



PROVOLONE SIGILLO ROSSO

L 1933 SIGILLO ROSSO - FIRMA LA QUALITÀ SUPERIORE PLAC
CAGLIATURA A REGOLA D'ARTE. Una lunga e accurata selezione dei produttori di caglio ha permesso di individuare i migliori fornitori di questo fondamentale ingrediente che dev'essere di capretto sardo. Grazie all'esperienza dei maestri casari PLAC sono stati individuati il momento ideale per aggiunta del caglio e la durata esatta del processo di coagulazione del latte, entrambi fondamentali anche per eseguire i diversi tipi di formatura: pancetta, mandarino, fiaschetto. **SIERO DI INNESTO SPECIALE E AUTOPRODOTTO.** Il siero di innesto è il prodotto dalla coltura dei fermenti lattici autoctoni provenienti dalla lavorazione selezionata del giorno precedente. I maestri casari PLAC lo preparano e lo controllano con particolare cura in quanto la sua qualità chimica, microbiologica è fondamentale per la regolarità degli andamenti fermentativi del latte e per conferire al provolone 1933 PLAC l'aroma e il gusto che lo rendono unico. **FILATURA E FORMATURA SOLO MANUALI.** I maestri casari PLAC sono gli interpreti più fedeli dell'antica tradizione di filatura e formatura artigianali, cioè effettuate rigorosamente a mano. Una tradizione che non solo permette di realizzare le forme più articolate di provolone, ma di mantenerne costantemente il controllo della qualità del prodotto in queste fasi cruciali della lavorazione. **STAGIONATURA SUPERIORE A 10 MESI. GARANTITA.** I locali di stagionatura PLAC hanno le condizioni Termo-igrometriche ottimali per lo sviluppo delle reazioni enzimatiche che consentono ai provoloni di maturare e di sviluppare compiutamente il loro profilo organoleptico. Una stagionatura lenta che dura ben 10 mesi e che garantisce l'altissimo standard qualitativo della linea 1933 PLAC. **MASSIMA RICONOSCIBILITÀ DELLA QUALITÀ.** Se anche l'occhio vuole la sua parte, la nuova veste grafica di questa selezione di provoloni concorre alla riconoscibilità della qualità 1933 PLAC. Realizzata con una fine texture, permette anche ai tagli di 1,5 cm di avere il marchio 1933 PLAC ben leggibile sulla crosta. Una garanzia di scelta esatta sia per chi lo acquista.

GB 1933 SIGILLO ROSSO (RED SEAL) - A SEAL OF THE SUPERIOR QUALITY OF PLAC
CURLING AT ITS BEST. A long and careful selection of producers of curd has allowed us to identify the best suppliers of this fundamental ingredient that must be from a Sardinian kid goat. Thanks to the experience of the PLAC master cheese makers the best time to add the curd and the exact duration of the coagulation process of the milk has been identified, both fundamental elements also to carry out the different shapes: pancetta, mandarino, fiaschetto. **SPECIAL HOME-PRODUCED STARTER WHEY.** The starter whey is a product of the culture of fermented indigenous milk enzymes coming from the selective milk processing of the day before. The PLAC master cheese makers prepare it and check it with particular care as the chemical and microbiological quality is fundamental for the regularity of the fermentation process of the milk and to give the 1933 PLAC Provolone the aroma and taste that makes it unique. **SPINNING AND SHAPING ONLY BY HAND.** The PLAC master cheese makers are the most faithful interpreters of the ancient tradition of spinning and shaping skills that are done strictly by hand. This tradition not only results in giving the Provolone more different shapes but also keeps the control of the quality consistent in these crucial phases of processing. **MATURING OF MORE THAN 10 MONTHS. GUARANTEED.** The maturing rooms of PLAC have the optimal thermal-moisture conditions for the development of enzyme reactions that allow the Provolone cheeses to mature and to reach their organoleptic profile. It is a slow maturing that lasts a good 10 months and guarantees the highest standard of quality in the 1933 PLAC line. **MAXIMUM RECOGNITION OF QUALITY.** If also the look is important, the new graphic image of this selection of provolone cheeses contributes to recognition of the quality of the 1933 PLAC. With its fine marking, even slices of 1.5 cm can have a well legible 1933 PLAC label on the rind. A guarantee of making the right choice for both the seller and the buyer.

