

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

# PREGIS®

**CODICE FORNITORE** 

58917



Sin dalla fine del secolo scorso l'azienda Petrucci sta portando avanti una tradizione, tramandata di padre in figlio, con un lavoro che rispetta sia le esperienze antiche che le moderne esigenze, dovute alle più recenti normative di settore.

La F.LLI PETRUCCI, da oltre 50 anni garanzia di alta qualità e genuinità nel settore caseario, fin dal novembre 2015, dopo un anno di fermo per ristrutturazione completa e installazione impianti di ultima generazione, opera nell'area di Amatrice (RI), con uno stabilimento situato all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, in uno spazio immerso nella natura, fra un bosco e le rive ombrose del fiume Tronto, a 1000 m s.l.m.

Far rivivere lo storico caseificio di Amatrice rientra nel progetto di sviluppo di una alimentazione genuina, oggi più che mai auspicabile, in un settore a rischio di speculazioni dannose per la salute.

Il latte raccolto presso i nostri conferitori, localizzati per la quasi totalità nell'area laziale, fornisce un valore aggiunto ai nostri prodotti, in quanto viene sempre lavorato entro le 24 ore dalla mungitura.

Questa attenzione costante alla qualità ed alla salubrità è dimostrata dall'ottenimento di diverse certificazioni per entrambi gli storici stabilimenti Petrucci.

Dopo la riapertura del Caseificio Storico di Amatrice, rinnovato e reso competitivo grazie alla cura impiegata nella ristrutturazione dello stabilimento nel suggestivo paesaggio amatriciano, la F.LLI PETRUCCI acquisisce nel marzo 2019 una importante proprietà di Prima Porta (RM), dove ha trasferito tutti i prodotti noti per la loro stagionatura.

La proprietà di Prima Porta è dominata da un'antica torre medievale posizionata su un colle, che racchiude sotto di sé meravigliose grotte di tufo Etrusco-Romane, risalenti al l° secolo A.C., diventate luoghi di stagionatura per formaggi di eccellenza. La temperatura e l'umidità perfettamente bilanciate all'interno delle grotte conferiscono ai prodotti una stagionatura assolutamente naturale, rendendo il loro gusto inconfondibile e delicato.

Operando nel settore dei prodotti caseari da oltre mezzo secolo, l'azienda ha acquisito una vasta conoscenza del mercato e quindi delle diverse esigenze dei Clienti.

La tipologia dei prodotti realizzati spazia tra diverse tipologie di formaggi pecorini, misti (latte ovino/vaccino), vaccini, caprini, venduti interi o porzionati, e ricotte di pecora, capra e mista (ovina/vaccina).

Durante il percorso evolutivo aziendale sono state inserite produzioni dedicate, che hanno permesso l'ottenimento di certificazioni di prodotto D.O.P., Biologico, De.Co. e Halal.

La F.LLI PETRUCCI SRL opera in ottemperanza alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, sulla base di un "documento di autocontrollo", stilato da un team guidato dal Team Leader, in cui è specificato un sistema di analisi dei rischi e il controllo dei punti critici secondo lo standard HACCP.





CODICE ARTICOLO	01050441
PEZZI PER CARTONE	2



## MONTANARO di AMATRICE

#### Caratteristiche

Il Montanaro vede i suoi natali fra le cime dei monti dell'amatriciano. Gli antichi pastori che si spostavano nel periodo della transumanza usavano scambiarsi consigli e pratiche per la realizzazione dei loro formaggi ed è proprio fra questi monti che nacque il Montanaro. È un formaggio realizzato con un aggiunta di caglio dolce, la cui stagionatura effettuata in maniera scrupolosa gli permette di affinare il suo gusto deciso. Esternamente presenta una crosta che va dal paglierino al color mattone. Stagionatura ottimale a partire dai 6 mesi. Questo formaggio si distingue per la delicatezza del suo profumo. Al primo assaggio sembrerà che questo quasi si sciolga in bocca lasciando una piacevole sensazione. Presenta una pasta semicotta, friabile, con una leggera occhiatura, dal colore bianco vivo dovuto alla presenza del fermento mesofilo.





11		
	CODICE ARTICOLO	01050452
	PEZZI PER CARTONE	2

# Pecorino Stagionato PECORINO

# ROMANO D.O.P. OTTAVI S.V.

#### Caratteristiche

Forma cilindrica ben sostenuta, cappata nero con appositi agenti di rivestimento. Pasta dura, compatta dal colore che va dal bianco vivo al paglierino. Sapore aromatico e leggermente piccante, più o meno intenso a seconda della stagionatura. Viene prodotto rispettando scrupolosamente il disciplinare per la produzione del Pecorino Romano DOP per garantire al consumatore di gustare un ottimo prodotto d'eccellenza italiano. Le forme di Pecorino Romano DOP sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice.



CODICE ARTICOLO

PEZZI PER CARTONE

01050440

2

# Pecorino Stagionato

# MA-TRÙ Pecorino Amatriciano 4 kg

#### Caratteristiche

La formatura viene fatta ancora con le fascere in legno come usavano fare da tradizione i vecchi pastori. Si tratta di un pecorino invecchiato di circa 8 mesi che può arrivare sino ad 1 anno di stagionatura. È un prodotto la cui particolarità è quella di essere stagionato in un ambiente umido, che gli consente di affinare il suo gusto avvolgente. Pasta dal colore giallo paglierino, tendente al piccante, ma mai salata, ottenuta dall'utilizzo di un caglio forte che ne esalta il sapore. Esternamente ha una crosta liscia, dalla forma irregolare di un profondo marrone con sfumature tendenti al nero con l'aumentare della stagionatura.



CODICE ARTICOLO	01050439
PEZZI PER CARTONE	4





## GIUNCO AMATRICIANO

#### Caratteristiche

Pecorino dalla breve stagionatura. Esternamente presenta una crosta rigata, leggermente dorata. Viene realizzato con una fuscella particolare, che richiama gli antichi canestri, utilizzati sin dai tempi passati dai sapienti pastori. Pasta semidura, leggermente occhiata, dal colore giallo paglierino e dal profumo raffinato.



# Pecorino Stagionato ROSSO di AMATRICE

#### Caratteristiche

Caratteristiche

Il Rosso di Amatrice è un pecorino dalla forma scodellata di piccola pezzatura. Crosta color rosso vermiglio, leggermente spessa. Pasta morbida e friabile con leggere e sparse occhiature perlate bianco. Il Rosso di Amatrice con la sua colorazione rossa potrebbe far pensare ad un pecorino semistagionato, ma al suo interno, già a partire dalla breve stagionatura di 4 mesi, ha un sapore deciso e brioso.



CODICE Articolo	01050438
PEZZI PER CARTONE	5



CODICE ARTICOLO	01050442
PEZZI PER CARTONE	4

