



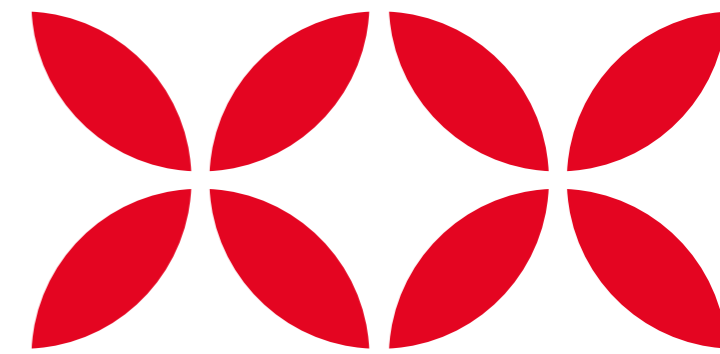
CONQUISTA

Caseificio Palazzo



CONQUISTA

Caseificio Palazzo



Caseificio Palazzo e la qualità della linea Conquista.

Dal 1957 al Caseificio Palazzo il nostro impegno quotidiano è produrre formaggi di qualità con materie prime selezionate e garantite.

Nel 2013, con lo sviluppo delle esportazioni e dalla necessità di raggiungere i mercati più lontani e meno accessibili con prodotti freschissimi, nasce la spinta a sviluppare la linea surgelata Conquista, una gamma di formaggi che grazie al Quick freezing mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche degli equivalenti freschi, con il vantaggio di avere una shelf life di 12 mesi se conservate a -18°C.

Caseificio Palazzo and the quality of the line Conquista.

Since 1957, our daily goal has been to produce quality cheese with selected and guaranteed raw materials.

In 2013 the rising exports and the necessity to reach more distant markets not easily approachable with fresh products, led to the development of the frozen line Conquista, an assortment of products that thanks to the Quick freezing technology keep the same organoleptic properties as their fresh equivalents for up to 12 months stored at -18°C.





✿

BURRATA & STRACCIATELLA

FROZEN

La burrata è un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella, ma dalla consistenza più morbida e cremosa. Viene lavorata manualmente, riempiendo un sacchetto di pasta filata con una cremosa farcitura a base di pasta di mozzarella sfilacciata e panna (straciatella). La burratina affumicata è una variante ricercata di quella tradizionale, con l'affumicatura che conferisce all'esterno un sapore deciso, in contrasto con il suo cuore dolce e cremoso. Queste caratteristiche la rendono un prodotto perfetto per molte combinazioni culinarie differenti. La burrata al tartufo è una declinazione originale, con il gusto particolare del prezioso tubero a bilanciare la sua anima delicata, ideale da consumare tal quale e perfetta per combinazioni culinarie elaborate. La straciatella è il ripieno gustoso e cremoso della burrata. Viene ottenuta dal mix di pasta filata "stracciata" e cremosa panna UHT. Oggi, grazie a una nuova ricetta, le nostre burrate mantengono inalterate le loro proprietà organolettiche allo scongelamento: cremosità, fragranza e gusto.

Burrata is a fresh kneaded cheese, similar to mozzarella yet softer and creamier. It is formed manually by filling a "pouch" of mozzarella with a mixture of mozzarella and UHT cream (straciatella). Smoked burratina is a variant of the classic burrata, with a more intense smoky flavour outside and a sweet and creamy heart inside. These features make it perfect for many food combos. Truffle burrata is an original variation, enriched through the special taste of the precious tuber that makes up for its delicate heart, to be preferably consumed as is, and perfect for elaborating food combinations. Straciatella is the delicious and creamy filling of burrata. It is made by mixing "shredded" spun paste with creamy UHT cream. Nowadays, thanks to a new recipe, our burrata maintains its organoleptic properties after defrosting, along with its creaminess, fragrance, and taste.



Burrata Classica



Libero Servizio Self Service

Codice Code	Prodotto Product	Peso netto Net Weight	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1509	Frozen Burratina	120g	30
1500	Frozen Burrata	200g	24



Take Away Take Away

Codice Code	Prodotto Product	Peso netto Net Weight	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1510	Frozen Burratina	250g (125gx2)	24
1520	Frozen Burratina	200g (100gx2)	24
1504	Frozen Burratina	250g (50gx5)	16



Gastronomia Deli Counter

Codice Code	Prodotto Product	Peso netto/Net weight Circa/About	Pezzi/Polistirolo Pieces/PS box
1530	Frozen Burratina	2,4 Kg (20x120g)	1





Burratina con Tartufo

Take Away
Take Away



Codice Code	Prodotto Product	Peso netto Net Weight	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1512	Frozen Burrata al tartufo Frozen Burrata with truffle	200g (2x100g)	24



Burratina Affumicata

Take Away
Take Away



Codice Code	Prodotto Product	Peso netto Net Weight	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1518	Frozen Burrata affumicata Frozen Smoked Burrata	200g (2x100g)	24





