



Bassi S.p.A. - Via Sempione, 10 - 28040 Marano Ticino (No) Italy - Tel. +39 0321 97147 - www.bassiformaggi.it - ordini@bassiformaggi.it



*Qualità significa fare le cose bene quando nessuno ti sta guardando.
Quality means doing things right when no one is watching you.*

(HENRY FORD)

Dal 1890, una storia lunga oltre cent'anni.



Il fondatore, Giovanni Bassi

Contiamo con orgoglio e passione oltre cent'anni di storia; la nostra famiglia da quattro generazioni produce e porta sulle tavole di tutto il mondo il Gorgonzola Dop sia Dolce che Piccante, formaggio inimitabile e dalle caratteristiche uniche.

Oggi come ieri la nostra attenzione ed il nostro obiettivo sono sempre costantemente rivolti alla totale qualità ed all'innovazione. Da padre in figlio, oggi al timone dell'azienda ci sono i miei figli Daniele e Nicoletta Bassi, si è mantenuta inalterata la ricetta originaria del prodotto, seppure supportata da innovazioni tecnologiche, ed in piena osservanza del disciplinare di produzione. Prestiamo la massima attenzione alla selezione delle materie prime ed alle varie fasi del processo produttivo sempre nel completo rispetto della tradizione, delle norme igienico sanitarie e dell'ambiente.

Auspicio di cuore di poter contare sulle prossime e future generazioni, perché il Gorgonzola noi l'abbiamo nel sangue e nel cuore.

L'Amministratore Unico, Nardo Bassi

01

Since 1890, a long history of a hundred years.



We count with pride and passion over hundred years of history; our family for four generations produces and brings on tables all over the world Gorgonzola DOP Sweet and Spicy, inimitable cheese with unique characteristics.

Today as yesterday our attention and our eyes are always constantly turned to the total quality and innovation.

From father to son, today at the head of the company there are my sons Daniel and Nicoletta, it has been kept unaltered the original products receipt, now days supported by technological innovations and in full compliance with the product consortium specification.

We pay maximum attention to the selection of raw materials and the various stages of the production process always in the full respect of tradition, the sanitary hygienic standards and the environment.

I sincerely wish to be able to count on the next and future generations, because the Gorgonzola we have it in the blood and heart.

Administrator, Nardo Bassi

 **L'azienda di famiglia,
ieri e oggi.**

Le origini della Bassi S.p.A., azienda leader nella produzione di Gorgonzola Dop, sono da far risalire a quattro generazioni fa, quando Giovanni Bassi, verso la fine dell'800 iniziò a dedicarsi alla raccolta e alla lavorazione del latte.

Egli si occupò inizialmente della produzione del Gorgonzola, vendendo poi il prodotto acerbo agli stagionatori sulla piazza di Novara e del Basso Novarese.

Nel 1912 nacque Giuseppe Bassi, il quale non esitò a seguire l'attività intrapresa dal padre, svoltasi fino al 1955 nel caseificio di Oleggio, per poi essere trasferita a Marano Ticino. Negli anni '60 Nardo Bassi, decise di concentrare la sua attenzione sulla stagionatura ed al confezionamento del pro-

**The family business,
yesterday and today.** 

The origins of Bassi S.p.A., company leader in the production of Gorgonzola DOP, are to be traced back four generations ago, when Giovanni Bassi, towards the 800 began to devote himself to the collection and process of milk.

He initially took charge of the production of Gorgonzola, then sell the product immature to seasoners on the Novara's square and lower Novarese.

Giuseppe Bassi was born in 1912, he did not hesitate to follow the activities undertaken by his father, which was held until 1955 in the cheese factory of Oleggio, before being transferred in Marano Ticino.

In the years 60 Nardo Bassi decided to focus his attention

dotto, specializzandosi nel porzionamento del Gorgonzola, infatti è in possesso della prima autorizzazione rilasciata dal Consorzio Gorgonzola (N° 881001). Ha così raggiunto la massima espansione commerciale sia nazionale che estera.

Nel 1995 Daniele Bassi, dopo aver frequentato la scuola casearia di Lodi, decise di implementare alla Bassi S.p.A. un caseificio produttivo altamente innovativo e tecnologico.

