA

Semipiccante

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	388,26 Kcal per 100g
AW 3 MESI	AW 6 MESI	AW 9 MESI	
0,966	0,948	0,925	



6kg

PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO SU PALLET	STRATO SU PALLET	DIMENSIONI CARTONE mm
1	8	5	405X 280X 220

LATTERIA  
*Pizzighettone*  
1938



**PROVOLONE**  
PORZIONATI  
PICCANTI

# PORZIONATI PICCANTI



## PROCESSO DI PRODUZIONE



### DETERMINAZIONE

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

### COMPOSIZIONE

Latte, sale, caglio, conservante E239 - 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

#### SAPORE DELLA PASTA

Semipiccante - piccante

#### CROSTA

Liscia, sottile, di colore giallo

#### STRUTTURA DELLA PASTA

Semidura

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ	GRASSO S.S.	PROTEINE S.S.	CALORIE
40,6%	47%	43%	388,26 Kcal

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



### TRANCIO PICCANTE 5kg

PEZZI PER CARTONE  
2

CARTONI PER STRATO  
SU PALLET  
7

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
475x  
230x  
250



### MEZZALUNA PICCANTE 300gr

PEZZI PER CARTONE  
20

CARTONI PER STRATO  
SU PALLET  
9

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
380x  
250x  
160



### QUARTO PICCANTE 300gr

PEZZI PER CARTONE  
20

CARTONI PER STRATO  
SU PALLET  
9

STRATO SU PALLET  
5

DIMENSIONI CARTONE mm  
380x  
250x  
160