caseificio
Pezzana
"Tomini e non solo dal 1946"

Perfetti in cottura

Latte italiano

nuovo pack riciclabile

-25% di plastica

Tanti gusti e formati

SINCE 1946

Da più di 75 anni, nel Caseificio Pezzana

nascono **specialità uniche** che, sempre con quel pizzico d'innovazione in più, rivisitano le tipiche ricette della tradizione piemontese in nuove tipologie, formati e pratiche confezioni, per stuzzicare la curiosità ed il palato di un consumatore moderno, preparato ed esigente.

Il latte fresco di raccolta arriva in caseificio dalle campagne limitrofe tutte le mattine e, solo dopo attenti e scrupolosi controlli, viene lavorato e trasformato nell'**ampia gamma** di specialità Pezzana, che spazia dai freschissimi agli stagionati, passando attraverso i rinomati formaggi muffettati a crosta fiorita, tra i quali il Tomino da cuocere, indiscusso protagonista.

Gli impianti moderni, studiati nel rispetto delle più rigide norme produttive, non hanno sostituito la mano e l'occhio attento di personale scrupolosamente formato per tramandare le antiche e **preziose tradizioni**.

Since 75 years, Caseificio Pezzana has used its innovation and creativity to come up with unique speciality products, interpreting the traditional recipes of the Piedmont region in new ways, using new formats and handy packagings to arouse the curiosity and the palate of the ever more discerning modern consumer.

Today, as it always has done, the fresh milk arrives at the dairy from the country farms each morning and after careful checks and patient processing, it is slowly transformed into the wide range of Pezzana's speciality cheeses, that includes from fresh to aged cheeses, creamy and white rind cheeses and the Ready to cook Tomino's family.

Modern machinery, used by respecting strict production rules, did not replace the expert producing staff, which is formed to preserve the ancient recipes and precious tradition.

LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE DI FROSSASCO DISPONE DELLE SEGUENTI CERTIFICAZIONI:

IFS Food · BRC Food · ISO 22000 · ISO 22005 · ISO 9001

i pronti da cuocere

Ready to cook

pag. 6

Tomino alla diavola

Tomino al tartufo

Tomino con jamòn serrano

Prataiola mignon
Tomino classico

Tomino tirolese

Tomino con bacon

Golosello con speck

Golosello con bacon

Spiedino rosticino

Mini tomini con speck

Spadellini mini tomini

Mini tomini con bacon

i freschi appena munti

Freshness every day

pag. 12

Tomini pizzaiola

Tomini aromatici

Tomini naturali

Tomini conditi

Ricotta selezione

Ricotta scolapasta

Seirass

Formaggio di campagna

Robiola alba

I CREMOSI A CROSTA FIORITA

White rind creamy cheeses

pag. 15

CACIOTTA DOLCE LATTE

BACIO AL TARTUFO

BACIO BIANCO E BACIO AL PEPE

CREMBRI

PRATAIOLA GRANDE

TUMA DEL FEN

CAPRIOLO

CAPRIOLO RUSTICO

CAPRIOLO AL TARTUFO

CAPRIOLO MEDITERRANEO

GLI STAGIONATI DELLA TRADIZIONE

Traditional flavors

pag. 20

ITALICO

TOMA AL TARTUFO

TOMA BUONA

TOMA PIEMONTESE D.O.P

RASCHERA D.O.P

BRA TENERO D.O.P

BRA DURO D.O.P

CASTELMAGNO D.O.P

i pronti da cuocere

PRATAIOLA MIGNON	TA	BT	LS	HO
TOMINO TIROLESE	TA	-	LS	-
TOMINO ALLA DIAVOLA	TA	-	LS	-
TOMINO CON BACON	TA	-	LS	
TOMINO AL TARTUFO	TA	BT	LS	-
TOMINO CON JAMÒN SERRANO	TA	-	LS	-
MINI TOMINI/SPADELLINI	TA	BT	LS	HO
MINI CON SPECK	TA	BT	LS	HO
MINI CON BACON	TA	BT	LS	HO
SPIEDINO ROSTICINO	TA	-	-	HO
GOLOSELLO	TA	-	-	-
SPECIALE BBQ	TA	-	-	-

