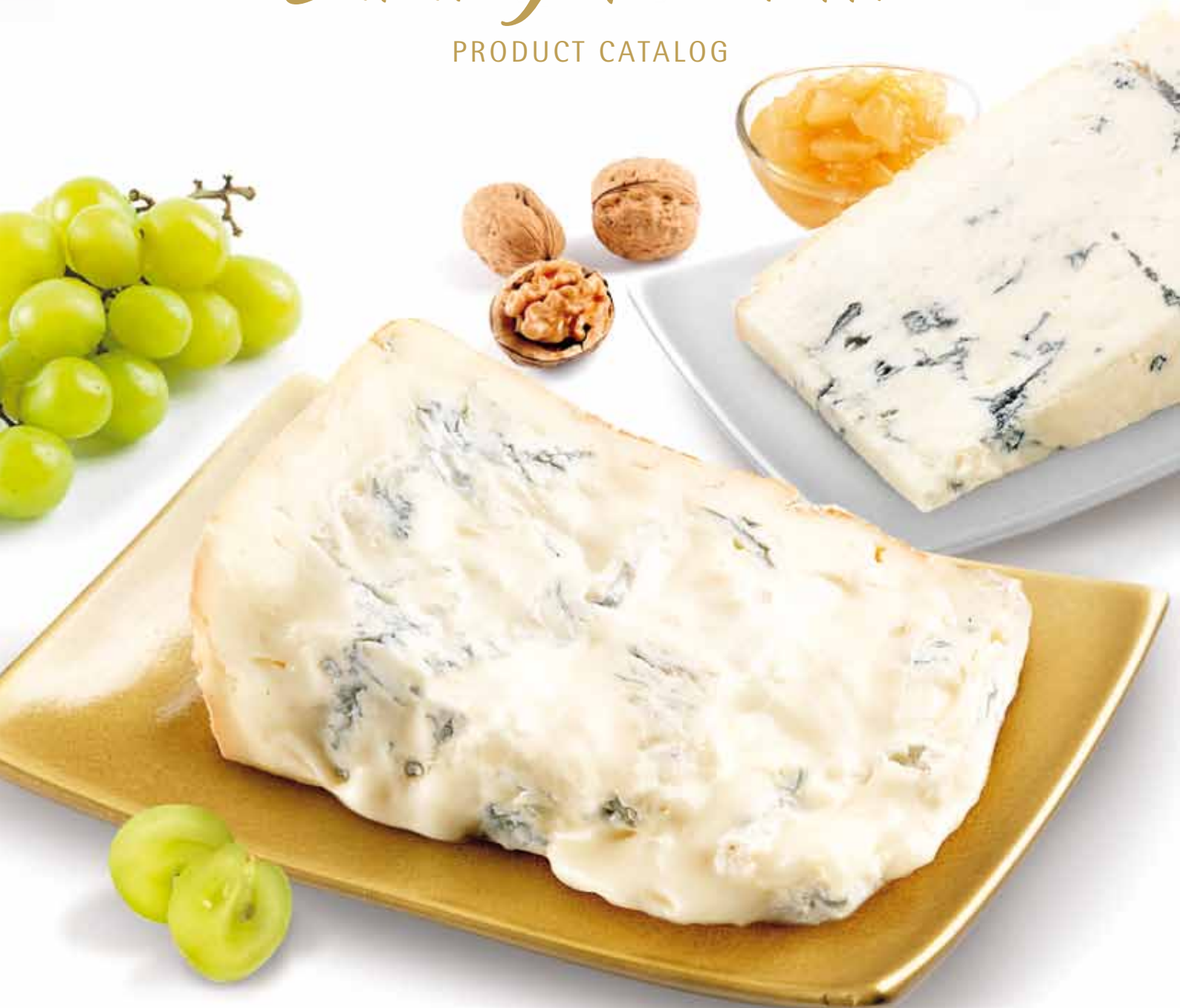




**GIOVANNI  
COLOMBO**  
*.dal 1910.*

# *Catalogo Prodotti*

PRODUCT CATALOG





L'alta selezione degli ingredienti,  
unita alla costante ricerca di una qualità superiore,  
hanno sempre caratterizzato i prodotti **GIOVANNI COLOMBO®**  
ed in particolare il **CREMIFICATO®**, il Gorgonzola per eccellenza,  
apprezzato sul territorio nazionale, ma soprattutto in Europa e nei Paesi d'Oltreoceano.

Il marchio **COLOMBO** fa capo all'azienda **Gennaro Auricchio S.p.A.** che,  
grazie alla secolare esperienza nel settore caseario,  
tutela e garantisce la gamma dei prodotti a marchio **COLOMBO**,  
da sempre sinonimo di qualità e selezionati nella linea della tradizione  
e del continuo rinnovamento.

