

MARION
CASEIFICIO DAL 1975

Catalogo Generale

www.caseificiomarion.it



MARION
CASEIFICIO DAL 1975

Come nasce la bontà

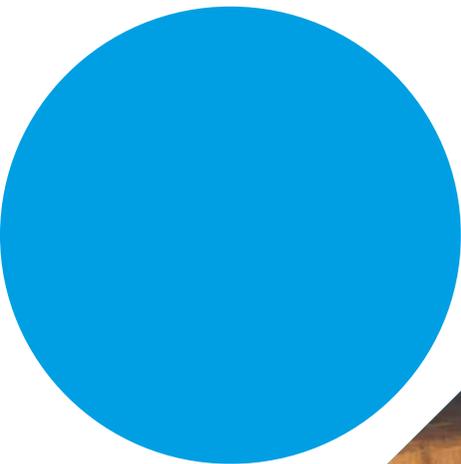
I gesti sapienti che si
susseguono giorno dopo
giorno, la passione di sempre,
l'amore per il proprio lavoro.

Sono questi gli ingredienti
che ci permettono di creare
prodotti freschi e genuini
da ormai 45 anni.





Mani sapienti
danno vita
a una quotidiana
bontà





Una passione che si tramanda di generazione in generazione

1975 Ernesto Marion da vita al suo sogno: aprire un caseificio.

La sua avventura però inizia qualche anno prima
assieme alla moglie Paola.

È il 1973 quando Ernesto, poco più che trentenne,
operaio metalmeccanico, cerca un capannone per
iniziare a lavorare in proprio come tornitore.

Ne trova uno a Salvatonda nel quale era insediata
una latteria; è una passione a prima vista che però
inizia con qualche difficoltà, infatti nessun casaro
della zona è intenzionato ad insegnargli il mestiere.
Ernesto non si dà per vinto e con l'appoggio della
famiglia inizia la sua nuova attività.

Sistema i macchinari e comincia a fare mozzarelle
e caciotte: si alza alle 4 di mattina per raccogliere il
latte, torna a produrre i formaggi e corre a venderli
alle pizzerie di mezza regione da Vicenza a Venezia.

Il successo non tarda ad arrivare e nel 1978 vince l'ambito premio Spino d'oro.

Ben presto la sede di Salvatonda diventa piccola e
nel 1991 si trasferisce nell'attuale sede di Castelfranco
Veneto.

**Negli anni la produzione aumenta e i premi anche, le
medaglie d'oro arrivano anche per la scamorza e la
provola affumicata.**

**Ernesto ha trasmesso la sua passione a suo figlio
Alfio, ora, insieme gestiscono l'attività di famiglia
unendo alla tradizione artigiana, l'innovazione dei
migliori macchinari per dare vita ogni giorno a
prodotti di prima qualità.**



La sicurezza di un prodotto genuino

**Lavoriamo solo latte fresco italiano
che arriva ogni giorno nel nostro
caseificio.**

Analizziamo con cura la materia prima e tutti i nostri prodotti per garantire la massima sicurezza alimentare in linea con le normative vigenti e i più alti standard di igiene.

L'unione che fa la differenza

Nel nostro caseificio la tradizione incontra l'innovazione, infatti, i nostri casari che con le loro mani dosano il caglio, salano accuratamente la salamoia, curano il prodotto in ogni minimo aspetto, sono affiancati nei lavori più gravosi da macchinari di ultima generazione.

**L'unione di passione, esperienza e
tecnologia garantiscono qualità e
sicurezza ad ogni prodotto.**

MARION
CASEIFICIO DAL 1975





Mozzarella Fiordilatte Sfilaccio



Formaggio a pasta filata prodotta con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0° e +4°C.

Confezionato in atmosfera protettiva.

Origine del latte: IT

Peso nominale 3000 g

Shelf-life: 25 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1350 kJ/325 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	22 g
Sale	0,93 g





Mozzarella Filone



Formaggio a pasta filata prodotta con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0° e +4°C.

Confezione sottovuoto.

