



Dal Produttore al consumatore



La “ Cooperativa Sociale Alle Cascine ” nasce come azienda agricola trentacinque anni fa.

Si sviluppa su due aree geografiche differenti la campagna pavese prima e successivamente la sardegna. La Cooperativa vanta ormai una trentennale esperienza delle proprie maestranze che ha permesso di sviluppare una linea produttiva artigianale basando le sue scelte sulla qualità, condizione necessaria a garantire un prodotto genuino e nel pieno rispetto delle tradizioni locali.

Caratteristica predominante è il controllo totale dei processi di filiera.

Dalla coltivazione delle materie prime, ai più moderni criteri d'allevamento fino alla trasformazione finale del prodotto.

Parallelamente all'attività produttiva è nata un'attività commerciale che, nel giro di pochi anni, ha portato all'apertura di undici punti vendita, otto dislocati nella Provincia di Milano e Pavia e tre nella provincia di Sassari, un ristorante, una rete di vendita in forma ambulante e due piattaforme commerciali una in provincia di Milano e una in provincia di Sassari volte alla vendita diretta e alla distribuzione nei canali normal trade, grossisti e GDO.

Gli sforzi dell'azienda si rivolgono inoltre alla cura dell'aspetto estetico del prodotto finale.

Ma il vero scopo della nostra Onlus e' il reinserimento sociale e lavorativo dei nostri ragazzi, che attraverso un lavoro serio e responsabile si riaffermano nella vita e nel mondo del lavoro.

Questo è il motivo più importante che deve spingere ognuno di noi a porre un'attenzione concreta e sincera verso la Nostra Opera.



evergreen

Produciamo energia elettrica attraverso l'installazione di 700 kw di pannelli solari nei nostri centri di produzione, che permettono di ridurre le emissioni di CO2, contribuendo così alla lotta contro il riscaldamento globale. L'utilizzo dei pannelli fotovoltaici consente di generare energia pulita senza inquinare l'ambiente.



Caseificio Sardegna



Salumificio Villanterio



Pasticceria San Giuliano Milanese

PANORAMICA



Il rapporto con gli animali dei nostri allevamenti che va dalla coltivazione delle materie prime per la loro alimentazione, all'amore, l'attenzione e la cura che poniamo nell'allevarli, alla pulizia dei loro ambienti che permette loro di vivere in armonia, lo sporcarsi le mani con la terra che coltiviamo, il sudore lasciato sui campi, la minuziosa attenzione rivolta ai germogli e alla crescita, la fatica del raccolto e della preparazione del prodotto finale, sono strumenti attraverso il quale i nostri giovani imparano a responsabilizzarsi e a sviluppare la propria autostima.



ALLEVAMENTI



Nelle nostre stalle ci sono circa 1500 capi di ovini di razza Sarda
Nel nostro allevamento abbiamo un'importante numero di nascite programmato
durante l'anno in modo da essere tra i primi della zona ad aver l'agnello nei
periodi in cui la richiesta è maggiore.

Una buona programmazione sia nelle semine degli erbai sia nella pianificazione
dei parti riusciamo ad avere il latte di pecora per dodici mesi l'anno.

L'alimentazione dei nostri ovini, è preparata in azienda con le nostre materie
prime e la maggior parte dei nostri greggi esce al pascolo nei nostri erbai seminati
con sementi selezionate per avere una maggiore qualità del latte.



ALLEVAMENTI



Sono presenti circa 60 vacche di razza Frisone, da cui ricaviamo circa 2000 litri di latte giornaliero. L'alimentazione sana e naturale proveniente dalle nostre coltivazioni permette di ottenere un latte di ottima qualità e ricco di grassi



ALLEVAMENTI



Alle Cascine ha fatto notevoli investimenti in ricerca e strutture al fine di individuare e creare le migliori condizioni di allevamento possibili. Per questo sono state realizzate strutture dall'allevamento specializzate sul ciclo di vita degli animali : il sistema prevede infatti ben tre fasi svolte in strutture ed ambienti differenti a seconda della fase di accrescimento dei suini. Questo sforzo e le buone pratiche d'allevamento consentono il massimo benessere per gli animali allevati durante tutto l'arco del proprio accrescimento. Sono presenti nei nostri allevamenti circa duemila capi.



Le nostre aziende



Cascina Ressica



Cascina Malcontenta



Cascina Granzetta



La Crucca



La Crucca

*Cascina
Ressica*



L'azienda in Maiano





*La serra
di Maiano*





La Serra

Stelle di Natale, gerani parigini e zionali
impatiens nuova guinea, primule,
verbene, surfinia
e altri fiori stagionali





Cascina Malcontenta

L'azienda di Villanterio





*Il salumificio
di Villanterio*





*Il nostro salumificio e' situato
all'interno della nostra
"Cascina Malcontenta di Villanterio"
che ha al suo interno l'allevamento
di maiali di ns produzione
e attorniata da campi, dove coltiviamo
le nostre materie prime
per un controllo di filiera totale.*





Cascina Malcontenta

I SALUMI NOSTRANI

*Lavorari dal nostro norcino
con ricette dell'antica tradizione pavese.*

*Lavorati a mano in budello naturale
con legatura artigianale a spago.*

*Rigorosi nel rispettare la stagionatura
naturale, che dona ai nostri salumi
quei sapori ormai dimenticati.*





Caseina Malecontenta

Il salame nostrano di Villanterio

Salame di puro suino ottenuto da carni scelte con il 20% di parti grasse.
Viene macinato a grana grossa e stagionato per circa 45 giorni.
Legato a mano in budello naturale ha il tipico sapore del salame pavese.

Codice interno 18		Nome prodotto Salame Nostrano	ean
Provenienza della carne	Italia		
Tipo di budello	Naturale		
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie.		
Conservanti	Antiossidante E 301 Conservanti E252—E250		
Dimensioni	Lunghezza 240/260 cm—Diametro 45/55 mm		
Peso	Gr 600 / 700		
Stagionatura	Minimo 30 gg		
TMC	90 gg		
Modalita' d'uso	Affettatura previo rimozione budello		
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati		
Pz per imballo / misura imballo	3—misure 210x320x90 mm		
Analisi proteiche	Valore energetico : 342.74 Kcal/100g Valore energetico 1435 Kjoule/100g Proteine 26.44 Grasso totale 26.39 di cui Acidi Grassi Saturi 8.43, Carboidrati 0.51g di cui zuccheri 0.68g Sale 4.18g		



**PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME,
ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO**



I salamini nostrani di Villanterio

Salamini di puro suino ottenuto da carni scelte con il 20% di parti grasse.

Vengono macinati a grana grossa e stagionati per circa 15 giorni.

Legati a mano in budello naturale hanno il tipico sapore dei salamini pavesi dal gusto deciso.

Codice interno 76	Nome prodotto Salamini Nostrani	ean
-------------------	---------------------------------	-----

Provenienza della carne	Italia
Tipo di budello	Naturale
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie.
Conservanti	E252—E250
Dimensioni	Lunghezza 120/140 cm—Diametro 30/35 mm



Peso	Gr 150
Stagionatura	Minimo 15 gg
TMC	45 gg
Modalita' d'uso	Affettatura previo rimozione budello
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati
Pz per imballo / misura imballo	16—misure 500x310x90 mm
Nr crt per pallet	40

**PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME,
ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO**



Il salame della Val di Scalve

È prodotto con una tipica ricetta della val di Scalve. È un salame dal colore scuro e dal gusto deciso. Ha una pezzatura più piccola del salame tradizionale (500 gr) e viene macinato a grana grossa. Le carni sono aromatizzate con chiodi di garofano, noce moscata, aglio e cannella. Stagiona per 60 giorni. Legatura a mano in budello naturale.

Codice interno 364	Nome prodotto Salame Scalvino	ean
Provenienza della carne	Italia	
Tipo di budello	Naturale	
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie.	
Conservanti	E252—E250	
Dimensioni	Lunghezza 200/240 cm—Diametro 45/55 mm	
Peso	Gr 450/550	
Stagionatura	Minimo 30 gg	
TMC	90 gg	
Modalità d'uso	Affettatura previo rimozione budello	
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati	
Pz per imballo / misura imballo	7—misure 500x310x90 mm	
Nr crt per pallet	40	

**PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME,
ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO**



Coppa nostrana di Villanterio

Salume regionale ricavato dal capicollo dei nostri maiali, di ricetta parmense-piacentina dal gusto dolce e finemente speziato, viene stagionato a lungo e insaccato in budello naturale.

