

## Aversana di Bufala Affumicata 500gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Aversana Affumicata

**Note** L'Aversana Affumicata conserva tutte le caratteristiche dell'Aversana bianca, aggiungendo quella nota affumicata in più.  
Il processo produttivo è identico, nel rispetto della tradizione e dei luoghi d'origine.  
La forma, la consistenza e la lattiginosità sono le stesse dell'Aversana bianca, il sapore invece è molto diverso: con una decisa nota affumicata che esalta la sapidità dell'Aversana, donando una rotondità ed una permanenza in bocca unica e caratteristica.  
Presenta il tipico colore ambrato scuro dell'affumicatura naturale, lasciando inalterate le



## Aversana – Mozzarella di Bufala Campana DOP 500gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Aversana

**Note** Dal colore bianco, la Mozzarella di Bufala Campana DOP, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. Il suo aspetto è liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce liquido lattiginoso abbondante. Il profumo muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla mozzarella profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latte, diffusa e persistente.



## Bocconcini di Bufala 5x50gr - Alento Bicchiere 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bicchiere & Vaschette

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Rotonda, quasi perfetta, la nostra Mozzarella di Bufala Campana si taglia con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte! La prova oltre al palato? La goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà.  
Non usiamo nessun tipo di conservanti e così da preservare tutte le sue caratteristiche naturali.  
Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia



## Bocconcini di Bufala 5x50gr Affumicato Bicchiere 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bocconcini Affumicati

**Note** Bocconcino affumicato: tutta la squisitezza della Mozzarella di Bufala Campana DOP in versione affumicata.  
I bocconcini di mozzarella, dopo la loro naturale lavorazione, vengono esposti ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi avvolgono la crosta, il loro strato più esterno, che passa dal bianco al colore ambrato conferendole un pregiato sapore di affumicato.  
I bocconcini sono la pezzatura forse più diffusa di mozzarella di bufala. Ogni bocconcino pesa 50 grammi.



## Bocconcini di Bufala 5x50gr Busta 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bocconcini di Bufala

**Note** I bocconcini sono la pezzatura forse più diffusa di mozzarella di bufala. Ogni bocconcino pesa 50 grammi. Questo tipo di mozzarella di bufala è un vero e proprio obbligo per l'antipasto all'italiana: il classico, prosciutto e bocconcini.



## Bocconcini di Bufala Affumicato 50gr Busta

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bocconcini Affumicati

**Note** Bocconcino affumicato: tutta la squisitezza della Mozzarella di Bufala Campana DOP in versione affumicata.

I bocconcini di mozzarella, dopo la loro naturale lavorazione, vengono esposti ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi avvolgono la crosta, il loro strato più esterno, che passa dal bianco al colore ambrato conferendole un pregiato sapore di affumicato.

I bocconcini sono la pezzatura forse più diffusa di mozzarella di bufala. Ogni bocconcino pesa 50 grammi.



## Bocconcini di Bufala DOP 125x2 Bicchiere 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bicchieri & Vaschette

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP

Rotonda, quasi perfetta, la nostra Mozzarella di Bufala Campana si taglia con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte! La prova oltre al palato? La goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà.

Non usiamo nessun tipo di conservanti e così da preservare tutte le sue caratteristiche naturali.

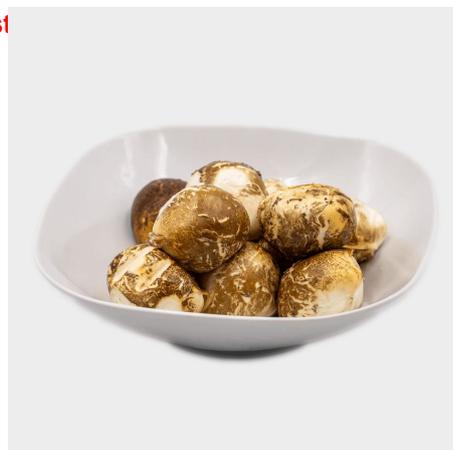
Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia



## Bocconcino affumicato – Mozzarella di Bufala Campana DOP (2x125gr Busta)

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bocconcini Affumicati

**Note** Dal colore bianco "perla", la mozzarella di bufala, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. Il suo aspetto è liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce liquido lattiginoso abbondante. Il profumo muschiato e lattiginoso. L'alimentazione delle bufale è determinante nei sentori del latte e dei prodotti caseari; il fieno e il mais di cui si nutrono regalano alla mozzarella profumi di muschio fresco e vaghi sentori di funghi bianchi. Altro profumo che spicca subito al naso è quello di latte fresco. In bocca la prima sensazione è quella di essere avvolti in una gradevole sensazione di acidità latte, diffusa e persistente.



