





# **PRESENTAZIONE PALZOLA**

---

- 5 La missione di Palzola**
- 7 La sicurezza alimentare**
- 8 I premi**
- 9 Le certificazioni e l'ambiente**
- 10 I prodotti**
- 12 Le confezioni e i marchi**
- 28 Le confezioni speciali**
- 30 Tabelle e imballaggi**



# La Missione di Palzola

- Per Palzola è fondamentale far capire la grande differenza che c'è tra un formaggio che rincorre le consuete regole di produzione industriale e il suo Gorgonzola che, come testimoniano i numerosi riconoscimenti ricevuti, vuole porsi sul mercato con caratteristiche di assoluta qualità e prestigio. Ciò è frutto di un impegno che accomuna tutti coloro che operano, dalle prime ore del mattino, presso lo stabilimento, dove il latte viene lavorato subito e con attenzione per porre le giuste basi di un lungo processo di produzione.
- **Un ciclo di lavoro che è volutamente mantenuto in gran parte manuale**, grazie ad un lavoro di squadra in cui tutti sono consapevoli che è la collaborazione a poter costruire un prodotto di assoluta eccellenza". Da diversi anni l'azienda sta perseguitando una rigida politica di qualità, non soltanto intesa in termini di sicurezza igienico sanitaria, di controllo di processo e di standardizzazione del prodotto finito, ma soprattutto di rispetto delle tradizioni di produzione di un formaggio dalla storia antichissima: dal riempimento manuale delle forme, ai rivoltamenti, fino al sezionamento e all'incarto finale del prodotto finito, tutto è ancora fatto rigorosamente a mano.
- L'abilità dell'azienda sta proprio nel riuscire a mixare sapientemente la tecnologia più evoluta e raffinata con le tecniche e i segreti caseari più antichi. Tutto questo anche grazie alla formazione di numerosi dipendenti che hanno partecipato con profitto al **corso di assaggiatore di formaggi di 1° livello**, svolto presso lo stabilimento di Palzola, con la supervisione didattica dei docenti ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi).
- Le tecnologie all'avanguardia vengono utilizzate esclusivamente per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finale, intesa nel senso di tracciabilità della filiera, di rispetto della denominazione di origine, di genuinità delle materie prime, diigiene di lavorazione, di tutto ciò che concerne la sicurezza e la soddisfazione del consumatore finale. La tradizione riguarda invece tutto ciò che si riferisce alla "creazione" del Gorgonzola, dove tutto è fatto ancora rigorosamente a mano come un tempo, utilizzando quella manualità e quei segreti di arte casearia tramandati oralmente da una generazione di casari all'altra.
- Con orgoglio possiamo affermare che oggi in Palzola lavorano più di 45 dipendenti nessuno dei quali assunto a tempo determinato, o con contratti di formazione o interinali. La media di anzianità in servizio presso Palzola supera i 15 anni per dipendente.



# La sicurezza alimentare

- Per quanto riguarda la sicurezza sanitaria dello stabilimento sotto il profilo della progettazione funzionale dei locali di lavorazione, i reparti di produzione, stagionatura, confezione e spedizione sono fisicamente separati fra loro da compartimentazioni identificate anche cromaticamente.
- Il reparto di produzione è contraddistinto da porte, arredi, utensili e divise del personale di colore bianco. Per il reparto di stagionatura il colore è giallo, per la confezione il colore è blu mentre per l'imballaggio il colore è grigio. Gli stessi spogliatoi del personale sono separati per colore di appartenenza, con gli armadietti dei diversi colori raggruppati per reparto.
- Esistono numerosi presidi di protezione che prevedono la presenza di porte automatiche di compartimentazione e la presenza di sistemi di erogazione automatica temporizzata di soluzioni disinfettanti sui pavimenti.
- Tutti gli accessi verso l'esterno sono interdetti al personale, tranne un unico passaggio di accesso ai reparti presidiato da una macchina automatica di lavaggio e disinfezione delle suole di scarpe e stivali.
- L'intera climatizzazione dei reparti è gestita in modo tale da garantire una pressione negativa nei locali microbiologicamente più a rischio ed evitare eventuali contaminazioni crociate di tipo aereo.
- Da diversi anni sono in funzione due tunnel di lavaggio, di cui uno di 22 metri di lunghezza, destinati alla detergente e sanificazione automatica di carrelli, bancali, assi di stagionatura e utensili.
- A gennaio 2011 è entrato in funzione un avveniristico impianto di produzione dei fermenti lattici, completamente sterile, in grado di gestire completamente in autonomia l'utilizzo di un ingrediente fondamentale nella produzione del Gorgonzola
- A giugno 2011 è entrato in funzione il nuovo impianto di ricevimento e trattamento latte e di lavaggio automatico degli impianti per un investimento complessivo di circa 3 milioni di euro. Particolare distintivo di tale impianto è l'utilizzo "dell'europestorizzatore", ossia di un pasteurizzatore in grado di garantire, grazie all'utilizzo di una pompa "booster", la pressione positiva del latte pasteurizzato rispetto al latte crudo e di conseguenza annullare il rischio di contaminazione crociata durante tale delicatissima fase.
- A gennaio 2013 è entrata in funzione una nuova linea completamente automatica di taglio, porzionatura ad ultrasuoni e termosaldatare delle fettine destinate al libero servizio.