Origine del latte: IT

Peso nominale 1000 g

Shelf-life: 25 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1194 kJ/287 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	2,0 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	26 g
Sale	0,73 g





Provola Affumicata

100%
LATTE
ITALIANO



Formaggio a pasta filata prodotta con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0°C e +4°C.

Confezione sottovuoto.

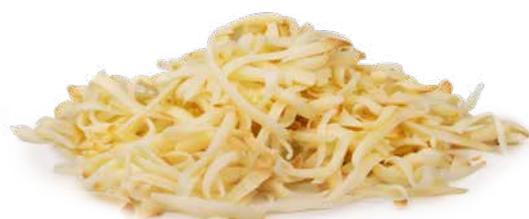
Origine del latte: IT

Peso nominale 300 g

Shelf-life: 90 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1375 kJ/331 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	2,8 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	27 g
Sale	0,93 g





Scamorza

100%
LATTE
ITALIANO



Formaggio a pasta filata prodotta con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0° e +4°C.

Confezione sottovuoto.

Origine del latte: IT

Peso nominale 300 g

Shelf-life: 60 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1350 kJ/325 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	25 g
Sale	0,86 g





Ricotta Affumicata

100%
LATTE
ITALIANO



Latticino magro, di breve stagionatura, a pasta dura

Ingredienti: siero di **latte**, sale, acido lattico E270.

Conservare in frigo tra 0°C e +4°C.

Confezione sottovuoto.

Origine del latte: IT

Peso: 250/500/1000 g circa

Shelf-life: 70 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	695 kJ/166 kcal
Grassi	8,9 g
di cui acidi grassi saturi	6,1 g
Carboidrati	5,2 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	16 g
Sale	0,33 g



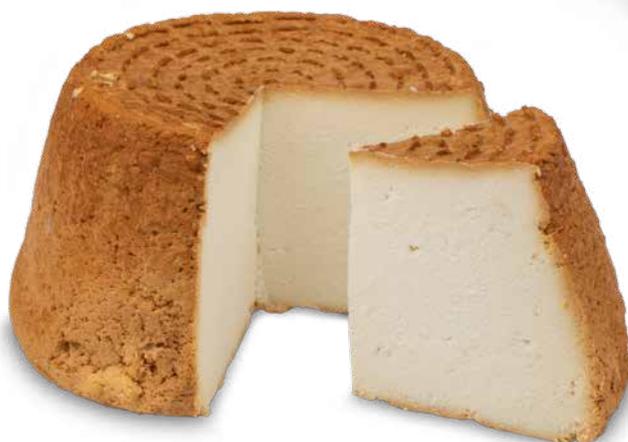
500 g



250 g



1000 g





Filone Affumicato

100%
LATTE
ITALIANO



Formaggio a pasta filata prodotta con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0° e +4°C.

Confezione sottovuoto.

Origine del latte: IT

Peso: 1000 g circa

Shelf-life: 90 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1375 kJ/331 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	2,8 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	27 g
Sale	0,93 g





Caciotta

100%
LATTE
ITALIANO



Formaggio molle da tavola prodotto con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0° e +4°C.

Confezionato in atmosfera protettiva.

Origine del latte: IT

Peso: 800 g circa

Shelf-life: 40 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1424 kJ/343 kcal
Grassi	28 g
di cui acidi grassi saturi	19,3 g
Carboidrati	1,14 g
di cui zuccheri	1,14 g
Proteine	21,7 g
Sale	0,77 g





Tosella

100%
LATTE
ITALIANO



Formaggio molle da tavola prodotto con fermenti lattici

Ingredienti: **latte**, sale, caglio, fermenti lattici.

Conservare in frigo tra 0° e +4°C.

Confezione sottovuoto.