Codice interno 18		Nome prodotto Coppa Nostrana	Ean 8050539572648
Provenienza della	Italia		
Tipo di budello	Naturale		
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, vino		
Conservanti	E252—E250		
Dimensioni	Lunghezza 240/260 cm—Diametro 90/110 mm		
Peso	Gr 1200 / 1400		
Stagionatura	Minimo 60 gg		
TMC	120 gg		
Modalita' d'uso	Affettatura previo rimozione budello		
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati		
Pz per imballo / misura imballo	4—misure 450x250x120 mm		
Analisi proteiche	Valore energetico : 401 Kcal/100g Valore energetico 1660 Kjoule/100g Proteine 21.8 Grasso totale 34.84 di cui Acidi Grassi Saturi 16.53, Carboidrati N.R. Sale 4.25g		



**PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME,
ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO**



Lonzino speziato di Villanterio

*Il lonzino è un prodotto stagionato realizzato
con il lombo dei nostri maiali
e lavorato con sale, pepe, aglio, finocchio e vino.*

Codice interno 363		Nome prodotto Lonzino speziato	Ean
Provenienza della	Italia		
Tipo di budello	Naturale		
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, vino		
Conservanti	E252—E250		
Dimensioni	Lunghezza 240/260 cm—Diametro 80/90 mm		
Peso	Gr 800 pv		
Stagionatura	Minimo 60 gg		
TMC	120 gg		
Modalita' d'uso	Affettatura previo rimozione budello		
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati		
Pz per imballo / misura imballo	4—misure 450x250x120 mm		
Analisi proteiche	Valore energetico : 401 Kcal/100g Valore energetico 1660 Kjoule/100g Proteine 21.8 Grasso totale 34.84 di cui Acidi Grassi Saturi 16.53, Carboidrati N.R. Sale 4.25g		

**PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME,
ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO**



Pancetta nostrana con e senza aglio di Villanterio

*La pancetta con cotenna è preparata con la parte della pancia di
ei nostri maiali. È aromatizzata con spezie e aromi con una
lunga stagionatura che gli conferisce un sapore dolce e delicato.*

Codice interno 15— 389		Nome prodotto Pancetta liscia o aglio	Ean
Provenienza della	Italia		
Tipo di budello	Naturale		
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, vino		
Conservanti	E252—E250		
Dimensioni	Lunghezza 240/260 cm—Diametro 110/120 mm		
Peso	Gr 2500pv		
Stagionatura	Minimo 90 gg		
TMC	120 gg		
Modalita' d'uso	Affettatura previo rimozione budello		
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati		
Pz per imballo / misura imballo	4—misure 450x250x120 mm		
Analisi proteiche	Valore energetico : 401 Kcal/100g Valore energetico 1660 Kjoule/100g Proteine 21.8 Grasso totale 34.84 di cui Acidi Grassi Saturi 16.53, Carboidrati N.R. Sale 4.25g		




**PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME,
ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO**



Caseina Malecontenta

Salsiccia sarda

Il salume sardo per eccellenza. Detta anche "satizza" o "sartizzu", la salsiccia sarda ha la classica forma a "ferro di cavallo" ed è ottenuta dalla lavorazione della carne di maiale, con attenzione ad usare la stessa quantità di parti grasse e magre.

Codice interno 828		Nome prodotto Salsiccia sarda	Ean
Provenienza della	Italia		
Tipo di budello	Naturale		
Ingredienti	Carne di suino, sale, aromi naturali, spezie, vino		
Conservanti	E252—E250		
Dimensioni	Lunghezza 220/240 cm—Diametro 40/50 mm		
Peso	Gr 400/500pv		
Stagionatura	Minimo 30 gg		
TMC	90 gg		
Modalita' d'uso	Affettatura previo rimozione budello		
Allergeni ed OGM	Il prodotto non contiene allergeni ed ingredienti o materie prime derivate da Organismi geneticamente Modificati		
Pz per imballo / misura imballo	6—misure 450x250x120 mm		
Analisi proteiche	Valore energetico : 381 Kcal/100g Valore energetico 1560 Kjoule/100g Proteine 20.8 Grasso totale 32.4 di cui Acidi Grassi Saturi 17.53, Carboidrati N.R. Sale 3.95g		
PRODOTTO DA FILIERA CONTROLLATA, DALLA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME, ALL'ALLEVAMENTO DI SUINI, ALLA TRASFORMAZIONE FINALE DEL PRODOTTO			



*L'azienda
in Sardegna*





Al Caseificio in Sardegna

1400 metri di superficie coperta, tutte le più moderne attrezzature per la produzione di ricotta e formaggi. Nelle nostre lavorazioni permangono intatti i procedimenti e i segreti tipici del lavoro artigianale dei pastori sardi, che conservano le caratteristiche, esaltano la specificità e l'unicità dei nostri prodotti, tramandando la tradizione dei sapori intensi della Sardegna.

La particolarità dei terreni dove pascolano liberamente le pecore è unica: le terre della Crucca sono accarezzate da venti come maestrale, grecale e tramontana che arrivano dal mare e arricchiscono i pascoli di profumi e sapori unici.

I 2000 capi ovini sono allevati allo stato brado: vivono liberi durante il giorno e ricoverati nelle stalle quando cala la notte. La loro fonte di alimentazione è rappresentata dal pascolo dove dominano le erbe aromatiche.





I PECORINI

Il pecorino sardo è un formaggio di grande pregio qualitativo ricco di aromi irresistibili...

Sono fatti con ingredienti naturali con il latte delle pecore sarde raccolto ogni giorno. La tradizione della lavorazione del formaggio pecorino sardo si perde nella notte dei tempi oggi come allora è possibile gustare quei sapori di una volta che solo le capaci e inimitabili mani dei casari riescono ad ottenere.





PECORINO ARESTE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO ARESTE			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato		
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +8°C		
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 10 mesi mentre sottovuoto 12 mesi		
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta NON EDIBILE rigata di color bruno chiaro e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235-E202			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)		
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2		
	Struttura compatta, poco occhiata di colore bianco avorio tendente al paglierino con l'avanzare della stagionatura			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2		
Caratteristico gusto saporito che aumenta con il procedere della stagionatura			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI				
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 gg alla temperatura di +10°+12°C e umidità 80-90%			VALORI MEDI PER 100 g			
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio.			% AR*			
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	ENERGIA	KJ/kcal	1663/401	20%
	0,600/0,800 kg	7/8 cm	12 cm	GRASSI	g	33	47%
				DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115%
				CARBOIDRATI	g	1,2	0%
				DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
				PROTEINE	g	25	50%
				SALE	g	1,3	22%
*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)							



NERONE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO NERONE		
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora		
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna		
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color nero e spessore medio trattata con conservanti E235 E202 e colorante E172</p> <p>Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 37°C</p> <p>Struttura compatta, poco occhiata di colore bianco avorio</p> <p>Dolce e gustoso con profumi tipici, rafforza il sapore e l'aroma con il procedere della stagionatura</p>		
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%		
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio		
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro
	0,600/0,800 kg	7/8 cm	12 cm

CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato
TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +5° +6°C
SHelf LIFE	Al naturale 4 mesi mentre sottovuoto 6 mesi
TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA
TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)
Lysteria Monocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2
Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI PER 100 g		% AR*	
ENERGIA	KJ/kcal	1619/387	19%
GRASSI	g	30,8	44%
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%
CARBOIDRATI	g	0	0%
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
PROTEINE	g	28	55%
SALE	g	0,7	11%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)



