



caseificio
Pezzana

“Tomini E non SOLO dal 1946”

WWW.PEZZANA.IT



Tomini da CUOCERE

Ready to cook

pag. 6



TOMINO CLASSICO
PRATAIOLA MIGNON



TOMINO
TIROLESE



TOMINO
CON BACON



TOMINO
ALLA DIAVOLA



TOMINO
AL TARTUFO



TOMINO
SENZA LATTOSIO



GOIOSELLO
CON SPECK



SPIEDINO
ROSTICINO



mini TOMINI
CON SPECK



SPAOELLINI
mini TOMINI



mini TOMINI
CON BACON



FRESCHI

Fresh cheeses

pag. 12



Tomini aromatici



Tomini naturali



Tomini a ROTOLO



FORMAGGIO
DI CAMPAGNA



RICOTTA
SELEZIONE



RICOTTA
SCOLAPASTA



TOMINI
CONDITI



ROBIOLA
ALBA



PRIMOSALE



CREMOSI

White rind creamy cheeses

pag. 15



CACIOTTA
DOLCE LATTE



CACIOTTA
AL TARTUFO



CACIOTTA
AL PEPERONCINO



CREMI



PAGLIERINA



TUMA DEL FEN



CAPRIOLO
RUSTICO



CAPRIOLO
RUSTICO



CAPRIOLO
AL TARTUFO



STAGIONATI

Flavours from the castle

pag. 20



TOMA
AL TARTUFO



TOMA BUONA



ITALICE



TOMA PIEMONTESE
D.O.P.



RASCHERA
D.O.P.



BRA TENERO
D.O.P.



BRA DUORO
D.O.P.



CASTELMAGNO
D.O.P.



facciamo formaggi così come si facevano una volta

Ogni giorno raccogliamo il **latte fresco** dalle stalle nella campagna piemontese vicino a noi e lo trasformiamo in **specialità tipiche** del territorio entro poche ore dalla mungitura.

Riteniamo doveroso e responsabile produrre formaggi buoni e **rispettosi dell'ambiente**. Così da anni seguiamo un percorso di sostenibilità che si traduce in una serie di iniziative concrete. La scelta di trasformare solo latte piemontese raccolto a pochi chilometri dal caseificio non solo mette a disposizione una materia prima fresca e di qualità, ma garantisce un basso impatto ambientale e un dialogo costante e diretto con gli agricoltori, sostenendo le piccole attività locali.

Usiamo solo i macchinari necessari a garantire la qualità e la **sicurezza alimentare** dei nostri formaggi. Tutto il resto è fatto a mano, nella migliore tradizione casearia che si tramanda da generazioni. Così ci prendiamo cura dei nostri formaggi, dalla cascina fino alla tua tavola.

Each day, we collect fresh milk from the nearby farms of the Piedmontese countryside, transforming it into local specialities in just a few hours from milking.

We think it is our duty to produce cheese good for you and for the planet.

We have been following a sustainable path for many years, which takes form in a series of tangible initiatives.

The choice of using only Piedmontese milk collected nearby provides a fresh and quality raw ingredient, and it also guarantees a low impact on the environment as well as a constant, direct dialogue with farmers, supporting small local businesses.

We use only the machinery needed to guarantee food quality and safety for our cheese. Everything else is handmade, following the best dairy tradition passed down from generation to generation. This is how we take care of our cheese, from farm to your table.

LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE DI FROSSASCO DISPONE DELLE SEGUENTI CERTIFICAZIONI:





100%
LATTE
PIEMONTESE

“tomino “al dente”

OGNI TOMINO VORREBBE ESSERE COSÌ!
CROCCANTE FUORI E CREMOSO DENTRO
CON QUELLA CROSTICINA MORBIDA E

Inquadra il QRcode
e gustati la storia





Tomini da CUOCERE

TOMINO CLASSICO	TA	BT	LS	HO
TOMINO TIROLESE	TA	-	LS	-
TOMINO ALLA DIAVOLA	TA	-	LS	-
TOMINO CON BACON	TA	-	LS	-
TOMINO AL TARTUFO	TA	BT	LS	-
TOMINO SENZA LATTOSIO	TA	-	LS	-
MINI TOMINI/SPADELLINI	TA	BT	LS	HO
MINI CON SPECK	TA	BT	LS	HO
MINI CON BACON	TA	BT	LS	HO
SPIEDINO ROSTICINO	TA	-	-	HO
GOLOSELLO	TA	-	-	-
SPECIALE GRIGLIATA	TA	-	-	-

LEGENDA

TATake
Away**BT**Banco
Taglio**LS**Libero
Servizio**HO**

HO.RE.CA



Tomino CLASSICO
PRATAIOLA MIGNON

 LATTE, SALE, CAGLIO

 100 G CA
O SGRAFFATI DA 80

 30 GG. A 4° C

La Prataiola Mignon, il nostro tomino da cuocere, è un formaggio tipico della tradizione piemontese, di piccole dimensioni, a crosta fiorita, che si presta ad essere cucinato in tanti modi e gustose ricette, regalando sempre nuove emozioni.

Our tomino is a ready to cook, typical cheese from Piedmont. It can be cooked in many ways and combined in your favourite recipes to enjoy a quick yet tasty meal.

TA



LS



BT HO



Tomino TIROLESE

 LATTE, SALE, CAGLIO, SPECK

 110 G CA
O SGRAFFATI DA 90

 30 GG. A 4° C

L'accoppiata con lo Speck è l'abbinamento che ha raggiunto consensi di pubblico ineguagliati. La facilità di cottura in forno o in padella, alla piastra o sulla griglia, il perfetto equilibrio tra Speck e formaggio, hanno reso vincente e duratura la presenza del nostro Tomino sul mercato.

The combination of our tomino wrapped in a slice of speck is a winning one! The perfect balance between the savouriness of the speck and the mildness of the cheese makes it a quick and perfect meal!

TA



LS





LATTE, SALE, CAGLIO, SPIANATA CON PEPERONCINO CALABRESE



110 G CA
O SGRAFFATI DA 90



30 GG. A 4° C

La dolcezza del nostro Tomino e del buon latte piemontese, sposa il gusto deciso della spianata con peperoncino calabrese.

Il nuovo Tomino alla diavola "accende" la tavola, con quel pizzico di piccante in più, capace di soddisfare tutti i palati, anche i più delicati.

The sweetness of our Tomino and good Piedmontese milk, combines with the strong taste of the Calabrian spicy "Spianata". The new Tomino alla diavola "Lights up" the table, with that bit of extra spiciness, able to satisfy all palates, even the most delicate.

TA



tomino alla diavola
con Spianata piccante



LS



LATTE, SALE, CAGLIO, BACON



110 G CA
O SGRAFFATI DA 90



30 GG. A 4° C

Un'altra abbinata vincente e di indiscusso successo: la Prataiola Mignon, il nostro tomino da cuocere, sposa la pancetta affumicata, una tipica specialità della tradizione contadina delle nostre campagne piemontesi.

Another winning combination is our tomino wrapped in smoked bacon. A typical speciality of our traditional Piedmontese countryside cuisine.

TA



LS



Tomino al Tartufo



LATTE, SALE, CAGLIO, TARTUFO



100 G CA
0 SG RAMMATI DA 80



30 GG. A 4° C

Il nostro Tomino sposa la nobile fragranza del tartufo... ed è subito amore! Veloce e facile da cuocere, una prelibatezza per vivacizzare una grigliata estiva con gli amici, impreziosire una spadellata autunnale in famiglia, stupire in un'occasione speciale o anche solo regalarvi un momento indimenticabile!

Our Tomino merges with the noble fragrance of black truffle. Quick and easy to cook, it is a delicacy which is perfect to liven up a summer barbeque with friends, to embellish a family dinner or to simply gift yourself an unforgettable moment!