**Bra (Cuneo)**  
**21 settembre 2013**  
NONA EDIZIONE - SLOWFOOD DI GORGONZOLA E ONAF

# **INFINITI BLU** **PRIMO PREMIO** **DI ECCELLENZA** **AL GORGONZOLA PALZOLA** **PICCANTE**

*L'ultimo premio  
di una lunga serie*

Maggio 2009  
Premio "Blu Novara"  
Miglior Gorgonzola piccante

Dicembre 2009  
"Grolla d'Oro" - Saint Vincent -  
Miglior Gorgonzola dolce

Dicembre 2010  
"Grolla d'Oro" - Saint Vincent -  
Miglior Gorgonzola dolce



# Le certificazioni e l'ambiente

- Il 25 novembre 2011, sono state conseguite tre importantissime **Certificazioni Internazionali di Qualità e di Sicurezza Alimentare**:
- La **ISO 9001:2008**, lo standard di riferimento riconosciuto a livello mondiale per la gestione della Qualità.
- La **ISO 22000:2005**, lo standard per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare.
- La **ISO 22005:2008**, uno degli standard di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità di filiera agroalimentari.



Dal 2008 produrre il Gorgonzola Palzola significa porre al primo posto il rispetto per la natura: gran parte dell'energia necessaria alle diverse fasi di lavorazione è infatti prodotta grazie ad un moderno **impianto fotovoltaico** da 110 kW ad impatto visivo e ambientale "zero" situato sulla sommità del tetto dello stabilimento.



# I prodotti



Formaggio di punta è il **Gorgonzola Dolce**, un prodotto particolarmente cremoso dal sapore decisamente dolce con una stagionatura media che si affina anche oltre gli 80/85 giorni, per esaltarne al massimo dolcezza e cremosità.

Il **Palzola piccante**, stagionato per 120/160 giorni, con pasta giallo paglierino, marcata erbognatura dal colore intenso e dal sapore complesso e ricco di aromi.



Il **Palfuoco**, un formaggio a pasta erborinata la cui cremosità e dolcezza vive un piacevole contrasto con il peperoncino, aggiunto manualmente forma per forma durante la lavorazione.



Il **Paltoma** nasce dalla tradizione delle tome prodotte nelle vallate montane Valsesiane. Un formaggio dolce e morbido per le stagionature brevi fino ad arrivare ai sapori più decisi per le lunghe stagionature. Proposto nelle varietà tradizionale, erbacinata e con peperoncino. Ampliano la gamma i nostri tomini alle erbe, al vino, allo zafferano, alla birra, al peperoncino e al carbone vegetale.

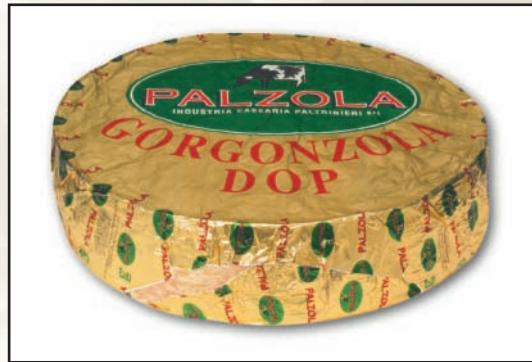


Il **Palzoma** è invece ottenuto stratificando Palzola dolce e mascarpone, per ottenere un sapore estremamente dolce e delicato.



