



AURICCHIO

1877



Fatto a mano. Da sempre.





PASSION AND TRADITION

Here at Auricchio we are proud of producing the best at all times... The traditions passed down from father to son live on, while the closely guarded rennet recipe, the attention in choosing the people able to process the Provolone, and the passion teamed with experience and technique, all "create" products of the finest quality. In 140 years of continual development, the company has become the undisputed leader in the provolone market. The authenticity of Auricchio provolone is guaranteed by the "labelled" texture that unequivocally covers the outer surface of each cheese.

PASSIONE E TRADIZIONE

In Auricchio c'è l'orgoglio di produrre sempre il meglio... Vivono le tradizioni tramandate di padre in figlio mentre il segreto del caglio custodito con cura, l'attenzione nello scegliere gli uomini adatti a lavorare il Provolone, la passione unita all'esperienza e alla tecnica "creano" prodotti di altissima qualità. In 140 anni di continuo sviluppo l'azienda è diventata leader indiscusso nel mercato del provolone. L'autenticità del Provolone Auricchio è garantita dalla texture "griffata" che firma inequivocabilmente la superficie esterna di ogni forma.



SHARP PROVOLONE "CLASSICO"

The classical "Auricchio provolone", obtained from highly selected bovine milk with the use of the unparalleled "Auricchio strong rennet", undergoes continuous checks and cares during the long ageing, counting on a more than centenary experience. The unique taste of this Auricchio provolone is famous all over the world, making it immediately recognizable amongst all the other cheeses. We suggest it as hors d'oeuvres, grated on pasta or in flakes on fresh carpaccio. It is reputed as one of the most known and appreciated typical Italian cheeses.

PROVOLONE PICCANTE "CLASSICO"

Il classico "Provolone Auricchio", ottenuto dal latte di bovine altamente selezionate, con l'ineguagliabile "caglio piccante Auricchio", controllato e curato nei lunghi periodi di stagionatura da un'esperienza più che centenaria.

Il gusto unico del "Provolone Auricchio Classico" è famoso nel mondo e lo rende immediatamente riconoscibile tra tutti gli altri formaggi.

Consigliato anche come aperitivo, grattugiato sulla pasta o a scaglie sul carpaccio fresco.

È considerato uno tra i più famosi e apprezzati formaggi tipici italiani.



Available sizes

100 Kg



50 Kg



30 Kg



6 Kg



Whole piece

Available sizes



20 Kg



10 Kg



5 Kg

Mandarino



Gigantino 10 Kg

Available sizes



50 Kg



16 Kg

Campana

MILD PROVOLONE

This provolone is obtained from selected cow milk, using the famous "mild rennet Auricchio" which endows the cheese with all the delicacy of the milk taste.

Also ideal as cooking ingredient, especially for pizza, melted onto meat or sliced in toasts.



Available sizes

20 Kg



10 Kg



6 Kg



Whole piece

PROVOLONE DOLCE

Provolone ottenuto da latte vaccino selezionato, usando il famoso "caglio dolce Auricchio", che mantiene nel formaggio tutta la delicatezza del sapore del latte.

Ideale anche come ingrediente culinario, specialmente per la pizza, fuso sulla carne o affettato nei toasts.

AURICCHIO SLICES

Conceived as convenience-products, they are offered in the following sizes: slices at about 5 kg. for the fridge-counter, and 1 kg. for the final consumer.

Vacuum-packed, they fully guarantee the quality of the Auricchio products.



Provolone Dolce 5 Kg



Provolone Dolce 1 Kg

PROVOLONE IN TRANCI

Prodotti studiati appositamente per offrire un servizio alla clientela, presentando la comodità di tranci di circa 5 kg per il taglio o da 1 kg per il consumatore finale.

Confezionati sottovuoto, è garantita tutta la qualità dei prodotti Auricchio.



Provolone Piccante 6 Kg



Available sizes



3 Kg



1 Kg

Provolone Piccante

YOUNG PROVOLONE

Obtained from selected cow milk, these products undergo a short ageing, thus keeping soft texture and a rounded, yet delicate taste. Their shape is made and finished by hand. They are also employed in many cooking recipes, amongst which we suggest: in breadcrumbs "à la Milanese", grilled, small cubes in mixed salads, thin-sliced in sandwiches, melted on pizza.

