



Presentazione aziendale

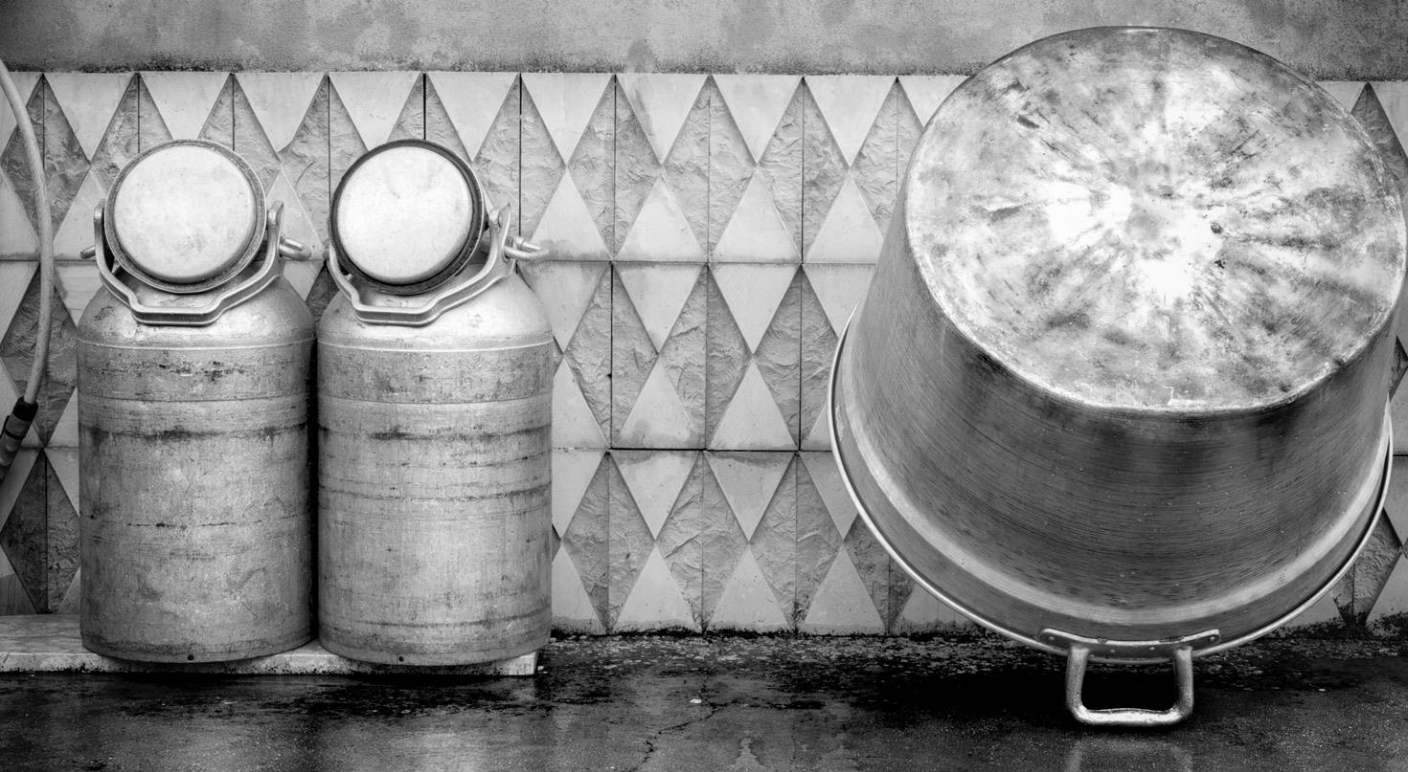
Perrella
mastri casari dal 1958



E' bello sedersi a tavola e sentirsi circondati dalle persone che ami, mangiare un boccone e risentire il profumo sincero delle cose fatte come tanto tempo fa.



Giovanni Perrella, Mastro Casaro classe 1931



Il Casaro e l'Impasto lento

Generazioni di nonni, padre e figli si sono succedute in questi 60 anni e insieme al tempo che è passato, si sono tramandate una sapienza antica fatta di gesti semplici e movimenti studiati per creare un prodotto buono, genuino, ricco di amore e attenzione.