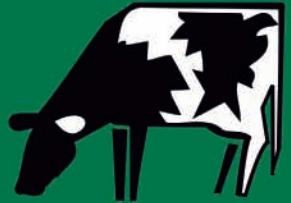
Prodotto da noi commercializzato è il **Taglio**, tipico formaggio dell'omonima valle dell'alta bergamasca. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico. Altro prodotto commercializzato è il **Fontal** (Nazionale e Belga) dalle tipiche caratteristiche simili alla Fontina e all'Emmenthal Bavarese.

# Le confezioni e i marchi





**Palzola Dolce**



**PALZOLA**

**GORGONZOLA  
DOP Dolce**

TO BE WEIGHED AT TIME OF SALE.  
INGREDIENTS: MILK, SALT, RENNET.  
NOT EDIBLE CHEESE-HOOF.  
KEEP REFRIGERATED +2°C/+4°C.

A VENDRE AU Poids APRES FRACTIONNEMENT.  
INGREDIENTS: LAIT SEL PRESSEURE.  
CROUETTE NON COMESTIBLE.  
CONSERVÉ AU FROID +2°C/+4°C.

GEWICHT VERKAUFEN.  
VIEL WIE SALZ KÄSELAB.  
WANDELN NICHT ESSBAR.  
WANDELN +2°C/+4°C.



**OLA**

Certificato da Organismo di Controllo  
autorizzato dal Miapaar

**PALZOLA**  
**PALZOLA**  
Via Europa 21 - 26010 Cavallirio (NO)  
Tel. 0163/808540 - Fax 0163/805115  
**Palzola srl**

**PALZOLA**  
DA VENDERS A PESO PREVIO FRIZZONI  
INGREDIENTI NON EDIBILI  
CONSERVARE IN FRIGO +2°C/+4°C

11  
10  
09  
08

**Palzola Piccante**

# PICCANTE



# PALZOLA

# GORGONZOLA DOP

A close-up photograph of a yellow rectangular label. The word "FCC" is printed in large, bold, black letters at the top. Below it, the word "ANTE" is printed in a smaller, bold, black font. In the center of the label, there is red text that reads "CONTROLLA DAL", "ANTI LATTE SALE", "PISTA NON EDIBILE", "PER NIEHT EIN", and "COMBI".

**INGREDIENTI:** LATTE, SAIE, CAGLIO,  
CROSTINA NON EDIBILE,  
KASERINNA NON COMMESTIBILE,  
CROSTINA NON COMMESTIBILE,  
NOT EDIBLE CHEESE-RIND,  
INDERSA ESSIE PREDIO RAJONMENTO,  
CONSERVARE IN FRIGO A +4°C.



Via Europa, 21 - 28010 CAVALLIRIO  
Tel. 0163/80940 - Fax 0163/805171  
[www.palzola.it](http://www.palzola.it) - [info@palzola.it](mailto:info@palzola.it)