LEGENDA

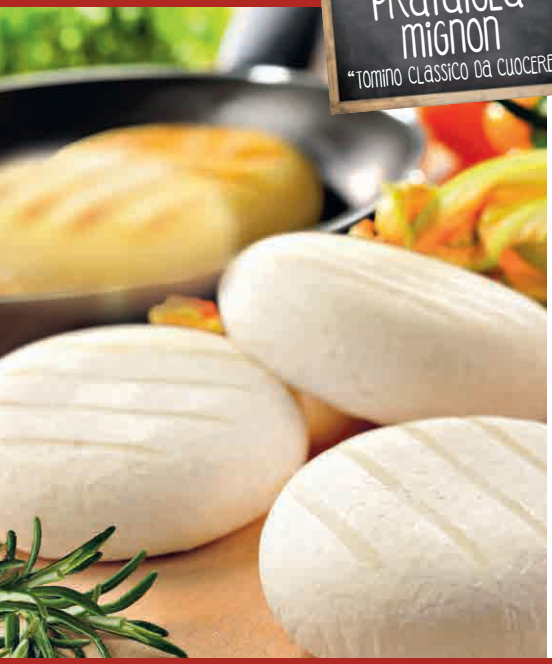
TA — Take Away

BT — Banco Taglio

LS — Libero Servizio

HO — HO.RE.CA

Prataiola Mignon
"Tomino classico da cuocere"



LATTE, SALE, CAGLIO

100 G CA

30 GG. A 4° C

La Prataiola Mignon, il nostro tomino da cuocere, è un formaggio tipico della tradizione piemontese, di piccole dimensioni, a crosta fiorita, che si presta ad essere cucinato in tanti modi e gustose ricette, regalando sempre nuove emozioni.

Our tomino is a ready to cook, typical cheese from Piedmont. It can be cooked in many ways and combined in your favourite recipes to enjoy a quick yet tasty meal.

TA

Disponibile BIO e SENZA LATTOSIO

bioagricert IT BIO 007

LS

BT HO

Tomino Tirolese

LATTE, SALE, CAGLIO, SPECK

110 G CA

30 GG. A 4° C

L'accoppiata con lo Speck è l'abbinamento che ha raggiunto consensi di pubblico ineguagliati. La facilità di cottura in forno o in padella, alla piastra o sulla griglia, il perfetto equilibrio tra Speck e formaggio, hanno reso vincente e duratura la presenza del nostro Tomino sul mercato.

The combination of our tomino wrapped in a slice of speck is a winning one! The perfect balance between the savouriness of the speck and the mildness of the cheese makes it a quick and perfect meal!

TA

Disponibile BIO e SENZA LATTOSIO

bioagricert IT BIO 007

LS

Tomino alla diavola

LATTE, SALE, CAGLIO, SPIANATA CALABRA | 110 G CA | 30 GG. A 4° C

La dolcezza del nostro Tomino e del buon latte piemontese, sposa il gusto deciso della spianata piccante calabra.
Il nuovo Tomino alla diavola "accende" la tavola, con quel pizzico di piccante in più, capace di soddisfare tutti i palati, anche i più delicati.

The sweetness of our Tomino and good Piedmontese milk, combines with the strong taste of the Calabrian spicy "Spianata".
The new Tomino alla diavola "Lights up" the table, with that bit of extra spiciness, able to satisfy all palates, even the most delicate.

TA

tomino alla diavola

new

con spianata piccante calabra

Tomino con bacon

LATTE, SALE, CAGLIO, BACON/GUANCIALE DEL NORCINO | 110 G CA | 30 GG. A 4° C

Un'altra abbinata vincente e di indiscusso successo: la Prataiola Mignon, il nostro tomino da cuocere, sposa la pancetta affumicata, una tipica specialità della tradizione contadina delle nostre campagne piemontesi.

Another winning combination is our tomino wrapped in smoked bacon. A typical speciality of our traditional Piedmontese countryside cuisine.

TA

Disponibile
SENZA LATTOSIO

LS

Tomino al tartufo

LATTE, SALE, CAGLIO, TARTUFO

100 G CA

30 GG. A 4° C

Il nostro Tomino sposa la nobile fragranza del tartufo nero d'Alba... ed è subito amore! Veloce e facile da cuocere, una prelibatezza per vivacizzare una grigliata estiva con gli amici, impreziosire una spadellata autunnale in famiglia, stupire in un'occasione speciale o anche solo regalarvi un momento indimenticabile!

