



DAL CUORE DELLA SICILIA



IL SAPORE DELLE ANTICHE TRADIZIONI



La Storia

Centro Form è un'azienda casearia sita nel cuore della Sicilia. Nasce nel 1984, dall'intuizione del suo fondatore Giuseppe Caruso.

La passione per la lavorazione del latte e per la produzione dei suoi derivati, si tramanda da ben due generazioni nella famiglia Caruso. Generazioni di pastori che, dall'inizio del novecento, esercitando l'attività della pastorizia alle falde dell'Etna e a seguito delle varie transumanze, decisero di insediarsi definitivamente nel territorio di Aidone, zona di pascolo più favorevole al benessere animale e alla qualità del latte. Aidone cittadina rinomata per il suo comprensorio culturale e naturalistico, comprende nella sua area il sito siculo-greco-ellenistico di Morgantina, e il Castello di Pietratagliata di epoca arabo-normanna.

La circoscrizione ove ricade è ricca di boschi e riveste una notevole rilevanza per i suoi siti naturalistici.

La famiglia Caruso ha avuto modo, così, grazie al favorevole ambiente e alla sua biodiversità, di mantenere la memoria dell'eredità ricevuta dalle precedenti generazioni, affermandosi sul territorio siciliano e non solo, come sinonimo di azienda che tiene primariamente alla qualità dei propri prodotti.

"Centro Form" was founded in 1984 by Giuseppe Caruso and it is located in the heartland of Sicily.

Cheesemaking is a passion for Caruso family since two generations. From early 1900s, their shepherd ancestors were artisanal cheesemakers, whose activity was mainly located around Etna. Later, they moved their flock of sheep in Aidone, because of the richer pastures which yields high quality milk and well contributes to animal well being.

Aidone is a location appreciated for its enchanted natural landscape and for its history. Its territory includes many hectares of forest, a greek-hellenic historical site and a Norman-arab castle named "Pietra Tagliata".

Thanks to Aidone unspotted natural environment and its rich biodiversity the Caruso family is still having the opportunity to transform high quality milk, like their previous generations did. "Centro Form" is now a successful cheese factory in Sicily and beyond, affirming their mission of producing high quality products.



Il Territorio

Il territorio rurale dei monti Erei e il suo ambiente salubre, esente da forme di inquinamento, favoriscono la pastorizia di un tempo, stimolando l'azienda a mantenere alta la tradizione casearia e la peculiarità qualitativa dei propri formaggi.

The rural territory of Erei Mountains is natural environment that offers excellent grazing lands. This context encourages "Centro Form" in preserving traditional cheesemaking, enhancing the quality of their products.



Benessere Animale

La biodiversità caratteristica di tutta la Sicilia e in particolare dell'area di produzione ove è sita Centro Form è evidente visitando i territori dei pascoli, il cui habitat è preservato da insediamenti industriali e da allevamenti intensivi.

Queste condizioni ambientali, insieme all'allevamento di razze autoctone allo stato brado e al libero pascolo favoriscono una vita sana degli animali.

Oggi come allora, si praticano le transumanze, in cui i pastori, due volte l'anno, in seguito all'alternanza delle stagioni, trasferiscono le greggi dalle valli ai monti e viceversa, così da favorirne il benessere garantito da alimentazione con erba sempre fresca.

The Sicilian biodiversity and the grazing lands surrounding "Centro Form" are perfect for animal wellbeing, since the local pastures are far from any industrial site or intensive agriculture.

This environment together with the type of pastoralism made of native breeds that graze in extensive pasture in a semi-wild condition are further elements supporting animal wellbeing.

Furthermore, seasonal transhumance is still practiced by local shepherds, who migrate with their flocks twice a year from valley to high pastures in summer, and the other way round in winter, in order to guarantee that sheep are fed with fresh grass. This type of pastoralism ensures the transformation of high-quality milk which reflects the high quality of "Centro Form" cheeses.

La tradizione e le nuove tecnologie

Centro Form raccoglie quotidianamente il latte da tutti i piccoli allevamenti e preservandone la sua qualità, porta sulle nostre tavole i buoni formaggi siciliani di un tempo. In Centro Form, l'arte delle antiche tradizioni quali: la salatura a secco dei pecorini, la raccolta a mano della ricotta e la stagionatura in scalere di legno, sono tramandate da generazioni.

La struttura produttiva, dotata di impianti d'avanguardia, permette di valorizzare la produzione di formaggi tipici del territorio, coniugando le antiche tecniche dei casari di una volta con le più recenti innovazioni tecnologiche del settore. Inoltre, tutta la filiera di produzione fino al confezionamento, etichettatura avviene all'interno dello stabilimento.