Romanin

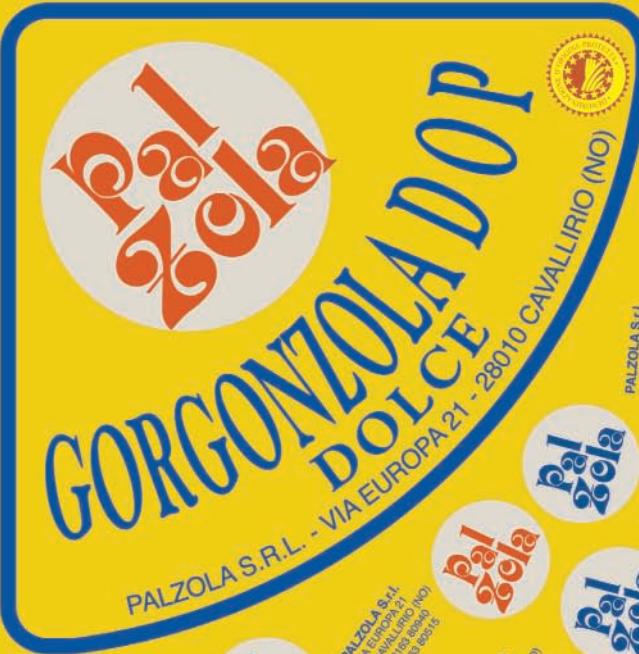
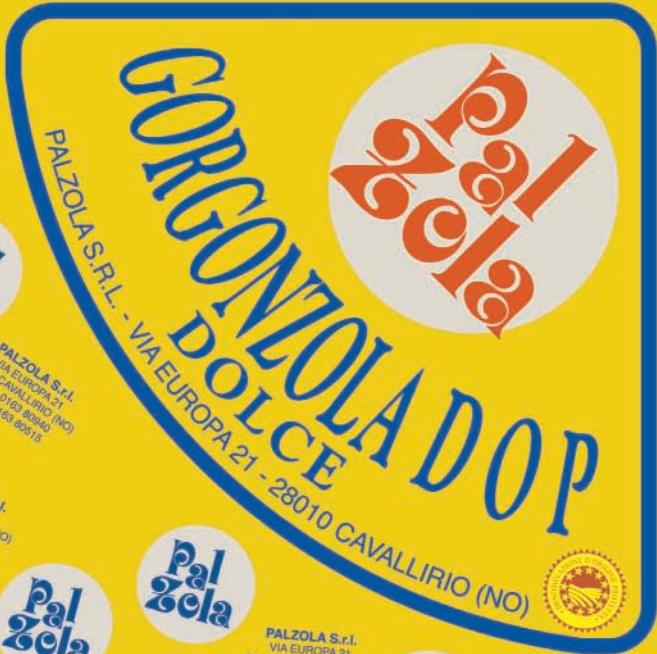
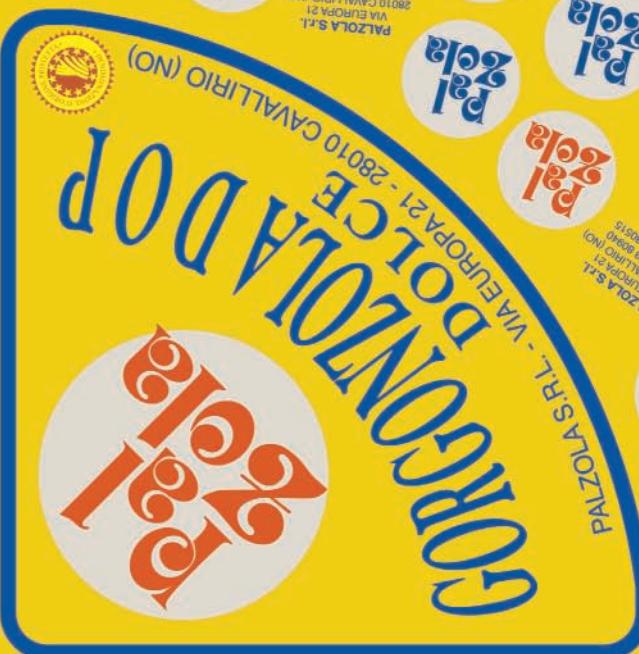
# GORGONZOLA DOP

CORCONZOLA DOP

GORGONZOLA DOP  
IL ROMANIN Dolce

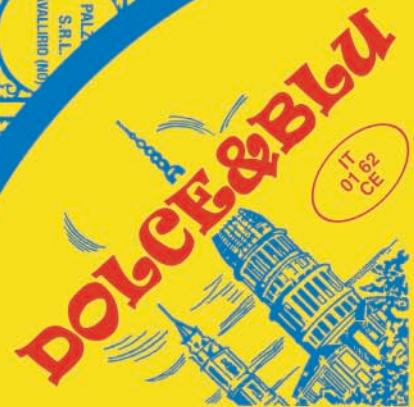


**Palzola Oro**





Dolce & Blu



**INGREDIENTI:** LATTE - sale - caglio

**CROSTA NON EDIBILE - CONSERVARE IN FRIGORIFERO A+4°C**



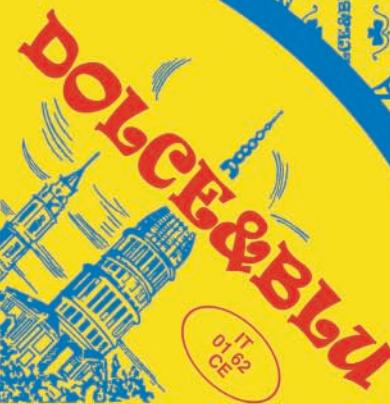
CROSTA NON EDIBILE - CONSERVARE IN FRIGORIFERO A+4°C

The image is a vertical advertisement for Dolce & Gabbana Latté. The background is yellow with a blue diagonal band running from the bottom left to the top right. In the center, there is a stylized illustration of a city skyline with various buildings and a bridge. Overlaid on the image is the brand name "DOLCE & GABBANA" in large, bold, red letters, oriented diagonally from the bottom right towards the top left. Above the brand name is a circular logo containing the text "DOLCE & GABBANA" and "ITALIA". Below the brand name, the product name "LATTÉ" is written in a smaller, white, sans-serif font.

