

PRODUZENTEN

Eine italienische Ikone für echten Provolone & mehr



In Italien gibt es Käse – und es gibt Auricchio. Seit über 145 Jahren steht dieser Name für handwerkliche Spitzenqualität, für Tradition und für echten Geschmack.

Ob Provolone, Pecorino oder frischer Mozzarella – Auricchio ist ein Synonym für italienischen Käsegenuss, der nicht nur in Italien, sondern weltweit geschätzt wird.

Gegründet wurde das Unternehmen 1877 von Gennaro Auricchio, einem Pionier mit einem Ziel: den besten Provolone der Welt zu machen. Heute führt die Familie das Erbe in vierter Generation fort – und zeigt, wie man zwischen Geschichte und Moderne den perfekten Bogen spannt.

EIN FAMILIENUNTERNEHMEN MIT VISION

Was Auricchio besonders macht: Hier trifft Handwerk auf Struktur.

Mit Produktionsstandorten in der Lombardei, Kampanien, Apulien und Sardinien deckt Auricchio die regionalen Schwerpunkte italienischer Käsetradition ab – und bewahrt dabei seine familiären Wurzeln. Das Unternehmen ist heute weltweit einer der wichtigsten Exporteure von italienischem Käse, aber es produziert weiterhin mit Geduld, Können und unter Einhaltung traditioneller Reifemethoden.

PROVOLONE - DER KÖNIG UNTER DEN PASTA FILATA-KÄSEN

- Provolone Dolce: mild, cremig, mit zarter Milchsüße – perfekt für Antipasti, Salate, Sandwiches
- Provolone Piccante: kräftig, würzig, lange gereift (bis zu 12 Monate oder mehr) – ideal zu Rotwein, Brot, Früchten oder gerieben über Pasta

Die charakteristische Birnenform, das rote Wachssiegel und der aromatische Duft machen Auricchio-Provolone zu einer Ikone der italienischen Käsewelt.

PECORINO, MOZZARELLA & SPEZIALITÄTEN

Auricchio produziert nicht nur Provolone, sondern auch:

- Pecorino Romano DOP & regionale Pecorini aus Sardinien – salzig, intensiv, perfekt für Pasta oder pur
- Mozzarella & Burrata aus Apulien – frisch, mild, cremig
- Scamorza & Caciocavallo – geräuchert oder natur, ideal zum Überbacken
- Ricotta, Grana-Käse & Spezialitäten – in Handarbeit aus besten Rohstoffen

Jeder Käse trägt das typische Auricchio-Qualitätsversprechen: geprüfte Milchqualität, traditionelle Verarbeitung, Reifung ohne Eile.

NACHHALTIGKEIT & HERKUNFT

Auricchio achtet zunehmend auf:

- Regionale Milcherzeugung & kurze Wege
- Nachhaltige Verpackungslösungen
- Kontrollierte Tierhaltung bei Partnerbetrieben
- Langlebigkeit statt Massenkonsum

Und: Viele der Produkte tragen geschützte Ursprungsbezeichnungen (DOP) – ein Garant für Echtheit und Rückverfolgbarkeit.

Es gibt viele Käsereien. Aber nur wenige, die so tief mit der italienischen Esskultur verwoben sind wie Auricchio.

Mit Liebe zur Milch, Respekt vor dem Handwerk und einem klaren Bekenntnis zur Qualität bringt Auricchio die Seele Italiens auf deinen Tisch.

Jetzt entdecken: Die Käsewelt von Auricchio – vom milden Dolce bis zum würzigen Piccante.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

