



TRADIZIONE
pugliese

INNOVAZIONE ITALIANA





pag. 04 **Azienda**
Chi siamo
Mission
Vision

pag. 16 **Linea Tradizionale**
Ricotta Forte
Cacioricotta

pag. 28 **Linea Innovativa RICOTà**
Polvere
Julienne
Spalmabile
Squeezer





“ Diventare i custodi per eccellenza della tradizione casearia pugliese a livello globale. ”

DALLA FONDAZIONE NEL 1994 A OGGI:

un viaggio fatto di passione, tradizione e innovazione. Benvenuti nel catalogo del Caseificio Gallone, un'azienda con un'esperienza centenaria nella produzione casearia.

In queste pagine troverete il meglio della nostra tradizione e innovazione, con soluzioni studiate per buyer della GDO, del settore Horeca e dell'industria alimentare.



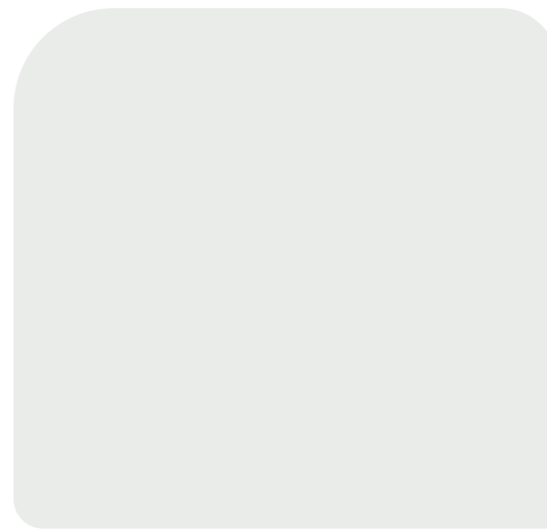
CHI SIAMO

All'interno del Caseificio Gallone, la nostra forza è la famiglia. Da oltre 30 anni è specializzata nella produzione di formaggi semi-duri e cremosi della tradizione pugliese e creme di ricotta affinate in formato squeezer.

TRADIZIONE E MATERIE PRIME

La cultura alimentare italiana. La passione per il territorio. L'accurata selezione di materie prime sono alla base del core-business di Caseificio Gallone: promuovere l'utilizzo dei formaggi affinati della nostra tradizione casearia con ingredienti naturali per portare quel tocco di italianità in più nel mondo.





QUALITÀ CERTIFICATA

La qualità è un obiettivo del Caseificio Gallone, per questo l'azienda è da sempre impegnata a garantire ai clienti un prodotto buono e sicuro. Concretamente questa mission si traduce

in un gran numero di controlli di prodotto, di processo e di ambiente, eseguiti sia internamente che da laboratori accreditati esterni.



LA TRADIZIONE PUGLIESE A SERVIZIO DEL MONDO

“ MISSION

L'obiettivo è di portare i prodotti della tradizione pugliese in chiave innovativa sul mercato internazionale con oltre 30 anni di esperienza. ”



*solo latte
100%
italiano*

Il caseificio Gallone è il risultato di un lungo cammino compiuto dalla famiglia Gallone nei suoi 30 anni di attività, fatto di scelte selettive dalle materie prime, risorse umane ed il costante investimento in R&D. Con l'obiettivo di fornire agli operatori professionali ed industriali di tutto il mondo con prodotti tipici e innovativi della cultura alimentare pugliese. Il caseificio Gallone propone 2 linee di prodotti:
TRADIZIONALI:
Cacioricotta e Ricotta forte;
INNOVATIVI:
Polvere, Julienne, Ricotà Squeezer e Spalmabile.



IL NOSTRO LATTE, LA NOSTRA SCELTA

Utilizziamo solo latte pugliese con un raggio di raccolta di 30 km dallo stabilimento di produzione. Inoltre, selezioniamo, incentiviamo e premiamo gli allevatori a dare il massimo, per ottenere un prodotto di altissima qualità.



1ª GENERAZIONE LE ORIGINI (1920-1950)

1920 - LE RADICI: LA MASSERIA SPADALONGA

- Rocco Gallone avvia un piccolo allevamento ovino e un'attività di commercio di formaggi canestrati da grattugia, olio e fichi secchi.
- Il formaggio viene prodotto



LA NOSTRA STORIA

e venduto nella storica masseria Spadalonga, dove i commercianti prenotano il formaggio canestrato da latte di pecora, disponibile a giugno.