Our Tomino merges with the noble fragrance of black Alba truffle. Quick and easy to cook, it is a delicacy which is perfect to liven up a summer barbeque with friends, to embellish a family dinner or to simply gift yourself an unforgettable moment!

Tomino con Jamòn Serrano

LATTE, SALE, CAGLIO, JAMÒN SERRANO

110 G CA

30 GG. A 4° C

Il nuovo Tomino con Jamòn Serrano è l'equilibrio perfetto tra il dolce latte italiano e lo speciale e famoso prosciutto spagnolo. Due grandi culture del mangiar bene che si uniscono ed ecco un prosciutto crudo che si abbina col Tomino e si presta ad essere grigliato e cucinato come più vi piace...

New Tomino with Jamòn Serrano makes the perfect balance between sweet Italian milk and the famous Spanish ham. Two great and different must of eating well, in a perfect mix to be grilled or cooked in any way you desire.

SPADELLINI MINI TOMINI CLASSICI, SPECK, BACON

LATTE, SALE, CAGLIO, CLASSICI/SPECK/BACON

30/35 G CA

30 GG. A 4° C

Vincitori di un primo premio, i mini tomini, sono i "piccolini" che hanno raccolto maggiore consenso ed apprezzamento di mercato.
Piccolo formato, facile e veloce da preparare, tanti modi per gustare in pochi bocconi un piatto nuovo e sfizioso.

Our small tominos are the kids' favourite yet also loved by adults. Their small size, plus the ease and speed of cooking, make them the perfect meal to be enjoyed by all the family.

TA

LS

BT HO

Anche Mini Tomini con Speck e con Bacon

SPIEDINO ROSTICINO

LATTE, SALE, CAGLIO, SPECK

100 G CA

30 GG. A 4° C

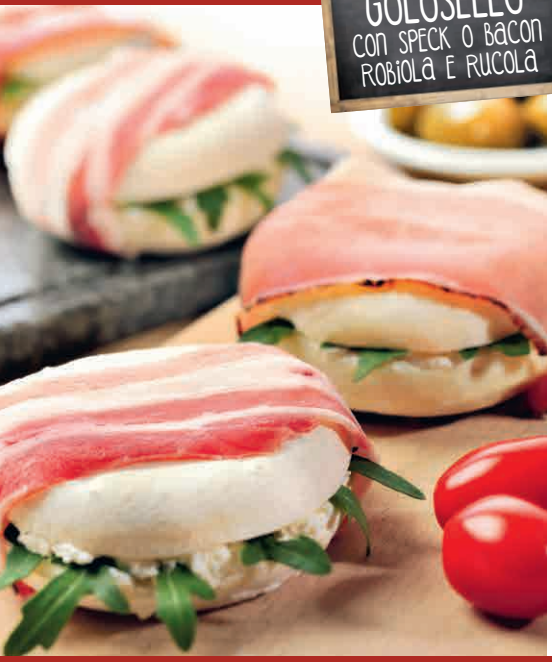
Il consolidato successo del Tomino Tirolese, il nostro tomino con speck, ci ha portati a pensare a qualcosa di innovativo. Ed ecco il Rosticino, uno Spiedino composto da tre mini tomini, "accarezzati" da una fetta di Speck.

The success obtained through our Tomino Tirolese pushed us to try something new. Here is our Rosticino, a skewer made of three mini tominos brushed by a slice of speck.

TA

BT HO

GOLOSELLO con speck o bacon robiola e rucola



LATTE, SALE, CAGLIO, SPECK/BACON, ROBIOLA E RUCOLA

120 G CA

30 GG. A 4° C

La Prataiola Mignon, il nostro tomino da cuocere, aperto a metà, farcito con Robiolina Fiocco di Neve e Rucola ed avvolto con speck o pancetta affumicata, posto in una pirofila in forno tradizionale, diventa in pochi minuti un piatto ricco e goloso.

Our ready to cook tomino is cut in halves and stuffed with our spreadable cheese and rocket and then wrapped in speck or smoked bacon. Ready in few minutes, it will make your meal unforgettable.