For their typical shape they can be regarded as a present in particular occasions.

PROVOLONE GIOVANE

Ottenuto da latte vaccino selezionato, la breve stagionatura lo rende morbido e di gusto delicatamente saporito. La forma viene "scolpita" e rifinita a mano. Usato anche in cucina in moltissimi piatti, tra i quali suggeriamo: impanato alla milanese, grigliato alla piastra, a cubetti nelle insalate miste, a fettine nei panini, sulla pizza.

Per la forma caratteristica può essere usato come idea-regalo in particolari ricorrenze.



Available sizes



1,3 Kg



0,8 Kg

Salamini



Available sizes



1,3 Kg



0,8 Kg

Provollettine



Fiaschetto 0,8 Kg



Campanella 0,6 Kg

STRAVECCHIO AGED PROVOLONE

The taste of the centuries-old tradition of provolone Auricchio is available in four special types: the Zuccotto, the Affettato, the Provolettone and the Caciocavallo. Auricchio Stravecchio is made according to ancient cheese-making art that requires very slow ageing in special chambers. The dark brown rind gives distinction and authority to this veritable king of the table.

STRAVECCHIO

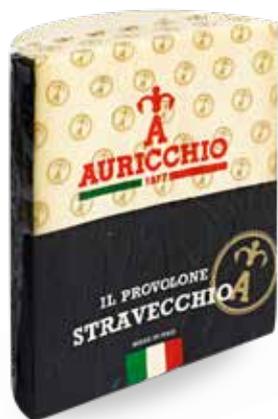
Il gusto della tradizione secolare del Provolone Auricchio viene proposto in quattro caratteristici formati: lo Zuccotto, l'Affettato, il Provolettone e il Caciocavallo. L'Auricchio Stravecchio è lavorato secondo l'antica arte casearia che esige una stagionatura molto lenta in locali riservati per ottenere il livello ideale di piccantezza. La cappatura bruna conferisce distinzione e autorevolezza a questo autentico Re della tavola.



Zuccotto 30 Kg



Affettato 20 Kg



6 Kg Wedge



Provolettone 10 Kg



Caciocavallo 2,3 Kg

PROVOLONE GUSTOSO



The "Provolone Auricchio Gustoso" is obtained with the exclusive "sharp rennet Auricchio" and has a short aging time which ensures a soft texture and a slightly sharp flavour.

It is available in different shapes: Mandarino, Gigantino or in the typical "Caciocavallo" shape with its sharper and stronger taste.

Il Provolone Auricchio Gustoso è ottenuto con l'esclusivo "caglio piccante Auricchio" ed ha una breve stagionatura che assicura una consistenza morbida ed un gusto leggermente piccante.

È disponibile nei formati caratteristici a Mandarino e a Gigantino, oppure nella caratteristica versione "Caciocavallo" dal gusto più piccante e deciso.



Gigantino 10 Kg



Caciocavallo 1,6 Kg



MEZZELUNE HALF MOON OF PROVOLONE

The Auricchio packaging department is one of the most advanced in the sector. The high technological level of the cutting and packaging plants guarantees maximum health and hygiene safety: the protective atmosphere does not alter the product's characteristics and ensures the Mezzelune Auricchio reach the consumers' table as though they had just been cut.



LE MEZZELUNE

Il reparto confezionamento Auricchio è tra i più all'avanguardia del settore. L'alto livello tecnologico degli impianti di taglio e confezionamento garantiscono la massima sicurezza igienico-sanitaria: l'atmosfera protettiva non altera le caratteristiche del prodotto e fa sì che le Mezzelune Auricchio arrivino sulle tavole dei consumatori come se fossero appena tagliate.



Provolone Piccante Classico Wedge

Provolone Dolce Wedge

LE PROVOLIZIE

Thin slices of Provolone Auricchio (Mild, Sharp or Smoked), without preservatives. A touch of originality on pizza and a tasty addition to toasted sandwiches, snacks and nibbles.



Auricchio Dolce Thin Slices
100 g e

Auricchio Piccante Thin Slices
100 g e

Fettine sottilissime di Auricchio (Dolce, Piccante o Affumicato), senza conservanti, ideali come ingrediente per gustose ricette filanti o per pizza e panini.



Auricchio Affumicato Thin Slices
100 g e

INFORNA E GUSTA

A slice of Mild Auricchio also proposed together with a "terrina" (terracotta pot) of use in conventional oven or the microwave one.