- Curiosità: la ricotta forte viene utilizzata come colazione energetica per gli operai e i familiari.



2ª GENERAZIONE LA LATTERIA DI PAESE (1950-1994)

1950 - LA NASCITA DELLA LATTERIA GALLONE

- Francesco Gallone, figlio di Rocco, e sua moglie Angela fondano la Latteria Gallone, la prima latteria di paese.
- Produzione e vendita di cacioricotta, ricotta forte e latte fresco in busta proveniente dall'allevamento familiare.
- Introduzione della tecnica del formaggio incerato, affinato con olio e aceto.



1960 - 1970 LE PRIME PRODUZIONI CONSOLIDATE

- Le prime produzioni di cacioricotta si affermano con una stagionalità precisa: da fine maggio a luglio.
- L'attività inizia ad espandersi al di fuori del territorio locale.



3ª GENERAZIONE
LA NASCITA
DEL CASEIFICIO
GALLONE
(1994-2011)

**QUATTRO
GENERAZIONI
DI PASSIONE CASEARIA,
INNOVAZIONE E
TUTELA DELLE
TRADIZIONI PUGLIESI.**

1994 - FONDAZIONE DEL CASEIFICIO GALLONE

• Tommaso Gallone, figlio di Francesco, e sua moglie Angela Barletta fondano il Caseificio Gallone, specializzandosi in latticini freschi di alta qualità.

2000 - CRESCITA ED AMPLIAMENTO DELLA DISTRIBUZIONE

L'azienda espande la propria distribuzione servendo non solo il mercato locale ma anche altre regioni italiane.

2011 - SPECIALIZZAZIONE NEI PRODOTTI TRADIZIONALI

Il caseificio Gallone decide di diventare custode della tradizione casearia brindisina specializzandosi in due prodotti d'eccellenza:
Cacioricotta - tramandato da generazioni, prodotto con tecniche affinate nel tempo.
Ricotta forte - simbolo della gastronomia pugliese che il caseificio valorizza e certifica.



2014

Ingresso della 4^a Generazione Francesco e Giuseppe Gallone, figli di Tommaso, entrano nell'azienda portando innovazione e visione moderna.

2014 INGRESSO DELLA 4^a GENERAZIONE

2018-2020

Progetto INNOTIPICO
Collaborazione con ISPA-CNR per la sperimentazione e lo sviluppo della Linea RICOTÀ.

2018

Certificazione IFS



2021

Naturally Lactose Free
• La Ricotta Forte ottiene la certificazione Lactose Free da DNV GL, ampliando il target di consumo.

Febbraio 2024

Lancio ufficiale della Linea RICOTÀ
Il Caseificio Gallone introduce sul mercato una gamma innovativa di prodotti: Grattugiata in polvere, Julienne classica e affumicata, Spalmabile, Squeezer, Dessert.

Aprile 2024

Premio Miglior Prodotto Innovativo alla World Food Poland a Varsavia
RICOTÀ Squeezer (nelle versioni Natural Fumè e Classic) vince il premio come miglior prodotto innovativo.

OGGI E IL FUTURO DEL CASEIFICIO GALLONE

L'ERA DELL'INNOVAZIONE (2015-2025)

IL CASEIFICIO GALLONE CONTINUA A INNOVARE, MANTENENDO SALDO IL LEGAME CON LA TRADIZIONE CASEARIA PUGLIESE.

Obiettivo: rafforzare la presenza internazionale e consolidarsi tra i principali player caseari italiani. Ampliamento della Linea RICOTÀ per soddisfare le esigenze del mercato Horeca, GDO e Industria.



LINEA
TRADIZIONALE
Ricotta forte

“ Naturalmente
Senza lattosio ”



Uno dei gioielli più antichi della tradizione casearia pugliese, risalente al 1700. Naturalmente senza lattosio, dal gusto intenso e deciso, simbolo di un sapere che resiste nel tempo.



RICOTTA FORTE

NATURALMENTE SENZA LATTOSIO

100g - 200g - 170g
1000g - 5000g



Descrizione prodotto:

Prodotto lattiero caseario naturalmente senza lattosio derivante da una lunga fermentazione e maturazione di ricotte fresche selezionate, ottenute da siero di latte con aggiunta di latte vaccino e ovino proveniente da allevamenti pugliesi.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

365 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco avorio.

Odore: pungente.

Gusto: tipico gradevole.

Consistenza: cremosa.