# **CORGONZOLA DOP**

CROSTA NON EDIBILE - CONSERVABE IN FRIGORIFERO A +4°C

**INGREDIENTI: LATTE - sale - caglio**



01  
CE

INGREDIENT: | ATTE - saj'a - caq|oo





Piano Rosa





**Palfuoco**



**CREMOSO AL PEPERONCINO  
CREMOSO AL PEPERONCINO**



**Palzoma**

## PALZOLA E MASCARPONE

Ingredienti: Mascarpone 55%, Gorgonzola 45%  
Involucro protettivo ai soli fini igienici  
Da vendersi a peso previo frazionamento  
Conservare in frigorifero a +4°C  
Incarto per alimenti



## PALZOLA E MASCARPONE

**Palzola Srl**  
Via Europa 21 - 28010 - Cavallirio (NO)  
Tel. 0163/80940



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE

CE  
01/62  
IT

## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE

Palzola Srl  
Via Europa 21 - 28010 - Cavallirio (NO)  
Tel. 0163/80940



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE

Palzola Srl  
Via Europa 21 - 28010 - Cavallirio (NO)  
Tel. 0163/80940



## PALZOLA E MASCARPONE

Ingredienti: Mascarpone 55%, Gorgonzola 45%  
Involucro protettivo ai soli fini igienici  
Da vendersi a peso previo frazionamento  
Conservare in frigorifero a +4°C  
Incarto per alimenti



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE



## PALZOLA E MASCARPONE

CE  
01/62  
IT

Ingredi  
In  
Da

15%  
E  
I

Via Eu

E

## **Gorgonzola e Mascarpone**

# **GORGINZOLA & MASCARPONE**

**GORGONZOLA & MASCARpone**  
ingredieniti: Mascarpone 55%, Gorgonzola Dop 45%  
Involucro protettivo ai soli mi ghettili  
Da un'altra parte il frigorifero a +4°C  
Conservare in frigorifero a +4°C  
Carta per alimenti

