

PROVOLONE PICCANTE FORME



(cylindrique) la plus classique du provolone et la gamme FATTORIE CREMONA est vaste et complète: des grands formats, qui nécessitent plusieurs mois de maturation à des formats plus petits, qui nécessitent une période de maturation plus brève. Les pancetta de Provolone piquant FATTORIE CREMONA, pour lequel il est utilisé de la présure forte (chevreau, agneau), se distinguent grâce à une texture optimale, à leur goût prononcé et caractéristique; elles sont réservées aux véritables connaisseurs. Parmi les différents formats, on trouve le cône tronqué, tout à fait caractéristique, qui est dénommé Gigantino.

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 Certificación 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. La pancetta es la forma más clásica del provolone y la gama FATTORIE CREMONA es rica y completa: desde los formatos grandes, que requieren varios meses de curación, a los pequeños, con curación más breve. El Provolone FATTORIE CREMONA Pancetta picante de cuajo fuerte (cabrito, cordero), se caracteriza por un óptimo hojaldrado y posee un sabor decidido y característico, sólo para verdaderos entendidos. Entre los diferentes formatos, se distingue el característico tronco de cono denominado Gigantino.

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 Milchkuhe, ganz im Sinne der kompletten Rückverfolgbarkeit. Der Provolone Pancetta ist die klassischste Form des Provolones und die FATTORIE CREMONA Produktlinie ist reichhaltig und komplett: von großen Formaten, die mehrere Monate Reifezeit benötigen, bis zu den kleinen mit kürzerer Reifezeit. Der Provolone FATTORIE CREMONA Pancetta würzig mit starkem Lab von der Jungziege oder vom Lamm, hat eine optimale Fadenbildung und einen entschieden und charakteristischen Geschmack, für wahre Genießer. Man unterscheidet unter den verschiedenen Arten den typischen zylindrischen Provolone, der Gigantino genannt wird.

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. La pancetta è la forma più classica del provolone e la gamma FATTORIE CREMONA è ricca e completa: dai grandi formati che richiedono diversi mesi di stagionatura, a quelli piccoli con più breve stagionatura. Il Provolone FATTORIE CREMONA Pancette piccante da caglio forte (capretto, agnello), è caratterizzato da un'ottima sfogliatura e ha sapore deciso e caratteristico, per veri intenditori. Si distingue tra i formati il caratteristico tronco di cono denominato Gigantino.

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. The pancetta is the most classic form of Provolone and the FATTORIE CREMONA range is rich and complete: from large cheeses that need some months to mature to the small ones with a shorter maturing time. FATTORIE CREMONA sharp Provolone Pancette type with strong rennet (kid goat or lamb) is highly flaky and has a sharp, characteristic taste for the real connoisseurs. It is distinctive among the other cheeses by the characteristic truncated cone shape called Gigantino.

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 Traçabilité complète. La pancetta est la forme

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
PROVOLONE PICCANTE PANCETTA	VARIABILE	6 kg	2	36	180
	VARIABILE SOTTOVUOTO	6 kg	2	36	150
	VARIABILE	25 kg	1	15	270
	VARIABILE	33 kg	1	15	270
	VARIABILE	44 kg	1	15	270
PROVOLONE PICCANTE GIGANTINO	VARIABILE	60 kg	1	12	270
	VARIABILE	25 kg	1	25	270
PROVOLONE PICCANTE MANDARINO	VARIABILE	25 kg	1	24	270