F 1933 LE LABEL ROUGE - SIGNE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE PLAC
CAILLAGE DANS LES RÈGLES DE L'ART. Une longue et soignée sélection des producteurs de présure a permis d'individualiser les meilleurs fournisseurs de cet ingrédient essentiel qui doit être de chevreau sard. Grâce à l'expérience des maîtres fromagers PLAC, il a été possible de distinguer l'instant idéal pour l'adjonction de la présure, ainsi que la durée précise du processus de coagulation du lait, des étapes considérées fondamentales pour procéder à la formation de différents types de formats: pancetta (variante cylindrique), mandarino (variante sphérique), fiaschetto (en forme de poire). **PETIT-LAIT SPÉCIAL ET PRODUIT NATURELLEMENT.** Le lactosérum est le résultat de la culture des ferments lactiques provenant automatiquement du travail de sélection du jour précédent. Les maîtres fromagers PLAC le préparent et le contrôlent avec soin, car sa qualité chimique et microbiologique est fondamentale pour la régularité des procédés de fermentation du lait; il est également indispensable pour donner au provolone 1933 PLAC l'arôme et la saveur qui en font un fromage unique. **FILAGE ET FORMAGE EFFECTUÉS EXCLUSIVEMENT À LA MAIN.** Les maîtres fromagers PLAC sont les interprètes les plus fidèles de l'ancienne tradition de filage et de formage artisanaux, c'est-à-dire des opérations effectuées rigoureusement à la main. Une tradition qui permet de réaliser les formes de provolone les plus complexes, tout en pouvant contrôler constamment la qualité du produit au cours des phases cruciales de travail. **LA GARANTIE D'UNE MATURATION D'UNE DURÉE MINIMUM DE 10 MOIS.** Les locaux destinés à la maturation PLAC présentent des conditions thermo-hygrométriques optimales pour le développement des réactions des enzymes qui accordent la possibilité aux fromages provolone de mûrir et d'achever leur profil organoleptique final. Une maturation lente qui dure au moins dix mois et qui garantit le standard de qualité très élevé de la gamme 1933 PLAC. **AUCUNE ERREUR QUANT À L'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ.** Si la beauté compte aussi, la nouvelle présentation graphique de cette sélection de fromages provolone aide à identifier la qualité 1933 PLAC. Réalisée avec une texture fine, la marque 1933 PLAC peut figurer de façon bien lisible sur la croûte, même s'il ne s'agit que de morceaux de 1,5 cm. Une garantie de choix optimal, tant pour le vendeur que pour l'acheteur.

E 1933 SIGILLO ROSSO (SELLO ROJO) - CERTIFICA LA CALIDAD SUPERIOR PLAC
CUAJADA A LA PERFECCIÓN. Una larga y cuidadosa selección de los productores de cuajo ha permitido identificar a los mejores proveedores de este fundamental ingrediente, que debe ser de cabrito sardo. Gracias a la experiencia de los maestros queseros PLAC, se han identificado el momento ideal para agregar el cuajo y la duración exacta del proceso de coagulación de la leche, ambos fundamentales incluso para llevar a cabo los diferentes tipos de moldeado: pancetta, mandarino, fiaschetto. **SUERO INJERTO ESPECIAL Y AUTOPRODUCIDO.** El suero injerto es el producto del cultivo de los fermentos lácticos autóctonos procedentes de la elaboración seleccionada del día anterior. Los maestros queseros PLAC lo preparan y lo controlan con especial atención, puesto que su calidad química y microbiológica es fundamental para la normalidad de los procesos de fermentación de la leche, para conferírle al provolone 1933 PLAC el aroma y el sabor que lo convierten en un producto único. **HILADO Y MOLDEADO SÓLO MANUALES.** Los maestros queseros PLAC son los intérpretes más fieles de la antigua tradición de hilado y moldeado artesanales, es decir, realizados rigurosamente a mano. Una tradición que no sólo permite realizar las formas más articuladas de provolone, sino también mantener constante el control de la calidad del producto en estas fases cruciales de la elaboración. **CURACIÓN SUPERIOR A 10 MESES. GARANTÍA.** Los ambientes de curación PLAC cuentan con las condiciones termo-higrométricas óptimas para que se lleven a cabo las reacciones enzimáticas que permiten que el provolone madure y desarrolle completamente su perfil organoléptico. Una curación lenta que dura exactamente 10 meses y que garantiza el elevadísimo estándar de calidad de la línea 1933 PLAC. **MÁXIMO RECONOCIMIENTO DE LA CALIDAD.** Para que resulte agradable también a la vista, el nuevo envoltorio gráfico de esta selección de provolone cuenta con el reconocimiento de la calidad 1933 PLAC. Realizada con una fina textura, permite que incluso los cortes de 1,5 cm posean la marca 1933 PLAC bien visible en la corteza. Una garantía de elección exacta tanto para quien lo ofrece como para quien lo compra.