I gesti sono quelli del casaro: il suo scrutare attento e sapiente, la pasta che fila nel acqua bollente, il tocco delle due dita per "sentire" se la pasta è pronta per essere trasformata in mozzarella e tante piccole attenzioni che sembrano futili solo in apparenza ma che in realtà racchiudono il vero sapere.

Il casaro è l'elemento umano che ormai tende a scomparire dalle realtà industrializzate e meccanizzate ma che per noi è ancora essenziale per garantire la qualità.

Ci prendiamo cura della nostra mozzarella dall'inizio alla fine, la coccoliamo e non la lasciamo mai da sola!

Nel corso dei decenni si sono succedute le generazioni e con esse i progetti della nostra famiglia sono cresciuti e si sono fatti più ambiziosi.

Abbiamo accolto con ardore le nuove sfide che ci ha posto il nostro settore e il nostro Paese fino ad arrivare all'ambizioso progetto di sbarcare in Nord Italia con il nostro bagaglio di esperienze.

Ad oggi abbiamo due anime: quella di **Bojano**, in Molise, dove la nostra famiglia affonda le proprie radici, e quella di **Verona**, dove con il nostro principale stabilimento produttivo siamo in di assecondare ogni richiesta dei nostri clienti a livello di personalizzazione degli impasti, tipologia di prodotto e logistica all'avanguardia su tutta Italia ed Europa.

Una storia
di famiglia
lunga
60 anni



CASEIFICIO F.M. PERRELLA
BOIANO

CASEIFICIO F.M. PERRELLA
BOIANO II 2 OTT. 1958

S. Felici Rizzo
[Signature]

Fattura N. 182

Ci preghiamo darvi fattura per le seguenti merci ordinateci a mezzo
e speditevi il di cui importo vorrete riconoscere L.
pagabili

La merce viaggia per conto e rischio del committente anche se va data franco destino. Non si accettano reclami
trascorsi otto giorni dal ricevimento della merce. Per qualsiasi contestazione il loro competente è quello del
luogo ove ha sede la Ditta venditrice.

Kg. 8	Scazzozzi	350	2800
n. 2	Burro	600	200
			4000
	<i>[Signature]</i>		80
			4080





Il Latte, l'Acqua e l'Ambiente

l'**A**more e l'attenzione cominciano con la scelta di latte di prima qualità, quello che proviene da stabilimenti selezionati che a loro volta tutelano l'ambiente e gli animali.

La natura ci offre una location ideale per usufruire di acqua sorgiva a due passi dai nostri stabilimenti ed è importante tanto quanto il latte poiché costituisce il 50% della mozzarella stessa.

Prestiamo molto attenzione anche all'ambiente grazie ad aziende strutturate in maniera da ridurre al minimo la produzione di siero che è un elemento inquinante. Amiamo la nostra casa e vogliamo che resti bella e protetta così come ce l'hanno lasciata i nostri avi.

La nostra storia comincia da Bojano, un piccolo paese in Molise, ai piedi del monte Matese dove sgorga acqua sorgiva, essenziale per creare latticini eccellenti, e famoso in tutta Italia per la grande e storica tradizione nel settore lattiero-caseario.

Nel **nuovo stabilimento di Verona** abbiamo raccolto la sfida di spingerci verso Nord e verso l'Europa specializzando al tempo stesso la nostra distribuzione nel settore Ho.Re.Ca. e beneficiando della logistica all'avanguardia che dal Veneto ci permette di raggiungere tutt'Europa in brevissimo tempo.

A Verona abbiamo portato il nostro know-how e l'affidabilità che da sempre ci contraddistingue.



Il Fior di Latte

Succosa e morbida, perfettamente rotonda e bianca, è la regina delle nostre linee.

Il nostro Fior di Latte è la mozzarella ideale per preparazioni fresche ma anche per piatti invernali, nonché ottima da mangiare anche con un filo d'olio e pane casereccio.

La Julienne e Il Cubettato

Due varianti della stessa ottima tipologia di mozzarella fondamentale per tante ricette e la tua Pizza.

Asciutta e gustosa, la sua versatilità è data dal formato, pronta per essere utilizzata per condire la pizza e altri ricette da forno, si può scegliere il Cubettato oppure la Julienne per dei candidi fiocchi di prodotto da cospargere dove ne abbiamo bisogno.

Entrambi i formati sono personalizzabili su richiesta.