Successivamente lo stabilimento è stato integrato con il reparto di produzione di fermenti, nonché dai laboratori microbiologici e chimici.

Oggi vanta quindi la completa filiera produttiva dalla produzione, alla stagionatura, al confezionamento e consegna (per la maggior parte delle destinazioni nazionali) del Gorgonzola dando così piena soddisfazione alle esigenze e richieste della propria clientela.



on aging and the packaging the product, specializing in portioning Gorgonzola, in fact it is in possession of prior authorization issued by the Consorzio Gorgonzola (N° 881001).

Through it reached the maximum commercial expansion worldwide. In 1995 Daniele Bassi, after attending the dairy school in Lodi, decided to implement in Bassi S.p.A. a highly innovative production and dairy technology. Subsequently, the plant was integrated with the production department of milk starters and also with the microbiological and chemical laboratories.

Bassi S.p.A. today boasts the complete production chain from full production, maturation, packaging and delivery Gorgonzola DOP (to most domestic destinations) giving full satisfaction to the needs and demands of its customers.

Its potential is due to the depth of experience, the constant dynamism and flexibility and the strict observance of sanitary measures. These characteristics lead the Bassi S.p.A. to be highly competitive and to offer the highest quality product in the market.



La produzione.

Particolare cura viene prestata a tutte le fasi dell'intera filiera produttiva, dalla selezione delle materie prime con scrupolosi controlli analitici, ai procedimenti adottati nella produzione, stagionatura e confezionamento. Il trasporto del latte, raccolto nelle migliori aziende agricole delle zone tipiche di origine (Province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano Cusio Ossola e il territorio di Casale Monferrato per il Piemonte e Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese per la Lombardia) avviene con cisterne di proprietà dell'azienda, così

pure per il prodotto confezionato con autocarri coibentati alla temperatura di 0°C/+4°C al fine di poter al meglio garantire una costante total quality e una soddisfacente customer satisfaction.



The production.

Special attention is paid to all the phases of the production's chain, from selection of the raw materials with scrupulous analytical checks, to the procedures adopted in production, seasoning and packaging.

The milk, collected from the best farms of the typical areas of origin (provinces of Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbano Cusio Ossola and areas of Casale Monferrato for the region Piemonte and Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese for the region Lombardia), is transported in tankers belonging to the company, and the packaged product is transported with lorries insulated at a temperature of 0°C/+4°C to best guarantee constant total quality and customer satisfaction.



Gorgonzola Dop Dolce e Piccante





Il gorgonzola è un formaggio a pasta molle di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.

Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile.

Entrambi sono prodotti con latte pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate che conferiscono le caratteristiche venature.

Per godere al massimo della cremosità del gorgonzola dolce, è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo.

La stagionatura è di almeno 50 giorni per il tipo dolce ed 80 giorni per il tipo piccante, come da disciplinare di prodotto. All'origine le forme vengono marchiate su entrambe le facce piane della forma di gorgonzola, ma il consumatore, all'atto dell'acquisto, potrà avere la garanzia dell'autenticità dal marchio  stampato sullo sfondo della stagnola che avvolge il formaggio, oppure sui film di sigillo per i prodotti da libero servizio, concesso esclusivamente alle aziende autorizzate dal Consorzio.

Gorgonzola is a straw-white, soft cheese with greenish streaks deriving from a process called "erborinatura" in Italian, that is the creation of moulds.

This cheese is creamy and soft, with a peculiar, typical taste. Sweet gorgonzola cheese is slightly spicy; spicy gorgonzola, whose curd is more blue-veined, is thicker and more crumbly.

In order to enjoy better sweet gorgonzola qualities, it is recommended that you take it out from the fridge at least thirty minutes before consumption.

Both types of Gorgonzola cheese are produced with pasteurised milk coming from farms placed in the origin area, milk enzymes, and selected moulds giving to the cheese its peculiar streaks.