MINOREDDU



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO MINOREDDU			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato																																
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +8°C																																
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 8 mesi mentre sottovuoto 10 mesi																																
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA																																
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta NON EDIBILE rigata di color bruno scuro e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235 E202 e coloranti E150d e E160b			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)																																
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora allevato al pascolo pastorizzato e coagulato a 38°C			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2																																
	Struttura compatta, con leggera occhiatura di colore bianco avorio.			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2																																
	Gustoso ed invitante, rafforza le note aromatiche con il procedere della stagionatura			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI																																	
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI PER 100 g</th> <th colspan="2">% AR*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>KJ/kcal</td> <td>1619/387</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>g</td> <td>30,8</td> <td>44%</td> </tr> <tr> <td>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>g</td> <td>17,2</td> <td>86%</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>g</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>DI CUI ZUCCHERI</td> <td>g</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>g</td> <td>28</td> <td>55%</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>g</td> <td>0,7</td> <td>11%</td> </tr> </tbody> </table>		VALORI MEDI PER 100 g		% AR*		ENERGIA	KJ/kcal	1619/387	19%	GRASSI	g	30,8	44%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%	CARBOIDRATI	g	0	0%	DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%	PROTEINE	g	28	55%	SALE	g	0,7	11%
VALORI MEDI PER 100 g		% AR*																																			
ENERGIA	KJ/kcal	1619/387	19%																																		
GRASSI	g	30,8	44%																																		
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%																																		
CARBOIDRATI	g	0	0%																																		
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%																																		
PROTEINE	g	28	55%																																		
SALE	g	0,7	11%																																		
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio .			*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)																																	
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro																																		
	0,600/0,800 kg	7/8 cm	12 cm																																		



ISCIA



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO ISCIA			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +5° +6°C
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 8 mesi mentre sottovuoto 10 mesi
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color giallo paglierino e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235 E202 e coloranti E160b e E172			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2
	Struttura compatta, poco occhiata di colore bianco avorio tendente al paglierino con l'avanzare della stagionatura			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2
	Dolce e tenue con gradevoli sentori vegetali, rafforzando gustosità aromatiche con il procedere della stagionatura			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI	
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 gg per la pezzatura piccola mentre per la grande 45 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%			VALORI MEDI PER 100 g	
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio			ENERGIA	% AR*
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	KJ/kcal	1619/387
	0,600/0,800 kg	7/8 cm	12 cm	g	30,8
	1,400/1,700 kg	11/12 cm	16 cm	g	17,2
	3,000/3,800 kg	9/12	21 cm	g	0
			g	0	0%
			g	28	55%
			g	0,7	11%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)

SIDDADDU



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO SIDDADDU			20	CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato		
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora				TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +8°C		
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna				SHELF LIFE	Al naturale 10 mesi mentre sottovuoto 12 mesi		
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio in pasta d'agnello e sale.				TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color nero e spessore medio trattata con conservanti E235 E202 e colorante E172				TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)		
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C				Lysteria Monocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2		
	Pecorino da tavola a pasta semi dura e compatta, con poca occhiatura di color bianco avorio che tende al paglierino con la stagionatura				Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2		
	Piccante con marcate intensità aromatiche tipiche del caglio in pasta d'agnello				DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI			
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 gg per la pezzatura piccola mentre per la grande 60 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%				VALORI MEDI PER 100 g		% AR*	
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio.				ENERGIA	KJ/kcal	1666/402	20%
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro		GRASSI	g	34	48%
	0,600/0,800 kg	7/8 cm	12 cm		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115%
	1,200/1,500 kg	8/9 cm	16 cm		CARBOIDRATI	g	1,7	1%
	3,000/3,800 kg	9/12	21 cm		DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
					PROTEINE	g	23	47%
					SALE	g	1,5	25%
					*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)			



TRUNCU REALE



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

18

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO TRUNCU REALE			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato		
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +8°C		
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 10 mesi mentre sottovuoto 12 mesi		
INGREDIENTI	Latte ovino e vaccino, fermenti lattici, caglio e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color bruno scuro e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235 E202 e coloranti E150d e E160b			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)		
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C Formaggio semicotto di struttura compatta a pasta semidura, saporito anche poco stagionato, rafforza l'aroma ed il gusto con il procedere della stagionatura			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2		
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 gg per la pezzatura piccola mentre per la grande 60 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2		
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio .			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI			
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	VALORI MEDI PER 100 g		% AR*	
	0,600/0,800 kg	7/8 cm	12 cm	ENERGIA	KJ/kcal	1663/401	20%
	1,400/1,700 kg	11/12 cm	16 cm	GRASSI	g	33	47%
	3,000/3,800 kg	9/12	21 cm	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115%
				CARBOIDRATI	g	1,2	0%
				DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
				PROTEINE	g	25	50%
				SALE	g	1,3	22%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



FRESCA NURRA



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO FRESCA NURRA			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato		
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +5° +6°C		
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHelf LIFE	Al naturale 4 mesi mentre sottovuoto 6 mesi		
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Crosta NON EDIBILE , di color giallo paglierino e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235 E202			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)		
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora allevato al pascolo pastorizzato e coagulato a 36°C			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2		
	Struttura morbida, di colore bianco avorio			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2		
Sapore dolce su lieve base acidula, con delicate sapori tipiche del latte			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI				
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 20 giorni alla temperatura di +7°+9°C e umidità 90%			VALORI MEDI PER 100 g			
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio.			% AR*			
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	ENERGIA	KJ/kcal	1619/387	19%
	0,900/1,100 kg	7/8 cm	14 cm	GRASSI	g	30,8	44%
	1,700/1,900 kg	10/11 cm	18 cm	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%
				CARBOIDRATI	g	0	0%
				DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
				PROTEINE	g	28	55%
				SALE	g	0,7	11%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



RICOTTA BIANCA SALATA



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	RICOTTA BIANCA SALATA			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone confezionata sottovuoto	
DENOMINAZIONE LEGALE	Latticino di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +6°C	
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHelf LIFE	Sottovuoto 5 mesi	
INGREDIENTI	Siero di latte ovino, latte ovino non superiore al 2% sale			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Il colore della superficie e della pasta è bianco, la sua consistenza compatta, ha un gusto sapido con l'aroma caratteristico che deriva dal latte di pecora.			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)	
	Prodotto ottenuto dal siero di latte di pecora con aggiunta di latte ovino e riscaldato a 83°C			Lysteria Monocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2	
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Stagionatura in apposita cella frigo a temperatura ed umidità controllate			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2	
	ALLERGENI PRESENTI			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI		
PARAMETRI METRICI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio.			VALORI MEDI PER 100 g		
	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	ENERGIA	KJ/kcal	1269 KJ / 306 Kcal
	0,500/0,600 kg	6/8 cm	12 cm	GRASSI	g	24 g
	1,500/1,600 kg	10/12 cm	14 cm	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17 g
				CARBOIDRATI	g	3,4 g
				DI CUI ZUCCHERI	g	3,4 g
				PROTEINE	g	19 g
				SALE	g	1,6 g
*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)						



RICOTTA MUSTIA PECORINA



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	RICOTTA MUSTIA PECORINA			Conservare in frigorifero alla temperatura tra +5° +6°C
DENOMINAZIONE LEGALE	Latticino di pecora			
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			Prevalentemente da tavola; ottima da grattugia una volta portata al massimo della stagionatura
INGREDIENTI	Siero di latte ovino, latte ovino non superiore al 2%, sale e fumo liquido R19			Al naturale 4 mesi mentre sottovuoto 5 mesi
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Il colore della superficie è ambrato, più o meno intenso, mentre quello della pasta è bianco.			TENORI PATOGENI
	La crosta è quasi inesistente; la consistenza della pasta tenera, compatta; ha un aroma tenue di affumicato e un gusto sapido. Prodotto ottenuto dal siero di latte di pecora con aggiunta di latte pecorino e riscaldato a 83°C			TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 6 giorni fino a 4 mesi e alla temperatura di +5° +6°C. con umidità 80-90%			TIPO DI GERMI/VALORI
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio			TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	Lysteria Monocytogenes assenza in 25g N=5 C=0
	0,700/0,800 kg	6/8 cm	12 cm	Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0
	1,500/1,600 kg	11/12 cm	14 cm	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2
CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone confezionata al naturale oppure sottovuoto intera o porzionata			
DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI				
VALORI MEDI PER 100 g		% AR*		
ENERGIA	KJ/kcal	971/232	12%	
GRASSI	g	21,4	30%	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	11,5	58%	
CARBOIDRATI	g	1	0%	
DI CUI ZUCCHERI	g	1	1%	
PROTEINE	g	13	26%	
SALE	g	1,0	16%	
*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)				