## Boccone di Bufala (5x100gr. Busta termo 500gr)

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP

Rotonda, quasi perfetta, la nostra Mozzarella di Bufala Campana si taglia con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte! La prova oltre al palato? La goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà.  
Non usiamo nessun tipo di conservanti e così da preservare tutte le sue caratteristiche naturali.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia



## Buffalo Blu con Latte di Bufala Forma +/- 3Kg

**Categoria** Formaggi  
Formaggi & Derivati

**Note** Dalla forma quadrata, scalzo alto, la crosta rugosa e spessa racchiude un cuore di muffe verdi e blue ed un sapore intenso e pungente. Sicuramente per gli amanti dei gusti forti e decisi questo formaggio può dare intense emozioni.



## Burrata di bufala 125gr bicchiere

**Categoria** Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note** Burrata di Bufala con Panna

Il nostro omaggio alla classica burrata pugliese, reinterpretata in stile Perla del Mediterraneo con latte di bufala salernitana. La forma del bocconcino di pasta filata fa da scrigno al suo cuore di stracciatella di bufala e panna. Confezionata in monoporzione.

Ingredienti: Latte di bufala pastorizzato, panna di latte vaccina, siero innesto naturale, Caglio, Saleù



## Burrata di Bufala 2x125gr Bicchiere

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Trecci di Bufala in Bicchiere

**Note** Una sfoglia di bocconcino di pasta filata di mozzarella fa da scrigno al suo cuore di stracciatella di bufala e panna.

Confezione monoporzione 125 g

Confezione: 125 g



## Burro di Bufala 250gr

**Categoria** Formaggi  
Linea Formaggi & Derivati

**Note** Il Burro di Bufala de La Perla del Mediterraneo è ottenuto sapientemente direttamente dal siero proveniente dalla lavorazione della Mozzarella.  
Una morbidezza che soddisfa i palati più esigenti.

Da provare anche semplicemente accompagnato ad una fetta di pane, insuperabile se utilizzato come condimento di piatti dai più semplici ai più ricercati. Acclamato anche dai grandi chef per interpretazioni gourmet.

Il colore è particolarmente chiaro in quanto il latte di bufala non contiene carotenoidi.



## Camembert di Bufala

**Categoria** Formaggi  
Formaggi & Derivati

**Note** L'origine del camembert risale alla fine del XVII secolo. Infatti, già dal 1680 si possono trovare documenti con riferimenti ai formaggi caratteristici del comune di Camembert, il villaggio d'origine e da cui prende il nome il formaggio. Nel 1708 Thomas Corneille gli consacrò un articolo nel suo Dictionnaire Universel Géographique et Historique. Tuttavia, è solo nel 1791 che viene messa a punto la tecnica di fabbricazione del camembert grazie all'opera di Marie Harel, una contadina del villaggio di Camembert, e ai consigli esperti di un prete originario della Brie.

Il Camembert è un formaggio a base di latte (il latte non deve mai essere riscaldato a più di 37 gradi). È un formaggio a pasta molle con crosta fiorita e di colore bianco. Ha forma rotonda,



## Fior di Cilento di Mucca

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Mucca

**Note** Il nostro Fior di latte ovvero la Mozzarella di latte vaccino.  
Un formaggio fresco di latte intero vaccino a pasta filata, ricavato con tecnica quasi identica a quella della mozzarella di bufala campana.  
Originario della Campania è prodotto in tutta Italia. Il suo gusto molto delicato è ideale per cucinare e imbottire, come ad esempio per preparare la farcitura della nota e gustosa mozzarella in carrozza.

Confezione da 200g



## Formaggio di Bufala Spalmabile

**Categoria** Formaggi  
Linea Formaggi & Derivati

**Note** Il nostro Formaggio spalmabile fatto con latte di Bufala buono e genuino.

Solo il latte di bufala, il più ricco e nobile poteva dar vita ad un fiocco dolce e delicato come quello del nostro Formaggio fresco spalmabile, ricco di fermenti.