L'azienda ha un laboratorio controllo qualità, che analizza l'intero processo produttivo, dal latte al prodotto finito.

Centro Form gode anche delle certificazioni internazionali quali BRC, IFS e per l'esportazione negli USA la certificazione FDA.

The daily milk collection of "Centro Form" from small livestock units guarantees that milk quality and freshness are preserved and transposed to its cheeses and other products, like ancient producers did in the past. This approach allows customers to savour delicious Sicilian cheeses.

Moreover, "Centro Form" traditional cheesemaking methods such as the pecorino dry salting and its ageing in wooden shelves, the hand-made ricotta and other ancient techniques are handed over generations.

The production site is equipped with the latest innovative cheesemaking technology which allows to produce Sicilian traditional cheeses, by preserving the old cheesemaking methods and recipes. The entire production process is performed on-site, from cheesemaking to packaging, including labelling.

The production site has its own quality control laboratory. This allows to analyse all production phases from milk to final products.

Centro form is BRC and IFS certified. In addition, USA export is also authorised by FDA.





Vision

Portare sulle tavole di tutto il mondo la passione per la nostra tradizione casearia, tramandata dai nostri avi, guardando alla sostenibilità e al benessere della filiera, allo scopo di mantenere sempre alta l'eccellenza nella qualità e nella tipicità dei nostri formaggi. La produzione verrà sempre più diversificata in termini di ricette e formati, in modo da soddisfare una clientela sempre più attenta alle nuove tendenze.

We want to bring worldwide our passion for traditional cheesemaking, learned from early generations, with great focus on sustainability and production excellence, aiming in maintaining high quality and typical taste of our cheeses. Our production will continuously be diversified, in terms of both recipes and formats, in order to satisfy customers that are increasingly focused on new tendencies.

Mission

L'azienda intende fare in modo che nelle case di ognuno possa esserci un formaggio tipico siciliano. Questo obiettivo viene perseguito servendosi delle antiche tradizioni insieme all'utilizzo di nuove tecnologie che si basano su fonti energetiche rinnovabili, mezzi e attrezzature a basso impatto ambientale e materiale di confezionamento ecosostenibile. L'azienda ritiene vitale operare in contesto di economia circolare.

I valori dell'azienda sono: la soddisfazione del consumatore, il rispetto alle proprie maestranze e la tutela alla loro salute, la reputazione, la credibilità e la competenza.

The company wants to bring in every house a typical Sicilian cheese. This goal is achieved by means of ancient traditions together with new technologies, which consist in using renewable energy, production at low environmental impact and eco-friendly packaging. Operating in a circular economy context is vital for the company.

Centro Form values are customer satisfaction, reputation, respect of our operators and their health protection, competence, and credibility.



Ricotta FRESCA

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La ricotta fresca di pecora è un latticino originato dalla lavorazione del siero, che a sua volta deriva dalla cagliata. Si ottiene facendo precipitare le proteine del siero grazie all'innalzamento della temperatura. Infatti il suo stesso nome ricorda la tecnologia di produzione: "ri-cotta" ovvero cotta due volte. La prima volta durante la produzione del formaggio e la seconda durante il riscaldamento del siero che ne è derivato. La nostra ricetta prevede l'aggiunta di latte fresco di pecora al siero per renderla più cremosa e unica al palato

Fresh ricotta is a soft whey cheese. Ricotta is produced by recovering whey protein by heat precipitation. The Italian name ricotta can be translated in English to "re-cooked", which give a hint about how ricotta is made: the first cooking happens when the cheese is made, while the second cooking is referred when the whey. In our recipe consists in adding the fresh milk to the cheese whey to make the ricotta more creamy and with a unique fresh taste.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
500 g

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
1,5 kg (fucella)
500 g (vascone 6 pz / tank 6 pcs)

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: siero di latte di pecora, latte di pecora, sale. / *sheep's milk whey, sheep's milk, salt.*

Confezione / Packaging: fucelle, vascone da 6 pezzi / *fucelle (perforated conical baskets), plastic trays.*

Scadenza / Shelf Life: 15 giorni / *days.*

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°



Ricotta SALATA

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La ricotta salata è un latticino a pasta semi-dura, originariamente nata per conservare più a lungo la ricotta fresca. Appena prodotta, la ricotta fresca viene fatta sgocciolare e successivamente viene salata esclusivamente a mano con sale marino grosso. Ideale per ricette tipiche locali, come la pasta alla norma, è una valida alternativa ai formaggi da grattugia.