Pallettizzazione per 100g

Pezzi per cartone: 16
Pallet EPAL. Imballi per strato: 15
Numero di strati: 12
Imballi per pallet: 180

Pallettizzazione per 200g

Pezzi per cartone: 9
Pallet EPAL. Imballi per strato: 15
Numero di strati: 12
Imballi per pallet: 180

Pallettizzazione per 170g

Pezzi per cartone: 18
Pallet EPAL. Imballi per strato: 12
Numero di strati: 10
Imballi per pallet: 120

Pallettizzazione per 1000g

Pezzi per cartone: 3
Pallet EPAL. Imballi per strato: 12
Numero di strati: 7
Imballi per pallet: 84

Pallettizzazione per 5000g

Pezzi per cartone: 3
Pallet EPAL. Imballi per strato: 18
Numero di strati: 6
Imballi per pallet: 108



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



CARNI



PRIMI PIATTI



RISOTTI



ZUPPE



LEGUMI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



HO.RE.CA
RISTORAZIONE



INTOLLERANTI
AL LATTOSIO

LINEA
TRADIZIONALE
Cacioricotta



*solo latte
100%
italiano*



Il **CACIORICOTTA**, è uno dei più famosi formaggi tipici pugliesi, il cui nome deriva dalla sua unica tecnologia di lavorazione mista, proveniente dal formaggio e dalla ricotta. Ideale come condimento per le orecchiette con pomodoro e basilico, sfizioso per ricette da forno e straordinario ingrediente come ripieno di pizze e panzerotti.



CACIORICOTTA MISTO

peso variabile 220-330 g
peso fisso 250 g e



Descrizione prodotto:

Il Cacioricotta Misto è ottenuto per coagulazione termo-presamica di due tipologie di latte (vaccino e ovino) proveniente da allevamenti pugliesi e del siero di latte. Il prodotto viene formato all'interno di fuscelle, salato a mano e dopo un breve periodo di asciugatura confezionato sottovuoto.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

180 giorni dalla data di produzione.

Caratteristiche organolettiche

Forma: cilindrica piatta.

Colore: bianco latteo.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: intenso, piacevolmente salato.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16

Pallet EPAL. Imballi per strato: 12

Numero di strati: 10

Imballi per pallet: 120



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA

CACIORICOTTA LATTE VACCINO

peso variabile 250-300 g
peso fisso 250 g e



Descrizione prodotto:

Il Cacioricotta di vacca è ottenuto per coagulazione termo-presamica del latte proveniente da allevamenti pugliesi e del siero di latte. Il prodotto viene formato all'interno di fuscelle, salato a mano e dopo un breve periodo di asciugatura confezionato sottovuoto.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

180 giorni dalla data di produzione.

Caratteristiche organolettiche

Forma: cilindrica piatta.

Colore: bianco latteo.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: intenso, piacevolmente salato.

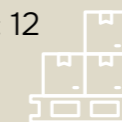
Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16

Pallet EPAL. Imballi per strato: 12

Numero di strati: 10

Imballi per pallet: 120



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA

CACIORICOTTA SENZA LATTOSIO

peso variabile 230-260 g

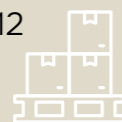


Descrizione prodotto:

Il Cacioricotta senza lattosio è ottenuto da latte vaccino, proveniente da allevamenti pugliesi, delattosato e coagulato per via termo-presamica. Il coagulo viene raccolto in fuscelle, salato a mano e dopo un breve periodo di asciugatura, confezionato sottovuoto.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16
Pallet EPAL. Imballi per strato: 12
Numero di strati: 10
Imballi per pallet: 120



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

180 giorni dalla data di produzione.

Caratteristiche organolettiche

Forma: cilindrica piatta.

Colore: bianco latteo.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: intenso, dolce e piacevolmente salato.



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE



INTOLLERANTI
AL LATTOSIO

CACIORICOTTA AL NEGROAMARO

peso variabile 220-330 g

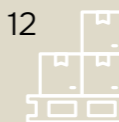


Descrizione prodotto:

Il Cacioricotta al Negroamaro è ottenuto per coagulazione termo-presamica di due tipologie di latte (vaccino e ovino) proveniente da allevamenti pugliesi e del siero di latte. Il prodotto viene formato all'interno di fuscelle, salato a mano e successivamente immerso in un bagno di vino Negroamaro. Dopo una breve asciugatura è confezionato sottovuoto.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16
Pallet EPAL. Imballi per strato: 12
Numero di strati: 10
Imballi per pallet: 120



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

180 giorni dalla data di produzione.

