

# PROVOLONE PICCANTE PORZIONATO



la fraîcheur, l'arôme et le goût. Les parts vont de la demi-lune classique de Provolone Piquant d'un poids standard de 250 g., faciles à conserver, toujours prêtes et particulièrement adaptées au consommateur final, jusqu'au morceau de Provolone Piquant de 6 kg., qui ne peut manquer ni dans les Cash & Carry, ni auprès des rayons de gastronomie de la Distribution Moderne et du 'Normal Trade'.

**E** La amplia experiencia productiva y comercial, junto con la sensibilidad y con las exigencias de la Distribución Moderna, le han permitido a la FATTORIE CREMONA poner a punto una amplia gama de productos envasados. Los trozos enteros seleccionados se cortan en fetas de Provolone FATTORIE CREMONA en la moderna sección de envasado, respetando las normas higiénico-sanitarias más severas. Se presentan en prácticos envases al vacío y en atmósfera protectora, para garantizar su frescura, aroma y sabor durante un tiempo prolongado. Los trozos varían de las medialunas clásicas Picante de 250 g., de peso fijo, fáciles de conservar, siempre listas y especialmente adecuadas para el consumidor final, hasta el trozo de Provolone de 6 kg., particularmente requerido por las tiendas de venta al por mayor, por las góndolas de productos alimentarios de la Distribución Moderna y por el comercio normal.

**D** Die lange Produktions- und Vertriebs Erfahrung, zusammen mit der Sensibilität für die Bedürfnisse des modernen Handels, haben die FATTORIE CREMONA dazu gebracht eine breite Palette von verpackten Produkten zu entwickeln. Die ausgewählten Provolone Stücke der FATTORIE CREMONA werden hierzu in der modernen Verpackungsabteilung, unter Einhaltung der strengsten hygienischen Vorschriften in Stücke geteilt. Sie werden in praktischen Vakuumverpackungen und unter Schutzatmosphäre verpackt angeboten, um auf diese Weise lange Frische, Aroma und Geschmack zu garantieren. Die Stückelungen reichen vom klassischen würzigen und milden Halbmond mit 250 g Fixgewicht, einfach zu konservieren, immer griffbereit und besonders für den Endverbraucher geeignet, bis hin zum Provolone Stück mit 6 kg, das besonders von den Cash & Carry Märkten, der Gastronomie und dem normalen Handel angefragt wird.

**I** La lunga esperienza produttiva e commerciale, unita alla sensibilità e alle esigenze della Distribuzione Moderna, hanno consentito alla FATTORIE CREMONA di mettere a punto un'ampia gamma di prodotto confezionato. I pezzi interi selezionati vengono porzionati in tranci di Provolone FATTORIE CREMONA nel moderno reparto di confezionamento nel rispetto delle più severe norme igienico-sanitarie. Sono presentati in pratiche confezioni sotto-vuoto ed in atmosfera protettiva, per garantirne a lungo freschezza, aroma e gusto. Le pezzature vanno dalla mezza luna classica Piccante da gr. 250 a peso fisso, facili da conservare, sempre pronte e particolarmente adatte per il consumatore finale, fino al trancio di Provolone Piccante da kg. 6 particolarmente richiesto dai Cash & Carry, dai banchi gastronomia della Moderna Distribuzione e dal Normal Trade.

**GB** Long production and commercial experience along with awareness of the requirements of Modern Distribution has allowed FATTORIE CREMONA to develop a wide range of packaged products. The selected whole pieces are portioned into slices of FATTORIE CREMONA Provolone in the modern packaging department respecting the most severe regulations of health and hygiene. They are presented in practical vacuum-packs and in a protective atmosphere to guarantee long-lasting freshness, aroma and taste. The sizes are from the classic half-moon shaped Sharp of a fixed weight of 250 grams, easy to store, ready to use at any time and especially suitable for the final consumer up to the slab of Provolone Sharp of 6 kilos specifically requested by the Cash & Carry, the gastronomic counters of Modern Distribution and Traditional Trade.

**F** Conjointement à la sensibilité et aux exigences de la Distribution Moderne, la longue expérience relative à la production et au commerce a permis à la FATTORIE CREMONA de mettre au point une vaste gamme de produit conditionné. Les portions entières sélectionnées sont coupées et divisées en tranches de Provolone FATTORIE CREMONA, au sein du service moderne de conditionnement, dans le plein respect des normes d'hygiène et sanitaires les plus sévères. Ces morceaux sont présentés dans de pratiques conditionnements sous vide et sous atmosphère protectrice, afin de pouvoir en garantir très longtemps

NOME PRODOTTO	PESO	UNITÀ/KG	PEZZI CARTONE	CARTONI PALLET	SELF LIFE GG
PROVOLONE DOLCE SOTTOVUOTO 1/2 CILINDRO	VARIABILE	5/6 kg	2	56	150
PROVOLONE DOLCE SOTTOVUOTO TRIANGOLO	VARIABILE	3 kg	4	56	150
PROVOLONE DOLCE SOTTOVUOTO MEZZA LUNA	FISSO	250 gr	18	105	150
	VARIABILE	350 gr	14	105	150