Salty ricotta is semi-hard whey cheese, conceived to extend the shelf-life of the fresh ricotta. Salty ricotta is made by straining the fresh ricotta, which is then salted with coarse sea salt by hand exclusively. This cheese is ideal for some Sicilian recipes, like "pasta alla norma" and also valid alternative to some grated cheeses.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
500 g - 300 g (porzionato / portioned)

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
1 kg

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: siero di latte di pecora, latte di pecora, sale. / sheep's milk whey, sheep's milk, salt.

Confezione: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf life: 270 giorni / days.

Stagionatura / Aging: 15 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

VARIANTI DA 1 kg

Zafferano / Saffron

Peperoncino rosso / Chili pepper



Ricotta AL FORNO TENERA

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La ricotta al forno tenera è un latticino a pasta compatta morbida, originariamente nata per conservarsi più a lungo della ricotta fresca. Storicamente si usava posizionarla in graticci metallici, in presenza di un focolare, dove il fumo della legna, che bruciava per riscaldare l'ambiente, essiccava lentamente il prodotto. Ideale per gli aperitivi e gli antipasti.

The oven baked soft ricotta is soft whey cheese with a compact shape, conceived to extend the shelf-life of the fresh ricotta. The traditional methods of baking ricotta consisted in positioning the fresh ricotta in metal grids which were subsequently moved close to wooden fire where the smoke and the heat dried the ricotta. This product is ideal for starters and appetisers.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
250 g

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
2 kg

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: siero di latte di pecora, latte di pecora, sale. / sheep's milk whey, sheep's milk, salt.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vaschetta in plastica (250 g) / vacuum bag / plastic tank (250 g).

Scadenza / Shelf Life: 40 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

VARIANTI DA 250 g

Tarugo / Truffle

Erbe di Provenza / Herbes de Provence



Ricotta

AL FORNO DURA

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: siero di latte di pecora, latte di pecora, sale. / sheep's milk whey, sheep's milk, salt.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf Life: 90 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La ricotta al forno dura è un latticino a pasta semidura, originariamente nata per conservarsi più a lungo della ricotta fresca. Storicamente si usava posizionarla in graticci metallici, in presenza di un focolare, dove il fumo della legna, che bruciava per riscaldare l'ambiente, essiccava lentamente il prodotto. Ideale per ricette tipiche locali, può anche essere impiegata in sostituzione di formaggi da grattugia.

The oven baked hard ricotta is semi-hard whey cheese conceived to extend the shelf-life of the fresh ricotta. The consistence of this version is slightly harder. The traditional methods of baking ricotta consisted in positioning the fresh ricotta in metal grids which were subsequently moved close to wooden fire where the smoke and the heat dried the ricotta. This product is ideal for starters and appetisers.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
250 g (porzionato / portioned)

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
1,5 kg



DELIZIE DI Ricotta

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: ricotta, zucchero, panna uht, amido, aromi. / ricotta, sugar, cream uht, starch, flavorings.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf Life: 40 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

I dolci di ricotta sono una linea di prodotti a base di ricotta infornata con l'aggiunta di vari gusti tra i quali il limone, il limone con gocce di cioccolato, il cacao, il pistacchio, le mandorle, la pera, il mirtillo e il caffè. Ideali per la prima colazione e per dessert a fine pasto.

The ricotta sweets are a range of a baked ricottas. Those products come in different flavours: lemons, lemon and chocolate drops, cacao, pistachio, almonds, pear, blueberry and coffee. They are ideal for breakfast or as dessert.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
200 g

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
1,8 kg



LIMONE
LEMON



LIMONE E
GOCCE DI CIOCCOLATO
LEMON AND CHOCOLATE DROPS



CACAO
CACAO



PISTACCHIO
PISTACHIO



MANDORLE
ALMONDS



PERA
PEAR



MIRTILLO
BLUEBERRY



CAFFÈ
COFFEE



Ricotta ZUCCHERATA

INFORMAZIONI GENERALI REFRIGERATA CHILLED GENERAL INFORMATION

Ingredienti / *Ingredients*: ricotta fresca (siero di latte di pecora, latte di pecora, sale) zucchero, sorbato di potassio, amido. / *fresh ricotta (sheep's milk whey, sheep's milk, salt) sugar, potassium sorbate, starch.*

Confezione / *Packaging*: sac à poche.

Scadenza / *Shelf Life*: 90 giorni / *days*.

Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: 0 / + 4°

INFORMAZIONI GENERALI FROZEN FROZEN GENERAL INFORMATION

Ingredienti / *Ingredients*: ricotta fresca (siero di latte di pecora, latte di pecora, sale), zucchero. / *fresh ricotta (sheep's milk whey, sheep's milk, salt), sugar.*

Confezione / *Packaging*: secchio / *bucket*, sac à poche.

Scadenza / *Shelf Life*: 550 giorni / *days*.

Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: - 18°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **REFRIGERATA** / **CHILLED** LINE:
170 g - 250 g - 500 g (Sac à Poche)

LINEA **FROZEN** / **FROZEN** LINE:
3,5 kg - 6 kg - 11 kg (secchio / *bucket*) / 500 g - 1 kg (Sac à Poche)

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La ricotta zuccherata è un prodotto tipico della tradizione siciliana, ottenuto aggiungendo lo zucchero semolato alla ricotta fresca. Ideale per la preparazione di dolci tipici come i cannoli siciliani e le cassate.

The sweetened ricotta is Sicilian traditional product made by adding granulated sugar to fresh ricotta. This product is ideal for preparing traditional Sicilian "cassata" cake and Sicilian cannoli.



DESCRIZIONE

La tuma fresca, o “tumazzu” in siciliano, è un formaggio fresco dalla pasta compatta e dalla forma cilindrica tipico della tradizione siciliana. La tuma viene prodotta dalla cagliata senza aggiunta di sale o altri conservanti. Ideale come formaggio da tavola e grazie alla facilità con cui si fonde è ottimo per la preparazione di antipasti, primi piatti e ricette locali come pasta al forno e schiacciate.

DESCRIPTION

Fresh Tuma, or “Tumazzo” in Sicilian slang, is a fresh cheese with a compact and cylindrical shape. Tuma originates directly from curd, without any addition of salt or preservatives. This product is an ideal table cheese, but also delicious when melted. This last version makes Tuma a good cheese for traditional recipes like baked pasta or Sicilian calzoni, known as “schiacciate”.

Tuma BIANCA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt.

Tuma RUCOLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, rucola.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, rocket.

Tuma PEPERONCINO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, peperoncino rosso contuso.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, red chili flakes.

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Confezione / *Packaging*: busta sottovuoto / *vacuum bag*.
 Scadenza / *Shelf Life*: 40 giorni / *days*.
 Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: 0 / + 4°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
 200 g (spicchio / *wedge*) - 500 g

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
 3 kg

Tuma PEPE NERO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato,
 caglio di agnello, fermenti lattici,
 pepe nero in grani.

*Pasteurized sheep's milk, lamb
 rennet, ferments, grain black
 pepper.*

Tuma OLIVE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato,
 caglio di agnello, fermenti lattici,
 olive verdi farcite con peperoni.

*Pasteurized sheep's milk, lamb
 rennet, ferments, green olives
 stuffed with sweet red pepper.*

Tuma TARTUFO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato,
 caglio di agnello, fermenti lattici,
 tartufi neri estivi.

*Pasteurized sheep's milk, lamb
 rennet, ferments, black summer
 truffles.*

DESCRIZIONE

I pecorini freschi sono dei formaggi a pasta morbida compatta e dal gusto unico e delicato, che rappresentano l'antica tradizione casearia siciliana. Centro Form, adeguandosi ai nuovi gusti dei consumatori, ha arricchito la propria gamma con svariate varianti. Il loro utilizzo è versatile e si prestano principalmente per gli aperitivi, antipasti e nella preparazione di svariate ricette.

DESCRIPTION

Fresh pecorini are fresh semi-soft cheeses with a compact shape. Fresh pecorini represent the ancient Sicilian cheesemaking tradition. These cheeses possess a unique and gentle taste. "Centro Form" has diversified the traditional recipe to satisfy costumers needs, adding different ingredients to fresh pecorini. These products are ideal as appetisers, starters and to prepare various recipes.

Pecorino BIANCO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici selezionati, sale.

Pasteurized sheep's milk, rennet, selected lactic ferments, salt.

Pecorino PEPATO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, pepe nero in grani.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, grain black peper.

Pecorino PEPERONCINO ROSSO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, peperoncino rosso contuso.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, red chili flakes.