CREME DI FORMAGGIO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CREMA DI FORMAGGIO DOLCE E PICCANTE		TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +5° +6°C			
DENOMINAZIONE LEGALE	Crema di formaggio fuso Dolce e Piccante		MODALITA' D'USO	Non c'è limite alla fantasia per utilizzarlo in cucina! Provalo nella pasta, in panini, tartine o sopra un cracker come aperitivo			
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna nello stabilimento IT X 813 L		SHelf LIFE	6 mesi			
INGREDIENTI	Formaggi sia vaccini che pecorini a pasta dura scrostati e grattugiati con aggiunta di formaggi freschi tagliati in piccoli pezzi, ricotta fresca sia vaccina che pecorina e acqua precedentemente sterilizzata con l'aggiunta di sali di fusione E 450 - E452 - E331		TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA			
	Nel caso la crema di formaggio fosse piccante si aggiunge del peperoncino, circa lo 0,25%		TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	La crema di formaggio fuso spalmabile, soffice e vellutata, coniuga la delicatezza della ricotta all'intenso sapore dei formaggi		LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2			
	Maturazione minima 3 giorni fino a 2 mesi alla temperatura di +8°+12°C e umidità 80-90%		Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2			
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 3 giorni fino a 2 mesi alla temperatura di +8°+12°C e umidità 80-90%		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI				
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte e Lattosio		VALORI MEDI PER 100 g				
PARAMETRI METRICI	Vaso orcio gr 200	Vaso orcio gr 200	ENERGIA	KJ/kcal	883/211	% AR*	11%
	Crema di formaggio piccante	Crema di formaggio dolce	GRASSI	g	17,7	25%	
CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone da 14 pezzi		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	12,8	64%	
			CARBOIDRATI	g	0	0%	
			DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%	
			PROTEINE	g	13	26%	
			SALE	g	1,0	16%	
*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)							



i tre Giganti della Crucca





I giganti



12 kg



ISCIA

SCHEMA TECNICO PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO ISCIA			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato																																
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +5° +6°C																																
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 8 mesi mentre sottovuoto 10 mesi																																
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA																																
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color giallo paglierino e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235 E202 e coloranti E160b e E172			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)																																
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C			Lysteria Monocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2																																
	Struttura compatta, poco occhiata di colore bianco avorio tendente al paglierino con l'avanzare della stagionatura			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2																																
Dolce e tenue con gradevoli sentori vegetali, rafforzando gustosità aromatiche con il procedere della stagionatura			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI MEDI PER 100 g</th> <th colspan="2">% AR*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ENERGIA</td> <td>KJ/kcal</td> <td>1619/387</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>GRASSI</td> <td>g</td> <td>30,8</td> <td>44%</td> </tr> <tr> <td>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</td> <td>g</td> <td>17,2</td> <td>86%</td> </tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td> <td>g</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>DI CUI ZUCCHERI</td> <td>g</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>PROTEINE</td> <td>g</td> <td>28</td> <td>55%</td> </tr> <tr> <td>SALE</td> <td>g</td> <td>0,7</td> <td>11%</td> </tr> </tbody> </table>			VALORI MEDI PER 100 g		% AR*		ENERGIA	KJ/kcal	1619/387	19%	GRASSI	g	30,8	44%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%	CARBOIDRATI	g	0	0%	DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%	PROTEINE	g	28	55%	SALE	g	0,7	11%
VALORI MEDI PER 100 g		% AR*																																			
ENERGIA	KJ/kcal	1619/387	19%																																		
GRASSI	g	30,8	44%																																		
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%																																		
CARBOIDRATI	g	0	0%																																		
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%																																		
PROTEINE	g	28	55%																																		
SALE	g	0,7	11%																																		
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 45 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%																																				
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte incluso Lattosio																																				
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro																																		
	9/12 kg	11/12 cm	35 cm																																		

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



I giganti



12 kg

SCHEMA TECNICO PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO SIDDADDU			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +8°C
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 10 mesi mentre sottovuoto 12 mesi
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio in pasta d'agnello e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color nero e spessore medio trattata con conservanti E235 E202 e colorante E172.			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2
	Pecorino da tavola a pasta semi dura e compatta, con poca occhiatura di color bianco avorio che tende al paglierino con la stagionatura			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2
Piccante con marcate intensità aromatiche tipiche del caglio in pasta d'agnello			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI		
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Maturazione minima 80 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%			VALORI MEDI PER 100 g	
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte incluso Lattosio.			ENERGIA	% AR*
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	GRASSI	KJ/kcal
	9/12 kg	11/12 cm	35 cm	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1666/402
				CARBONDRATI	20%
				DI CUI ZUCCHERI	34
				PROTEINE	48%
				SALE	23
					1,7
					1%
					0
					0%
					47%
					25%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



12 kg

TRUNCU REALE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PECORINO TRUNCU REALE			CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone al naturale, sottovuoto intero o su richiesta porzionato		
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora			TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura tra +4° +8°C		
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna			SHELF LIFE	Al naturale 10 mesi mentre sottovuoto 12 mesi		
INGREDIENTI	Latte ovino, fermenti lattici, caglio e sale.			TENORI PATOGENI	TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Crosta NON EDIBILE sia rigata che liscia in base alla pezzatura del prodotto, di color bruno scuro e spessore medio, trattata in superficie con conservanti E235 E202 e coloranti E150d e E160b			TIPO DI GERMI/VALORI	TIPO DI GERMI/VALORI (ml/gr)		
	Prodotto ottenuto dal latte di pecora pastorizzato e coagulato a 38°C			LysteriaMonocytogenes assenza in 25g N=5 C=0	Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 N=5 C=2		
STAGIONATURA E CONSERVAZIONE	Formaggio semicotto di struttura compatta a pasta semidura, saporito anche poco stagionato, rafforza l'aroma ed il gusto con il procedere della stagionatura			Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0	Escherichia Coli = m=100 M=1000 N=5 C=2		
	Maturazione minima 60 gg alla temperatura di +10° +12°C e umidità 80-90%			DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI			
ALLERGENI PRESENTI	Latte e prodotti a base di latte incluso Lattosio .			VALORI MEDI PER 100 g	% AR*		
PARAMETRI METRICI	Peso Medio	Altezza Media	Diametro	ENERGIA	KJ/kcal	1663/401	20%
	9/12 kg	11/12 cm	35 cm	GRASSI	g	33	47%
				DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115%
				CARBOIDRATI	g	1,2	0%
				DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
				PROTEINE	g	25	50%
				SALE	g	1,3	22%

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)



L'azienda in Sizziano





*Il caseificio
pavese*





IL CASEIFICIO



Nella nostra azienda di Siziano, abbiamo un caseificio che viene rifornito dal latte delle nostre vacche, alimentate con i prodotti dei campi intorno alla comunità: una filiera completa.

Il caseificio funziona grazie alle direttive del nostro casaro, che collabora con noi da venti anni ed è un abile insegnante per i nuovi arrivati. Attualmente sono impiegati nel caseificio otto ragazzi.

Si producono giornalmente all'incirca 140 chili di formaggio, cioè una settantina di forme da due chili, inoltre ricotta e altri formaggi a pasta filata.





IL CASEIFICIO





TALEGGIO D.O.P.



Formaggio grasso a pasta molle e cruda ottenuta da latte di vacca intero (razza Frisona da *Ns* allevamento a filiera controllata dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione), pastorizzato e caratterizzato da una maturazione centripeta. Sapore leggermente aromatico privo di connotazioni amare o spiccatamente acide, colore da bianco a paglierino in funzione del grado di stagionatura. Crosta sottile di colore rosato non edibile, pasta a struttura unita e compatta senza occhiature, più morbida nel sottocrosta. Controllato e tutelato dal Consorzio del Taleggio.