TA



LS



Tomino Senza Lattosio



LATTE, SALE, CAGLIO



100 G CA
0 SG RAMMATI DA 80



30 GG. A 4° C

Il Tomino Senza Lattosio, anche se studiato per le persone intolleranti, può essere di beneficio per i consumatori che vogliono semplicemente rimuovere il lattosio dalla dieta, senza rinunciare al gusto unico di sempre, utile nel lungo periodo, in quanto previene l'insorgere di disturbi digestivi.

Tomino Senza Lattosio, even if designed for intolerant people, can be beneficial for consumers who simply want to remove lactose from their diet, without giving up the unique taste of always, useful in the long term, as it prevents the onset of digestive disorders.

TA

+ Leggero
+ Digeribile



Ricco
di proteine
e calcio



**SPADELLINI
mini Tomini
CLASSICI, SPECK, BACON**



LATTE, SALE, CAGLIO, CLASSICI/SPECK/BACON



30/35 G CA



30 GG. A 4° C

Vincitori di un primo premio, i mini tomini, sono i "piccolini" che hanno raccolto maggiore consenso ed apprezzamento di mercato.

Piccolo formato, facile e veloce da preparare, tanti modi per gustare in pochi bocconi un piatto nuovo e sfizioso.

Our small tominos are the kids' favourite yet also loved by adults. Their small size, plus the ease and speed of cooking, make them the perfect meal to be enjoyed by all the family.

TA



BT HO



Anche Mini Tomini con Speck e con Bacon



**SPIEDINO
ROSTICINO**



LATTE, SALE, CAGLIO, SPECK



30/35 G CA



30 GG. A 4° C

Il consolidato successo del Tomino Tirolese, il nostro tomino con speck, ci ha portati a pensare a qualcosa di innovativo. Ed ecco il Rosticino, uno Spiedino composto da tre mini tomini, "accarezzati" da una fetta di Speck.

The success obtained through our Tomino Tirolese pushed us to try something new. Here is our Rosticino, a skewer made of three mini tominos brushed by a slice of speck.

TA



BT HO



GOLOSELLO CON SPECK ROBIOLA E RUCOLA



LATTE, SALE, CAGLIO, SPECK, ROBIOLA E RUCOLA



120 G CA



30 GG. A 4° C

La Prataiola Mignon, il nostro tomino da cuocere, aperto a metà, farcito con Robiolina Fiocco di Neve e Rucola ed avvolto con speck, posto in una pirofila in forno tradizionale, diventa in pochi minuti un piatto ricco e goloso.

Our ready to cook tomino is cut in halves and stuffed with our spreadable cheese and rocket and then wrapped in speck. Ready in few minutes, it will make your meal unforgettable.



Farcito con
robiola e rucola



SPECIALE GRIGLIATA



LATTE, SALE, CAGLIO, CLASSICI/SPECK/BACON



30/35 G CA
100/110 G CA



30 GG. A 4° C

Spadellata o grigliata? I nostri tomini non conoscono stagione. Per una grigliata estiva con gli amici o una spadellata autunnale in famiglia... è sempre l'occasione giusta. Semplicemente accompagnati da verdure di stagione o l'ideale per farcire dei supergolosi cheeseburger!

Pan or Grill? Tomini Pezzana: the 'all season' special taste. Whether it's a summer barbecue with friends or a cosy autumn supper with the family, our Tomini are the perfect choice. An ideal filling for super tasty cheeseburgers or a delicious accompaniment with seasonal vegetables.