Inforna e Gusta with Terracotta
Auricchio Dolce 150 g € wedge



Inforna e Gusta Auricchio Dolce
150 g € wedge

Una fetta di Provolone Dolce proposta insieme ad una terrina di terracotta ideale per l'utilizzo in forno o nel microonde.

AURICCHIETTO

No preservatives, made from top quality milk. The protected atmosphere pack preserves the product's quality and taste.



Auricchietto
Formaggio Dolce - 270 g €

Senza conservanti, ottenuto da latte altamente selezionato. La confezione in atmosfera protettiva ne preserva la qualità ed il gusto.









HOW AN ORDINARY CHEESE TURNS INTO AN “AURICCHIO” CHEESE.

Only exceptional cheeses are selected for the “Riserva Esclusiva Auricchio” and only the best is produced and chosen to be labelled as such.

The “Riserva Esclusiva Auricchio” offers a great variety of cheeses made from the milk of cows, sheeps or a mixture of the two.

All ingredients are meticulously checked to obtain selected products perfect in quality and taste.

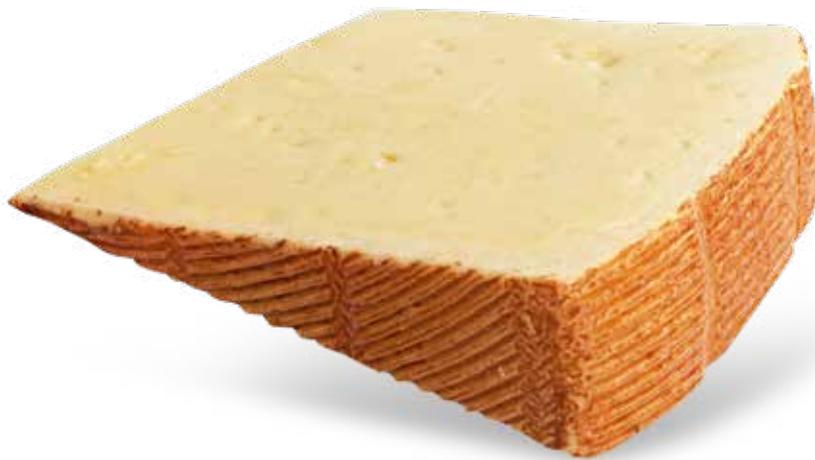
Only these cheeses qualify for the seal of warranty “Riserva Esclusiva Auricchio” and so enabling you to offer them successfully to your clients.

FORMAGGI SI NASCE, AURICCHIO SI DIVENTA

Essere un qualunque formaggio è facile.

Ma non per Auricchio che, per la “Riserva Esclusiva Auricchio”, produce e seleziona solo il meglio. La gamma “Riserva Esclusiva” è tra le più complete del mercato e comprende i più apprezzati e rappresentativi formaggi della tradizione italiana.

Prodotti con solo latte vaccino, oppure con latte ovino ed anche a latte misto: controllati dalla materia prima sino alla selezione delle forme stagionate. Ogni forma è “scelta” per qualità e sapore: solo su queste viene apposto il sigillo di garanzia “Riserva Esclusiva Auricchio”.





BUCARO

Pecorino Calcagno is also comes in a pepper variety.

Its rind has the characteristic woven pattern, and it is aged for at least 5 months.

Il Bucaro Pecorino Calcagno è disponibile anche nella versione con pepe nero in grani all'interno della pasta. Si presenta con la caratteristica crosta 'cane-strata' ed ha una stagionatura di almeno 5 mesi per un sapore piccante e caratteristico.



Bucaro - Pecorino Calcagno 15 Kg



Bucaro Pepato
Pecorino Calcagno 15 Kg



Bucaro Pepato Pecorino Calcagno
1/4 Cry wedge



Bucaro Pepato Pecorino Calcagno
1 Kg wedge



Bucaro Pepato Pecorino Calcagno
500 g wedge



Pecorino Pepato Primo Sale
6 Kg Cry



Pecorino Pepato Primo Sale
1/4 Cry wedge



**PECORINI
STAGIONATI**



Collesardo Dolce 3 Kg



Collesardo Classico 2,8 Kg



Collesardo Su Sardu 2,8 Kg



Su Sardo Crosta Fiorita 2,8 Kg



Pecorino Sardo 2,8 Kg



Pecorino Moliterno 5 Kg



Pecorino Moliterno 3 Kg



CACIOTTE

Obtained with mixture of cow and sheep milk (minimum 20%) or only with sheep milk. Table cheeses, with a soft texture and a short aging of four weeks. Aurette has a delicate flavor and soft; the dough is straw-colored and the crust is light and semi-smooth. The Saracino has a surface "canestrata" and compact texture, straw-colored with holes rather sparse and tiny; the flavor is sweet and aromatic. Novella is the version with chili. Also available with truffle.