Codice interno 8564	Nome prodotto TALEGGIO DOP	Ean
Regione di produzione	LOMBARDIA	
Provenienza latte	ITALIA	
Stalla	Caseificio Granzetta—Siziano—PV	
Pezzi per imballo	Gr 2000 - 4 pz Gr 500 . 16 pz	
Parametri metrici	Altezza media 4 - 7 cm Misure 20 x 20 cm	
Tipo di imballo	Cartone	
Ingredienti	Latte , fermenti, caglio e sale	
Stagionatura	Maturazione minima 35 gg	
Peso / Pezzature	Forme intere gr 2000 - gr 500	
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO	





CACIOTTA DOLCE GRANZETTA

Formaggio semimolle ottenuto da latte di vacca intero (razza Frisone da Ms allevamento a filiera controllata dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione) pastorizzato. Sapore dolce, pasta di colore bianca tendente al paglierino in funzione della stagionatura. Crosta sottile di colore naturale. Prevalentemente da tavola, amato dai bambini, ottimo su piatti freddi e caldi, ideale per fusione.

Codice interno 8540	Nome prodotto CACIOTTA DOLCE GRANZETTA	Ean
---------------------	--	-----

Regione di produzione	LOMBARDIA
Provenienza latte	ITALIA
Stalla	Caseificio Granzetta—Siziano—PV
Pezzi per imballo	Gr 600 - 5pz Gr 300 . 10 pz
Parametri metrici	Altezza media 4 - 7 cm Diametro 12 cm
Tipo di imballo	Cartone



Ingredienti	Latte , fermenti, caglio e sale
Stagionatura	Maturazione minima 25 gg
Peso / Pezzature	Forme intere gr 600 - gr 300 in termoretrazione o sottovuoto

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO
--	---



ARESTE VACCA

Formaggio stagionato ottenuto da latte di vacca intero (razza Frisone da Ms allevamento a filiera controllata dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione) pastorizzato. Sapore deciso, pasta di colore bianca tendente al paglierino in funzione della stagionatura. Crosta non edibile di colore rosso mattone di spessore medio. Prevalentemente da tavola, ottimo su piatti freddi e caldi, ideale per fusione.

Codice interno 21700	Nome prodotto EL MAGUTT	Ean
----------------------	-------------------------	-----

Regione di produzione	LOMBARDIA
Provenienza latte	ITALIA
Stalla	Caseificio Granzetta—Siziano—PV
Pezzi per imballo	Gr 600 - 5pz Gr 300 . 10 pz Gr 150 - 20 pz
Parametri metrici	Altezza media 7 - 10 cm Diametro 12 cm
Tipo di imballo	Cartone




Ingredienti	Latte , fermenti, caglio e sale
Stagionatura	Maturazione minima 60 gg
Peso / Pezzature	Forme intere gr 600 - gr 300—gr 150 in termoretrazione o sottovuoto

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO
--	---



LE SCAMORZE

Formaggio di pasta filata prodotto da latte vacca intero (razza Frisone da Ns allevamento a filiera controllata dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione) pastorizzato. La sua pasta e' di colore bianca o giallo scuro se affumicata. Ha una struttura morbida e compatta con assenza di occhiature. E' un formaggio da tavola da gustare con piatti freddi, ottimo per fusione.

Codice interno 8563—8562	Nome prodotto SCAMORZE BIANCHE E AFFUMICATE	Ean
Regione di produzione	LOMBARDIA	
Provenienza latte	ITALIA	
Stalla	Caseificio Granzetta—Siziano—PV	
Pezzi per imballo	Gr 250 - 10pz	
Parametri metrici	Altezza media 8 cm	
Tipo di imballo	Cartone	
Ingredienti	Latte di vacca intero , fermenti, caglio e sale (fumo liquido se affumicata)	
Stagionatura	Maturazione minima 5 gg	
Peso / Pezzature	Forme intere gr 250 in termoretrazione o sottovuoto	
ALLERGENI DIR. UE 2003/89	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO	



PRESOLANA SOAVE

Formaggio stagionato pressato ottenuto da latte di vacca intero (razza Frisona da *Ns* allevamento a filiera controllata dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione) pastorizzato. Sapore dolce, pasta di colore paglierino in funzione della stagionatura. Crosta non edibile di colore naturale. Prevalentemente da tavola, ottimo su piatti freddi e alla piastra.

Codice interno 8535	Nome prodotto PRESOLANA SOAVE	Ean
Regione di produzione	LOMBARDIA	
Provenienza latte	ITALIA	
Stalla	Caseificio Granzetta—Siziano—PV	
Pezzi per imballo	Gr 10000 - 1pz Gr 5000 - 1 pz Gr 1000 - 5 pz	
Parametri metrici	Altezza media 10 cm Diametro 30 cm	
Tipo di imballo	Cartone	
Ingredienti	Latte , fermenti, caglio e sale	
Stagionatura	Maturazione minima 60 gg fino a 5 mesi	
Peso / Pezzature	Forme intere gr 10000 - gr 5000 - gr 1000 in termoretrazione o sottovuoto	
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO	



PERETTA SARDA

Formaggio di pasta filata prodotto da latte vacca intero (razza Frisone da Ns allevamento a filiera controllata dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione) pastorizzato. La sua pasta e' di colore bianca o giallo scuro se affumicata. Ha una struttura morbida e compatta con assenza di occhiature. E' un formaggio da tavola da gustare con piatti freddi, ottimo per fusione.

Codice interno 18171	Nome prodotto PERETTE SARDE	Ean
----------------------	-----------------------------	-----

Regione di produzione	LOMBARDIA
Provenienza latte	ITALIA
Stalla	CASCINA GRANZETTA
Ingredienti	Latte di vacca intero, caglio liquido di bovino, scotta innesto, fermenti lattici e sale
Pezzi per imballo	Gr 700 - 6 pz
Tipo di imballo	Cartone



Ingredienti	Latte di pecora intero, caglio liquido di bovino, scotta innesto, fermenti lattici e sale
Stagionatura	Maturazione minima 20 gg fino a 3 mesi
Peso / Pezzature	Forme intere gr 800 - Spicchi in termoretrazione o s/vuoto gr 200 / 400
ALLERGENI DIR. UE 2003/89	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO



*Il laboratorio
di pasticceria*





PASTICCERIA 





PASTICCERIA



La **Certificazione IFS** requisito necessario nel settore alimentare, dimostra in pieno il nostro impegno nel fornire ai clienti dei prodotti di qualità nel rispetto delle norme di sicurezza.



PASTICCERIA



Dolci stagionali e non, dai baci di dama al tradizionale panettone: è la variegata produzione del nuovo laboratorio di pasticceria della Comunità. Qui si producono biscotti e pasticceria per tutto l'anno, più i cosiddetti dolci a calendario cioè tipici delle varie ricorrenze o stagioni. Il nostro pasticcere, maestro di lavoro è affiancato da cinque artigiani della Comunità, mentre altri sei ragazzi sono impegnati nel reparto confezionamento.





Dolci Frolle

Deliziosi biscottini di pasta frolla profumati e fragranti, adatti ad ogni occasione



Ingredienti Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina. Può contenere: **soia**, frutta a guscio (**mandorle, nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



I Ciocofrolli

Biscotti di frolla ricoperti di cioccolato fondente e granella di nocciola. Ideali per una colazione o una merenda.

Il dolce perfetto per concedersi un momento di sana golosità



Ingredienti

Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, copertura al cacao 5% (zucchero, grasso di cocco, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aromi), sale, granella di **nocciole** 2%, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina.
Può contenere: altra frutta a guscio (**mandorle**)

ALLERGENI DIR. UE
2003/89 DEL 10.11.03

Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



I cuor di frutta

Biscotti di pasta frolla con confetture extra, senza conservanti, pronti a soddisfare i più golosi



Ingredienti

Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, confettura extra 5% [albicocca (polpa di albicocca 2,3% (sui frollini farciti all'albicocca), zucchero, sciroppo di glucosio fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico); mirtilli (purea di mirtilli 2,3% (sui frollini farciti al mirtillo). saccarosio, sciroppo di glucosio fruttosio, addensanti: pectina; aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico)]; sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina, zucchero a velo.
Può contenere: **soia**, altra frutta a guscio (**mandorle, nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE
2003/89 DEL 10.11.03

Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le rotelle al cacao

Le rotelle per colazione, per la merenda, per il the'. Si prestano bene anche per occasioni speciali, quali la festa della mamma, quella del papà, un compleanno o un'occasione romantica.