SPECIALE BBQ

LATTE, SALE, CAGLIO, CLASSICI/SPECK/BACON

30/35 G CA
100/110 G CA

30 GG. A 4° C

Spadellata o grigliata? I nostri tomini non conoscono stagione. Per una grigliata estiva con gli amici o una spadellata autunnale in famiglia... è sempre l'occasione giusta. Semplicemente accompagnati da verdure di stagione o l'ideale per farcire dei supergolosi cheeseburger!

Pan or Grill? Tomini Pezzana: the 'all season' special taste.
Whether it's a summer barbecue with friends or a cosy autumn supper with the family, our Tomini are the perfect choice. An ideal filling for super tasty cheeseburgers or a delicious accompaniment with seasonal vegetables.

i freschi appena munti

TOMINI AROMATICI	TA	BT	-	HO
TOMINI NATURALI	TA	BT	-	HO
TOMINI PIZZAIOLA	TA	BT	-	HO
TOMINI A ROTOLO	TA	BT	-	HO
RICOTTA SELEZIONE	TA	-	-	-
TUTTOLATTE	-	BT	-	HO
SEIRASS FRESCO	TA	BT	-	HO
FORMAGGIO DI CAMPAGNA	-	BT	-	HO
TOMINI VERDI	TA	BT	LS	HO
TOMINI ROSSI	TA	BT	LS	HO
ROBIOLA D'ALBA	TA	BT	-	HO

LEGENDA

TA – Take Away

BT – Banco Taglio

LS – Libero Servizio

HO – HO.RE.CA

i Tomini freschi

AROMATICI: LATTE, SALE, CAGLIO, ERBE AROMATICHE
NATURALI/ROTOLO: LATTE, SALE, CAGLIO
PIZZAIOLA: LATTE, SALE, CAGLIO, POMODORO GRANULARE, ORIGANO

30 G CA
30/320 G CA
30 G CA

25 GG. A 4° C

La famiglia dei tomini freschi regala ai buongustai emozioni sempre nuove e ricche. Cagliati dal latte appena munto secondo l'antica tradizione piemontese, i tomini freschi, anche arricchiti con erbe aromatiche, sono cremosi, spalmabili e gustosi.

Disponibili BIO bioagricert IT BIO 007

Our fresh tominos give to our gourmet consumers new taste experiences. Our tominos, seasoned with fresh aromatic herbs, are creamy, spreadable and incredibly tasty.

Tomini aromatici, pizzaiola o naturali

TA

BT HO

Anche Aromatici e Pizzaiola

Tomini a rotolo

TA

Le ricotte

SELEZIONE/TUTTOLATTE: SIERO DI LATTE, LATTE, SALE
SEIRASS: LATTE, SALE
RICCO LATTE: LATTE, SALE
FORMAGGIO CAMPAGNA: LATTE, SALE, CAGLIO

250/600/2500 G CA
250//1000 G CA
2500 G CA
1000 G CA

10 GG. A 4° C

La quantità del buon latte appena munto rispetto al siero e una tecnica rigorosamente artigianale, fanno la differenza tra una semplice ricotta e la nostra. Per questo motivo, e non solo, la facciamo così buona, soffice, cremosa, ricca di gusto e dal sapore fresco.

The high quantity of milk added and an old traditional recipe makes our ricotta really special, creamier and fresher than normal ricottas.

Ricotta selezione

TA

Tuttolatte/Riccolatte in scolapasta

BT HO

Seirass fresco

TA

BT HO

Formaggio di campagna spalmabile

BT HO

i tomini conditi

VERDI: LATTE, SALE, CAGLIO, SALSA VERDE
ROSSI: LATTE, SALE, CAGLIO, ERBE AROMATICHE, OLIO

30 G CA

45 GG. A 4° C

I "tumin eletric", Rossi o Verdi, piccanti o con il Bagnet Vert, la tipica salsa verde piemontese, nascono dalla tradizione di condire e conservare i tomini freschi, sposando il gusto del latte appena munto con la sapidità del condimento rosso o verde.

Our fresh tominos can be also enjoyed seasoned with the traditional Piedmontese green sauce or our spicy red sauce.