Il Filone

Un altro caposaldo della mozzarella per pizza e per la ristorazione in generale.

Il filone di mozzarella è la scelta ideale per tutti coloro che amano il taglio a fette e prediligono un prodotto più asciutto, che non brucia e non per acqua sulla pizza oppure sulle vostre cotture al forno.

Disponibile in
imballo **sottovuoto**

La Mozzarella Forma Pera

Assomiglia alla scamorza ma è meno stagionata e tenera, ha due cuori: la pancia più morbida e la testa più nervosa, per tutti i gusti.

Ottima mozzarella per ogni occasione, da condividere con gli amici e la famiglia un morso ciascuno, litigherete per chi vorrà la testa e chi la pancia.

Le Ciliegine

Tutto il sapore del Fior di Latte condensato in piccole perle di gusto per chi ama assaporare la mozzarella in piccoli bocconi più compatti.

Sono ottime da servire come stuzzichini o in una ricca insalata, sciolte su una succulenta lasagna o perché no su una pizza gourmet.



1958 Impasto Lento - La nostra linea professionale dedicata all'**HoReCa**

I Nodini

La consistenza nervosa della treccia in versione ridotta per chi desidera apprezzare la caratteristica della pasta filata e tirata della mozzarella in bocconcini sfiziosi da masticare ed assaporare.

Fatti a mano

1958 Impasto Lento - La nostra linea professionale dedicata all'**HoReCa**

La Treccia

Un esemplare per gusti e consistenze più ricercate, la nervatura della treccia la rende interessante al palato e gustosa alla masticazione.

Ideale per una buona insalata o da condividere al centro della tavola come antipasto.

Fatta a mano

1958 Impasto Lento - La nostra linea professionale dedicata all'**HoReCa**



Esperienze ad assistenza continuativa per i nostri grossisti e pizzaioli

Abbiamo concepito i nostri stabilimenti produttivi al fine di garantire il rispetto di standard qualitativi elevati ma anche il giusto livello di **flessibilità** necessario per poter adattare ogni impasto alle necessità dei nostri clienti.

Quest'approccio ci permette di personalizzare i nostri prodotti in base alle specificità e problematiche espresse da ciascun cliente e/o operatore nel settore **HoReCa**.

I nostri specialisti sono a vostra disposizione per individuare il giusto mix che risponde alle necessità del vostro network.

	Julienne	Cubettato	Filone	Mozzarella <i>Fior di Latte</i>
Tipo pizza	Formati variabili (teglia, tonda, pala/pinsa..)			Napoletana / Gourmet
Tipo forno	Elettrico / a legna			a legna
Durata cottura	5-10 minuti			90 secondi
Personalizzazioni disponibili	<u>Modifica umidità:</u> morbido / asciutto <u>Modifica taglio:</u> sottile / doppio		<u>Modifica umidità:</u> +/- morbido, +/- asciutto	-
Buono a sapersi	<u>Più morbido / taglio doppio:</u> ideale per cotture più lunghe <u>Più asciutto / taglio sottile:</u> ideale per cotture più brevi		Da verificare il taglio applicato dal pizzaiolo. Se effettuato con macchina o al coltello	Disponibile in vascone in acqua e in diverse pezzature
Altri fattori	- <u>Drenaggio preventivo:</u> pizzaiolo può o meno lasciar drenare i liquidi rilasciati dal filone e/o dalla mozzarella post-taglio del prodotto. La resa finale del prodotto può quindi variare. - <u>Altri ingredienti:</u> umidità apportata da altri ingredienti sulla pizza può modificare la cottura finale. - <u>Timing posizionamento mozzarella:</u> (i) all’inizio infornata, (ii) successivamente con pizza precotta.			

“

Le cose buone
richiedono tempo

Giovanni Perrella

Giovanni Perrella, Mastro Casaro classe 1931





Un'autentica storia di famiglia italiana





Tualat s.r.l.

Via della Siderurgia, 12 – 37139, **Verona** (VR) | Tel.: +39 045 8511035 | Fax: +39 045 8511035. | P.IVA/C.F.: 04426660231
R.E.A.: VR-419380 | Pec: tualatsrl@pec.it | Mail: amministrazione@tualat.it | Bollino CE: IT B8M3P CE | Codice SDI: M5UXCR1

www.caseificioprerella.it