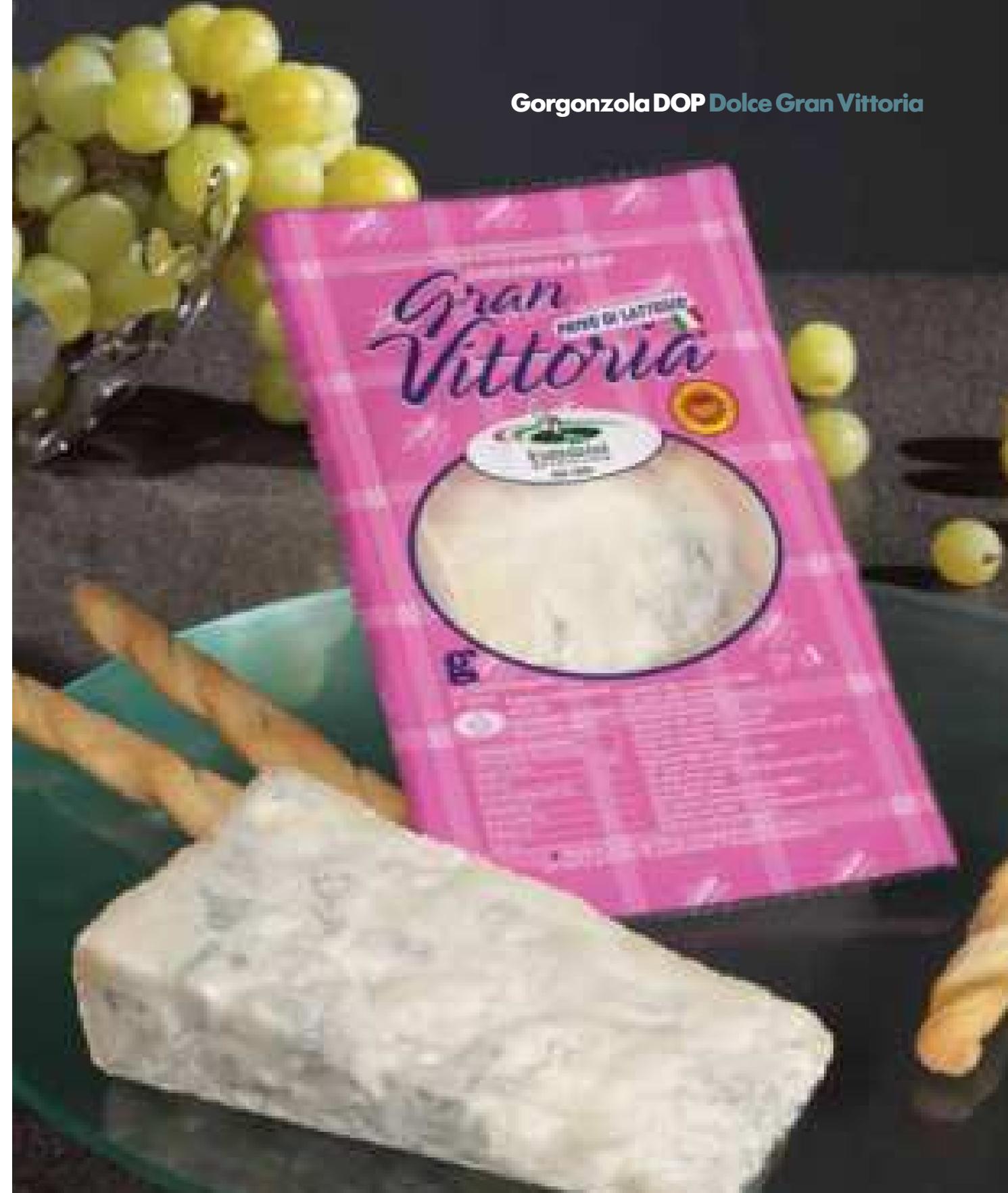
Maturing lasts at least 50 days for sweet types, and more than 80 days for spicy Gorgonzola.