Tomini VERDI

TA

BT HO

LS

Tomini ROSSI

TA

BT HO

LS

robiola alba

LATTE, CREMA DI LATTE, SALE, CAGLIO
DISPONIBILE: **NATURALE, PEPERONCINO, ERBA CIPOLLINA, TARTUFO**

300 G CA

30 GG. A 4° C

Nasce in Piemonte come formaggio fresco a pasta friabile e leggermente acerba.
Si consuma freschissima, ma si presta a maturare, periodo in cui la pasta si addolcisce e la crosta si asciuga diventando un'aromatica buccia che spesso si colora di sfumature ambrate.

Originating from Piedmont. It is a soft and slightly crumbly cheese. It is usually eaten as fresh as possible but is just as good when mature. During its maturation the cheese becomes sweeter with a thin light yellow edible rind.

TA

Disponibile con peperoncino, erba cipollina o tartufo

BT HO

i cremosi a crosta fiorita

CACIOTTA DOLCE LATTE	-	BT	-	-
PRATAIOLA GRANDE	TA	BT	-	HO
BACIO BIANCO	TA	BT	-	HO
BACIO AL PEPE	TA	BT	-	HO
BACIO AL TARTUFO	TA	BT	-	HO
CREMBRÌ	TA	BT	-	HO
TUMA DEL FEN	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO CLASSICO	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO RUSTICO	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO AL TARTUFO	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO MEDITERRANEO	TA	BT	-	HO

LEGENDA

TA – Take Away

BT – Banco Taglio

LS – Libero Servizio

HO – HO.RE.CA

Caciotta Dolce Latte

LATTE, SALE, CAGLIO | 500 G CA | 45 GG. A 4° C

Una "dolce novità" arriva sulle nostre tavole... La Caciotta Dolce Latte è dolce, morbida e sa di latte fresco appena munto. L'ideale per stuzzichini, merende, panini e anche per cucinare e mantecare risotti. Date spazio alla fantasia!

A "Sweet new" is reaching your table! Caciotta Dolce Latte is sweet, soft, with its fresh milk taste. It is ideal as a snack, a starter, for the preparation of sandwiches or various recipes, also perfect to whisk risotto. Give your creativity free rein!

BT

Prataiola Grande

LATTE, SALE, CAGLIO | 250 G CA | 30 GG. A 4° C

Ecco la nostra Paglierina, uno dei formaggi più caratteristici della tradizione casearia piemontese. Un tempo maturava appoggiata su stuoie in paglia, da cui il suo nome. Delicata, vellutata e cremosa è perfetta quando "scappa", cioè inizia a colare una volta tagliata.

One of the most typical cheese from Piedmont tradition. In the past it used to be matured on mats of straw. Delicate, velvety and creamy it is a great pleasure to eat.

TA

BT HO

Bacio al tartufo

LATTE, SALE, CAGLIO, TARTUFO

100 G CA

30 GG. A 4° C

Piccolo nel formato, ma grande nel gusto, il Bacio al Tartufo entra, a gran richiesta, nella famiglia dei muffettati del caseificio Pezzana.
La pasta delicata e cremosa del Bacio ben si sposa con la nobile fragranza del tartufo Nero d'Alba.

Small in size, but great in taste, the Truffle Kiss enters, by popular demand, the family of white rind creamy cheeses. The creaminess of this cheese combines perfectly with the unique flavour of Alba truffles.

TA

new

Cremoso e sfizioso con tartufo nero

BT HO

Bacio al pepe e Bacio Bianco

LATTE, SALE, CAGLIO, FORMAGGIO GRATTUGIATO, PEPE NERO
LATTE, SALE, CAGLIO

100 G CA

30 GG. A 4° C

Tra tutti i "piccolini" da tavola, i Baci rappresentano la proposta più sfiziosa ed accattivante.
Cremosi al loro interno e con una buccia fiorita, ricoperta di pepe e formaggi grattugiati, fanno del piccolo formato la chiave del loro successo.

Our small shaped cheeses, so called "kisses" are our most fancy and charming cheeses. Creamy inside, with a white edible peel, breaded with pepper and grated cheeses outside.
The small size is their strength... the ideal cheese to enjoy during a meal.

