

Catalogo prodotti

schede tecniche e foto

l’azienda

L’ Industria Casearia Fazio nasce ad Agrigento nei primi anni novanta. Oggi, la famiglia Fazio collocata tra le più giovani ed innovative del settore caseario italiano, utilizza ingredienti di prima scelta per portare i propri prodotti in tutti i migliori ristoranti e pizzerie italiane, ed essere presenti con i prodotti caseari di farcitura nei migliori supermercati italiani ed internazionali nel reparto pizze fresche e surgelate, oltre ad essere presente nella maggior parte dei bar d’Italia come ingrediente principale di panini e tramezzini.

Le nostre linee di prodotti sono studiate per ogni tipo di cucina e per essere abbinate a tutti i piatti. La nostra clientela è rappresentata dalla distribuzione e dal catering da un lato e da laboratori di produzioni artigianali ed industriali dall’altra. La nostra azienda al centro del Mediterraneo, produce e distribuisce prodotti caseari tra i più citati all’interno della nostra famosissima dieta mediterranea!

indice

le mozzarelle 4

Sofficella (611), Squisity (369), Wallen (41), Fazio (72), Lacta (262), Fior di latte (447 - 200), Sempre fila (497), Sempre fila (411), Bocconcini (69), Bocconcini (32), Julienne taglio Napoli (496), Julienne verde (496), Mozzarella cubettata (430)

formaggi a pasta filata 12

Più filato (24 - 31), A pasta filata affumicato (22)

specialità alimentari a pasta filata 14

Pizzatella Verde (1010)

preparati alimentari 16

Arianna Rosso (999), Arianna Arancio (619), Arianna Giallo (999), Arianna Soft (621), Pizzatella (1001), Pizzatella già tagliata (1000)



le mozzarelle

13 prodotti

Sofficella

Art. 611



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in pani termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250189
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Squisity

Art. 369



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in pani termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250158
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Wallen

Art. 41



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in pani termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250196
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Fazio

Art. 72



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in pani termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250219
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Lacta

Art. 262



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in pani termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250165
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Fior di latte

Art. 447 - 200



Peso confezione	**1 kg / 2 kg**
Pezzi per cartone	**12 / 6**
Peso netto cartone	**12 kg / 12 kg**

Descrizione: Mozzarella in filoni clippati da kg 1 e 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250288 - 8057742250264
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni (formato 1 kg) / 60 giorni (formato 2 kg)

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Sempre fila

Art. 497



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in pani termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250172
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 30 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Sempre fila

Art. 411



Peso confezione	**2 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella in filone clippato da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250233
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Bocconcini

Art. 69



Peso confezione	**3 kg**
Pezzi per cartone	**4**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Bocconcini di mozzarella da gr 100
Origine del latte: Paesi UE
Confezione: vaschetta termosaldata da kg 3
Codice a barre: 8057742250295
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 20 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico.

Bocconcini

Art. 32



Peso confezione	**300 g**
Pezzi per cartone	**10**
Peso netto cartone	**2 kg**

Descrizione: Bocconcini di mozzarella da gr 100
Origine del latte: Paesi UE
Confezione: vaschetta termosaldata da gr 300
Codice a barre: 8057742250356
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 20 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Julienne taglio Napoli

Art. 496



Peso confezione	**2 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella julienne in busta ATM da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250301
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 40 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Julienne verde

Art. 496



Peso confezione	**2 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Mozzarella julienne in busta ATM da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250301
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 40 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202

Mozzarella cubettata

Art. 430



Descrizione: Mozzarella tritata in busta ATM da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250318
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 40 giorni

Peso confezione	**2 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg**

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007

Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale, correttore di acidità: acido citrico; conservante: E202



formaggi a pasta filata

2 prodotti

Più filato

Art. 24 - 31



Peso confezione	**2 kg / 4 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg / 24 kg**

Descrizione: Filone clippato da kg 2 e kg 4
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250257 - 8057742250240
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale da cucina, correttore di acidità: ac. citrico.

A pasta filata affumicato

Art. 22



Peso confezione	**2 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg**

Nome: formaggio a pasta filata affumicato
Descrizione: Filone clippato kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250202
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), sale da cucina, correttore di acidità: ac. citrico; aroma: fumo liquido.



specialità alimentari a pasta filata

1 prodotto

Pizzatella Verde

Art. 1010



Descrizione: Panetti termosaldati da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250127
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007

Ingredienti: Cagliata di latte vaccino (latte, sale, caglio), burro (latte), proteine del latte, grassi vegetali (olio di palma e cocco), sale da cucina, sali di fusione: sodio citrato; correttore di acidità: ac. citrico.



preparati alimentari

6 prodotti

Arianna Rosso

Art. 999



Peso confezione	2 kg
Pezzi per cartone	6
Peso netto cartone	12 kg

Descrizione: Filone clippato da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250028
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: acqua, proteine del latte, grassi vegetali (palma, cocco), burro, cagliata (latte, sale, caglio), crema di latte, sale di fusione: E331; sale da cucina, correttore di acidità: ac. citrico

Arianna Arancio

Art. 619



Peso confezione	2 kg
Pezzi per cartone	6
Peso netto cartone	12 kg

Descrizione: Filone clippato da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250080
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: acqua, proteine del latte, grassi vegetali (palma, cocco), burro, formaggio, sale di fusione: E331; sale da cucina, correttore di acidità: ac. citrico.

Arianna Giallo

Art. 999



Peso confezione	2 kg
Pezzi per cartone	6
Peso netto cartone	12 kg

Descrizione: Filone clippato da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250042
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: acqua, proteine del latte, grassi vegetali (palma, cocco), burro, crema di latte, formaggio, sale di fusione: E331; correttore di acidità: ac. citrico.

Arianna Soft

Art. 621



Peso confezione	2 kg
Pezzi per cartone	6
Peso netto cartone	12 kg

Descrizione: Filone clippato da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250059
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: acqua, proteine del latte, grassi vegetali (palma e cocco), cagliata (latte, sale, caglio), crema di latte, correttore di acidità: ac. citrico; sale di fusione: E331; sale.

Pizzatella

Art. 1001



Peso confezione	**1 kg**
Pezzi per cartone	**12**
Peso netto cartone	**12 kg**

Descrizione: Panetto termosaldato da kg 1
Origine del latte: Paesi UE
Codice a barre: 8057742250271
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: acqua, grassi vegetali (palma, cocco), burro, cagliata (latte, sale, caglio), proteine del latte, correttore di acidità: ac. citrico; sale di fusione: E331; sale da cucina.

Pizzatella già tagliata

Art. 1000



Peso confezione	**2 kg**
Pezzi per cartone	**6**
Peso netto cartone	**12 kg**

Nome: Specialità alimentare
Descrizione: Busta in ATM da kg 2
Origine del latte: Paesi UE
Confezione: termosaldata
Codice a barre: 8057742250332
Conservazione: conservare ad una temperatura 0° / +4 °C
T.M.C.: 60 giorni

Allergeni: Contiene l'allergene latte
Caratteristiche microbiologiche: Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 1441/2007
Ingredienti: acqua, grassi vegetali (palma, cocco), burro, cagliata (latte, sale, caglio), proteine del latte, correttore di acidità: ac. citrico; sale di fusione: E331; sale da cucina.

FAZIO

prodotti caseari

FAZIO SRL

Via Unità d’Italia, 58 | 92100 Agrigento

Tel: 0922 602598

info@faziosrl.it

Scansiona il QR code per visitare il sito