D 1933 ROTES SIEGEL - PLAC UNTERSCHREIBT HOHE QUALITÄT
MILCHGERINNING NACH ALLEN REGELN DER KUNST. Eine lange und genaue Auswahl der Labhersteller hat zum Ausfindigmachen der besten Lieferanten dieses wesentlichen Bestandteils, der vom sardischen Zicklein stammen muss, geführt. Dank der Erfahrung der Käsemeister der Firma PLAC wurden der ideale Moment für die Aufgabe des Labs und die exakte Dauer des Milchgerinnungsprozesses identifiziert. Beide sind grundlegend für die Formung der verschiedenen Arten: Pancetta, Mandarino, Fiaschetto. **SPEZIELLES UND SELBSTHERGESTELLTES SERUM.** Das Serum ist das Erzeugnis der autochthonen Milchsäurebakterienkulturen, die aus der ausgewählten Verarbeitung des Vortages stammen. Die Käsemeister der Firma PLAC bereiten es vor, kontrollieren besonders seine chemische und mikrobiologische Qualität, die für die weitere Entwicklung der Fermentation der Milch und für die Vergabe des Aromas und Geschmacks, die den Provolone 1933 PLAC einzigartig machen, von entscheidender Bedeutung ist. **NUR MANUELLES ZIEHEN UND FORMEN DER KÄSEMASSE.** Die Käsemeister von PLAC sind die treuesten Interpreten der antiken Tradition des manuellen Ziehens und Formens. Eine Tradition, die nicht nur die Realisierung der artikuliertesten Formen des Provolones erlaubt, sondern auch die konstante Kontrolle der Qualität in diesen kritischen Produktionsphasen aufrechterhält. **LAGERUNG ÜBER 10 MONATE. GARANTIERTE.** Die PLAC Läger haben optimale Temperatur-Feuchte Bedingungen für die Entwicklung der enzymatischen Reaktionen, die es dem Provolone ermöglichen, sein komplettes aromatisches Profil zu entfalten. Eine langsame Reifung, die 10 Monate dauert, garantiert den sehr hohen Qualitätsstandard der Linie 1933 PLAC. **HÖCHSTER WIEDERERKENNUNGSWERT DER QUALITÄT.** Auch das Auge isst mit, so trägt das neue Layout dieser Provolone Auswahl zur Wiedereerkennung der 1933 Qualität bei. Dank der feinen Textur, kann man nun auch auf der Kruste von 1,5 cm Stücken die Marke 1933 PLAC gut erkennen. Eine Garantie der richtigen Auswahl, sowohl für denjenigen der das Produkt anbietet, als auch für den, der das Produkt kauft. Käse aus gezogener Masse (Pasta-filata-Käse).

NOME PRODOTTO	PESO	PEZZI / CARTONE	DIMENSIONI CARTONE
PROVOLONE SIGILLO ROSSO - PANCETTA	60 kg	1	112 x 27 x 28
PROVOLONE SIGILLO ROSSO - CILINDRO	9 kg	2	38 x 28 x 26
PROVOLONE SIGILLO ROSSO - MANDARINO	25 kg	1	35 x 35 x 36

PROVOLONE SIGILLO ROSSO