BBQ mini



SPADELLATA



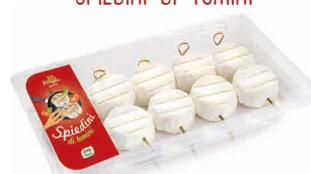
BBQ PREMIUM



BBQ FAMILY



SPIEDINI DI TOMINI



1+1 CONVIENE





FRESCHI

TOMINI AROMATICI	TA	BT	-	HO
TOMINI FRESCHI	TA	BT	-	HO
TOMINI A ROTOLO	TA	BT	-	HO
FORMAGGIO DI CAMPAGNA	-	BT	-	HO
RICOTTA SELEZIONE	TA	BT	-	HO
RICOTTA IN SCOLAPASTA	-	BT	-	HO
TOMINI VERDI	TA	BT	LS	HO
TOMINI ROSSI	TA	BT	LS	HO
ROBIOLA D'ALBA	TA	BT	-	HO
PRIMO SALE	TA	BT	-	HO

LEGENDA

TA

Take
Away

BT

Banco
Taglio

LS

Libero
Servizio

HO

HO.RE.CA

i TOMINI FRESCHI



AROMATICI: LATTE, SALE, CAGLIO, ERBE AROMATICHE
FRESCHI: LATTE, SALE, CAGLIO
ROTOLO/CAMPAGNA: LATTE, SALE, CAGLIO



30 G CA
30 G CA
320/1000 G CA



30 GG. A 4° C
25 GG. A 4° C

La famiglia dei tomini freschi regala ai buongustai emozioni sempre nuove e ricche. Cagliati dal latte appena munto secondo l'antica tradizione piemontese, i tomini freschi, anche arricchiti con erbe aromatiche, sono cremosi, spalmabili e gustosi.

Our fresh tominos give to our gourmet consumers new taste experiences. Our tominos, seasoned with fresh aromatic herbs, are creamy, spreadable and incredibly tasty.

TOMINI FRESCHI E AROMATICI

TA



TOMINI a ROTOLO

TA



FORMAGGIO DI CAMPAGNA SPALMABILE DI TOMINI FRESCHI

BT HO

BT HO

15/30 pz.
Anche
Aromatici



LE RICOTTE



SIERO DI LATTE, LATTE, SALE



250/600/1500 G CA



12 GG. A 4° C

La quantità del buon latte appena munto rispetto al siero e una tecnica rigorosamente artigianale, fanno la differenza tra una semplice ricotta e la nostra. Per questo motivo, e non solo, la facciamo così buona, soffice, cremosa, ricca di gusto e dal sapore fresco.

The high quantity of milk added and an old traditional recipe makes our ricotta really special, creamier and fresher than normal ricottas.

RICOTTA SELEZIONE

TA



RICOTTA in SCOLAPASTA

BT HO

BT HO



i Tomini CONDITI



VERDI: LATTE, SALE, CAGLIO, SALSA VERDE
ROSSI: LATTE, SALE, CAGLIO, ERBE AROMATICHE, OLIO



30 G CA



45 GG. A 4° C

I "tumin elettric", Rossi o Verdi, piccanti o con il Bagnet Vert, la tipica salsa verde piemontese, nascono dalla tradizione di condire e conservare i tomini freschi, sposando il gusto del latte appena munto con la sapidità del condimento rosso o verde.

Our fresh tominos can be also enjoyed seasoned with the traditional Piedmontese green sauce or our spicy red sauce.

Tomini VERDI

BT HO



Tomini ROSSI

BT HO



LS



LS



ROBIOLA D'ALBA PRIMO SALE



ROBIOLA: LATTE, CREMA DI LATTE, SALE, CAGLIO
DISPONIBILE: NATURALE, PEPERONCINO, TARTUFO
PRIMO SALE: LATTE, SALE, CAGLIO



300 G CA
1300 G CA



25 GG. A 4° C
18 GG. A 4° C

La Robiola d'Alba nasce in Piemonte come formaggio fresco a pasta friabile e leggermente acerba. Si consuma freschissima, ma si presta a maturare, periodo in cui la pasta si addolcisce e la crosta si asciuga.

Bianco, delicato e compatto, il Primosale Pezzana porta in tavola il profumo fresco del latte. È perfetto tagliato a cubetti in sfiziose insalate estive o anche passato in padella o al forno, servito con verdure fresche di stagione.