Ingredienti Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, copertura bianca (zucchero, grasso di cocco, burro cacao, **lattosio**, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aromi), cacao in polvere, sale, colorante: beta-carotene; aroma vanillina.
Può contenere: **soia**, altra frutta a guscio (**mandorle e nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Pasticceria mista

Gustosi biscottini di pasta frolla profumati e fragranti, adatti ad ogni occasione e palato



Ingredienti

BACI DI DAMA. INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, BURRO (CONTIENE LATTE), ZUCCHERO, MANDORLE (15%), FECOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO, FARCITURA AL CACAO 3% (ZUCCHERO, GRASSO DI COCCO, BURRO DI CACAO, CACAO MAGRO IN POLVERE, EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA, AROMI), AROMA VANILLINA. **CIOCOFROLLI- FROLLINI RICOPERTI A METÀ CON COPERTURA AL CACAO E GRANELLA DI NOCCIOLE.** INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, ZUCCHERO, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI; SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), BURRO (CONTIENE LATTE), FECOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO, COPERTURA AL CACAO 5% (ZUCCHERO, GRASSO DI COCCO, BURRO DI CACAO, CACAO MAGRO IN POLVERE, EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA; AROMI), SALE, GRANELLA DI NOCCIOLE 2%, COLORANTE: BETA-CAROTENE; ESSENZA DI LIMONE, AROMA VANILLINA. **DOLCI FROLLE – BISCOTTI DI PASTA FROLLA.** INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, ZUCCHERO, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI; SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), BURRO (CONTIENE LATTE), FECOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO, SALE, COLORANTE: BETA-CAROTENE; ESSENZA DI LIMONE, AROMA VANILLINA. **COCCOFROLLE – FROLLINI AL COCCO.** INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, BURRO (CONTIENE LATTE), ZUCCHERO, COCCO ESSICCATO 9%, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI; SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), TUORLO D'UOVO, FECOLA DI PATATE, SALE. **CUOR DI FRUTTA – FROLLINI CON CONFETTURA EXTRA.** INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, ZUCCHERO, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI; SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), BURRO (CONTIENE LATTE), FECOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO CONFETTURA EXTRA 5% [ALBICOCCA (POLPA DI ALBICOCCA 2,3% (SUI FROLLINI FARCITI ALL'ALBICOCCA), ZUCCHERO, SCIROPPINO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, GELIFICANTE: PECTINA; CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO); MIRTILLI (PUREA DI MIRTILLI 2,3% (SUI FROLLINI FARCITI AL MIRTILLO), SACCHAROSIO, SCIROPPINO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, ADDENSANTI: PECTINA; AROMI NATURALI, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO)]; SALE, COLORANTE: BETA-CAROTENE; ESSENZA DI LIMONE, AROMA VANILLINA, ZUCCHERO A VELO.

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03

Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Gli amorini

Tra due friabili biscotti al burro, uno strato di cioccolato che rende ancora più golosa la dolce frolla alle mandorle.



Ingredienti Ingredienti: **farina** di grano tenero 00, burro (contiene **latte**), zucchero, **mandorle** (15%), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, farcitura al cacao 3% (zucchero, grasso di cocco, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aromi), aroma vanillina.
Può contenere: altra frutta a guscio (**nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



I deliziosi

Tronchetti di impasto con farina di mandorle ricoperti a mano di cioccolato fondente.



Ingredienti	Ingredienti: farina di grano tenero 00, burro (contiene latte), zucchero, mandorle 15%, fecola, tuorlo d' uovo , copertura al cacao 15% (zucchero, grasso di cocco, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di soia ; aromi), aroma vanillina. Può contenere: altra frutta a guscio (nocciole)		
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto		
Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



I golosi

Cestini di pasta frolla, colmi di confettura extra.

Un connubio di freschezza e fragranza irresistibile.



Ingredienti Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, confettura extra 10% [albicocca (polpa di albicocca 4,6% (sui frollini farciti all'albicocca), zucchero, sciroppo di glucosio fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico); mirtilli (purea di mirtilli 4,6% (sui frollini farciti al mirtillo), saccarosio, sciroppo di glucosio fruttosio, addensanti: pectina; aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico)]; sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina, zucchero a velo.
Può contenere: soia, altra frutta a guscio (**mandorle, nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le mandorline

Nessun segreto..... mandorle, albume, zucchero e miele arricchite con mandorle e nocciole tostate intere.



Ingredienti Ingredienti: zucchero, farina di **mandorle** 100%, albume, miele, mandorle intere, **nocciole** intere, essenza limone, aroma vanillina.
Può contenere: **soia**.

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Gli amorini bicolore

Tra due friabili biscotti al burro, uno strato di cioccolato che rende ancora più golosa la dolce frolla alle mandorle.



Ingredienti Ingredienti: **farina** di grano tenero 00, burro (contiene **latte**), zucchero, **mandorle** (15%), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, cacao magro in polvere, farditura al cacao 3% (zucchero, grasso di cocco, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aromi), aroma vanillina.
Può contenere: altra frutta a guscio (**nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



I cappuccini

Biscotti di frolla con crema caffè' e cioccolato bianco



Ingredienti	Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, burro (contiene latte), zucchero, mandorle , crema caffè, fecola di patate, copertura bianca (zucchero, grasso di cocco, burro cacao, lattosio , latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di soia ; aromi), tuorlo d'uovo. Può contenere: altra frutta a guscio (nocciole)		
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto		
Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le lingue di gatto

Sapori francesi da gustare con crema, macedonia o gelato



Ingredienti Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo 00, burro (contiene **latte**), zucchero a velo, albume, aroma vanillina. Può contenere: **soia**, altra frutta a guscio (**mandorle, nocciole**).

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le coccofrolle

Le coccofrolle sono biscotti al cocco dal profumo irresistibile.
Realizzati con frolla e farina di cocco al 100%



Ingredienti Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, burro (contiene **latte**), zucchero, cocco essiccato 9%, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), tuorlo d'**uovo**, fecola di patate, sale.
Può contenere: **soia**, frutta a guscio (**mandorle**, **nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le margherite

Biscotti di pasta frolla con confetture extra, senza conservanti, pronti a soddisfare i piu' golosi



Ingredienti

Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, confettura extra 5% [albicocca (polpa di albicocca 2,3% (sui frollini farciti all'albicocca), zucchero, sciroppo di glucosio fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico); mirtilli (purea di mirtilli 2,3% (sui frollini farciti al mirtillo), saccarosio, sciroppo di glucosio fruttosio, addensanti: pectina; aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico)]; sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina, zucchero a velo.
Può contenere: **soia**, altra frutta a guscio (**mandorle, nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE
2003/89 DEL 10.11.03

Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le magie di cocco estive e invernali

Le coccofrolle sono biscotti al cocco dal profumo irresistibile.
Realizzati con frolla e farina di cocco al 100%



Ingredienti	Ingredienti: Zucchero, cocco essicato 100 %, farina di mandorle, albume, miele millefiori, aroma vanillina, essenza vaniglia. Può contenere: soia, altra frutta a guscio (nocciole)		
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto		
Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



I cestini noisette

Cestini di frolla ripieni di crema gianduia e granella di nocciola



Ingredienti Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, crema gianduia 25% [zucchero, cioccolato alle **noccioline** gianduia 7,5%, (zucchero, **nocciole**, cacao magro in polvere, burro di cacao), olio di semi di girasole, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia; aromi]), sale, granella di **nocciole** 2%, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina.

