

# PROVOLONE SIGILLO ROSSO



**I** Grazie all'esperienza dei maestri casari FATTORIE CREMONA sono stati individuati il momento ideale per aggiunta del caglio e la durata esatta del processo di coagulazione del latte, entrambi fondamentali anche per eseguire i diversi tipi di formatura: pancetta, mandarino, fiaschetto. **SIERO DI INNESTO SPECIALE E AUTOPRODOTTO.** Il siero di innesto è il prodotto dalla coltura dei fermenti lattici autoctoni provenienti dalla lavorazione selezionata del giorno precedente. **FILATURA E FORMATURA SOLO MANUALI.** I maestri casari FATTORIE CREMONA sono gli interpreti più fedeli dell'antica tradizione di filatura e formatura artigianali, cioè effettuate rigorosamente a mano. Una tradizione che non solo permette di realizzare le forme più articolate di provolone, ma di mantenere costante il controllo della qualità del prodotto in queste fasi cruciali della lavorazione. **STAGIONATURA SUPERIORE A 10 MESI. GARANTITA.** I locali di stagionatura FATTORIE CREMONA hanno le condizioni Termo-igrometriche ottimali per lo sviluppo delle reazioni enzimatiche che consentono ai provoloni di maturare e di sviluppare compiutamente il loro profilo organolettico. **MASSIMA RICONOSCIBILITÀ DELLA QUALITÀ.** Se anche l'occhio vuole la sua parte, la nuova veste grafica di questa selezione di provoloni concorre alla riconoscibilità della qualità 1933 PLAC. Una garanzia di scelta esatta sia per chi lo acquista.

**GB** Thanks to the experience of the FATTORIE CREMONA master cheese makers the best time to add the curd and the exact duration of the coagulation process of the milk has been identified, both fundamental elements also to carry out the different shapes: pancetta, mandarino, fiaschetto. **SPECIAL HOME-PRODUCED STARTER WHEY.** The starter whey is a product of the culture of fermented indigenous milk enzymes coming from the selective milk processing of the day before. **SPINNING AND SHAPING ONLY BY HAND.** The FATTORIE CREMONA master cheese makers are the most faithful interpreters of the ancient tradition of spinning and shaping skills that are done strictly by hand. This tradition not only results in giving the Provolone more different shapes but also keeps the control of the quality consistent in these crucial phases of processing. **MATURING OF MORE THAN 10 MONTHS. GUARANTEED.** The maturing rooms of FATTORIE CREMONA have the optimal thermal-moisture conditions for the development of enzyme reactions that allow the Provolone cheeses to mature and to reach their organoleptic profile. **MAXIMUM RECOGNITION OF QUALITY.** If also the look is important, the new graphic image of this selection of provolone cheeses contributes to recognition of the quality of the 1933 PLAC. A guarantee of making the right choice for both the seller and the buyer.

**F** Grâce à l'expérience des maîtres fromagers FATTORIE CREMONA, il a été possible de distinguer l'instant idéal pour l'adjonction de la présure, ainsi que la durée précise du processus de coagulation du lait, des étapes considérées fondamentales pour procéder à la formation de différents types de formats: pancetta (variante cylindrique), mandarino (variante sphérique), fiaschetto (en forme de poire). **PETIT-LAIT SPÉCIAL ET PRODUIT NATURELLEMENT.** Le lactosérum est le résultat de la culture des

ferments lactiques provenant automatiquement du travail de sélection du jour précédent. **FILAGE ET FORMAGE EFFECTUÉS EXCLUSIVEMENT À LA MAIN.** Les maîtres fromagers FATTORIE CREMONA sont les interprètes les plus fidèles de l'ancienne tradition de filage et de formage artisanaux, c'est-à-dire des opérations effectuées rigoureusement à la main. Une tradition qui permet de réaliser les formes de provolone les plus complexes, tout en pouvant contrôler constamment la qualité du produit au cours des phases cruciales de travail. **LA GARANTIE D'UNE MATURATION D'UNE DURÉE MINIMUM DE 10 MOIS.** Les locaux destinés à la maturation FATTORIE CREMONA présentent des conditions thermo-hygrométriques optimales pour le développement des réactions des enzymes qui accordent la possibilité aux fromages provolone de mûrir et d'achever leur profil organoleptique final. **AUCUNE ERREUR QUANT À L'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ.** Si la beauté compte aussi, la nouvelle présentation graphique de cette sélection de fromages provolone aide à identifier la qualité 1933 PLAC. Une garantie de choix optimal, tant pour le vendeur que pour l'acheteur.