TA

Ancora più cremosi

BT HO

CREMBRÌ

LATTE, SALE, CAGLIO

140 G CA

25 GG. A 4° C

La dolcezza e la burrosità della Robiola unite ad una crosta fiorita tipica di un Brie. Così nasce il CremBrì, una novità, originale, dall'intenso profumo di latte. Il colore bianco perlaceo e la dolce cremosità della pasta invitano a spalmarlo sul vostro pane preferito.

A new and unique cheese characterized by a creamy and sweet spreadable heart with a white rind (similar to Brie's rind). It was born by the union of the Robiola and the Brie. Its bright white colour and its creaminess invite you to spread it on your favourite bread.

TA

Ancora più cremoso

BT HO

TUMA DEL FEN

LATTE, SALE, CAGLIO

200 G CA

30 GG. A 4° C

Più profumata e intensa della Paglierina, la Tuma del Fen presenta da giovane una buccia sottile ed una consistenza compatta e friabile. La maturazione avanzata trasforma la pasta in una burrosa e aromatica crema.

1° GOLD MEDAL INTERNATIONAL CHEESE AWARDS NANTWICH 2015

It's characterized by an intense, powerful aroma. When young it has a thin rind and crumbly texture. Its long maturation makes the cheese creamy and even more aromatic.

TA

Linea Premium

BT HO

Capriolo Classico e Tartufo

LATTE, SALE, CAGLIO
LATTE, SALE, CAGLIO, TUBER AESTIVUM 3%, AROMA TARTUFO

BT: 350 G CA
TA: 175/350 G CA

30 GG. A 4° C

Una Robiola d'Alba, dimenticata in montagna dai nonni Lucia e Michele, cominciò a maturare racchiudendo, in una crosta rugosa, una pasta aromatica e cremosa. Così naque il Capriolo, nella versione classica o al tartufo d'Alba.

Capriolo, Classico and Tartufo: a spreadable mature cheese with a wrinkly rind, creamy texture and aromatic scent. Special, with the unique flavour of truffles.

Capriolo Classico

TA

BT HO

Capriolo al Tartufo

TA

BT HO

Capriolo Rustico e Mediterraneo

LATTE, SALE, CAGLIO, FORMAGGIO GRATTUGIATO, PEPE NERO
LATTE, SALE, CAGLIO, FORMAGGIO GRATTUGIATO, BASILICO

BT: 350 G CA
TA: 175/350 G CA

30 GG. A 4° C

La pasta friabile e cremosa del Capriolo ben si sposa con l'inebriante e delicata freschezza del basilico in crosta o impanato con pepe e formaggi grattugiati. Così nascono il Capriolo Mediterraneo e il Capriolo Rustico.

Capriolo Mediterraneo and Rustico: the creaminess of this cheese combines perfectly with the freshness of basil or with pepper and grated chesees.

Capriolo Rustico

TA

BT HO

Capriolo Mediterraneo

TA

BT HO

GLI STAGIONATI DELLA TRADIZIONE

ITALICO	-	BT	-	HO
TOMA PIEMONTESE DOP	-	BT	-	HO
TOMA AL TARTUFO	-	BT	-	HO
TOMA BUONA	-	BT	-	HO
BRA TENERO DOP	-	BT	-	HO
BRA DURO DOP	-	BT	-	HO
RASCHERA DOP	-	BT	-	HO
CASTELMAGNO	-	BT	-	HO