Originating from Piedmont. It is a soft and slightly crumbly cheese. It is usually eaten as fresh as possible but is just as good when mature.

White, delicate and compact, the PRIMO SALE brings to the table the fresh smell of the milk. It's perfect cut into cubes in tasty summer salad or also cooked in pan or into the oven, served with fresh seasonal vegetables.

ROBIOLA D'ALBA

TA



BT HO



Disponibile
anche
con peperoncino
o tartufo

PRIMO SALE

BT HO





CREMOSI

CACIOTTA DOLCE LATTE	-	BT	-	-
CACIOTTA AL TARTUFO	-	BT	-	-
CACIOTTA AL PEPERONCINO	-	BT	-	-
PAGLIERINA	TA	BT	-	HO
CREMÌ	TA	BT	-	HO
TUMA DEL FEN	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO CLASSICO	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO RUSTICO	TA	BT	-	HO
CAPRIOLO AL TARTUFO	TA	BT	-	HO

LEGENDA



Take
Away



Banco
Taglio



Libero
Servizio



HO.RE.CA

PAGLIERINA



LATTE, SALE, CAGLIO



250 G CA



30 GG. A 4° C

Ecco la nostra Paglierina, uno dei formaggi più caratteristici della tradizione casearia piemontese. Un tempo maturava appoggiata su stuoie in paglia, da cui il suo nome. Delicata, vellutata e cremosa è perfetta quando “scappa”, cioè inizia a colare una volta tagliata.

One of the most typical cheese from Piedmont tradition. In the past it used to be matured on mats of straw. Delicate, velvety and creamy it is a great pleasure to eat.

TA



BT HO



CACIOTTA DOLCE LATTE



LATTE, SALE, CAGLIO



500 G CA



45 GG. A 4° C

Una “dolce novità” arriva sulle nostre tavole... La Caciotta Dolce Latte è dolce, morbida e sa di latte fresco appena munto. L'ideale per stuzzichini, merende, panini e anche per cucinare e mantecare risotti. Date spazio alla fantasia!

A “Sweet new” is reaching your table! Caciotta Dolce Latte is sweet, soft, with its fresh milk taste. It is ideal as a snack, a starter, for the preparation of sandwiches or various recipes, also perfect to whisk risotto. Give your creativity free rein!

BT





LATTE, SALE, CAGLIO, TARTUFO



500 G CA



45 GG. A 4° C

La pasta dolce e morbida della Caciotta Dolce Latte si sposa con la nobile fragranza del tartufo nero.

Ideale per vivacizzare uno speciale aperitivo gourmet e mantecare primi piatti.



The sweet and soft dough of Caciotta Dolce Latte joins the noble fragrance of the black truffle. Perfect for spice up a special gourmet appetizers and stir first courses.



LATTE, SALE, CAGLIO, PEPERONCINO



500 G CA



45 GG. A 4° C

La dolcezza della nostra caciotta e la piacevole piccantezza del peperoncino rendono straordinaria questa nuova specialità Pezzana. Ottima per vivacizzare insalate fresche, aperitivi o come ingrediente di ricette tipiche.



The sweetness of our Caciotta and the spiciness pleasure of chili make extraordinary this new speciality. Great to spice up fresh salads, appetizers or like ingredient of typical recipes.

CREMI



 LATTE, SALE, CAGLIO

 140 G CA

 25 GG. A 4° C

La dolcezza e la burrosità della Robiola unite ad una crosta fiorita tipica di un Brie. Così nasce il Cremi, una novità, originale, dall'intenso profumo di latte. Il colore bianco perlaceo e la dolce cremosità della pasta invitano a spalmarlo sul vostro pane preferito.

A new and unique cheese characterized by a creamy and sweet spreadable heart with a white rind (similar to Brie's rind). It was born by the union of the Robiola and the Brie. Its bright white colour and its creaminess invite you to spread it on your favourite bread.