**E** Gracias a la experiencia de los maestros queseros FATTORIE CREMONA se han identificado el momento ideal para agregar el cuajo y la duración exacta del proceso de coagulación de la leche, ambos fundamentales incluso para llevar a cabo los diferentes tipos de moldeado: pancetta, mandarino, fiaschetto. **SUERO INJERTO ESPECIAL Y AUTOPRODUCIDO.** El suero injerto es el producto del cultivo de los fermentos lácticos autóctonos procedentes de la elaboración seleccionada del día anterior. **HILADO Y MOLDEADO SÓLO MANUALES.** Los maestros queseros FATTORIE CREMONA son los intérpretes más fieles de la antigua tradición de hilado y moldeado artesanales, es decir, realizados rigurosamente a mano. Una tradición que no sólo permite realizar las formas más articuladas de provolone, sino también mantener constante el control de la calidad del producto en estas fases cruciales de la elaboración. **CURACIÓN SUPERIOR A 10 MESES. GARANTÍA.** Los ambientes de curación FATTORIE CREMONA cuentan con las condiciones termo-higrométricas óptimas para que se lleven a cabo las reacciones enzimáticas que permiten que el provolone madure y desarrolle completamente su perfil organoléptico. **MÁXIMO RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.** Para que resulte agradable también a la vista, el nuevo envoltorio gráfico de esta selección de provolone cuenta con el reconocimiento de la calidad 1933 PLAC. Una garantía de elección exacta tanto para quien lo ofrece como para quien lo compra.

**D** Dank der Erfahrung der Käsereimeister der FATTORIE CREMONA wurden der ideale Moment für die Aufgabe des Labs und die exakte Dauer des Milchgerinnungsprozesses identifiziert. Beide sind grundlegend für die Formung der verschiedenen Arten: Pancetta, Mandarin, Fischetto. **SPEZIELLES UND SELBSTHERGESTELLTES SERUM.** Das Serum ist das Ergebnis der autochthonen Milchsäurebakterienkulturen, die aus der ausgewählten Verarbeitung des Vortages stammen. **NUR MANUELLES ZIEHEN UND FORMEN DER KÄSEMASSE.** Die Käsereimeister von FATTORIE CREMONA sind die treuesten Interpreten der antiken Tradition des manuellen Ziehens und Formens. Eine Tradition, die nicht nur die Realisierung der artikuliertesten Formen des Provolones erlaubt, sondern auch die konstante Kontrolle der Qualität in diesen kritischen Produktionsphasen aufrechterhält. **LAGERUNG ÜBER 10 MONATE. GARANTIIERT.** Die FATTORIE CREMONA Läger haben optimale Temperatur-Feuchte Bedingungen für die Entwicklung der enzymatischen Reaktionen, die es dem Provolone ermöglichen, sein komplettes aromatisches Profil zu entfalten. **HÖCHSTER WIEDERERKENNUNGSWERT DER QUALITÄT.** Auch das Auge isst mit, so trägt das neue Layout dieser Provolone Auswahl zur Wiederkennung der 1933 Qualität bei. Eine Garantie der richtigen Auswahl, sowohl für denjenigen der das Produkt anbietet, als auch für den, der das Produkt kauft. Käse aus gezogener Masse (Pastafilata-Käse).

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
PROVOLONE PICCANTE SPICCHIO SOTTOVUOTO	FISSO	250 gr	18	90	150
PROVOLONE PICCANTE 1/2 CILINDRO SOTTOVUOTO	VARIABILE	5 kg	2	56	150
PROVOLONE PICCANTE MANDARINO	VARIABILE	25 kg	1	24	270
PROVOLONE PICCANTE PANCETTA	VARIABILE	60 kg	1	12	270