Dal colore bianchissimo, morbido al palato, fondente, per nulla granuloso, dal sapore dolce e intenso, con note di muschiato che richiamano la Mozzarella di Bufala.

Questa specialità, premiata anche con il "Riconoscimento di Qualità" al concorso caseario CacioBù del 2009, ha conquistato le tavole dei nostri clienti, anche quelli più esigenti.



## Mozzarella di Bufala 125gr. bicchiere 125GR

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bicchiere & Vaschette

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP da 250g

Mozzarella di Bufala Campana DOP, un'eccellenza del Made in Italy agroalimentare, prodotta esclusivamente con latte intero fresco di bufala di razza mediterranea italiana, dei nostri allevamenti.

Prodotto e confezionato da LA PERLA del Mediterraneo.



## Mozzarella di Bufala 250gr - Alento Bicchiere 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Bicchiere & Vaschette

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP

Rotonda, quasi perfetta, la nostra Mozzarella di Bufala Campana si taglia con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte! La prova oltre al palato? La goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà.

Non usiamo nessun tipo di conservanti e così da preservare tutte le sue caratteristiche naturali.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti



## Mozzarella di bufala 2x125gr Busta 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP da 250g

Formato da 250g

Dal colore bianco "perla", la mozzarella di bufala, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. Il suo aspetto è liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce liquido lattiginoso abbondante. Il profumo muschiato e lattiginoso. L'alimentazione



## Mozzarella di Bufala 500gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP

Rotonda, quasi perfetta, la nostra Mozzarella di Bufala Campana si taglia con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte! La prova oltre al palato? La goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà.

Non usiamo nessun tipo di conservanti e così da preservare tutte le sue caratteristiche naturali.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione a mano o a macchina



## Mozzarella di Bufala 500gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP, un'eccellenza del Made in Italy agroalimentare, prodotta esclusivamente con latte intero fresco di bufala di razza mediterranea italiana, proveniente da allevamenti dell'area di origine.

L'Unione Europea ha riconosciuto alla Mozzarella di Bufala Campana peculiari caratteristiche organolettiche e merceologiche, derivanti da precise condizioni ambientali e da metodi tradizionali di lavorazione esistenti solo nell'area di produzione della DOP. La certificazione DOP prevede un impegnativo iter di certificazione. I produttori già in possesso della denominazione, vengono invece monitorati attraverso controlli e analisi costanti, per garantire: il rispetto del disciplinare, i più alti standard qualitativi e la totale tracciabilità.



## Mozzarella di Bufala 50gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP, un'eccellenza del Made in Italy agroalimentare, prodotta esclusivamente con latte intero fresco di bufala di razza mediterranea italiana, proveniente da allevamenti dell'area di origine.

L'Unione Europea ha riconosciuto alla Mozzarella di Bufala Campana peculiari caratteristiche organolettiche e merceologiche, derivanti da precise condizioni ambientali e da metodi tradizionali di lavorazione esistenti solo nell'area di produzione della DOP. La certificazione DOP prevede un impegnativo iter di certificazione. I produttori già in possesso della denominazione, vengono invece monitorati attraverso controlli e analisi costanti, per garantire: il rispetto del disciplinare, i più alti standard qualitativi e la totale tracciabilità.



## Mozzarella di Bufala Affumicata 1kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella Affumicata

**Note** Bocconcino affumicato: tutta la squisitezza della Mozzarella di Bufala Campana DOP in versione affumicata.

I bocconcini di mozzarella, dopo la loro naturale lavorazione, vengono esposti ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi avvolgono la crosta, il loro strato più esterno, che passa dal bianco al colore ambrato conferendole un pregiato sapore di affumicato.

I bocconcini sono la pezzatura forse più diffusa di mozzarella di bufala. Ogni bocconcino pesa 50 grammi.