Gorgonzola is rounds are marked at the origin on both flat faces. Consumers may recognise the cheese when they buy it by the  brand printed on the aluminium sheet whose wrap the cheese, or on the film-pack for the products on free service, which is exclusively assigned to the producers authorised by the Consortium.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto - NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

	Gorgonzola DOP Dolce Gorgonzola DOP Sweet	Gorgonzola DOP Piccante Gorgonzola DOP Spicy
Energia/Energie	1270 kJ/306 kcal	1459 kJ/352 kcal
Grassi/Fats di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	25 g 18 g	29 g 18 g
Carboidrati/Carbohydrates di cui zuccheri/ of which sugars	1,7 g 0 g	1,7 g 0 g
Proteine/Proteins	19 g	21 g
Sale/Salt	1,7 g	1,7 g

Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria





Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria Naturalmente privo di Lattosio*



Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria Naturalmente privo di Lattosio*



10

11

BANCO AL TAGLIO Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
 Gran Vittoria intera	12 kg	0172/1	1x1	6x5
 Gran Vittoria 1/2 forma	6 kg	0172/2	1x1	6x10
 Gran Vittoria 1/4 forma	3 kg	0172/3C	1x1	10x10
 Gran Vittoria 1/4 forma	3 kg	0172/3	1x2	6x10
 Gran Vittoria 1/8 forma	1,5 kg	0172/4B	1x4	6x10
 Gran Vittoria 1/16 forma	0,7 kg	0172/5	1x8	6x10

AL CUCCHIAIO Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria al cucchiaino

 Gran Vittoria 1/2 forma con vassoio in legno	6 kg	0172/2CL	1x1	6x10
 Gran Vittoria 1/2 forma contenit. coperchio in plastica	6 kg	0172/2CR	1x1	6x10



LIBERO SERVIZIO Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Gran Vittoria	150 gr	0172/150	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Gran Vittoria	150 gr PF	0172/150F	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Gran Vittoria	200 gr	0172/200	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Gran Vittoria	200 gr PF	0172/200F	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Gran Vittoria cubettato dolce	200 gr	0172/200C	1x6	9x6
Gran Vittoria cubettato dolce	250 gr	0172/250C	1x6	9x6
Gran Vittoria cubettato piccante	200 gr	0172/200CP	1x6	9x6
Gran Vittoria cubettato piccante	250 gr	0172/250CP	1x6	9x6

TAKE AWAY Gorgonzola DOP Dolce Gran Vittoria

Gran Vittoria 6 fette	200 gr	0172/200V	1x4 o 1x2	6x10 o 10x10
-----------------------	--------	-----------	-----------	--------------

* Naturalmente PRIVO DI LATTOSIO inferiore a 0,1 g/100 g. Conseguenza del tipico processo di produzione. Contiene galattosio.



Gorgonzola DOP Dolce Biologico



Elit



Gorgonzola DOP Dolce Biologico

Elit



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto - NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

Gorgonzola DOP Dolce Biologico
Gorgonzola DOP Sweet Biological

Energia/Energie	1270 kJ/306 kcal
Grassi/Fats	25 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	18 g
Carboidrati/Carbohydrates	1,7 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0 g
Proteine/Proteins	19 g
Sale/Salt	1,7 g

BANCO AL TAGLIO
Gorgonzola DOP Dolce Biologico

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Elit Biologico forma intera	12 kg	0131/1B	1x1	6x5
Elit Biologico 1/2 forma	6 kg	0131/2B	1x1	6x10
Elit Biologico 1/4 forma	3 kg	0131/3BC	1x1	10x10
Elit Biologico 1/4 forma	3 kg	0131/3B	1x2	6x10
Elit Biologico 1/8 forma	1,5 kg	0131/4BB	1x4	6x10
Elit Biologico 1/16 forma	0,7 kg	0131/5B	1x8	6x10

LIBERO SERVIZIO
Gorgonzola DOP Dolce Biologico

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Elit Biologico	150 g	0131/150B	1x8 o 1x12	15x10 o 10x10
Elit Biologico	150 g PF	0131/150BF	1x8 o 1x12	15x10 o 10x10
Elit Biologico	200 g	0131/200B	1x8 o 1x12	15x10 o 10x10
Elit Biologico	200 g PF	0131/200BF	1x8 o 1x12	15x10 o 10x10

TAKE AWAY
Gorgonzola DOP Dolce Biologico

Elit Biologico 6 fette	200 g	0131/200VB	1x4 o 1x2	6x10 o 10x10
------------------------	-------	------------	-----------	--------------

Gorgonzola Dop al cucchiaio





Gorgonzola DOP ad alta cremosità.