TA



Ancora più cremoso

BT HO



TUMA DEL FEN



 LATTE, SALE, CAGLIO

 200 G CA

 30 GG. A 4° C

Più profumata e intensa della Paglierina, la Tuma del Fen presenta da giovane una buccia sottile ed una consistenza compatta e friabile. La maturazione avanzata trasforma la pasta in una burrosa e aromatica crema.



GOLD MEDAL
INTERNATIONAL CHEESE
AWARDS NANTWICH 2015

It's characterized by an intense, powerful aroma. When young it has a thin rind and crumbly texture. Its long maturation makes the cheese creamy and even more aromatic.

TA



BT HO



CAPRIOLO CLASSICO E TARTUFO



LATTE, SALE, CAGLIO
LATTE, SALE, CAGLIO, TUBER AESTIVUM 3%, AROMA TARTUFO



BT: 350 G CA
TA: 175/350 G CA



30 GG. A 4° C

Una Robiola d'Alba, dimenticata in montagna dai nonni Lucia e Michele, cominciò a maturare racchiudendo, in una crosta rugosa, una pasta aromatica e cremosa. Così nacque il Capriolo, nella versione classica o al tartufo.

CAPRIOLO CLASSICO



CAPRIOLO AL TARTUFO



Capriolo, Classico and Tartufo: a spreadable mature cheese with a wrinkly rind, creamy texture and aromatic scent. Special, with the unique flavour of truffles.

CAPRIOLO RUSTICO



LATTE, SALE, CAGLIO, FORMAGGIO GRATTUGIATO, PEPE NERO



BT: 350 G CA
TA: 175/350 G CA



30 GG. A 4° C

Il Capriolo Rustico riscopre e ripropone una speciale antica ricetta. All'inizio del secolo scorso appassionati formaggiai torinesi, acquistavano in Terra di Langa le Robiole d'Alba un po' "passate" e le impanavano con un trito di pepe e formaggio grattugiato. Venivano poi fatte stagionare per alcune settimane, abbinando una pasta dolce e cremosa a una crosta gustosa e piccante.



Il Capriolo Rustico rediscovers a special ancient recipe. At the beginning of the last century, passionate cheesemakers from Turin bought Robiole d'Alba in Terra di Langa that were a little "aged" and breaded them with chopped pepper and grated cheese. They were then left to mature for a few weeks, combining a sweet and creamy paste with a tasty and spicy crust.



SAPORI DEL
CASTELLO

Castello
Pezzana

100%
LATTE
PIEMONTESE

Un castello medievale del 1300 nella campagna piemontese: è nelle sue cantine che **stagionano i formaggi di culto della tradizione piemontese**. È il castello di Macello, originariamente dimora dei Principi d'Acaja, che dominavano il Pinerolese. Le torri, il fossato con il ponte levatoio, il cammino di ronda con le feritoie, il porticato con il loggiato, gli affreschi raccontano una storia affascinante. E la storia continua nelle antiche cantine di mattoni a volta: dove nei secoli scorsi si conservavano le provviste per i banchetti di corte, oggi si affinano i formaggi nobili piemontesi, **Tome speciali della tradizione formaggi DOP piemontesi**.

STAGIONATI

TOMA AL TARTUFO	TA	BT	-	HO
TOMA BUONA	TA	BT	-	HO
ITALICO	-	BT	-	HO
TOMA PIEMONTESE DOP	-	BT	-	HO
RASCHERA DOP	-	BT	-	HO
BRA TENERO DOP	-	BT	-	HO
BRA DURO DOP	-	BT	-	HO
CASTELMAGNO	-	BT	-	HO

LEGENDA

TA

Take
Away

BT

Banco
Taglio

LS

Libero
Servizio

HO

HO.RE.CA

Toma al Tartufo



LATTE, SALE, CAGLIO, TUBER AESTIVUM VITT.
3%, AROMA AL TARTUFO



2-6 KG CA



60 GG. A 4° C

Due prelibatezze, la nostra Toma Buona e sua maestà il Tartufo si incontrano in un tripudio di sapori e profumi. Il gusto dolce del latte fresco raccolto ogni giorno nelle campagne piemontesi si arricchisce, con la stagionatura nelle Cantine del Castello di Macello, di aromi e sentori antichi e speciali, esaltati dall'inconfondibile carezza del Tartufo, per un'esperienza unica ed indimenticabile.