ALLERGENI DIR. UE Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Le pepite di caffè'

Biscotti di pasta frolla con crema caffè'
dal gusto dolce e tostato



Ingredienti Ingredienti: Farina di grano tenero tipo 00, burro (contiene latte), zucchero, mandorle, crema caffè, fecola di patate, tuorlo d'uovo.
Può contenere: soia, altra frutta a guscio (nocciole)

ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03 Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	250	Nr crt per strato / strati	6 / 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	90
Peso	Kg 1,5	Dimensioni imballo	42 x 28 x 7



Pasticceria mignon

Gustosi biscottini di pasta frolla profumati e fragranti, adatti ad ogni occasione e palato



Ingredienti

BACI DI DAMA. INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, BURRO (CONTIENE LATTE), ZUCCHERO, MANDORLE (15%), FECCOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO, FARCITURA AL CACAO 3% (ZUCCHERO, GRASSO DI COCCO, BURRO DI CACAO, CACAO MAGRO IN POLVERE, EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA, AROMI), AROMA VANILLINA. COCCOFROLLE - FROLLINI RICOPERTI A METÀ CON COPERTURA AL CACAO E GRANELLA DI NOCCIOLE. INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, ZUCCHERO, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI), SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), BURRO (CONTIENE LATTE), FECCOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO, COPERTURA AL CACAO 5% (ZUCCHERO, GRASSO DI COCCO, BURRO DI CACAO, CACAO MAGRO IN POLVERE, EMULSIONANTE: LECITINA DI SOIA, AROMI), SALE, GRANELLA DI NOCCIOLE 2%, COLORANTE: BETA-CAROTENE; ESSENZA DI LIMONE, AROMA VANILLINA. DOLCI FROLLE - BISCOTTI DI PASTA FROLLA. INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, ZUCCHERO, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI), SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), BURRO (CONTIENE LATTE), FECCOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO, SALE, COLORANTE: BETA-CAROTENE; ESSENZA DI LIMONE, AROMA VANILLINA. COCCOFROLLE - FROLLINI AL COCCO. INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, BURRO (CONTIENE LATTE), ZUCCHERO, COCCO ESSICCATO 9%, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI), SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), TUORLO D'UOVO, FECCOLA DI PATATE, SALE. CUOR DI FRUTTA - FROLLINI CON CONFETTURA EXTRA. INGREDIENTI: FARINA DI GRANO TENERO 00, ZUCCHERO, MARGARINA (GRASSO DI COCCO, ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI), SALE, AROMA, CORRETTORI DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO), BURRO (CONTIENE LATTE), FECCOLA DI PATATE, TUORLO D'UOVO CONFETTURA EXTRA 5% [ALBICOCCA (POLPA DI ALBICOCCA 2,3% (SUI FROLLINI FARCITI ALL'ALBICOCCA), ZUCCHERO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, GELIFICANTE: PECTINA; CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO); MIRTILLI (PUREA DI MIRTILLI 2,3% (SUI FROLLINI FARCITI AL MIRTILLO), SACCAROSIO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO, ADDENSANTI: PECTINA; AROMI NATURALI, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO)], SALE.

ALLERGENI DIR. UE Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	1
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	6 / 20
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	120
Peso	Kg 1,0	Dimensioni imballo	450 x 415 x 300



Le crostate con confettura naturale extra al 50 %



Albicocca



Crema gianduia



Fragola



Ciliegia



Crema limone



Misto bosco



Mirtilli



Le crostate con confettura naturale extra al 50 %



Ingredienti	Ingredienti: Farina di grano tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene latte), fecola di patate, tuorlo d' uovo , confettura extra 10% [mirtili neri (mirtili neri 4,6%, zucchero, sciroppo di glucosio fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico)]; semilavorato per copertura (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico), sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina. Può contenere: soia , altra frutta a guscio (mandorle, nocciole)		
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto		
Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	320	Nr crt per strato / strati	7/ 15
Tipo di confezione	Cartone alimentare con film	Nr crt per bancale	105
Peso	Kg 1,92	Dimensioni imballo	43 x 23 x 10



Le torte con confettura naturale extra al 50 %



Torta ai lamponi



Torta ai mirtilli



Torta ai fichi



Torta alla crema gianduia



Le crostatine

Crostatine con confettura extra e crema di gianduia
per uno spuntino goloso.



Ingredienti

Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, confettura extra 10% [mirtilli neri (mirtilli neri 4,6%, zucchero, sciroppo di glucosio fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico)]; semilavorato per copertura (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico), sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina. Può contenere: **soia**, altra frutta a guscio (**mandorle, nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE
2003/89 DEL 10.11.03

Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	1
Unità di Vendita in gr.	72	Nr crt per strato / strati	6/ 20
Tipo di confezione	Vassoio dorato + film	Nr crt per bancale	120
Peso	Kg 0.72	Dimensioni imballo	450 x 415 x 300



I medaglioni

Gustosi biscottoni di pasta frolla con confettura extra e crema di gianduia per una ricca colazione.



Ingredienti

Ingredienti: Farina di **grano** tenero 00, zucchero, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), burro (contiene **latte**), fecola di patate, tuorlo d'**uovo**, confettura extra 10% [mirtili neri (mirtili neri 4,6%, zucchero, sciroppo di glucosio fruttosio, gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico)]; semilavorato per copertura (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico), sale, colorante: beta-carotene; essenza di limone, aroma vanillina. Può contenere: **soia**, altra frutta a guscio (**mandorle, nocciole**)

ALLERGENI DIR. UE
2003/89 DEL 10.11.03

Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	1
Unità di Vendita in gr.	960	Nr crt per strato / strati	6/ 20
Tipo di confezione	Vassoio dorato + film	Nr crt per bancale	120
Peso	Kg 0.96	Dimensioni imballo	450 x 415 x 300



I medaglioni di frolla al cocco

Gustosi biscottoni di frolla con farina di cocco 100%



Ingredienti	Ingredienti: Farina di grano tenero 00, burro (contiene latte), zucchero, cocco essicato 9%, margarina (grasso di cocco, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, aroma, correttori di acidità: acido citrico), tuorlo d' uovo , fecola di patate, sale. Può contenere: soia , frutta a guscio (mandorle, nocciole)		
ALLERGENI DIR. UE 2003/89 DEL 10.11.03	Vedi tabella superiore ingredienti in Grassetto		
Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	1
Unità di Vendita in gr.	96	Nr crt per strato / strati	6/ 20
Tipo di confezione	Vassoio dorato + film	Nr crt per bancale	120
Peso	Kg 0.96	Dimensioni imballo	450 x 415 x 300



I dolci sardi



I papassini



I pirichitti



Misto sardo



Gli amaretti sardi



Petit fleur



Le margherite



Pasticceria mista

Gustosi biscottini di pasta frolla profumati e gustosi
adatti ad ogni occasione e palato



Vassoio 1000 g / 400 g

Espositore 30 pz

Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	1
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	8/15
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	120
Peso	Kg 1,00	Dimensioni imballo	41 x 30 x 5



Tempo di conservazione	180 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	4/30
Unità di Vendita in gr.	400	Nr crt per strato / strati	16/2
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	112/10
Peso	Kg 1,6/12,0	Dimensioni imballo	28 x 20 x 18 /56 x 60 x 23

Le colombe artigianali



Colomba artigianale classica

Come da tradizione ormai centenaria, la colomba artigianale è realizzata con una lunga lievitazione naturale, mandorle e profumati semi canditi di arancia dal fresco e senza nessun tipo di aroma.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 6,00	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

Le colombe artigianali



Colomba artigianale all albicocca

Un impasto soffice che incontra albicocche semi candite dal fresco. Una colomba dal delicato profumo di frutta che porta in tavola un fresco anticipo di primavera.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 6,00	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

Le colombe artigianali



Colomba artigianale al cioccolato

Golosa piu' che mai con quadrotti di cioccolato al latte, bianco e fondente. Una tentazione a cui e' molto difficile resistere.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 6,00	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18



IL CONCORSO nazionale



**FINALISTA DEL PRESTIGIOSO CONCORSO NAZIONALE
" PANETTONE DAY 2019-2020 "**

CONCORSO " PANETTONE DAY 2023 "

IL PANETTONE ARTIGIANALE " ALLE CASCINE " e' stato premiato da una giuria d'eccezione composta dai maestri Gino Fabbri, Carlo Cracco, Marco Pedron, Adriano Del Mastro, Marta Boccanera