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Confezione / *Packaging*: busta sottovuoto / *vacuum bag*.
 Scadenza / *Shelf Life*: 150 giorni / *days*.
 Stagionatura / *Aging*: max 30 giorni / *days*.
 Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: 0 / + 4°

PEZZATURA / SIZE

LINEA RETAIL / RETAIL LINE:

150 g (porzionato a peso fisso e variabile / Portionated with fixed weight and variable weight)
 230 g (spicchio a peso fisso e variabile / wedge fixed weight and variable weight)
 300 g (porzionato a peso variabile / Portionated with variable weight)
 500 g - 700g - 150 g (Cubettato a peso fisso / diced with fixed weight)

LINEA GASTRONOMIA / GASTRONOMY LINE:

12 kg - 5 kg - 3 kg - 2 kg - 1 kg - 1/2 (1,5 kg)
 1/4 (3 kg) - 1/8 (1 kg)

Pecorino RUCOLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, rucola.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, rocket.

Pecorino CACIO GHIOTTO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, rucola, peperoncino rosso, olive ripiene ai peperoni, capperi.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, rocket, red chili flakes, green olives stuffed with sweet red pepper, capers.

Pecorino PISTACCHIO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, pistacchi.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, pistachios.



Pecorino OLIVE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici selezionati, sale, olive verdi farcite con peperoni.

Pasteurized sheep's milk, rennet, selected lactic ferments, salt, green olives stuffed with sweet red pepper

Pecorino ZAFFERANO E PEPE NERO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, zafferano, pepe nero in grani.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, saffron, grain black pepper.

Pecorino TARTUFO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, tartufi neri estivi.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, black summer truffles.

Pecorino

POMODORI SECCHI



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, pomodori secchi.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, dried tomatoes.

Pecorino

ERBA CIPOLLINA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, erba cipollina.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, chives.

Pecorino

CAPPERI



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, capperi.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, capers.



Pecorino ZENZERO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici selezionati, sale, zenzero.

Pasteurized sheep's milk, rennet, selected lactic ferments, salt, ginger powder.

Pecorino ROSMARINO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, rosmarino.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, rosemary.

Pecorino ORIGANO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, origano.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, oregano.

Pecorino

SEMI DI FINOCCHIETTO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, semi di finocchietto.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, fennel seeds.

Pecorino

CURCUMA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, curcuma.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, turmeric powder.

Pecorino

CURRY



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, curry.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, curry powder.



Pecorino BASILICO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici selezionati, sale, basilico.

Pasteurized sheep's milk, rennet, selected lactic ferments, salt, basil leaves.





GLI AFFINATI

DESCRIZIONE

Il Nero di Sicilia è un formaggio di pecora a pasta morbida compatta affinato in crosta con olio extravergine d'oliva e pepe nero in polvere.

Il Pistacchiotto è un formaggio di pecora a pasta morbida compatta con pistacchi interi ed affinato in crosta con olio extravergine d'oliva e farina di pistacchi.

Il Vulcano è un formaggio di pecora a pasta morbida compatta affinato in crosta con olio extravergine d'oliva e peperoncino in polvere.

DESCRIPTION

Nero di Sicilia is semi-soft sheep cheese with a compact shape. Nero di Sicilia is seasoned with extra virgin olive oil and ground black pepper.

Pistacchiotto is semi-soft sheep cheese with a compact shape with whole pistachio nuts. The pistacchiotto is seasoned with extra virgin olive oil and grounded pistachio.

Vulcano is semi-soft sheep cheese with a compact shape. Vulcano is seasoned with extra virgin olive oil and grounded red pepper.

Affinato NERO DI SICILIA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, olio extravergine d'oliva, pepe nero in polvere.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, extra virgin olive oil, ground black pepper.

Affinati PISTACCHIOTTO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, pistacchi, olio extravergine d'oliva, farina di pistacchi.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, pistachio, extra virgin olive oil, grounded pistachio.

Affinati VULCANO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, olio extravergine d'oliva, peperoncino in polvere.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, extra virgin olive oil, grounded red pepper.



INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Confezione / *Packaging*: busta sottovuoto / *vacuum bag*.

Scadenza / *Shelf Life*: 150 giorni / *days*.

Stagionatura / *Aging*: max 30 giorni / *days*.

Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: 0 / + 4°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:

150 g (porzionato a peso fisso e variabile / *portionated with fixed weight and variable weight*) - 200 g (porzionato a peso fisso e variabile / *portionated with fixed weight and variable weight*)

230 g (spicchio a peso fisso e variabile / *wedge fixed weight and variable weight*) - 300 g (porzionato a peso variabile / *portionated with variable weight*) - 500 g - 700 g

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:

5 kg - 3 kg - 2 kg - 1 kg - 1/2 (3 kg) - 1/4 (2 kg) - 1/8 (1 kg)



I SEMISTAGIONATI

DESCRIZIONE

Il Canestrato semistagionato è un formaggio ovicaprino a pasta dura compatta. I termine canestrato fa riferimento ai canestri di giunco che conferiranno al formaggio la sua forma e i suoi caratteristici solchi.

