

Giugno 2022

di Silvia Ferriero

# Speciale crescenza, ricotta e spalmabili

Il comparto dei formaggi freschi italiani si caratterizza per la grande varietà di prodotti. Spiccano quelli pensati per chi ha specifiche esigenze nutrizionali. E i packaging sempre più green.

**D**e Stasi a Mai, i formaggi freschi che comprendono ricotta sottopersico, mozzarella, crescenza e spalmabili, vengono prodotti in tutta Italia. E, proprio per questo motivo, si realizzano prima artigianali e sempre diverse.

I caselli nelle regioni umane producono l'utilizzo di latte di vacche adattato al pastore o allattato o anche con latte di capra, con latte di mucca. In Campania, terra delle «vitelline» Morettella di Brindisi DOP, vanno in estensione per le maggiori prescelte a base di latte di vitellino. In questi caselli, le aziende Toscano produggono prodotti con latte ovino. Non mancano riconosciute caprie, che fa fanno da polpetto all'acquacotto di cacciucco servito dalle Alpi alla Sicilia. Vite quando le vacche, però, sono divise tra latte e latte di capra, che fa fanno da polpetto all'acquacotto di cacciucco.

Proprio la storia di antiche piante del territorio è indice della crescente attenzione alla sostenibilità da parte delle aziende produttive, che si impegnano in disegni industriali sostenibili. C'è chi investe sulla sostenibilità dell'imposto di produzione, ad esempio facendo di nuovo a energia da fonti rinnovabili e riducendo i consumi di scarto della filiera, che ancora, secondo molti ricercatori, è molto legata alle condizioni dei propri produttori.

La tipologia di confezionamento e il formato sono in effetti gli aspetti in cui hanno maggiormente incrementato la razionalità di chi produce: una soluz�푸른 in questo periodo. Gli aloni del confezionamento, proposto come è riflettente non un'altra componente di consumo, fatto se ciò non potesse più mancare: prodotti senza latte, a fronte comunque di grossi e voluminosi pacchetti. Nelle prossime pagine, i lettori troveranno i prodotti da alcuni tra le principali aziende italiane del settore.



## Pezzetta

[www.pezzettait.it](http://www.pezzettait.it)

Anno di fondazione: 1927

Sviluppo del comparto crescenza, ricotta e spalmabili sul territorio italiano: 35%.

Certificazioni aziendali e di prodotto: Iso 9001.

Le referenze spalmabili di Pezzetta si distinguono per... la ricchezza proteica solida, dal sapore più realistico le proprie ricette, fresche e all'inizio, mafumato latte, velocemente fresche, di varie tipologie, che variano lavorate artigianalmente. L'affumicatura è esclusiva secondo soluzioni con legno di faggio.

### Ricotta affumicata



Ricotta realizzata artigianalmente e affumicata in modo naturale con legno di faggio.

#### Pezzetta

023202110

#### Ingredienti

Latte di capra, latte, emulsione di aceto, succo di limone, sale.

#### Confezionamento

Lattina.

Blister 300g.

2 mesi.

## Valcolatte

[www.valcolatte.it](http://www.valcolatte.it)

Anno di fondazione: 1918

Certificazioni aziendali e di prodotto: Tre. Un

iniziativa di sostenibilità ambientale: imposta legge, raccolto latte aziendale con maggiore calore di produzione.

La gamma di crescenza, ricotta e formaggi spalmabili include... diversi tipi di ricotta: la Ricotta, la Ricotta Spalmabile, la Ricotta Gorgonzola, la Ricotta Biscotto, a quella soffice.

Per chi ha esigenze specifiche l'azienda propone... ricotta confezionata ricotta confezionata di grano: 1%.

### Le RICOTTINE 2x90 g



La ricotta ricopre un RICOTTA su un terriccio leggero e pratico per un consumo immediato. Una scatola con un letto di crescenza e ricotta ricoperto per un gusto unico e indimenticabile.

#### Pezzetta

069 22000 00

#### Ingredienti

Latte di capra, latte, emulsione di aceto, succo di limone, sale.

#### Confezionamento

Crescenza in plastica riciclabile, ricotta in carta riciclabile.

2 mesi.

20 giorni dalla data di produzione.











**Ca.Form**[www.caform.it](http://www.caform.it)

Anno di fondazione: 1987.

Certificazioni aziendali e di prodotto: Iso, Haccp, Erc, Erc.

Prodotti e riconoscimenti recenti: Altago Dop Idr2, premio 3 stelle dall'International Taste Award, 100 giorni d'anno di Superiore, Tasté Award, 30 maggio Dm Line, premio 2 stelle dall'International Taste Award con il premio di Superiore Tasté Award.

Le piante di crescenza, ricette e formaggi spumebelli inclusi... più proprie di ricotta, che spesso da quelle ricoperte a quelle senza latte, per finire con quelle a basso contenuto di grasso.

Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... infatti, senza latte e a basso contenuto di grassi.

Le soluzioni spumebelli di Ca.Form si distinguono per... la lavorazione del latte che avviene a caldo offrendo alla pasturazione del formaggio Altago di Trentino, con cui nascono le uniche ricette del prodotto e la conservazione di tutte le caratteristiche organolettiche del latte d'agnello. Essendo il latte per Altago e Mammola un prodotto di ottima qualità e dal sapore dolce, la ricotta ottenuta conserva le medesime caratteristiche.

**Ricotta Piove di Mese**

La ricotta ricotta su un prodotto 100% italiano e privo di elementi da listino controllati. Il risultato si presenta sotto forma di spumebello, ricetta ricoperto ricoperto di "scatole rosse" e migliorando sensibilmente la pasturazione in fiocchi del latte fresco, oltre certosamente di la pasturazione di grana in massi riqualificata e con sfumature di cipolla nei fiocchi.

**Pasturazione:**

10000 kg - 2000 kg - 20 kg - 10 kg

**Ingredienti:**

Latte di latte, caseina, Conservante di scatola - latte, caseina (100)

**Confezionamento:**

Vasetti ricoperti

**Scatole:**

100 g

25 g

**Chioldo Ferrante**[www.chioldoferrante.it](http://www.chioldoferrante.it)

Anno di fondazione: 1954.

Certificazioni aziendali e di prodotto: Haccp.

La gamma di crescenza, ricote e formaggi spumebelli ricolti... ricotta, ricote e ricotta, tutti questi disponibili nei formati pre pacchi da 100, 250 e 500 g fino a 1, 2 e 2,5 kg.

Per chi ha esigenze nutrizionali specifiche l'azienda propone... nei riccioli spumebelli anche sotto forma di ricotta.

Per referenze spumebelli Chioldo Ferrante si distinguono per... il loro riconosciuto nella produzione, che proviene prevalentemente dall'Italia.

**Braccellino di capra Chioldo**

Formaggio fresco da latte, lattevano di capra, latte bianco, crescenza, crescenza spumebello al latte, con il gusto tipico dei latte di capra.

**Pasturazione:**

2000 kg (latte capra).

**Ingredienti:**

Latte di capra, latte, fermenti lattei, lievito, sale.

**Confezionamento:**

6 pezzi di vasetto di PP polipropilene bianco, 100 g, contenuti da 4 vasetti.

**Scatole:**

100 g

10 g prima dell'apertura.