**come il migliore panettone della Lombardia
e aggiudicandosi il 4° posto assoluto nazionale.**



I panettoni artigianali



Panettone artigianale

Ingredienti di altissima qualità scelti con cura, una lievitazione tutta naturale, il miglior burro da pasticceria Corman, che oggi è il punto di riferimento a livello mondiale nel settore artigianale della pasticceria, prodotto in Normandia da panna di primissima qualità, semi candito di arancia dal fresco, uvetta extra Gold selection turca coltivata nella zona di Izmir tra le più rinomate, dolce e dalle notevoli proprietà terapeutiche,



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	750	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 4,50	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

I panettoni artigianali



Panettone artigianale al cioccolato

Panettone farcito di pepite al cioccolato fondente.
Una tentazione a cui e' molto difficile resistere.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	750	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancala	96
Peso	Kg 4,50	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

I panettoni artigianali



Panettone artigianale ai lamponi e cioccolato bianco

Panettone farcito con lamponi e cubetti di cioccolato bianco.
Una tentazione irresistibile.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 6,00	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

I panettoni artigianali



Panettone Ruby artigianale ai frutti di bosco e cioccolato rosa

Panettone farcito di frutti di bosco semi canditi ricoperto di cioccolato rosa. Una tentazione a cui e' molto difficile resistere.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 6,00	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

La veneziana artigianale



Veneziana pera e cioccolato

Veneziana realizzata dopo una lunga lievitazione naturale.
Farcita con semi canditi di pera dal fresco e pepite di cioccolato
fondente Nessun utilizzo di aromi.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	1000	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 6,00	Dimensioni Imballo	800 x 56 x 18

I panettoni artigianali



Panettone all albicocca e marron glacé

– Panettone artigianale farcito di albicocca e marron glacé
per un'esplosione di delicatezza e gusto.



Tempo di conservazione	90 gg	Tipo di imballo	Scatola cartone
Temperatura di conservazione	Luogo fresco e asciutto	Nr pz per cartone	6
Unità di Vendita in gr.	750	Nr crt per strato / strati	2/ 8
Tipo di confezione	Cartone	Nr crt per bancale	96
Peso	Kg 4,50	Dimensioni imballo	800 x 56 x 18

Le confezioni natalizie

Per un regalo di solidarietà', scegli le nostre confezioni natalizie.
Tutto il ricavato e' a sostegno della Nostra Fondazione.

Mangia bene.....
.... e fai del bene



PUNTI VENDITA



Borgolombardo
Via del Parlamento 47
20098 - Borgolombardo
fraz. di San Giuliano Milanese
Tel. 029845547



San Giuliano Milanese
Via XI Febbraio, 7
20098 - San Giuliano Milanese
Tel. 029848415



Corso Vittorio Emanuele, 45
Porto Torres
tel +39079503824



La Crucca
Via La Baiona 8
Tel +390793010005



Spaccio aziendale
Siziano



San Donato Milanese
Via Di Vittorio, 47
20097 - San Donato Milanese
Tel. 025273270



Sesto Ulteriano
Via Della Vittoria, 49
20098 - Sesto Ulteriano
fraz. di San Giuliano Milanese
Tel. 0298280196



Bar Oasi
Parco nord
San Giuliano Milanese



Spaccio aziendale
Villanterio



TRATTORIA DEL BORGO



Via delle crociate 25
San Giuliano Milanese
Tel. 02 - 98490023

SERVIZIO CLIENTI



Per i nostri clienti, miriamo all'eccellenza e alla qualità:

- realizzando negozi curati e funzionali, e offrire così un ambiente confortevole dove fare la spesa;
- scegliendo prodotti freschi accuratamente controllati nel loro ciclo produttivo e gestiti in modo da mantenere al meglio le caratteristiche di freschezza;
- attraverso messaggi improntati alla trasparenza e alla correttezza;
- fornendo sempre un ottimo livello di servizio;
- diventando punto di riferimento per la nostra clientela nelle zone in cui operiamo.



Mettiamo sempre al primo posto la vostra soddisfazione e per garantirla non solo vi forniamo un ottimo livello di servizi e scegliamo i prodotti migliori, ma attuiamo anche politiche di prezzo attente alle vostre esigenze.



Numero Verde
800 501 233

Da lunedì a Venerdì. Dalle ore 8,00 alle ore 18,30



SERVIZIO CLIENTI



Per i nostri clienti, miriamo all'eccellenza e alla qualità.

- realizzando negozi curati e funzionali, e offrire così un ambiente confortevole dove fare la spesa;

- scegliendo prodotti freschi accuratamente controllati nel loro ciclo produttivo e gestiti in modo da mantenere al meglio le caratteristiche di freschezza;

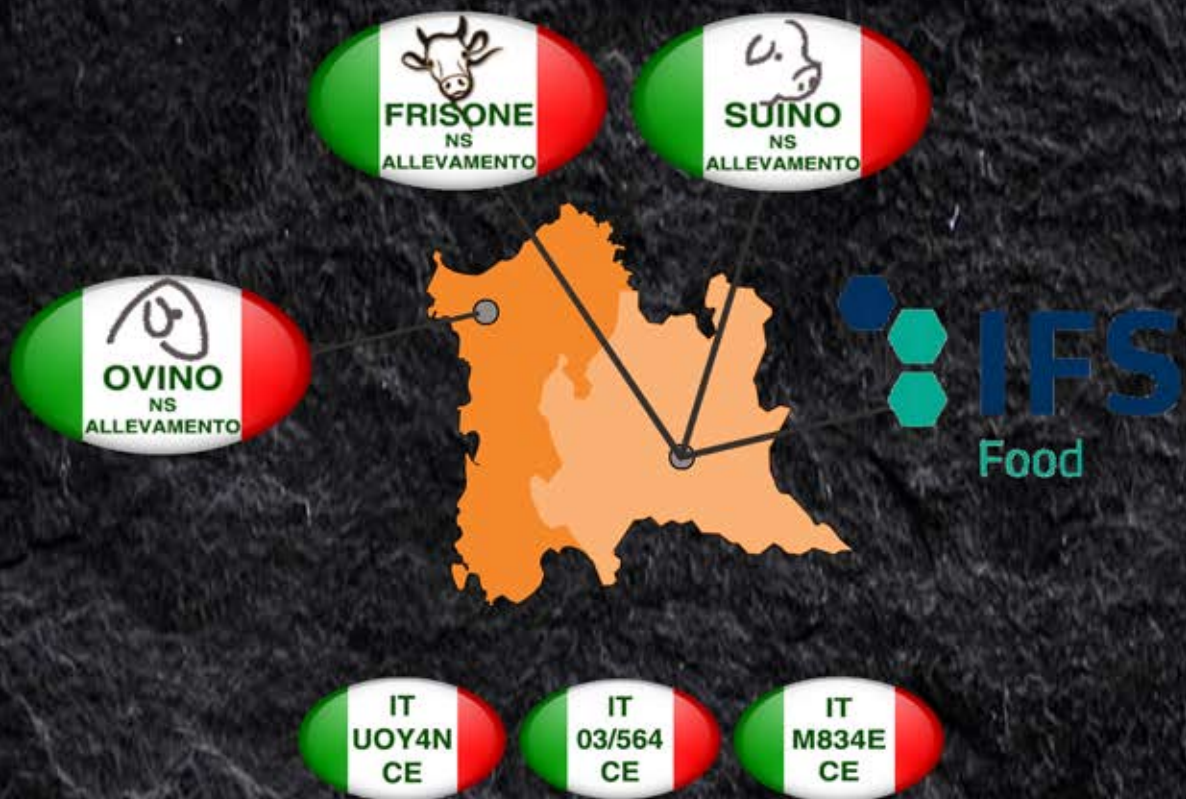
- attraverso messaggi improntati alla trasparenza e alla correttezza;

- fornendo sempre un ottimo livello di servizio;

- diventando punto di riferimento per la nostra clientela nelle zone in cui operiamo. Mettiamo sempre al primo posto la Vostra soddisfazione e per garantirla non solo vi forniamo un ottimo livello di servizi e scegliamo i prodotti migliori, ma attuiamo anche politiche di prezzo attente alle Vostre esigenze.

Numero Verde
800 501 233

Da lunedì a Venerdì. Dalle ore 8,00 alle ore 18,30



WWW.ALLECASCINE.COM



TEL. 02-98288021 FAX 02-98280866