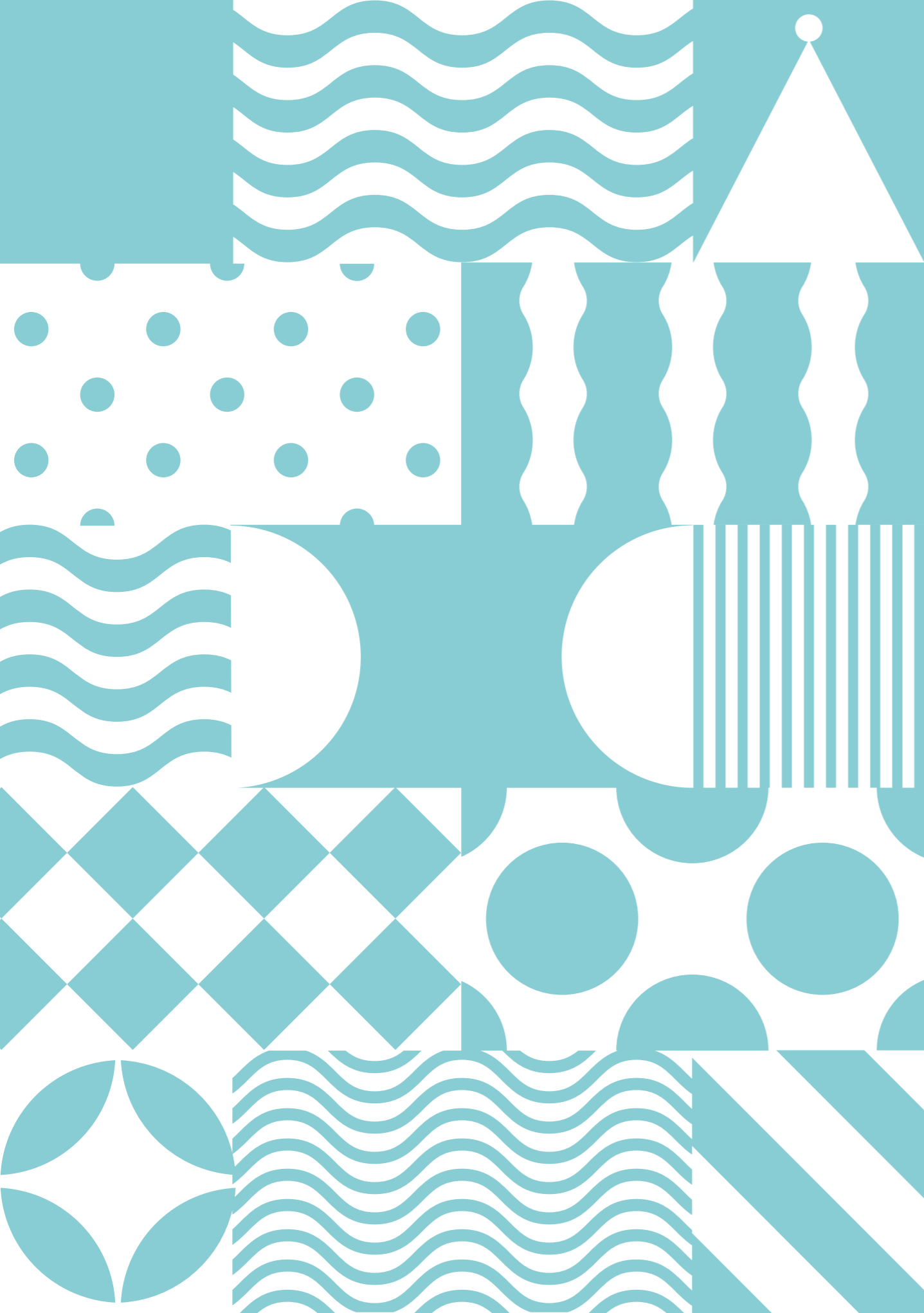
Stracciatella di Burrata

BURRATA & STRACCIATELLA

Take Away
Take Away



Codice Code	Prodotto Product	Peso netto/Net Weight Circa/About	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1501	Frozen Stracciatella	200g	24



MOZZARELLA

FROZEN

La mozzarella è un formaggio a pasta filata fresco e molle, dalla consistenza gradevolmente fibrosa e al contempo soffice; l'aroma di latte ed il sapore contraddistinto da una leggera sfumatura acidula ne fanno uno dei prodotti più amati e versatili. È un ingrediente immancabile della cucina italiana, interpretato in una infinità di ricette e modi d'uso. Il nodino di mozzarella è una variante di forma data alla pasta filata che viene annodata a mano per ottenere delle mozzarelle a forma di piccolo nodo. I nodini presentano una pasta leggermente più tenace, con un certo grado di elasticità (il cosiddetto "nervo"), responsabile di una leggera ma piacevole resistenza alla masticazione.

Mozzarella is a cheese made of fresh and tender spun paste, characterized by a pleasant stringy yet soft consistency. Its milk aroma and the unique taste given by a mild sour hint make it one of the most popular and versatile products. It is an everpresent ingredient in the Italian cuisine and is used in countless combinations of recipes and ways. The mozzarella knot is a shape variant given to the spun paste when hand-knotted in order to make mozzarella in the shape of small knots. The knots show a slightly firmer paste with a considerable degree of elasticity (the so called "nerve"), responsible for a slight yet pleasant resistance to chewing.