Il Gorgonzola DOP al cucchiaio Elit è la gustosa risposta di Bassi S.p.A ad una crescente richiesta di mercato.

La sua consistenza particolarmente morbida e cremosa, dovuta ad una attenta stagionatura, lo rende perfetto da spalmare per uno spuntino veloce e salutare o un ingrediente ideale per le ricette più creative, dalle mantecature al finger food.

Il Gorgonzola DOP al cucchiaio viene fornito all'interno di una elegante vassoio in legno che ne esalta la presentazione e che può essere riutilizzato con il riacquisto della singola mezza forma (ricarica).

16

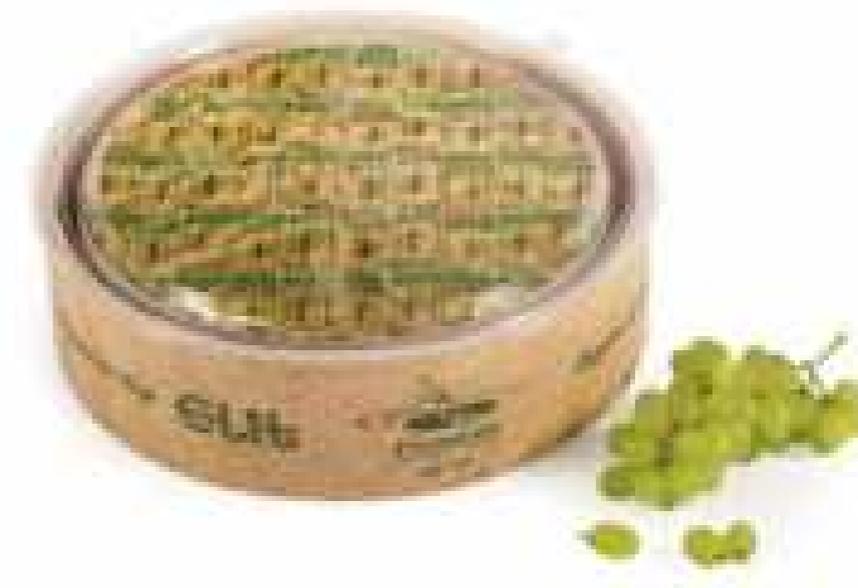


Gorgonzola DOP high creamy.

Gorgonzola DOP Elit to spoon is the delicious answer of Bassi S.p.A. to a growing market demand.

Its particularly soft and creamy texture, due to a careful seasoning, make it perfect to spread for a quick healthy snack or an ideal ingredient for the most creative recipes, from mantecature to finger food.

Gorgonzola DOP to spoon is delivery in an elegant wooden tray that exalts the presentation and that it can be reused with the repurchase of the single half whole (recharge).



17



Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Elit 1/2 forma con vassoio in legno	6 kg	0131/2CL	1x1	6x10
Elit 1/2 forma contenitore con coperchio in plastica	6 kg	0131/2CR	1x1	6x10

Gorgonzola Dop Dolce





20



21

BANCO AL TAGLIO

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
 Elit forma intera	12 kg	0131/1	1x1	6x5
 Elit 1/2 forma	6 kg	0131/2	1x1	6x10
 Elit 1/4 forma	3 kg	0131/3C	1x1	10x10
 Elit 1/4 forma	3 kg	0131/3	1x2	6x10
 Elit 1/8 forma	1,5 kg	0131/4B	1x4	6x10
 Elit 1/16 forma	0,7 kg	0131/5	1x8	6x10

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
 Elit forma intera	12 kg	0103/1	1x1	6x5
 Elit 1/2 forma	6 kg	0103/2	1x1	6x10
 Elit 1/4 forma	3 kg	0103/3C	1x1	10x10
 Elit 1/4 forma	3 kg	0103/3	1x2	6x10
 Elit 1/8 forma	1,5 kg	0103/4B	1x4	6x10
 Elit 1/16 forma	0,7 kg	0103/5	1x8	6x10