LEGENDA

TA Take Away

BT Banco Taglio

LS Libero Servizio

HO HO.RE.CA

ITALICO

LATTE, SALE, CAGLIO

2 KG CA

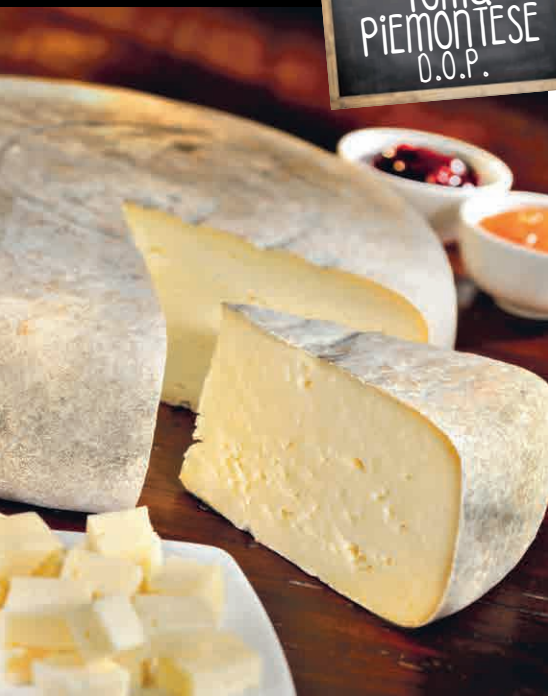
30 GG. A 4° C

BT HO

Riscoprite un classico, sempre presente, un tempo, sulle tavole degli Italiani... Un formaggio semplice e genuino adatto ad ogni occasione, ideale come secondo piatto ma anche insostituibile in numerose preparazioni, data la facilità a fondere e la delicatezza nel gusto dolce, di latte appena munto.

A traditional cheese, it has always been present in the Italian kitchen... Suitable for all the meals - It melts easily, that's why it's perfect in a lot of recipes! Sweet and delicate, with a milky taste!

Toma Piemontese D.O.P.



LATTE, SALE, CAGLIO

6 KG CA

65 GG. A 4° C

BT HO

Nasce dal latte proveniente dalle campagne piemontesi. La sua forma irregolare deriva dalle tele in canapa e lino strette a mano come una volta. La stagionatura regala una crosta grigio bruna, una pasta elastica, di colore bianco avorio e un sapore inconfondibile.

Made entirely with milk from the Piedmont countryside, its maturation gives it its typical dark grey rind and white colour inside. It is a soft cheese with an unforgettable taste.

Toma al tartufo e Toma buona

LATTE, SALE, CAGLIO, TUBER AESTIVUM VITT. 3%, AROMA AL TARTUFO
LATTE, SALE, CAGLIO

2-6 KG CA
5 KG CIRCA

65 GG. A 4° C

Due prelibatezze, la nostra Toma Buona e sua maestà il Tartufo si incontrano in un tripudio di sapori e profumi. Il gusto dolce del latte fresco raccolto ogni giorno nelle campagne piemontesi si arricchisce, con la stagionatura nelle Cantine del Castello di Macello, di aromi e sentori antichi e speciali, esaltati dall'inconfondibile carezza del Tartufo, per un'esperienza unica ed indimenticabile.

Two delicacies combined, our Toma Buona and his majesty the Truffle. A riot of flavors! The sweet scent of fresh milk from Piedmont gains more aroma and ancient tastes through the maturing process in the Macello castle cellars. It all gets amplified by the unique touch of truffle. An unforgettable tasting experience.

Toma al tartufo

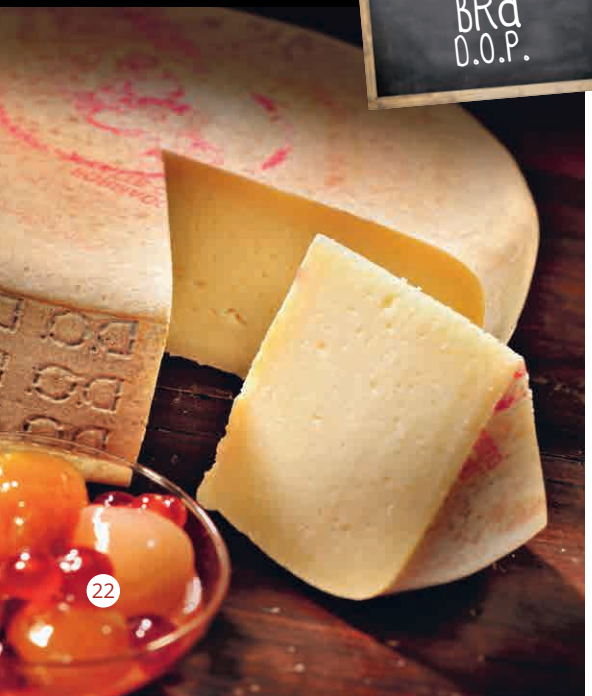
BT HO

new

Toma buona

BT HO

Bra D.O.P.