Nodino Fiordilatte

Take Away
Take Away



Codice Code	Prodotto Product	Peso netto/Net Weight Circa/About	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1511	Frozen Nodino Fiordilatte	200g	24



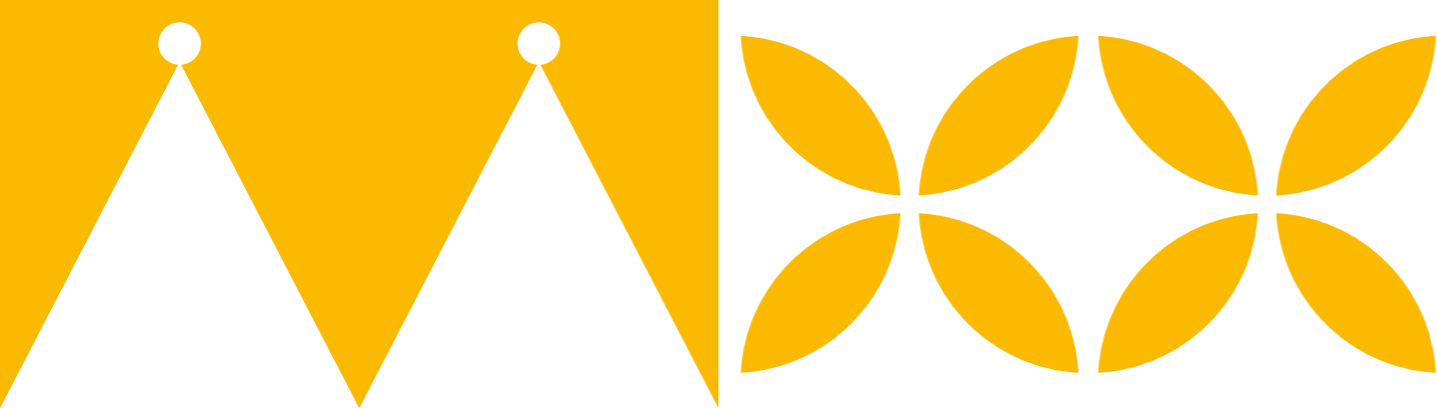
Boccone Fiordilatte

Take Away
Take Away



Codice Code	Prodotto Product	Peso netto/Net Weight Circa/About	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1506	Frozen Boccone Fiordilatte	200g (100gx2)	24





SCAMORZA

FROZEN

La scamorza è un formaggio a pasta filata caratterizzato da una pelle esterna di colore bianco e una pasta interna compatta ed elastica, di colore chiaro. Nella variante affumicata, il prodotto è esposto al fumo di trucioli di legno certificati, ottenendo un colore ambrato e un sapore intenso.

Scamorza is a cheese with spun paste characterized by a white outer skin and a light-colored compact and elastic internal paste. In its smoked variant, the product is exposed to the smoking of certified wood shavings, which gives it an amber color and an intense flavor.



Spizzico di Scamorza Affumicata

Take Away
Take Away



Codice Code	Prodotto Product	Peso netto/Net Weight Circa/About	Confezioni/Cartone Packs/Carton Box
1565	Frozen Spizzico di Scamorza Affumicata	200g	24





PIZZERIA

FROZEN

Elemento indispensabile per creare una pizza di altissima qualità, la nostra mozzarella per pizzeria viene prodotta seguendo ogni passaggio necessario alla perfetta resa in forno. Grazie alla accurata selezione della materia prima (solo latte), la nostra mozzarella possiede le caratteristiche per esaltare la pizza, simbolo per eccellenza della cultura gastronomica italiana. I suoi requisiti qualitativi l'hanno resa un ingrediente insostituibile in alcune delle migliori pizzerie del mondo. Disponibile in vari formati e pezzature è un prodotto pratico e, al contempo, di alta qualità.

An essential element for creating a top-quality pizza, our mozzarella per pizzeria is produced following every necessary step in order to have the perfect outcome in the oven. Thanks to an accurate selection of raw materials (just milk), our mozzarella has the necessary characteristics for enhancing pizza which is by far the most important symbol of the Italian culinary culture. The qualitative attributes of the mozzarella have made it an irreplaceable ingredient in some of the best pizzerias in the world. Available in various shapes and sizes, it is a practical product and at the same time, of utmost quality.



Mozzarella per pizzeria

Gastronomia Deli Counter

Codice Code	Prodotto Product	Peso netto/Net weight Circa/About	Peso/Cartone Weight/Carton Box
1540	Frozen Pizzeria Boccone	300g	4,8 kg







Caseificio Palazzo S.p.A.

Via C. Contegiacomo Z.I.
70017 — Putignano (BA) ITALY

**Uffici
Office**

Tel +39.080.4055612
Fax +39.080.4933450

**Magazzino
Logistics**

Tel +39.080.4051410
Fax +39.080.4055676

conquista.info
caseificiopalazzo.com