BANCO AL TAGLIO



Gorgonzola DOP Dolce

Linea Oro



Gorgonzola DOP Dolce

DANIpiù



22



23



Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Linea Oro forma intera	12 kg	0148/1	1x1	6x5
Linea Oro 1/2 forma	6 kg	0148/2	1x1	6x10
Linea Oro 1/4 forma	3 kg	0148/3C	1x1	10x10
Linea Oro 1/4 forma	3 kg	0148/3	1x2	6x10
Linea Oro 1/8 forma	1,5 kg	0148/4B	1x4	6x10
Linea Oro 1/16 forma	0,7 kg	0148/5	1x8	6x10

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Danipiù forma intera	12 kg	0132/1	1x1	6x5
Danipiù 1/2 forma	6 kg	0132/2	1x1	6x10
Danipiù 1/4 forma	3 kg	0132/3C	1x1	10x10
Danipiù 1/4 forma	3 kg	0132/3	1x2	6x10
Danipiù 1/8 forma	1,5 kg	0132/4B	1x4	6x10
Danipiù 1/16 forma	0,7 kg	0132/5	1x8	6x10

BANCO AL TAGLIO

BANCO AL TAGLIO



24



25

	Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
	3bon forma intera	12 kg	0133/1	1x1	6x5
	3bon 1/2 forma	6 kg	0133/2	1x1	6x10
	3bon 1/4 forma	3 kg	0133/3C	1x1	10x10
	3bon 1/4 forma	3 kg	0133/3	1x2	6x10
	3bon 1/8 forma	1,5 kg	0133/4B	1x4	6x10
	3bon 1/16 forma	0,7 kg	0133/5	1x8	6x10

	Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
	Marika forma intera	12 kg	0136/1	1x1	6x5
	Marika 1/2 forma	6 kg	0136/2	1x1	6x10
	Marika 1/4 forma	3 kg	0136/3C	1x1	10x10
	Marika 1/4 forma	3 kg	0136/3	1x2	6x10
	Marika 1/8 forma	1,5 kg	0136/4B	1x4	6x10
	Marika 1/16 forma	0,7 kg	0136/5	1x8	6x10

Torta Gorgonzola Dop e Mascarpone



Torta Gorgonzola DOP e Mascarpone

Elit



Torta Gorgonzola DOP e Mascarpone

Elit



28

29

BANCO AL TAGLIO

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Elit 1 kg	1 kg	05131/1	1x4	8x6
Elit 2 kg	2 kg	05131/2	1x2	8x6
Elit termosaldato 1,5 kg	1,5 kg	05131/15T	1x4	6x8
Elit con noci termosaldato 1,5 kg	1,5 kg	05131/15TN	1x1	10x6

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto
NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

Torta Gorgonzola DOP e Mascarpone
Cheese Gorgonzola DOP and Mascarpone

Energia/Energie	1499 kJ/363 kcal
Grassi/Fats di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	35 g 25 g
Carboidrati/Carbohydrates di cui zuccheri/ of which sugars	2,0 g 0,7 g
Proteine/Proteins	10 g
Sale/Salt	0,5 g

BANCO AL TAGLIO

Gorgonzola Dop Piccante





32



33

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Elit Dolce	150 g	0131/150	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Dolce	150 g PF	0131/150F	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Dolce	200 g	0131/200	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Dolce	200 g PF	0131/200F	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Piccante	150 g	0131/150P	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Piccante	150 g PF	0131/150PF	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Piccante	200 g	0131/200P	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Elit Piccante	200 g PF	0131/200PF	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Torta Elit	150 g	05131/150	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10
Torta Elit	150 g PF	05131/150F	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10
Torta Elit	200 g	05131/200	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10
Torta Elit	200 g PF	05131/200F	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10



Gorgonzola DOP Fiorellini Dolce /Piccante



Torta Fiorellini Gorgonzola DOP e Mascarpone



34

35

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Fiorellini Dolce	150 g	0120/150	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Dolce	150 g PF	0120/150F	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Dolce	200 g	0120/200	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Dolce	200 g PF	0120/200F	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Piccante	150 g	0120/150P	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Piccante	150 g PF	0120/150PF	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Piccante	200 g	0120/200P	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10
Fiorellini Piccante	200 g PF	0120/200PF	1x12 o 1x6	10x10 o 15x10