Il Canestrato semistagionato pepato è un formaggio ovicaprino a pasta dura compatta con aggiunta di pepe nero in grani durante la lavorazione. I termine canestrato fa riferimento ai canestri di giunco che conferiranno al formaggio la sua forma e i suoi caratteristici solchi.

Il Nero di Sicilia semistagionato è un formaggio ovicaprino a pasta dura compatta affinato in crosta con olio extravergine d'oliva e pepe nero in polvere.

DESCRIPTION

Semicured canestrato is a hard sheep and goat milk cheese with a compact shape. "Canestrato" refers to the reed basket that gives the typical crust to the cheese.

Black pepper semicured canestrato is a hard sheep and goat milks cheese with a compact shape. This version has black pepper grains. "Canestrato" refers to the reed basket that gives the typical shape to the crust of the cheese.

Nero di Sicilia is semi-hard sheep and goat cheese with a compact shape. Nero di Sicilia is seasoned with extra virgin olive oil and ground black pepper.

Canestrato BIANCO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, latte di capra pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale.

Pasteurized sheep's milk, Pasteurized goat's mil, lamb rennet, ferments, salt.

Canestrato PEPATO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, latte di capra pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, pepe nero in grani.

Pasteurized sheep's milk, Pasteurized goat's mil, lamb rennet, ferments, salt, grain black pepper.

Nero di Sicilia SEMISTAGIONATO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di pecora pastorizzato, latte di capra pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, olio extravergine d'oliva, pepe nero in polvere.

Pasteurized sheep's milk, pasteurized goat's milk, lamb rennet, ferments, salt, extra virgin olive oil, ground black pepper.

I SEMISTAGIONATI

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Confezione / *Packaging*: busta sottovuoto / *vacuum bag*.
Scadenza / *Shelf Life*: 270 giorni / *days*.
Stagionatura / *Aging*: 60 giorni / *days*.
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: 0 / + 4°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
5 kg - 1/2 (2,5 kg) - 1/4 (1,3 kg)



GLI STAGIONATI

DESCRIZIONE

Formaggio di pecora stagionato, tipico della tradizione siciliana stagionato per 6 mesi su scelerie di legno. Dal gusto intenso e piccante è indicato come formaggio da tavola o da grattugia.

Formaggio di pecora stagionato con pepe nero in grani, tipico della tradizione siciliana stagionato per 6 mesi su scelerie di legno. Dal gusto intenso e piccante è indicato come formaggio da tavola o da grattugia.

DESCRIPTION

Cured pecorino is hard sheep milk cheese that is aged for 6 months on wooden shelves. Cured pecorino has an intense taste and it is suggested as table cheese or grated.

Black pepper cured pecorino is hard sheep milk cheese with black pepper grains. This pecorino is aged for 6 months on wooden shelves. Black pepper cured pecorino has an intense taste and it is suggested as table cheese or grated.

Pecorino STAGIONATO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt.

Pecorino STAGIONATO PEPATO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte di Pecora pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale, pepe nero in grani.

Pasteurized sheep's milk, lamb rennet, ferments, salt, grain black pepper.

GLI STAGIONATI

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Confezione / *Packaging*: busta sottovuoto / *vacuum bag*.

Scadenza / *Shelf Life*: 365 giorni / *days*.

Stagionatura / *Aging*: 180 giorni / *days*.

Temperatura di conservazione / *Storage temperature*: 0 / + 4°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:

150 g (porzionato a peso fisso e variabile / *portionated with fixed weight and variable weight*)

300 g (porzionato a peso variabile / *portionated with variable weight*)

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:

12 kg - 1/2 (6 kg) - 1/4 (3 kg) - 1/8 (1,5 kg)



Piacentinu ENNESE DOP

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: latte di pecora intero crudo, sale, caglio, pepe nero in grani, zafferano. / whole raw sheep's milk, salt, rennet, grain black pepper, saffron.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf Life: 150 giorni / days.

Stagionatura / Aging: 60 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il "Piacentinu Ennese" è un formaggio a pasta compatta pressata ottenuto con latte ovino intero, crudo ad acidità naturale di fermentazione, prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane Comisana, Pinzirita, Valle del Belice e loro meticci.