Caciotte ottenute con latte misto di mucca e di pecora (minimo 20%) oppure con solo latte di pecora. Formaggi da tavola, a pasta morbida, con una breve stagionatura di quattro settimane. Aurette ha un sapore delicato e tenue; la pasta è color paglierino e la crosta è leggera e semi-liscia. Il Saracino ha una superficie canestrata e la pasta compatta, di colore paglierino con occhiatura piuttosto rada e minuta; il sapore è dolce e aromatico. Novella è la versione con peperoncino. Disponibile anche con tartufo.



Caciotta Mista Aurette 1,2 Kg



Caciotta Mista Aurette 2 Kg



Caciotta Ovina Saracino 2 Kg



Caciotta del Pirata 4 Kg Pura Pecora



Caciotta Mista Aurette Wedge



Caciotta Ovina Saracino Wedge



Caciotta Novella con peperoncino
2 Kg Cry



Caciotta Ovina con Tartufo 1,2 Kg Cry



Formaggio di Pecora Marzolino 1 Kg







RICOTTA SALATA

The Ricotta Salata is made from the whey of pasteurized whole sheep's milk and aged for a period ranging from two to four months. It is a table cheese, but due to its consistency, it can also be grated on Mediterranean cuisine specialties.



Ricotta Torretta



Ricotta Salata Ovina "Sardis"

La Ricotta Salata Sardis® della Riserva Esclusiva Auricchio è prodotta con siero ovino intero pastorizzato e stagiona dai due ai quattro mesi. È un formaggio da tavola, ma per la sua compattezza può essere utilizzata anche grattugiata nella preparazione di piatti mediterranei.



Ricotta Greca Ovina "Sardis"

PECORISSIMO

This 100% Pecorino Romano is grated and packaged fresh and is ready for use in cooking.

Pecorissimo è purissimo Pecorino Romano grattugiato e confezionato fresco. Pronto da utilizzare come ingrediente di cucina nella comoda confezione in linea con le più moderne esigenze di servizio.



Sacchetto Pecorino Romano Grattugiato Fresco 80 g e



P.D.O. PECORINO ROMANO

Pecorino Romano, the world's most popular grated cheese that is exported around the globe, is a fragrant, aged cheese that comes in a natural version or with a black coating.

Produced in Sardinia, this cheese has existed for centuries.

It has received the P.D.O. seal and is rightfully one of Italy's most prestigious traditional cheeses.

Il Pecorino Romano D.O.P., capofila dell'esportazione italiana di formaggi, stagionato e fragrante è disponibile al naturale o con la tipica cappatura nera. La pasta è compatta, di colore bianco o leggermente paglierino. Nel profumo si coglie la tipica fragranza del latte ovino. Prodotto in Sardegna, ha una tradizione secolare. Ha ottenuto il riconoscimento D.O.P. ed è di diritto uno dei più prestigiosi formaggi della tradizione italiana.



P.D.O. Pecorino Romano



P.D.O. Pecorino Romano Cappa Nera



P.D.O. Pecorino Romano
1/4 Cry wedge Cappa Nera



P.D.O. Pecorino Romano
1/4 Cry wedge



P.D.O. Pecorino Romano
2 Kg Cry wedge



P.D.O. Pecorino Romano
1 Kg Cry wedge

Available sizes



250 g



250 g Cappa Nera



200 g



P.D.O. Pecorino Romano



P.D.O. GORGONZOLA

Among the most famous Italian cheeses in the world. P.D.O. Gorgonzola Riserva Esclusiva Auricchio is produced according to the traditional recipe that makes it unique in taste and texture. The mild product, seasoned at least two months, is featured by very creamy and harmonious taste; the sharp product is aged over 3 months, and it shows harder consistency, as well as the typical crumbly texture. Ideal as a table cheese, it is versatile ingredient for traditional Italian dishes.