# **GORGINZOLA & MASCARPONE**

# GORGOZOLA & MASCARpone

**GORGONZOLA** **MASCARONE**

## **GORGONZOLA & MASCARPONE**

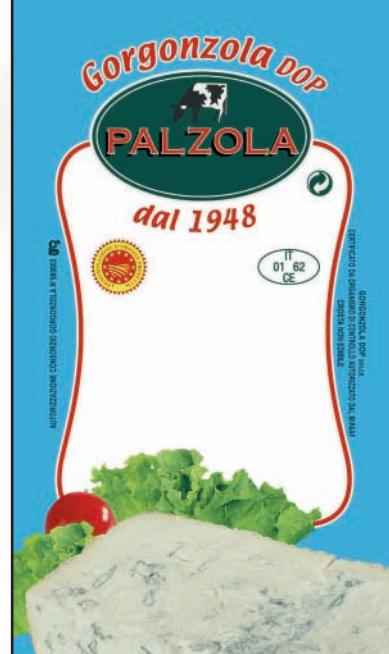
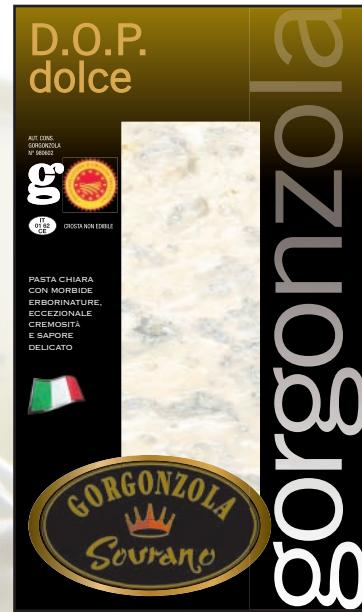
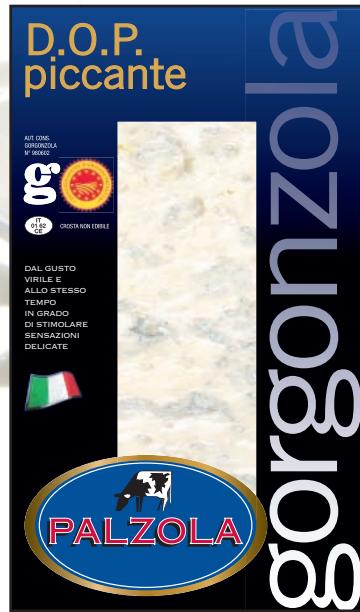
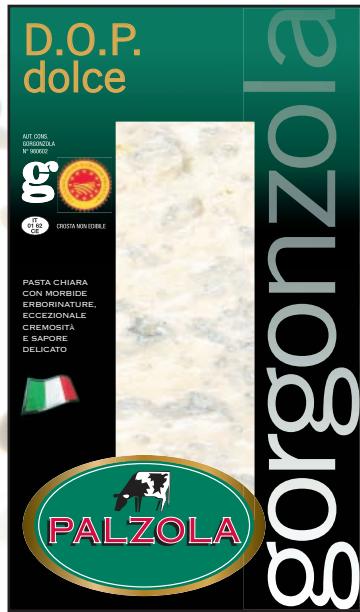
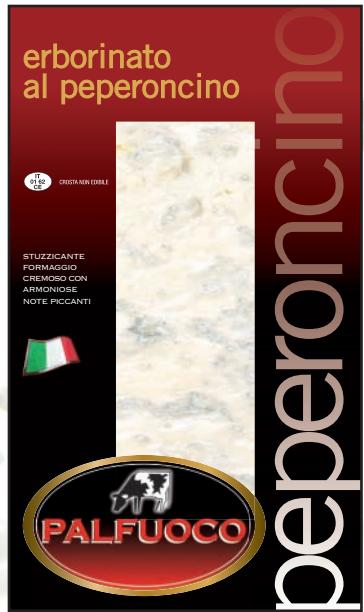
Ingrédients : Mascarpone 55%, Gorgonzola DOP 45%  
l'molto pretesco ai soli ingredienti  
Da generosi a peso frutto rizziamento  
Conservare in frigorifero a +4°C  
Incarico per alimenti

**Ingredienti: Mascarpone 55%, Gorgonzola DOP 45%  
Involucro protettivo ai soli fini igienici  
Da vendersi a peso previo frazionamento  
Conservare in frigorifero a +4°C  
Incarto per alimenti**

**GORGONZOLA & MASCARpone**

## **GORGONZOLA & MASCARPONE**

**Ingredienti:** Mascarpone 55%, Gorgonzola DOP 45%  
Involucro protettivo ai soli fini igienici  
Da versarsi a peso previo frazionamento  
Conservare in frigorifero a +4°C  
Incarto per alimenti



Paltoma



# Le confezioni speciali



**P1** 1/8 gorgonzola dolce  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto



**P2** 1/8 gorgonzola dolce  
1/8 gorgonzola piccante  
coltello, ricettario, fumetto



**P3** 1/8 gorgonzola dolce  
1/16 gorgonzola piccante  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto



**P4** 1/8 gorgonzola dolce  
1/16 Palfuoco  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto



**P5** 1/8 gorgonzola dolce  
1 cuneo di grana  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto



**P6** 1/16 gorgonzola dolce  
1/16 Palfuoco  
1/16 gorgonzola piccante  
coltello, ricettario, fumetto



**G1** 1/8 gorgonzola dolce  
coltello, ricettario, fumetto



**G2** 1/16 gorgonzola dolce  
1/16 gorgonzola piccante  
coltello, ricettario, fumetto



**G3** 1/16 gorgonzola dolce  
1/16 Palfuoco  
coltello, ricettario, fumetto



**G4** 1/16 gorgonzola dolce  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto



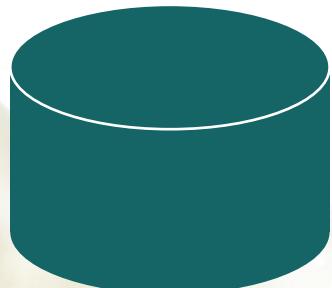
**G5** 1/16 Palfuoco  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto



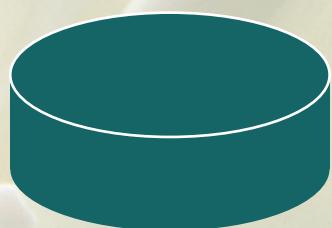
**G6** 1/16 gorgonzola piccante  
1/2 Toma  
coltello, ricettario, fumetto

# Tabelle e imballaggi

	<b>Pezzi per cartone</b>	<b>Cartoni per piano</b>	<b>Piani per pallet</b>	<b>Cartoni per pallet</b>	<b>Scadenza gg.</b>	<b>Confezione</b>
<b>Forma intera</b>	1	6	4	24	/	Stagnola + carta + cartone
<b>Mezza forma</b>	1	6	8	48	60	Stagnola + carta + cartone
<b>1/4 di forma</b>	2	6	8	48	60	Stagnola + carta + cartone
<b>1/8 di forma</b>	4	6	8	48	60	Stagnola + vaschetta termosaldato + cartone
<b>1/16 di forma</b>	8	6	6	36	45	Stagnola + vaschetta termosaldato + cartone
<b>Vaschetta</b>	12/24	12/6	8/6	96/36	45	Vaschetta sottovuoto + cartone
<b>Piccantino</b>	1	12	5	60	/	Stagnola + carta + cartone
<b>Tronchetto</b>	4/8	8/8	8/3	64/24	45	Stagnola + vaschetta termosaldato + cartone
<b>Vaschetta gorgonzola e mascarpone</b>	18/24	8	8	64	45	Vaschetta sottovuoto + cartone
<b>Taleggio forma intera</b>	2	12	5	60	/	Carta + cartone
<b>Fontal forma intera</b>	1	5	5	25	/	Carta
<b>Mascarpone in sacco</b>	2	4	6	24	60	Sacco termosaldato

**Forma intera**

Dolce: 12,0 - 13,0 kg  
Piccante: 11,0 - 11,8 kg  
Piccantino: 6,0 - 6,5 kg  
Palfuoco: 12,0 - 13,0 kg

**Mezza forma**

Dolce: 6,0 - 6,5 kg  
Piccante: 5,5 - 5,9 kg  
Palfuoco: 6,0 - 6,5 kg

**1/4 di forma**

Dolce: 3,0 - 3,3 kg  
Piccante: 2,7 - 2,9 kg  
Palfuoco: 3,0 - 3,3 kg

**1/8 di forma**

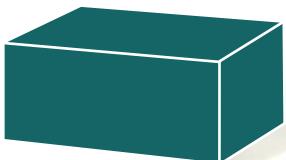
Dolce: 1,5 - 1,8 kg  
Piccante: 1,3 - 1,4 kg  
Palfuoco: 1,5 - 1,8 kg

**1/16 di forma**

Dolce: 0,7 - 0,9 kg  
Piccante: 0,6 - 0,7 kg  
Palfuoco: 0,7 - 0,9 kg

**Vaschetta**

Dolce: 200/250 gr PF/PV  
Piccante: 200/250 gr PF/PV  
Palfuoco: 200/250 gr PF/PV

**Tronchetto gorgonzola e mascarpone**

Tronchetto: 1,1 - 1,3 kg

**Vaschetta gorgonzola e mascarpone**

Vaschetta: 200 gr PF/PV

**Sacco di mascarpone**

Sacco da 10 kg

**Toma forma intera**

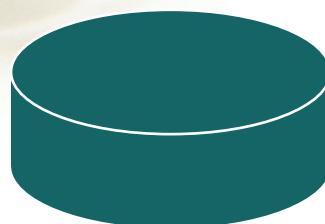
Forma: 1,8 - 2,2 kg

**Tomino**

Forma: 0,30 - 0,45 kg

**Taleggio forma intera**

Forma: 2,0 - 2,2 kg

**Fontal forma intera**

Forma: 12 kg circa



**Palzola Srl**

Via Europa 21 - Cavallirio (No) - Italy - tel. 0163.80940 - fax 0163.80515

[www.palzola.it](http://www.palzola.it) - [info@palzola.it](mailto:info@palzola.it)

Azienda certificata ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 22005:2008



MISTO

Carta  
da fonti gestite in  
maniera responsabile

FSC® C100713

