

GIOVANNI
UBERTI
1 8 9 6
Caseificio



*i Nostri Buoni Formaggi
preparati come una volta!*



LA RICOTTA

“COTTA” è la RICOTTA del Caseificio Uberti, una vera specialità!
L’abbiamo chiamata così perché è da differenziare alle normali ricotte.
Infatti, la nostra COTTA è “cotta solo una volta”, per questo mantiene tutte le proprietà del latte,
con una MORBIDEZZA e un SAPORE UNICO.
E’ buona gustata sia al naturale che come condimento per i primi piatti.
Speciale per la creazione di delicati dolci può essere utilizzata anche per farcire le torte salate.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco molle da LATTE vaccino

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO
vaccino pastorizzato, sale.

SHELF LIFE: 15gg

TEMP.DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP.DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 1,8 KG P.v.
CONFEZIONE: Colapasta in polipropilene + incarto in P.P.
IMBALLO: Polistirolo contenente 2pz. sottovuoto
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 4X5 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

LIBERO SERVIZIO

PESO: 300 GR
CONFEZIONE: fuscilla in P.P. + contenitore in P.P.
IMBALLO: Polistirolo contenente 2 confezioni sottovuoto.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 7X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 72,0%
Energia: 683 kJ / 164kcal
Grassi: 11,4g
di cui acidi grassi saturi: 7,7g
Carboidrati: 3,9 g
di cui zuccheri: 2,9g
Proteine: 10,9g
Sale: 0,3g

www.uberti-pandino.it



CRESCENZA STRACCHINO

La CRESCENZA del Caseificio Uberti è davvero una freschissima BONTÀ!
Prodotta nello stesso modo da oltre 100 anni, unica nel gusto e nella genuinità.

Dall'alta tradizione dei casari, un prodotto di eccellenza.
Confezionata freschissima ogni giorno, ricavata da SOLO LATTE ITALIANO delle migliori stalle.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco molle da LATTE vaccino

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO vaccino,
FERMENTI LATTICI VIVI, crema di LATTE,
sale, caglio

SHELF LIFE: 18 gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 500 Gr. P.v.
CONFEZIONE: incarto P.P.
IMBALLO: Polistiroli contenente 4 pz.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 15X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

LIBERO SERVIZIO

PESO: 250 Gr.
CONFEZIONE: incarto PP
IMBALLO: Polistiroli contenente 8pz.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 15X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 58,9%
Energia: 1064kJ / 256kcal
Grassi: 20,7g
di cui acidi grassi saturi: 14,4g
Carboidrati: 2,3g
di cui zuccheri: 0,9g
Proteine: 15,2g
Sale: 0,5g

www.uberti-pandino.it



CRESCENZA IRENE

La CRESCENZA IRENE e' la nostra CRESCENZA, in formato da KILO ed è in assoluto "la pace del gusto".
Confezionata con incarto simpatico e attrattivo per il banco gastronomia.
CRESCENZA IRENE è un formaggio fresco SENZA CONSERVANTI con MILIARDI DI FERMENTI LATTICI VIVI.
La produciamo ogni giorno ancora oggi, seguendo gli insegnamenti della tradizione casearia.
La sua caratteristica è la nota dolce con una consistenza cremosa.
CRESCENZA IRENE è eccezionale gustata da sola, accompagnata da verdure cotte e crude
oppure spalmata semplicemente sul pane!

Morbida e gustosa in ogni tipo di ricetta!



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco molle da LATTE vaccino

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, crema di LATTE, sale, caglio

SHELF LIFE: 18gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 1 KG P.v
CONFEZIONE: polistirolo contenente 2pz. da 1KG

PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 15X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100gr di Prodotto

Umidità: 58,9%
Energia: 1064kJ / 256kcal
Grassi: 20,7g
di cui acidi grassi saturi: 14,4g
Carboidrati: 2,3g
di cui zuccheri: 0,9g
Proteine: 14,6g
Sale: 0,5g