Origine del latte: IT

Peso: 1700 g circa

Shelf-life: 30 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g
Energia	1192 kJ/287 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	2,2 g
di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	17 g
Sale	0,4 g



Mozzarelline



150 g

Mozzarella



250 g

Mozzarella



125 g

Burrata



100 g

Mozzarella di Bufala



250 g

Mozzarelle di Bufala



125 g

Ciliegina di Bufala



700 g

Ricotta Fresca



300 g

Ricotta Fresca



1300 g

Casatella



2000 g

Stracchino



250 g

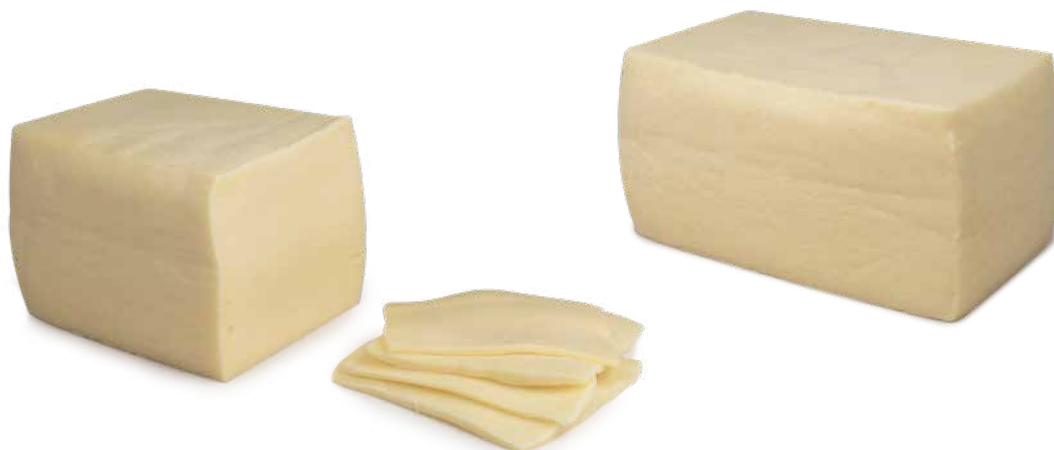
1000 g

Taleggio



2000 g

Edamer Sottovuoto



3 kg

Tronchetto Rucola Sottovuoto



1700 g

Tronchetto Radicchio Sottovuoto



1700 g