BT HO

Two delicacies combined, our Toma Buona and his majesty the Truffle. A riot of flavors! The sweet scent of fresh milk from Piedmont gains more aroma and ancient tastes through the maturing process in the Macello castle cellars. It all gets amplified by the unique touch of truffle. An unforgettable tasting experience.



Toma Buona



LATTE, SALE, CAGLIO



5 KG CA



60 GG. A 4° C

Così i contadini piemontesi erano soliti conservare il latte appena munto: ne facevano una Toma dolce e "buona", da consumare tutto l'anno. Fresca di salatura, appena fatta oppure stagionata qualche mese nelle cantine delle casine.

BT HO

This is our "Toma Buona", from the ancient farmers' traditional recipe used to store fresh milk. They enjoyed it all year round: just made, right after being salted or matured for few months in farmhouses' cellars.



italico



Riscoprite un classico, sempre presente, un tempo, sulle tavole degli Italiani... Un formaggio semplice e genuino adatto ad ogni occasione, ideale come secondo piatto ma anche insostituibile in numerose preparazioni, data la facilità a fondere e la delicatezza nel gusto dolce, di latte appena munto.

A traditional cheese, it has always been present in the Italian kitchen... Suitable for all the meals - It melts easily, that's why it's perfect in a lot of recipes! Sweet and delicate, with a milky taste!

BT HO



Toma
PIEMONTESE D.O.P.
RASCHERA D.O.P.



Nasce dal latte proveniente dalle campagne piemontesi. La stagionatura regala una crosta grigio bruna, una pasta elastica, di colore bianco avorio e un sapore inconfondibile.

La tipica forma quadrata del Raschera risale all'abitudine dei pastori di sovrapporre le forme durante i giorni di salatura. Il sapore è fine e delicato con marcati profumi di foraggio e fieno.

Made entirely with milk from the Piedmont countryside, its maturation gives it its typical dark grey rind and white colour inside. It is a soft cheese with an unforgettable taste.

Its typical square shape is due to the old habits of the farmers to overlap the "wheels" during the salting days. Its taste is mild and delicate with hay notes.

Toma PIEMONTESE D.O.P.

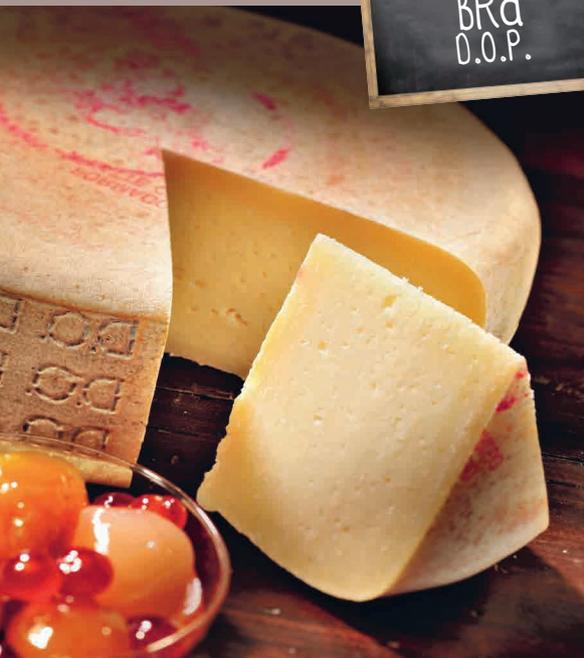
BT HO



RASCHERA D.O.P.