P.D.O. Gorgonzola



P.D.O. Gorgonzola 1/2

Tra i formaggi italiani più famosi nel mondo. Il Gorgonzola D.O.P. Riserva Esclusiva Auricchio viene prodotto seguendo un'antica ricetta che lo rende unico nel gusto e nella consistenza. Molto cremoso e armoniosamente saporito il tipo dolce, stagionato almeno due mesi; più consistente e friabile il tipo piccante, la cui stagionatura si protrae per oltre 3 mesi. Ideale come formaggio da tavola, si rivela anche versatile come ingrediente in cucina.



P.D.O. Gorgonzola 1/8



P.D.O. Gorgonzola 200 g €



P.D.O. Gorgonzola Piccante 1/8



P.D.O. Gorgonzola Piccante 200 g €



P.D.O. Gorgonzola (Giovane) 1/8







P.D.O. TALEGGIO

Important traditional Italian cheese, still made by hand, with milk taken from areas that are officially protected and guaranteed. Matured for around two months, the cheese is soft and full of flavour.

Importante formaggio della tradizione italiana, prodotto ancora con metodo artigianale, con latte selezionato della zona di origine protetta e garantito dal Consorzio di Tutela. Stagionato circa due mesi, la pasta è molle e il gusto saporito. Auricchio seleziona le proprie forme per offrire prodotti di alta gamma per qualità e sapore.

Available sizes



Kg 2



500 g



P.D.O. Taleggio

P.D.O. Taleggio 200 g e

P.D.O. QUARTIROLO LOMBARDO

A fresh version of the typical traditional everyday Lombardy cheese, which is officially stamped and controlled.

An everyday cheese that is sweet and delicate with a moist crumbly texture.

Il tipico formaggio da tavola della tradizione lombarda, marchiato e controllato dal Consorzio di Tutela viene proposto da Auricchio nella versione fresca. Un formaggio da tavola dolce e delicato dalla struttura umida e friabile.



P.D.O. Quartirolo Lombardo

FONTAL

A pressed cheese that originates from Belgium, matured for around a month, selected and guaranteed so it can be part of the Auricchio Exclusive Reserve range. Sweet to the taste, the cheese is soft, slightly holey and is ivory in colour.

Formaggio a pasta pressata di origine Belga, stagionato circa un mese, selezionato e garantito per poter essere annoverato tra i prodotti della Riserva Esclusiva Auricchio. Dal sapore dolce, la pasta è morbida con alcuni fori e dal color avorio.



Fontal Belga



MASCARPONE

Fresh product made from selected cream. Free from preservatives, it is ideal for use in fine cuisine and in pastry making.

Il Mascarpone si ottiene dalla crema del latte. La struttura è cremosa, morbida e spalmabile. Il sapore è dolce.

Available sizes



Mascarpone



Mascarpone 2 Kg

RICOTTA

Fresh and light, can be enjoyed on its own or to be used in the kitchen as an essential component for many recipes.

Prodotto fresco e leggero da gustare al naturale o da impiegare in cucina come componente essenziale per numerose ricette.



Ricotta Fresca 250 g €

SCAMORZA

Traditional stringy cheese available in both white and smoked version. Ideal as ingredients for recipes streamers.

Formaggio fresco a pasta filata. Disponibile nel formato fresco o affumicato. Ideale come ingredienti per ricette filanti.



Scamorza Affumicata 250 g €





MOZZARELLA

Quality fresh mozzarella in bite-sized pieces, cow's milk version available and P.D.O. Mozzarella di Bufala Campana version also available.

Ottima mozzarella fresca a bocconcini, disponibile sia nella versione vaccina sia nella versione Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Available sizes



125 g



100 g



Mozzarella



Mini Mozzarella 150 g e Cup

Available sizes

Ciliegine



10 g

Bocconcini



50 g



200 g



Mozzarella 1 Kg e



Mozzarella Loaf 1 Kg e

Available sizes



125 g



200 g



P.D.O. Mozzarella di Bufala Campana



P.D.O. PARMIGIANO REGGIANO

The finest of all traditional Italian cheeses, P.D.O. Parmigiano Reggiano is protected by their own consortium. Nevertheless, it is the most imitated cheeses in the world.