Casatella



700 g

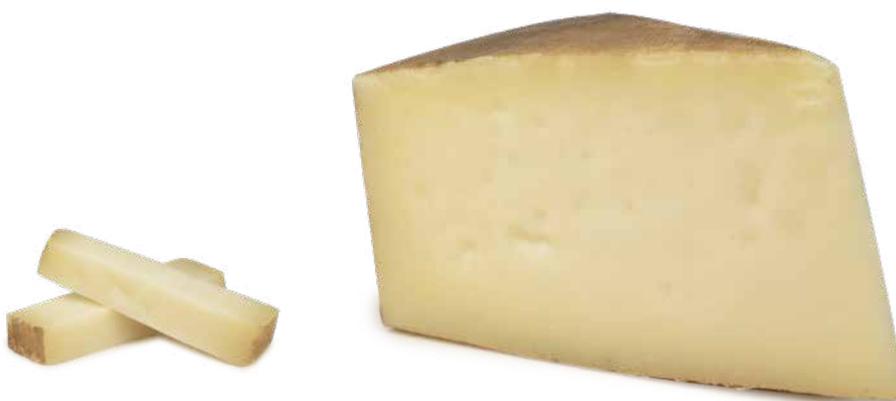
Montasio Mezzano Sottovuoto



500 g

1500 g

Sant'Andrea Mezzano Sottovuoto



500 g

1500 g

Mascarpone



500 g

Gorgonzola DOP



1700 g

Burro



500 g

Grana Padano Scaglie



1000 g

Grana Padano DOP grattugiato



1000 g

Brie



1000 g

Grana Padano Sottovuoto



1000 g

4000 g

Stravecchio Sottovuoto



500 g

1500 g

Asiago Atmosfera Modificata

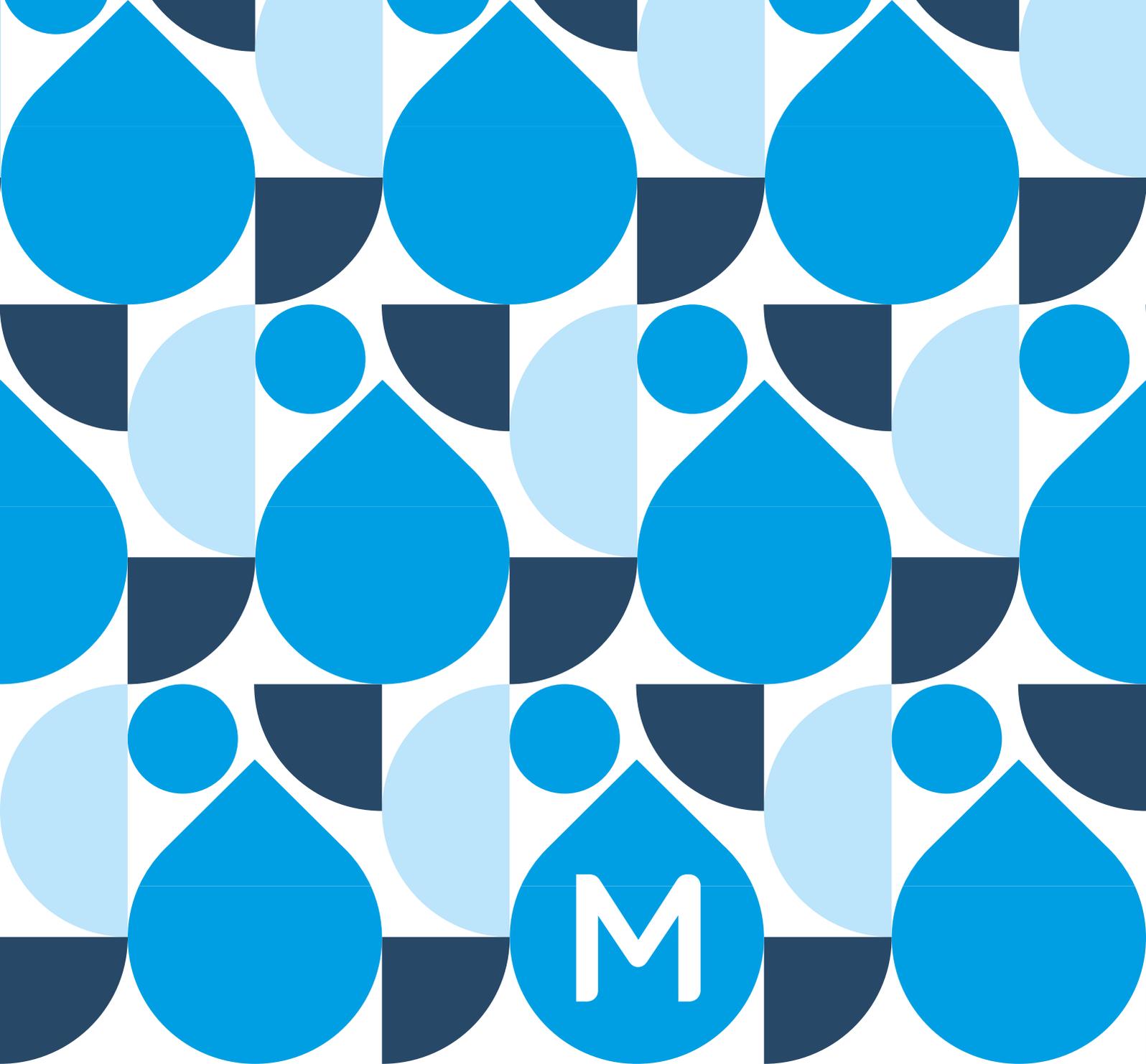


1000 g



MARION
CASEIFICIO DAL 1975

Ingredienti genuini,
bontà straordinaria.



MARION

CASEIFICIO DAL 1975

Caseificio Marion s.r.l.
Via Circonvallazione est, 80
Castelfranco Veneto - TV
Tel. 0423.401361
info@caseificiomarion.it
www.caseificiomarion.it