La caratteristica peculiare del Piacentinu Ennese consiste nell'aggiunta di zafferano al latte durante il processo di caseificazione. Lo zafferano è una coltura che manifesta ottime capacità di adattamento all'ambiente di coltivazione siciliano. Le condizioni ambientali tipiche del territorio ennese favoriscono la produzione di uno "zafferano di qualità" come attesta l'alto contenuto di crocina e picrocina.

The "Piacentinu Ennese" is a compact pressed cheese made with whole sheep's milk, raw with natural fermentation acidity, produced by the native Sicilian sheep breeds Comisana, Pinzirita, Valle del Belice and their mestizos.

The peculiar characteristic of Piacentinu Ennese consists in the addition of saffron to the milk during the cheese making process. Saffron is a crop that shows excellent adaptability to the Sicilian environment. In fact, the typical environmental conditions of the Enna area favor the production of a "quality saffron" as evidenced by the high content of crocin and picrocin.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:

4 kg



Pecorino SICILIANO DOP

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: latte di pecora intero crudo, sale, caglio. / whole raw sheep's milk, salt, rennet.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf Life: 365 giorni / days.

Stagionatura / Aging: min 120 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Pecorino Siciliano DOP ha origini antichissime: già Plinio il Vecchio, tra il 23 e il 79 a.C., lo include tra i formaggi nazionali nella sua "Naturalis Historia". Ma la nascita del Pecorino Siciliano DOP sembra essere ben più antica dell'enciclopedia sul mondo naturale di Plinio il Vecchio: l'origine del tipico formaggio siciliano, infatti, pare risalire al tempo dell'arrivo dei greci Sicilia, più o meno intorno al 735 a.C. A testimonianza dell'antica origine del Pecorino Siciliano, pare ci siano anche alcuni passaggi dell'"Odissea" di Omero.

Pecorino Siciliano PDO has very ancient origins: already Pliny the Elder, between 23 and 79 BC, included it among the national cheeses in his "Naturalis Historia". But the birth of Pecorino Siciliano PDO seems to be much older than Pliny the Elder's encyclopedia on the natural world: the origin of the typical Sicilian cheese, in fact, seems to date back to the time of the arrival of the Greeks Sicily, more or less around 735 BC As evidence of the ancient origin of Sicilian Pecorino, it seems there are also some passages from Homer's "Odyssey".

PEZZATURA / SIZE

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:

8 kg - 5 kg - 1/4 (2 kg) - 1/8 (1 kg)



Ragusano

DOP

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: latte vaccino intero crudo, sale, caglio. / whole raw cow's milk, salt, rennet.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf Life: 270 giorni / days.

Stagionatura / Aging: min 180 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Ragusano DOP è uno dei formaggi più antichi prodotti in Sicilia. Si trovano testimonianze della presenza del Ragusano nella storia siciliana a partire già dal 1500: il fiorente commercio di questo prodotto fu oggetto di una riduzione dei dazi nel 1515, come si legge nell'opera "Ferdinando il Cattolico e Carlo V" di Carmelo Trasselli.

Ragusano DOP is one of the oldest cheeses produced in Sicily. There is evidence of the presence of Ragusano in Sicilian history starting as early as 1500: the flourishing trade of this product was subject to a reduction in duties in 1515, as we read in the work "Ferdinando the Catholic and Charles V" by Carmelo Trasselli.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
12 kg - 1/2 (6 kg) - 1/4 (3 kg)





Vastedda DEL BELICE DOP

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: latte di pecora intero crudo, sale, caglio. / whole raw cow's milk, salt, rennet.

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / vacuum bag.

Scadenza / Shelf Life: 90 giorni / days.

Stagionatura / Aging: 5 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La Vastedda del Belice è un formaggio unico in Europa nel suo genere: una pasta filata ottenuta dal latte crudo di pecora razza valle del Belice, dal colore bianco e dal sapore dolce, fresco e gradevole. La sua peculiarità è la lavorazione a pasta filata, molto rara nei formaggi di latte ovino in quanto la caseina del latte di pecora non facilita la filatura.

Vastedda del Belice is a unique cheese of its kind in Europe: a stretched curd obtained from raw milk from Valle del Belice sheep breed, with a white color and a sweet, fresh and pleasant taste. Its peculiarity is the spun paste processing, very rare in sheep's milk cheeses as the casein in sheep's milk does not facilitate spinning.