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Torta Fiorellini	150 g	05120/150	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10
Torta Fiorellini	150 g PF	05120/150F	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10
Torta Fiorellini	200 g	05120/200	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10
Torta Fiorellini	200 g PF	05120/200F	1x12 o 1x6	9x10 o 18x10



Gorgonzola DOP Dolce



Torta Gorgonzola DOP e Mascarpone con noci



36

37

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Gorgonzola Dolce	150 g	0121/150	1x12 o 1x24	10x10 o 6x8
Gorgonzola Dolce	150 g PF	0121/150F	1x12 o 1x24	10x10 o 6x8
Gorgonzola Dolce	200 g	0121/200	1x12 o 1x24	10x10 o 6x8
Gorgonzola Dolce	200 g PF	0121/200F	1x12 o 1x24	10x10 o 6x8
Gorgonzola Dolce	250 g	0121/250	1x12 o 1x24	10x10 o 6x8
Gorgonzola Dolce	250 g PF	0121/250F	1x12 o 1x24	10x10 o 6x8
Gorgonzola Dolce	300 g	0121/300	1x12	9x10

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Torta	150 g	05121/150	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta	150 g PF	05121/150F	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta	200 g	05121/200	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta	200 g PF	05121/200F	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta	250 g	05121/250	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta con noci	160 g	05121/160N	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta con noci	160 g PF	05121/160FN	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta con noci	210 g	05121/210N	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta con noci	210 g PF	05121/210FN	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8
Torta con noci	260 g	05121/260N	1x12 o 1x27	9x10 o 6x8



Gorgonzola DOP Dolce /Piccante

Erborin®



Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Erborin Dolce	40 g	0167/40	1x50	10x10
Erborin Dolce	40 g PF	0167/40F	1x50	10x10
Erborin Dolce	40 g x 2 PF	0167/40FB	1x16	10x10
Erborin Dolce	100 g	0167/100	1x12	10x10
Erborin Dolce	100 g PF	0167/100F	1x12	10x10
Erborin Dolce	125 g	0167/125	1x12	10x10
Erborin Dolce	125 g PF	0167/125F	1x12	10x10
Erborin Dolce	150 g	0167/150	1x12	10x10
Erborin Dolce	150 g PF	0167/150F	1x12	10x10
Erborin Piccante	40 g	0167/40P	1x50	10x10
Erborin Piccante	40 g PF	0167/40PF	1x50	10x10
Erborin Piccante	100 g	0167/100P	1x12	10x10
Erborin Piccante	100 g PF	0167/100PF	1x12	10x10
Erborin Piccante	125 g	0167/125P	1x12	10x10
Erborin Piccante	125 g PF	0167/125PF	1x12	10x10
Erborin Piccante	150 g	0167/150P	1x12	10x10
Erborin Piccante	150 g PF	0167/150PF	1x12	10x10

Gorgonzola DOP Dolce/Piccante Take Away
Torta Gorgonzola DOP e Mascarpone Take Away



40

41

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto
NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

Taleggio DOP
Taleggio DOP

Energia/Energie	1308 kJ/315 kcal
Grassi/Fats	26 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	17 g
Carboidrati/Carbohydrates	0,9 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0,9 g
Proteine/Proteins	19 g
Sale/Salt	2,2 g

Articolo <i>Article</i>	Peso <i>Weight</i>	Cod. Articolo <i>Code Article</i>	Confezione <i>Packaging</i>	Pallettizzazione <i>Pallettisation</i>
Gorgonzola Dolce	200 g	0109/200TA	1x12	6x7
Gorgonzola Dolce 6 fette	200 g	0109/200V	1x4 o 1x2	6x10 o 10x10
Gorgonzola Dolce 6 fette	250 g	0109/250V	1x4 o 1x2	6x10 o 10x10
Gorgonzola Piccante	200 g	0103/200TA	1x12	6x7
Gorgonzola Piccante 6 fette	200 g	0103/200V	1x4 o 1x2	6x10 o 10x10
Gorgonzola Piccante 6 fette	250 g	0103/250V	1x4 o 1x2	6x10 o 10x10
Torta 6 fette	150 g	05109/150V	1x4 o 1x2	6x8 o 8x6
Torta 6 fette	200 g	05109/200V	1x4 o 1x2	6x8 o 8x6