PRIMO SALE

IL PRIMOSALE del Caseificio Giovanni Uberti racconta il vero sapore del latte fresco appena munto.
Portato in tavola a pochi giorni dalla sua preparazione, vi stupirà per la bontà!
E' una vera delizia, fresco e dolcissimo, mantiene il vero sapore del LATTE.
Ha una consistenza unica e una caratteristica di compattezza al taglio impareggiabile.
Semplicemente condito con un filo d'olio, sprigiona i suoi profumi e la sua delicatezza al palato.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco di LATTE Vaccino

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO
vaccino pastorizzato,
FERMENTI LATTICI VIVI, sale, caglio

SHELF LIFE: 17gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 1,5 KG P.v.
CONFEZIONE: vaschetta P.P. contenente
1 pz. da 1,5 KG

PALLET
N° VASCHEE PER STRATO: 23X3 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 66,5%
Energia: 854kJ / 206kcal
Grassi: 15,8g
di cui acidi grassi saturi: 11,0g
Carboidrati: 3,1g
di cui zuccheri: 2,3g
Proteine: 11,8g
Sale: 0,8g

www.uberti-pandino.it



SQUACQUERONE

Come resistere alla piacevole cremosità del nostro SQUACQUERONE?
La nostra ricetta è la più classica e tradizionale per produrre questa squisitezza.

Arricchito con FERMENTI LATTICI VIVI è una vera e propria golosità, che saprà accontentare tutti.
Imbattibile per preparare la classica PIADINA ROMAGNOLA!



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco molle da LATTE vaccino

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO
vaccino pastorizzato, FERMENTI LATTICI VIVI
crema di LATTE, sale, caglio

SHELF LIFE: 17 gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 1,4KG
CONFEZIONE: Vaschetta in P.P. termosaldata
+ incarto in P.P.
IMBALLO: Polistirolo contenente 2 pz.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 11X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25**PESO:** 1,4KG

LIBERO SERVIZIO

PESO: 300GR
CONFEZIONE: Vaschetta in P.P. termosaldata
+ incarto in P.P.
IMBALLO: Polistirolo contenente 4 pz.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 11X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 56,8%
Energia: 1167 kJ / 282kcal
Grassi: 24,2g
di cui acidi grassi saturi: 16,1g
Carboidrati: 1,4g
di cui zuccheri: 0,9g
Proteine: 14,6g
Sale: 0,5g

www.uberti-pandino.it



MASCARPONE

Il MASCARPONE è una sorprendente delizia.
Il vero trionfo del gusto, morbido, cremoso e compatto, esprime tutto il meglio del vero sapore della PANNA.

Da oltre un secolo produciamo con passione questa leccornia, seguendo l'antica ricetta artigianale.
Garantiamo un prodotto unico e genuino che saprà stupirvi ad ogni assaggio e che arricchirà le vostre ricette più golose!



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco molle

INGREDIENTI: Crema di LATTE

SHELF LIFE: 10 gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 500 Gr.
CONFEZIONE: incarto in P.P.
IMBALLO: Polistirolo contenente 4 pz.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 15X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

LIBERO SERVIZIO

PESO: 250GR
CONFEZIONE: vaschetta in P.P. termosaldata
IMBALLO: Polistirolo contenente 6 pz.
PALLET
N° POLISTIROLI PER STRATO: 7X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 39,9%
Energia: 2071kJ / 503kcal
Grassi: 52,8g
di cui acidi grassi saturi: 68,8g
Carboidrati: 3,8g
di cui zuccheri 1,6g
Proteine: 2,9g
Sale: 0,1g

www.uberti-pandino.it

BUCCIATELLO



Il BUCCIATELLO del Caseificio Giovanni Uberti è una vera delizia per il palato.
E' una dolcissima caciotta, con il suo classico color paglierino sempre invitante.

Morbida e gustosa con una pasta tenera e compatta.

E' il nostro fiore all'occhiello e da sempre sinonimo del buon formaggio da tavola.
Infatti, come tutti i nostri formaggi è preparato esclusivamente con LATTE ITALIANO 100%.
IL LATTE proviene da STALLE SELEZIONATE, poste a pochi KM dal nostro Caseificio.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta morbida
a crosta sottile non edibile.