Caratteristiche organolettiche

Forma: cilindrica piatta.

Colore: bianco latteo con superficie esterna violacea.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: intenso, piacevolmente salato con retrogusto vinoso.



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

CACIORICOTTA AFFUMICATO

peso variabile 220-330 g

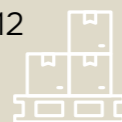


Descrizione prodotto:

Il Cacioricotta Affumicato è ottenuto per coagulazione termo-presamica di due tipologie di latte (vaccino e ovino) proveniente da allevamenti pugliesi e del siero latte. Il prodotto viene formato all'interno di fuscelle, salato a mano ed in seguito ad una breve asciugatura è sottoposto ad affumicatura mediante combustione di trucioli di faggio e successivamente al confezionamento sottovuoto.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16
Pallet EPAL. Imballi per strato: 12
Numero di strati: 10
Imballi per pallet: 120



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

180 giorni dalla data di produzione.

Caratteristiche organolettiche

Forma: cilindrica piatta.

Colore: bianco latteo con sfumature color ocra all'esterno.

Odore: caratteristico affumicato e senza note estranee.

Gusto: intenso, piacevolmente salato.



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA

CACIORICOTTA AL PEPERONCINO

peso variabile 220-330 g
peso fisso 250 g e

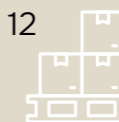


Descrizione prodotto:

Il Cacioricotta al Peperoncino è ottenuto per coagulazione termo-presamica di due tipologie di latte (vaccino e ovino) proveniente da allevamenti pugliesi e del siero di latte. Dopo la rottura della cagliata, questa viene miscelata con peperoncino e formata all'interno di fuscelle. Successivamente, il prodotto viene salato a mano in superficie e dopo un periodo di breve asciugatura confezionato sottovuoto.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16
Pallet EPAL. Imballi per strato: 12
Numero di strati: 10
Imballi per pallet: 120



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

180 giorni dalla data di produzione.

Caratteristiche organolettiche

Forma: cilindrica piatta.

Colore: bianco latteo.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: intenso, piacevolmente salato e piccante.



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA

LINEA
INNOVATIVA
Ricotà
grattugiata



RI
CO
TA'

GRATTUGIATA

La ricotta prende nuova forma,
pronta a esaltare ogni creazione.



RICOTÀ POLVERE

formato retail 80 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



Descrizione prodotto:

Ricotà grattugiata è ottenuta per coagulazione termo-presamica del siero di latte e del latte. Il prodotto viene formato all'interno di fucelle, salato a mano e dopo un breve periodo di asciugatura grattugiato in polvere e confezionato in ATM.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

90 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: polvere granulare.

Colore: bianco latteo.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: delicato e piacevolmente salato.

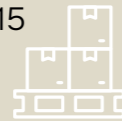
Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 15

Pallet EPAL. Imballi per strato: 15

Numero di strati: 10

Imballi per pallet: 150



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA

RICOTÀ JULIENNE

formato retail 80 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



Descrizione prodotto:

Ricotà julienne è ottenuta per coagulazione termo-presamica del siero di latte e del latte. Il prodotto viene formato all'interno di fucelle, salato a mano e dopo un breve periodo di asciugatura grattugiato con taglio alla julienne e confezionato in ATM.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

90 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: filamenti distinti.

Colore: bianco latteo.

Odore: caratteristico senza note estranee.

Gusto: delicato e piacevolmente salato.

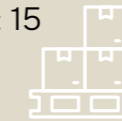
Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 15

Pallet EPAL. Imballi per strato: 15

Numero di strati: 10

Imballi per pallet: 150



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI



PIZZE



INSALATE

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA

RICOTÀ JULIENNE NATURAL FUMÈ

formato retail 80 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



Descrizione prodotto:

Ricotà julienne natural fumè è ottenuta per coagulazione termo-presamica del siero di latte e del latte. Il prodotto viene formato all'interno di fucelle, salato a mano e dopo un breve periodo di asciugatura viene affumicato, grattugiato con taglio julienne e confezionato in ATM.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

90 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: filamenti distinti.

Colore: bianco latteo con striature oca.

Odore: affumicato senza note estranee con note di fumo e faggio.