BT HO

BRA
D.O.P.



LATTE, SALE, CAGLIO



7 KG CA



60 GG. A 4° C

Prende il nome da una cittadina del cuneese in cui esso non viene prodotto, né quasi mai lo è stato. Si deve invece ai commercianti Braidesi la diffusione di questo formaggio. La crosta grigio chiaro è liscia e regolare. La pasta di colore paglierino è elastica, leggermente occhiata e dolce.

Its name comes from a small village near Cuneo (where surprisingly it has never actually been made). It has a light gray rind, uniform and smooth. A light yellow cheese with an elastic texture and sweet taste.

BRA TENERO D.O.P.

BT HO



BRA DURO D.O.P.

BT HO



CASTELMAGNO
D.O.P.



LATTE, SALE, CAGLIO



6 KG CA



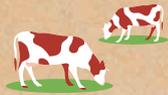
60 GG. A 4° C

La produzione artigianale vuole le forme appese in teli e poi sbriciolate, pressate manualmente, salate e messe a stagionare in grotta per almeno tre mesi. La crosta si popola di muffe bruno rossicce e la pasta bianco perlacea assume la nota consistenza compatta e friabile a volte screziata di venature erborinate.

The traditional production requires the "wheels" to be hung by long canvas cords and then crumbled, pressed by hand and allowed to mature for more than 3 months. It is characterized by a red and brown mouldy rind with an ivory white, compact and crumbly texture.

BT HO





1946

Quando i miei nonni, Michele e Lucia, diedero vita ad un **Centro Raccolta Latte** delle migliori stalle delle valli pinerolesi, non immaginavano che sarebbe stato solo l'inizio di questa appassionante avventura che è oggi il Caseificio Pezzana.

When my grandparents, Michele and Lucia, set up a central dairy to gather the milk from the best farms in the Piedmont countryside around, I couldn't imagine that it would only be the beginning of the exciting adventure of Caseificio Pezzana.



1960

Inizia la produzione di **formaggi freschi**: la Reginella, il Capriolo e la Paglierina diventano subito protagonisti delle vendite sul territorio della provincia di Torino.

The production of fresh cheeses begins: Reginella, Capriolo and Paglierina immediately had a huge success all over the province of Turin.



1995

Nasce il nuovo e moderno **caseificio di Frossasco** e inizia la produzione del **Tomino da cuocere**. Le vendite si estendono piano piano a tutto il territorio nazionale ed il Tomino si conquista il primato di gradimento in tante case italiane.

The new and modern dairy in Frossasco is born and the production of the Tomino to be cooked begins. Sales extend little by little throughout the country, and Tomino conquers the palate of Italian families.



2005-2014

Lo sviluppo delle vendite porta l'azienda a due importanti ampliamenti. I **nuovi impianti**, studiati nel rispetto delle più rigide norme produttive, garantiscono uno standard qualitativo ai massimi livelli.

The growth of the sales brings the company to great renewals. The new and modern installations, that follow the most rigid production rules, guarantee the high quality of all the products.



2024

Tutta la superficie disponibile del tetto del caseificio è stata coperta con **moduli fotovoltaici**, raggiungendo così un'**autonomia vicina al 50% del fabbisogno energetico** grazie alle fonti rinnovabili. Perché vogliamo che i nostri formaggi siano buoni in tutti i sensi.

All the available surface of the dairy roof was covered with photovoltaic panels, reaching nearly 50% self-reliance for our energy needs thanks to renewable sources. Because our cheese should be good for us and for the planet.

caseificio
Pezzana
dal 1946

Caseificio Pezzana 2 s.r.l.

Sede Legale: Via San Quintino, 28 - 10121 TORINO

Stabilimento: Via Pinerolo, 26/b - 10060 FROSSASCO (TO)

Tel. +39 0121 353157 - Fax +39 0121 353706 - info@pezzana.it

www.pezzana.it