Articolo <i>Article</i>	Peso <i>Weight</i>	Cod. Articolo <i>Code Article</i>	Confezione <i>Packaging</i>	Pallettizzazione <i>Pallettisation</i>
Elit forma intera	2,2 kg	0201/1	1x2 o 1x1	7x8 o 15x5
Elit mezza forma	2,2 kg	0201/2	1x4	7x8
Elit	200 g	0231/200	1x8	9x10
Elit	200 g PF	0231/200F	1x8	9x10
Elit	250 g	0231/250	1x8	9x10
Elit	250 g PF	0231/250F	1x8	9x10
Linea Oro forma intera	2,2 kg	0248/1	1x2 o 1x1	7x8 o 15x5
Linea Oro mezza forma	2,2 kg	0248/2	1x4	7x8

TAKE AWAY

BANCO AL TAGLIO E LIBERO SERVIZIO



Gorgonzola DOP Dolce/Piccante Pelato



42

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
 Forma intera Dolce	11 kg	0104/1	1x1	6x5
 1/8 forma Dolce	1,5 kg	0104/4B	1x4	6x10
 Forma intera Piccante	11 kg	0105/1	1x1	6x5
 1/8 forma Piccante	1,5 kg	0105/4B	1x4	6x10

LINEA INDUSTRIA



Gorgonzola DOP Dolce/Piccante Cubettato



43

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Gorgonzola Dolce vaschetta termosaldata	900 g	0101/4B	1x4	6X8
Gorgonzola Dolce sacco	2,5 kg	0101/25	1x2	6X8
Gorgonzola Dolce sacco	5 kg	0101/5	1x1	6X8
Gorgonzola Piccante vaschetta termosaldata	900 g	0101/4BP	1x4	6X8
Gorgonzola Piccante sacco	2,5 kg	0101/25P	1x2	6X8
Gorgonzola Piccante sacco	5 kg	0101/5P	1x1	6X8

LINEA INDUSTRIA



Fontal Estero



45

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto
NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

Fontal Estero
Foreign Fontal

Energia/Energie	1318 kJ/317 kcal
Grassi/Fats	25 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	17 g
Carboidrati/Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri/ of which sugars	0 g
Proteine/Proteins	24 g
Sale/Salt	2,1 g

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Fontal Tedesco plastificato forma intera sv	12 kg	0360/1	1x1	6x10
Fontal Tedesco plastificato 1/4 di forma sv	3 kg	0360/3	1x4	6x10

BANCO AL TAGLIO

Mascarpone Bassi



Ricotta Gustose Freschezze



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto
NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

Mascarpone
 Mascarpone Cheese

Energia/Energie	1628 kJ/395 kcal
Grassi/Fats	41 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	29 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,5 g
di cui zuccheri/ of which sugars	2,5 g
Proteine/Proteins	4,0 g
Sale/Salt	0,08 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto
NUTRITION DECLARATION - Average values for 100 g of product

Ricotta
 Ricotta Cheese

Energia/Energie	547 kJ/131 kcal
Grassi/Fats	9,5 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fats	6,7 g
Carboidrati/Carbohydrates	3,5 g
di cui zuccheri/ of which sugars	3,3 g
Proteine/Proteins	8,0 g
Sale/Salt	0,2 g

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Vaschetta	250 g PF	0900/250F	1x12	10x10
Vaschetta	500 g PF	0900/500F	1x6	10x10
Vaschetta	2000 g PF	0900/2F	1x6	4x6

Articolo Article	Peso Weight	Cod. Articolo Code Article	Confezione Packaging	Pallettizzazione Pallettisation
Vaschetta	250 g PF	2300/250F	1x6	6x14
Vaschetta	1.5 kg PF	2300/15F	1x6	10x2