Gusto: delicato, piacevolmente salato e affumicato.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 15

Pallet EPAL. Imballi per strato: 15

Numero di strati: 10

Imballi per pallet: 150



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI



PIZZE



INSALATE

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA



“ Tradizione pugliese
innovazione italiana ”



LINEA
INNOVATIVA
Spalmabile



RI
CO
TA'

SPALMABILE

Lo spalmabile naturale dal gusto unico, ottenuto da soli 3 ingredienti e privo di conservanti. Morbido, leggero e autentico: la ricotta come non l'avete mai provata.



RICOTÀ SPALMABILE

formato retail 120 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



“ Tradizione pugliese
innovazione italiana ”



Descrizione prodotto:

Specialità lattiero-casearia ottenuta dalla miscelazione di ricotta fresca, crema di latte UHT e ricotta stagionata. Il prodotto presenta una consistenza morbida e cremosa, con colore bianco perla e sapore equilibrato, caratterizzato da note lattiche delicate e lievemente sapide dovute alla presenza della ricotta stagionata. Destinato all'impiego in preparazioni gastronomiche e dolciarie, può essere utilizzato come base per farciture, ripieni o piatti pronti.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

45 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco perla.

Odore: caratteristico e delicato.

Sapore: delicato.

Consistenza: morbida e cremosa.

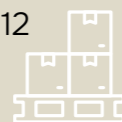
Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 16

Pallet EPAL. Imballi per strato: 12

Numero di strati: 15

Imballi per pallet: 180



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



CARNI



PRIMI PIATTI



RISOTTI



PASTICCERIA

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



HO.RE.CA
RISTORAZIONE



LINEA
INNOVATIVA
Squeezer



RI
CO
TA'

SQUEEZER

L'unica crema di ricotta affinata italiana in formato squeezer. Solo 3 ingredienti, nessun conservante, gusto autentico e praticità assoluta. Un concentrato di tradizione e innovazione pronto a rivoluzionare la cucina moderna.



RICOTÀ SQUEEZER

formato retail 270 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



Descrizione prodotto:

Prodotto lattiero caseario ottenuto da una maturazione di ricotte fresche selezionate, ricavate da siero di latte con aggiunta di latte vaccino e ovino proveniente da allevamenti pugliesi e crema di latte UHT di origine italiana.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

45 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco avorio.

Odore: delicato.

Sapore: dolce e tipico di latticino stagionato.

Consistenza: cremosa

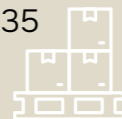
Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 6

Pallet EPAL. Imballi per strato: 35

Numero di strati: 11

Imballi per pallet: 385



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI



HAMBURGER



SUSHI



PATATINE

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE



RICOTÀ SQUEEZER CON PEPERONCINO

formato retail 270 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



Descrizione prodotto:

Prodotto lattiero caseario ottenuto da una maturazione di ricotte fresche selezionate, ricavate da siero di latte con aggiunta di latte vaccino e ovino proveniente da allevamenti pugliesi e crema di latte UHT di origine italiana addizionata con peperoncino.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

45 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso scarlatto.

Odore: delicato.

Sapore: piccante e tipico di latticino stagionato.

Consistenza: cremosa.

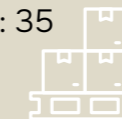
Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 6

Pallet EPAL. Imballi per strato: 35

Numero di strati: 11

Imballi per pallet: 385



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI



HAMBURGER



SUSHI



PATATINE

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE



RICOTÀ SQUEEZER NATURAL FUMÉ

formato retail 270 g e
formato Ho.Re.Ca 500 g e



Descrizione prodotto:

Prodotto lattiero caseario ottenuto da una maturazione di ricotte fresche selezionate, ricavate da siero di latte con aggiunta di latte vaccino e ovino proveniente da allevamenti pugliesi affumicate naturalmente mediante combustione di truciolo di faggio e crema di latte UHT di origine italiana.



Modalità di conservazione

Conservare in frigorifero max +4°C.

Shelf life

45 giorni dalla data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: ocra chiaro.

Odore: delicato.

Sapore: affumicato e tipico di latticino stagionato.

Consistenza: cremosa.

Pallettizzazione

Pezzi per cartone: 6

Pallet EPAL. Imballi per strato: 35

Numero di strati: 11

Imballi per pallet: 385



COSA POSSO CONDIRE?



BRUSCHETTE



PRIMI PIATTI



RISOTTI



HAMBURGER



SUSHI



PATATINE

A CHI SI RIVOLGE?



GDO



CHEF



RISTORAZIONE

HO.RE.CA



“ Tradizione pugliese
innovazione italiana ”





caseificiogallone.com
info@caseificiogallone.com

[f](#) [@](#) [in](#)