*GIOVANNI COLOMBO® products have always been characterised by careful selection of ingredients, coupled with a continual search for greater quality. CREMIFICATO®, the Gorgonzola "par excellence", is particularly appreciated not only in Italy but above all in Europe and Overseas.*

*The COLOMBO brand is at the forefront of the Gennaro Auricchio S.p.A. company, which, thanks to its centuries of experience in the cheese making sector, protects and guarantees the COLOMBO product range and brand. It has always been synonymous with quality and selection in line with tradition and continuous renewal.*



# Cremificato®

GORGONZOLA DOLCE D.O.P.



## UNICO NEL MONDO

Cremificato® è il marchio che contraddistingue una formulazione esclusiva: la cremosità ed il sapore di questo Gorgonzola l'hanno reso famoso in tutto il mondo.

*UNIQUE ALL OVER THE WORLD  
Cremificato® is an exclusive trademark denoting a secret family formula. Thanks to its creaminess and flavour, this Gorgonzola has become famous the world over.*



**STRUTTURA:** Unita, di colore chiaro, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).

**INGREDIENTI:** Latte pastorizzato, caglio, sale.

**CROSTA:** Non edibile, ruvida, grigia e/o rosata.

**TEXTURE:** smooth, white with typical green streaks (erborinatura).

**INGREDIENTS:** pasteurized cow's milk, rennet, salt.

**RIND:** not edible, rough, grey and/or reddish.

# Gorgonzola

PICCANTE D.O.P.



## UN GRANDE FORMAGGIO TIPICO

Erborinato, dal caratteristico sapore.

*TYPICAL BLUE-VEINED CHEESE  
famous for its distinctive flavour.*

**STRUTTURA:** Unita di colore paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).  
**INGREDIENTI:** Latte pastorizzato, caglio, sale.  
**CROSTA:** Non edibile, ruvida, grigia e/o rosata.

**STRUCTURE:** smooth, straw-coloured mixed with typical green streaks (erborinatura).  
**INGREDIENTS:** pasteurized cow's milk, rennet, salt.  
**RIND:** rough, grey and/or reddish. Not edible.



# S. Giorgio

GORGONZOLA D.O.P.

## FORMAGGIO MOLLE E STAGIONATO

Sapore dolce e consistenza morbida.

*SOFT AND MATURE CHEESE  
Mild flavour and soft consistency.*

**STRUTTURA:** dal colore chiaro, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura).  
**INGREDIENTI:** Latte pastorizzato, caglio, sale.  
**CROSTA:** Non edibile, ruvida, grigia e/o rosata.

**TEXTURE:** white with typical green streaks (erborinatura).  
**INGREDIENTS:** pasteurized cow's milk, rennet, salt.  
**RIND:** rough, grey and/or reddish. Not edible.

# Taleggio D.O.P.

## INCONFONDIBILE FORMAGGIO TIPICO

A pasta molle, dal sapore unico e intenso.

*TYPICAL SOFT CHEESE  
Unique and even pungent fragrance.*

**STRUTTURA:** Compatta, colore da bianco a paglierino.  
**INGREDIENTI:** Latte, caglio, sale. **CROSTA:** Non edibile, sottile e morbida, colore rosato naturale.

**TEXTURE:** double-texture, soft slightly stringy and straw-yellow in colour under the crust, white colour inside. **INGREDIENTS:** milk, rennet, salt. **RIND:** thin and soft, rosylight-brown white coloured inside.



# Quartirolo Lombardo D.O.P.

## FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA

dal sapore delicato e caratteristico.

*FRESH TABLE CHEESE  
with a delicate and typical fragrance.*



**STRUTTURA:** Unita e friabile  
**INGREDIENTI:** Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale.  
**TEXTURE:** smooth and crumbly.  
**INGREDIENTS:** cow's milk, rennet, salt.



# Italcolombo

## FORMAGGIO DA TAVOLA

Il classico dal sapore dolce e morbido.

*CLASSIC TABLE CHEESE  
soft and mild.*

**STRUTTURA:** Bianca, compatta e uniforme  
**INGREDIENTI:** Latte di vacca intero, caglio, sale.  
**CROSTA:** Paglierina.

**TEXTURE:** white and compact.  
**INGREDIENTS:** milk, rennet, salt.  
**RIND:** straw, coloured.



# Fontal

## FORMAGGIO A PASTA PRESSATA

Sapore dolce e gradevole.

*PRESSED CURD CHEESE  
with a mild and pleasant flavour.*

**STRUTTURA:** Pasta dolce con alcuni fori, forma rotonda, color avorio.  
**INGREDIENTI:** Latte pastorizzato, sale, caglio.  
**CROSTA:** Non edibile

**TEXTURE:** mild cheese with a few small eyes, round shape, dark brown painted rind.  
**INGREDIENTS:** pasteurized milk, salt, starter cultures, rennet. **RIND:** plasticcoat, not edible.



# Scamorza

## FORMAGGIO A PASTA FILATA

Disponibile bianco e affumicato.

*TRADITIONAL FIRM PAST CHEESE  
available in both white or smoked version.*

**STRUTTURA:** Pasta filata morbida, di colore paglierino, sapore delicato.  
**INGREDIENTI:** Latte vaccino intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici selezionati.