The typical dotted branding mark on the wheel with the words "P.D.O. Parmigiano Reggiano" ensures their authenticity.

Parmigiano Reggiano from the Riserva Esclusiva Auricchio line are further guaranteed in their quality. Due to its low fat content (32%) and high nutritional value, it is ideal for all sorts of diets.

Tra i formaggi più famosi ed apprezzati al mondo, il Parmigiano Reggiano D.O.P., garantito dal Consorzio di Tutela che ne certifica l'autenticità, è un prodotto artigianale inimitabile nel sapore e nel profumo. Auricchio seleziona ulteriormente qualità e stagionatura per offrire un prodotto selezionato e dal gusto unico. Ricco di sostanze nutritive, il Parmigiano Reggiano è un formaggio ricchissimo di proteine, vitamine e minerali. Buonissimo, altamente digeribile, assolutamente naturale è raccomandato in tutte le diete.



P.D.O. Parmigiano Reggiano



P.D.O. Parmigiano Reggiano
4 Kg Cry Wedge



P.D.O. Parmigiano Reggiano
2 Kg Cry Wedge



P.D.O. Parmigiano Reggiano
1 Kg Cry Wedge



P.D.O. Parmigiano Reggiano
250 g Cry Wedge



P.D.O. Parmigiano Reggiano
200 g e Cry Wedge



Parmigiano Reggiano D.O.P.
Grattugiato Busta 80 g e



P.D.O. GRANA PADANO

The most sold and consumed cheese in the world, a combination of goodness and wholesomeness, P.D.O. Grana Padano is a product of the Italian tradition that remains up to date and according with the modern consumer. Grana Padano Riserva Esclusiva is selected to offer a consistent quality and taste. It's a great great natural food, can provide a large part of the substances for a healthy balanced diet.

Il formaggio D.O.P. più venduto e consumato al mondo, sintesi di bontà e genuinità, il Grana Padano D.O.P. è un prodotto della tradizione italiana che si mantiene moderno e al passo con gli attuali consumi. Il Grana Padano Riserva Esclusiva è selezionato per proporre una costanza di qualità e gusto. È un ottimo alimento naturale, in grado di fornire una grande parte delle sostanze per un'alimentazione sana ed equilibrata.



P.D.O. Grana Padano



P.D.O. Grana Padano
4 Kg Cry Wedge



P.D.O. Grana Padano
2 Kg Cry Wedge



P.D.O. Grana Padano
1 Kg Cry Wedge



P.D.O. Grana Padano
250 g Cry Wedge



P.D.O. Grana Padano
200 g e Cry Wedge



Grana Padano Grattugiato Fresco
Sacchetto 80 g e



P.D.O. ASIAGO

This typical Italian table cheese, protected by its own consortium, the Consorzio Tutela Formaggio Asiago, is guaranteed by the Riserva Esclusiva Auricchio brand.

This variety, a pressed Asiago that is aged for 5 weeks, is recommended for more discerning palates.

Due to its delightful delicate flavor, it is an excellent table cheese and fine ingredient for tasty mixed salads.



P.D.O. Asiago Pressato

Il tipico formaggio da tavola della tradizione italiana, marchiato e controllato dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago, garantito e firmato da Riserva Esclusiva Auricchio.

La pasta bianca o leggermente paglierina, ha una struttura con occhiatura marcata e irregolare. Per il suo gusto delicato è ideale sia come formaggio da tavola che come ingrediente di gustose insalate miste.



P.D.O. Asiago Pressato
4 Kg Cry Wedge

ANCORETTO

Ancoretto® is a pressed cooked cheese made of cow's milk that is briefly aged for just 4 to 5 months. Small and cylindrical in shape, it weighs about 2.5 kg. It has a distinctively strong flavor and is yellowish white in color. It can be grated or eaten as a table cheese.

Ancoretto® è un formaggio a base di latte vaccino, a pasta cotta pressata, a breve maturazione di 4-5 mesi. Si presenta in forma cilindrica non molto grande, con peso intorno ai 2,5 kg. Ha un sapore marcato con pasta giallo-paglierino.



Ancoretto









Gennaro Auricchio S.p.A.

Via Dante, 27 - 26100 Cremona

Tel. +39 0372 403 311 - Fax +39 0372 403 350

www.auricchio.it