

PROVOLONE FORMATI PICCOLI



I Il Provolone FATTORIE CREMONA è un prodotto tipico della tradizione casearia italiana. E' un formaggio a pasta filata semidura. Viene prodotto esclusivamente con latte vaccino intero proveniente dalle stalle degli associati. La cagliata dopo naturale acidificazione è filata e formata a caldo. La Certificazione di Filiera Controllata garantisce il controllo di tutti gli elementi che concorrono alla riuscita finale del prodotto sin dall'alimentazione degli animali destinati alla produzione del latte nel rispetto della completa Tracciabilità. Provoletta, Salamino e Provolina. Sono i prodotti interi di piccola pezzatura che contraddistinguono la gamma del Provolone FATTORIE CREMONA Piccoli. Le diverse forme testimoniano la versatilità di questo prodotto che, tradizionalmente, veniva consumato fresco, in piccoli calibri e richiedeva una stagionatura breve, ma sufficiente a conferire il tipico e caratteristico sapore. Il Provolone FATTORIE CREMONA Piccoli, dalla pasta morbida, è disponibile sia nella versione piccante dal gusto spiccatamente saporito (Provoletta e Salamino), che in quella dolce, dove conserva tutta la delicatezza del sapore del latte (Provolina). I prodotti sono disponibili anche a peso fisso in confezione flow-pack.

GB FATTORIE CREMONA Provolone is a typical product of traditional Italian cheese making. It is a semi-hard stretched-curd cheese. It is produced using exclusively the whole milk of cows from the cowsheds of the milk providing partners. After natural acidification, the curd is spun and shaped while warm. The Certification of Controlled Supply Chain guarantees control of all elements that contribute to the final outcome of the product starting from feeding the animal destined for milk production in respect of complete Traceability. Provoletta, Salamino and Provolina. These are whole products in small sizes that make the range of Provolone FATTORIE CREMONA Small stand out. The different shapes testify to the versatility of this product which, traditionally, was eaten fresh in small portions and required a short maturing process but long enough to give it the typical characteristic taste. Provolone FATTORIE CREMONA Piccoli, a soft cheese, can be sharp with a distinctly savoury taste (Provoletta and Salamino), as well as mild with all the delicate flavour of milk conserved (Provolina). The products are also available in set weights in flow-packing.

F Le Provolone FATTORIE CREMONA est un produit typique de la tradition fromagère italienne. C'est un fromage à pâte filée demi-dure. Il est élaboré exclusivement à partir de lait de vache entier provenant des étables des associés. Après une fermentation naturelle du caillé, ce dernier est filé et modelé à chaud. Le Certification de Filière Contrôlée garantit le contrôle de tous les éléments qui contribuent à l'obtention d'un excellent résultat final du produit, ceci depuis

l'alimentation des animaux destinés à la production du lait dans le plein respect d'une Tracabilité complète. Provoletta, Salamino et Provolina. Ce sont des produits entiers de petite dimension qui caractérisent la gamme du 'Provolone FATTORIE CREMONA Piccoli'. Les différents formats témoignent de la versatilité de ce produit; traditionnellement, ce dernier était consommé frais, en petits calibres, et il nécessitait une période de maturation brève, qui devait toutefois suffire à lui donner sa saveur typique et caractéristique. Les petits Provolone FATTORIE CREMONA, à la pâte élastique, se trouvent tant dans la version piquante au goût typiquement salé (Provoletta et Salamino), que dans la version douce, où ils conservent toute la délicatesse de la saveur du lait (Provolina). Les produits sont également vendus dans des conditionnements flow-pack présentant un poids fixe.

E El Provolone FATTORIE CREMONA es un producto típico de la tradición quesera italiana. Es un queso de pasta hilada semidura. Se fabrica exclusivamente con leche vacuna entera, procedente de los establos de los asociados. La cuajada, tras la acidificación natural, es hilada y moldeada en caliente. La Control del Sector Productivo garantiza el control de todos los elementos que contribuyen a lograr el resultado final del producto partiendo de la alimentación de los animales destinados a la producción de la leche, respetando la completa Trazabilidad. Provoletta, Salamino y Provolina. Son productos enteros de pequeña dimensión que distinguen la gama del Provolone FATTORIE CREMONA Tamaños Pequeños. Las diferentes formas dan fe de la versatilidad de este producto que, tradicionalmente, se consumía fresco, en pequeñas dimensiones y requería una curación breve, pero suficiente para conferirle el típico y característico sabor. El Provolone FATTORIE CREMONA Tamaños Pequeños, de masa blanda, se encuentra disponible tanto en la versión picante, de sabor marcadamente intenso (Provoletta y Salamino), como en la versión dulce, donde conserva toda la delicadeza del sabor de la leche (Provolina). Los productos también se encuentran disponibles con peso fijo en envase flow-pack.

D Der Provolone FATTORIE CREMONA ist ein typisches Produkt der italienischen Käseertradition. Er ist ein Halbhartkäse, der Fäden zieht. Er wird ausschließlich aus Kuhvollmilch, die aus den Ställen der Mitglieder stammt, hergestellt. Der Käsebruch zieht nach natürlicher Gärung Fäden und wird warm geformt. Die Zertifizierung der kontrollierten Produktionskette garantiert die Kontrolle aller Elemente, die zum guten Gelingen des Endproduktes beitragen, angefangen bei der Ernährung der Milchkühe, ganz im Sinne der kompletten Rückverfolgbarkeit. Provoletta, Salamino und Provolina sind die Produkte geringer Größe, die die Produktpalette des Provolone FATTORIE CREMONA Die Kleinen ausmachen. Die verschiedenen Formen zeigen die Vielseitigkeit dieses Produktes, das traditionsgemäß frisch, in kleinen Größen gegessen wurde und so eine kurze Reifezeit benötigte, die aber ausreichend war, um den typischen und charakteristischen Geschmack zu verleihen. Der Provolone FATTORIE CREMONA Die Kleinen, mit weichem Teig ist sowohl in der würzigen Version mit ausgeprägtem Geschmack (Provoletta und Salamino), als auch in der milden Version, wo er die gesamte Feinheit des Milchgeschmackes bewahrt, erhältlich. (Provolina) Die Produkte sind auch mit Fixgewicht in Flowpack Verpackung erhältlich.

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
PROVOLONE PICCOLI PROVOLETTA PICCANTE	VARIABILE	1 kg	12	28	180
PROVOLONE PICCOLI PROVOLINA DOLCE	VARIABILE	600 gr	12	48	90
	FLOW-PACK PESO VARIABILE	600 gr	12	48	90
PROVOLONE PICCOLI SALAMINO PICCANTE	VARIABILE	800 gr	12	48	180
	FLOW-PACK PESO VARIABILE	800 gr	12	48	180