PEZZATURA / SIZE

LINEA **GASTRONOMIA E RETAIL / GASTRONOMY AND RETAIL LINE:**
500g

Caprino BIANCO

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il caprino è un formaggio fresco a pasta bianca morbida compatta dal sapore fresco e delicato. È consigliata nelle diete a basso contenuto calorico e perfetto per gli intolleranti al latte vaccino.

The "caprino" is fresh soft goat cheese that has a fresh and delicate taste. This cheese is suggested for hypocaloric diets or for lactose intolerant.

PEZZATURA / SIZE

LINEA **RETAIL** / **RETAIL** LINE:
500 g

LINEA **GASTRONOMIA** / **GASTRONOMY** LINE:
2,5 kg

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Ingredienti / Ingredients: latte di capra pastorizzato, caglio di agnello, fermenti lattici, sale. / *pasteurized goat's milk, lamb rennet, ferments, salt.*

Confezione / Packaging: busta sottovuoto / *vacuum bag.*

Scadenza / Shelf Life: 150 giorni / *days.*

Stagionatura / Aging: max 30 giorni / *days.*

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

VARIANTI DA 500 g

Pepato In crosta / *Black pepper*

Pepe rosa / *Pink pepper*

Peperoncino rosso / *Chili pepper*

Pepe verde / *Green pepper*

Erba cipollina / *Chives*





Cannoli KIT DA 3

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il "kit fai da te" è stato concepito per ricreare a casa il cannolo siciliano, tipico dolce della tradizione siciliana, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Comodo e pratico, questo kit ti consente di riempire al momento (come in Sicilia) il tuo cannolo con la ricotta di pecora, così da mantenere croccante la cialda che la contiene. Inoltre, potrai guarnirlo con granella di pistacchio, gocce di cioccolato e zucchero a velo.

The D.I.Y. cannolo kit was conceived to recreate at home the original Sicilian cannolo, which is the most world famous and delicious Sicilian sweet. Easy to operate, this kit allows to stuff the cannolo crust on the spot (like in Sicily) with sheep ricotta to keep the crust crunchy. The kit also contains cannolo garnishing ingredients: pistachio, chocolate drops and icing sugar.



KIT REFRIGERATI (CHILLED KIT)

Scadenza / Shelf life: 90 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

KIT SURGELATI (FROZEN KIT)

Scadenza / Shelf life: 240 giorni / days

Temperatura di conservazione / Storage temperature: - 18°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **REFRIGERATI (CHILLED LINE)** / **SURGELATI (FROZEN LINE)**:

Kit 3 cannoli



Cannoli KIT DA 6 MIGNON

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il "kit fai da te" è stato concepito per ricreare a casa il cannolo siciliano, tipico dolce della tradizione siciliana, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Comodo e pratico, questo kit ti consente di riempire al momento (come in Sicilia) il tuo cannolo con la ricotta di pecora, così da mantenere croccante la cialda che la contiene. Inoltre, potrai guarnirlo con granella di pistacchio, gocce di cioccolato e zucchero a velo.

The D.I.Y. cannolo kit was conceived to recreate at home the original Sicilian cannolo, which is the most world famous and delicious Sicilian sweet. Easy to operate, this kit allows to stuff the cannolo crust on the spot (like in Sicily) with sheep ricotta to keep the crust crunchy. The kit also contains cannolo garnishing ingredients: pistachio, chocolate drops and icing sugar.



KIT REFRIGERATI (CHILLED KIT)

Scadenza / Shelf life: 90 giorni / days.

Temperatura di conservazione / Storage temperature: 0 / + 4°

KIT SURGELATI (FROZEN KIT)

Scadenza / Shelf life: 240 giorni / days

Temperatura di conservazione / Storage temperature: - 18°

PEZZATURA / SIZE

LINEA **REFRIGERATI (CHILLED LINE)** / **SURGELATI (FROZEN LINE)**:

Kit 6 cannoli mignon



Ode al Pecorino

*Quella forma a tutto tondo
che ti fa quasi perfetto.
Ti pregusto assai giocondo
mentre piano io ti affetto.
Hai l'odore antico e buono
dal sapore stagionato
Nel palato mi abbandono
al tuo abbraccio un po' speziato
Sopra il pane, sulla pasta,
affiancato ad una pera,
la presenza tua già basta
a dar corpo a giorno e sera
Simbolo di tradizione,
se ti ho a tavola vicino
sei costante tentazione,
mio adorato Pecorino.*

"Anonimo Siciliano"





CENTRO FORM SRL

C.da Montagna s.n.c.
Zona Artigianale
94010 Aidone (En)

Tel. +39 0935 88113
Fax +39 0935 87834

info@centroform.it
www.centroform.it