LATTE, SALE, CAGLIO

7 KG CA

65 GG. A 4° C

Prende il nome da una cittadina del cuneese in cui esso non viene prodotto, né quasi mai lo è stato. Si deve invece ai commercianti Braidesi la diffusione di questo formaggio. La crosta grigio chiaro è liscia e regolare. La pasta di colore paglierino è elastica, leggermente occhiata e dolce.

Its name comes from a small village near Cuneo (where surprisingly it has never actually been made). It has a light gray rind, uniform and smooth. A light yellow cheese with an elastic texture and sweet taste.

Bra tenero D.O.P.

BT HO

Bra duro D.O.P.

BT HO

Raschera D.O.P.

LATTE, SALE, CAGLIO

7 KG CA

65 GG. A 4° C

BT HO

La tipica forma quadrata risale all'abitudine dei pastori di sovrapporre le forme durante i giorni di salatura. La pasta, bianco avorio è elastica ma consistente, caratterizzata da una piccola e diffusa occhiatura irregolare. Il sapore è fine e delicato con marcati profumi di foraggio e fieno.

Its typical square shape is due to the old habits of the farmers to overlap the "wheels" during the salting days. It is an ivory white cheese with an elastic texture and characteristic small holes. Its taste is mild and delicate with hay notes.

Castelmagno D.O.P.

LATTE, SALE, CAGLIO

6 KG CA

65 GG. A 4° C

BT HO

La produzione artigianale vuole le forme appese in teli e poi sbriciolate, pressate manualmente, salate e messe a stagionare in grotta per almeno tre mesi. La crosta si popola di muffe bruno rossicce e la pasta bianco perlacea assume la nota consistenza compatta e friabile a volte screziata di venature erborinate.

The traditional production requires the "wheels" to be hung by long canvas cords and then crumbled, pressed by hand and allowed to mature for more than 3 months. It is characterized by a red and brown mouldy rind with an ivory white, compact and crumbly texture.

Stampato su carta riciclata FSC nickstamelo.it

1946

Quando i miei nonni, Michele e Lucia, diedero vita ad un **Centro Raccolta Latte** delle migliori stalle delle valli pinerolesi, non immaginavano che sarebbe stato solo l'inizio di questa appassionante avventura che è oggi il Caseificio Pezzana.

When my grandparents, Michele and Lucia, set up a central dairy to gather the milk from the best farms in the Piedmont countryside around, I couldn't imagine that it would only be the beginning of the exciting adventure of Caseificio Pezzana.

1960

Inizia la produzione di **formaggi freschi:** la Reginella, il Capriolo e la Paglierina diventano subito protagonisti delle vendite sul territorio della provincia di Torino.

The production of fresh cheeses begins: Reginella, Capriolo and Paglierina immediately had a huge success all over the province of Turin.

1995

Nasce il nuovo e moderno **caseificio di Frossasco** e inizia la produzione del **Tomino da cuocere.** Le vendite si estendono piano piano a tutto il territorio nazionale ed il Tomino si conquista il primato di gradimento in tante case italiane.

The new and modern dairy in Frossasco is born and the production of the Tomino to be cooked begins. Sales extend little by little throughout the country, and Tomino conquers the palate of Italian families.

2005-2014

Lo sviluppo delle vendite porta l'azienda a due importanti ampliamenti. I **nuovi impianti**, studiati nel rispetto delle più rigide norme produttive, garantiscono uno standard qualitativo ai massimi livelli.

The growth of the sales brings the company to great renewals. The new and modern installations, that follow the most rigid production rules, guarantee the high quality of all the products.

2022

Sono passati più di 75 anni dal primo bidone di latte che entrò nel "casone" di Scalenghe quando viene ultimato un nuovo, **importante ampliamento:** maggiori superfici, locali e impianti di ultima generazione entrano a far parte del ciclo produttivo.

After 75 years from its birth, our dairy keeps on its path to the growth with a further change: the factory is bigger and now production plants of the latest generation are part of the cheese production cycle.

caseificio Pezzana dal 1946

Caseificio Pezzana 2 s.r.l.
Sede Legale: Via San Quintino, 28 - 10121 TORINO
Stabilimento: Via Pinerolo, 26/b - 10060 FROSSASCO (TO)
Tel. +39 0121 353157 - Fax +39 0121 353706 - info@pezzana.it

www.pezzana.it