**TEXTURE:** firm and soft, straw-coloured paste.  
**INGREDIENTS:** pasteurized cow's milk, rennet, salt, lactic ferments.

# Mozzarella

DI LATTE VACCINO  
E DI LATTE DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Gusto mediterraneo dal sapore dolce di latte.

*TRADITIONAL FRESH ITALIAN SPECIALTY CHEESES  
suitable for the Mediterranean diet,  
available with cow's milk and buffalo's milk.*

**STRUTTURA:** Bocconcino bianco. **INGREDIENTI MOZZARELLA:** Latte di vacca pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici. **INGREDIENTI MOZZARELLA DI BUFALA:** Latte di bufala, caglio, sale.

**TEXTURE:** Mozzarella bit, white, fresh and milk flavour.  
**INGREDIENTS:** Mozzarella: pasteurized cow's milk, rennet, salt, milk yeasts.  
Buffalo's Mozzarella: buffalo's milk, milk, rennet, salt.



# Mascarpone

FRESCHISSIMO E CREMOSO

Ideale per ricette dolci e salate.

*EXTREMELY FRESH AND CREAMY,  
an ideal ingredient for sweet and savoury recipes.  
Sold in "stay-fresh" packs.*

**STRUTTURA:** Prodotto ottenuto dalla coagulazione con acido citrico della panna riscaldata. **INGREDIENTI:** Crema pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico.

**TEXTURE:** product obtained from coagulation of heated cream with citric acid.  
**INGREDIENTS:** pasteurized cream, acidity corrector: citric acid.



# Ricotta

DI LATTE VACCINO

Fresca e dal gusto dolce di latte.

*COW'S MILK CHEESE  
Fresh with mild milk flavour.*

**STRUTTURA:** Prodotto ottenuto dalla coagulazione con acido lattico di siero vaccino riscaldato non stagionato. Omogeneo e compatto di colore bianco. **INGREDIENTI:** Siero, correttore di acidità: acido lattico.

**TEXTURE:** close, lightly grainy, homogeneous look, white color. **INGREDIENTS:** whey, acidity corrector: lactic acid.



# Crescenza

FORMAGGIO SPALMABILE

Fresco e leggero dal sapore delicato.

*SPREADABLE CHEESE  
fresh and light with a mild taste.*

**STRUTTURA:** Compatta e bianca. **INGREDIENTI:** Latte vaccino trattato termicamente, caglio, sale, fermenti lattici.

**TEXTURE:** white and compact.  
**INGREDIENTS:** pasteurized cow's milk, rennet, salt, lactic ferments.



# Burro

DA PANNE SELEZIONATE

Fresco e compatto.

*FROM SELECTED CREAMS  
fresh and compact.*

**STRUTTURA:** Compatta. **INGREDIENTI:** Creme di affioramento.

**TEXTURE:** compact.  
**INGREDIENTS:** creams.

# Grana Padano D.O.P.

# Parmigiano Reggiano D.O.P.



## INCONFONDIBILE E INIMITABILE

Formaggio duro italiano.

*UNIQUE AND UNMISTAKABLE  
Traditional hard italian cheeses.*

**STRUTTURA:** Consistenza dura, finemente granulosa.  
**INGREDIENTI:** Latte di vacca parzialmente scremato, caglio, sale.

**TEXTURE:** hard, granular paste.  
**INGREDIENTS:** partially skimmed cow's milk, rennet, salt.



## Provolone

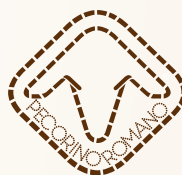
FORMAGGIO TIPICO A PASTA FILATA

Disponibile dolce e piccante.

*TRADITIONAL ITALIAN PASTA FILATA CHEESE  
available in both "dolce" or "piccante" version.*

**STRUTTURA:** Pasta filata, compatta e uniforme, può presentare piccoli buchi, il colore è giallo-dorato. **INGREDIENTI:** Latte vaccino, caglio, sale.

**TEXTURE:** firm past cheese produced with whole pasteurized cow's milk, smooth and uniform, it can have some air bubbles, but just a few, the colour is golden-yellow.  
**INGREDIENTS:** cow's milk, rennet, salt.



## Pecorino Romano D.O.P.

FORMAGGIO A PASTA DURA

Tipico formaggio saporito a base di latte di pecora.

*TYPICAL AND TASTY CHEESES  
produced with sheep's milk.*

**STRUTTURA:** Bianca e compatta.  
**INGREDIENTI:** Latte di pecora, caglio, sale.  
**TEXTURE:** white and compact paste.  
**INGREDIENTS:** sheep's milk, rennet, salt.



## Grattugiato

MISCELA DI FORMAGGI DURI

grattugiati e disidratati.

*A SELECTED MIXTURES  
of grated cheeses.*

**INGREDIENTI:** Latte, caglio, sale.  
**INGREDIENTS:** milk, rennet, salt.