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO
vaccino pastorizzato, FERMENTI LATTICI VIVI,
crema di LATTE, sale, caglio

SHELF LIFE: 25gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 1,2 KG P.v.
CONFEZIONE: dischetto di carta pergamenata vegetale
IMBALLO: Cartone contenente 2 pz. da 1,2KG

PALLET
N° Cartoni PER STRATO: 7X7 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE 100g di Prodotto

Umidità: 48,6%
Energia: 1340 kJ / 320kcal
Grassi: 25,9g
di cui acidi grassi saturi: 19,1g
Carboidrati: 1,3g
di cui zuccheri: 1,3g
Proteine: 21,2g
Sale: 0,5g



ROBIOLA ROSINA

Morbida, delicata, gustosa e inconfondibile, dalla crosta leggermente muffettata e dal sapore dolcissimo di LATTE.

Prodotta dal Caseificio Uberti per sorprendervi con il GUSTO del Buon LATTE ITALIANO!
Infatti il sapore del LATTE appena munto e la leggera stagionatura, le conferiscono un gusto inconfondibile.

Speciale per ogni vostro piatto, ma anche semplicemente con una buona fetta di pane!



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio Molle a pasta medio-compatta con crosta edibile fiorita con muffa bianca dal sapore dolce

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO vaccino pastorizzato, sale, caglio, geotricum candidum

SHELF LIFE: 30 gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C

TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 320 GR P.v

FORMATO: 9X9cm - scalzo di 2cm

IMBALLO: avvolta in carta alimentare

PALLET

N° POLISTIROLI PER STRATO: 7X7 STRATI

DIMENSIONI: 120X80X25

LIBERO SERVIZIO

PESO :280 GR

FORMATO: 9X9cm - scalzo di 2cm

IMBALLO: avvolta in carta alimentare

PALLET

N° POLISTIROLI PER STRATO: 7X7 STRATI

DIMENSIONI: 120X80X25

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 58,98%

Energia: 1271 kJ / 306kcal

Grassi: 24,5g

di cui acidi grassi saturi:16,1g

Carboidrati: 1,1g

di cui zuccheri: 0,8g

Proteine: 20,4g

Sale: 1,6g



IL PANERONE

IL PANERONE o Pannerone del Caseificio Giovanni Uberti è il **RE DEI NOSTRI FORMAGGI!**
UNICO formaggio in **ITALIA** completamente **SENZA SALE**, dal gusto ricercato e inconfondibile.

Prodotto con una lavorazione antichissima che si tramanda unicamente tra i nostri Casari.
Lavorato con **LATTE CRUDO** appena munto, il **PANERONE** è nato proprio qui nel nostro Caseificio.
Piacevole con le mostarde o a fine pasto,
risulta impareggiabile mantecato nel risotto con il suo caratteristico gusto ammandorlato.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta molle
a base di **LATTE ITALIANO** vaccino **CRUDO**
con crosta sottile e friabile non edibile.

INGREDIENTI: LATTE ITALIANO CRUDO, caglio.

SHELF LIFE: 60gg

TEMP. DI CONSERVAZIONE: max +4°C
TEMP. DI TRASPORTO: tra 0°C e +6°C

ZONA PRODUZIONE LATTE
CREMA, LOMBARDIA, ITALY

BANCO GASTRONOMIA

PESO: 5 KG P.v.
FORMATO: cilindrico di 5KG
altezza 21cm - diametro 19cm

PALLET
N° CARTONI PER STRATO: 9X3 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

PESO: 10 KG P.v.
FORMATO: cilindrico di 10KG
altezza 21cm - diametro 26cm

PALLET
N° CARTONI PER STRATO: 6X3 STRATI
DIMENSIONI: 120X80X25

IMBALLO: Scatola di cartone contenente 1 forma

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

100g di Prodotto

Umidità: 40,1%
Energia: 1350 kJ/325kcal
Grassi: 25,7g
di cui acidi grassi saturi: 18,7g
Carboidrati: 0,9g
di cui zuccheri: 0,9g
Proteine: 23,5g
Sale: 0,07g

www.uberti-pandino.it