## Mozzarella di Bufala Affumicata 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia Affumicata

**Note** Mozzarella di Bufala Campana affumicata  
I nostri mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella, dalla forma lucente, dalla consistenza fibrosa e dal colore candido. Dopo la preparazione la treccia viene esposta ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi scuriscono il primo strato, che passa dal bianco al colore ambrato paglierino, donandole il caratteristico sapore di affumicato.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione a mano o a macchina  
Formato 250gr



## Mozzarella di Bufala Affumicata DOP 125gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella Affumicata

**Note** Bocconcino affumicato: tutta la squisitezza della Mozzarella di Bufala Campana DOP in versione affumicata.

I bocconcini di mozzarella, dopo la loro naturale lavorazione, vengono esposti ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi avvolgono la crosta, il loro strato più esterno, che passa dal bianco al colore ambrato conferendole un pregiato sapore di affumicato.

I bocconcini sono la pezzatura forse più diffusa di mozzarella di bufala. Ogni bocconcino pesa 50 grammi.



## Mozzarella di Bufala Campana

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana senza lattosio

Sulla tua tavola la Mozzarella senza lattosio ad alta digeribilità: tutto il gusto fresco e delicato della nostra mozzarella, ma con meno dello 0.01% di lattosio.

La Perla senza lattosio è la nostra linea nata nel 2007 per chi è intollerante al lattosio o per chi fatica a digerirlo. Ideale come piatto fresco, conserva tutta la qualità e la bontà di sempre, perché tutti possano ritrovare il piacere di gustare la mozzarella.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia



## Mozzarella di Bufala DOP 125gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP, un'eccellenza del Made in Italy agroalimentare, prodotta esclusivamente con latte intero fresco di bufala di razza mediterranea italiana, proveniente da allevamenti dell'area di origine.

L'Unione Europea ha riconosciuto alla Mozzarella di Bufala Campana peculiari caratteristiche organolettiche e merceologiche, derivanti da precise condizioni ambientali e da metodi tradizionali di lavorazione esistenti solo nell'area di produzione della DOP. La certificazione DOP prevede un impegnativo iter di certificazione. I produttori già in possesso della denominazione, vengono invece monitorati attraverso controlli e analisi costanti, per garantire: il rispetto del disciplinare, i più alti standard qualitativi e la totale tracciabilità.



## Mozzarella di Bufala DOP 125gr in Bicchiere

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP da 125g

Formato da 125g

Dal colore bianco "perla", la mozzarella di bufala, a differenza di quella vaccina, non deve avere alcuna sfumatura che tenda al paglierino; bianco perla come la porcellana fine e di buona qualità. Il suo aspetto è liscio e omogeneo in superficie, sfogliato e poroso internamente. La particolare lavorazione artigianale di mozzatura fa in modo che la struttura interna si presenti come la sovrapposizione di strati successivi intervallata da pori irregolari. Al taglio fuoriesce liquido lattiginoso abbondante. Il profumo muschiato e lattiginoso. L'alimentazione



## Mozzarella di bufala DOP da 250gr con scad.15gg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Rotonda, quasi perfetta, la nostra Mozzarella di Bufala Campana si taglia con la forchetta e quello che noi vogliamo è farvi sentire il sapore del latte! La prova oltre al palato? La goccia di latte, garanzia di freschezza e bontà.  
Non usiamo nessun tipo di conservanti e così da preservare tutte le sue caratteristiche naturali.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione a mano o a macchina  
Formato: 250 g



## Mozzarella di latte di bufala Perlona 1 kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Mozzarella di Bufala

**Note** Mozzarella La Perlona di latte di bufala  
La Perlona La Perla del Mediterraneo Per eventi da ricordare ecco la giunonica Perlona, una Mozzarella di latte di bufala da 1 fino a 5 kg.

Autenticamente nostrana. Chi la chiama Zizzona, chi Mozzarellona, dalla Perla... La PERLONA!

Interamente con latte di bufala.

Disponibile in varie pezzature, fino ai 5kg, per eventi da ricordare.



## Mozzarella di Latte di Bufala senza lattosio 2x125gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Senza Lattosio

**Note** Mozzarella di Bufala Campana senza lattosio  
Sulla tua tavola la Mozzarella senza lattosio ad alta digeribilità: tutto il gusto fresco e delicato della nostra mozzarella, ma con meno dello 0.01% di lattosio.  
La Perla senza lattosio è la nostra linea nata nel 2007 per chi è intollerante al lattosio o per chi fatica a digerirlo. Ideale come piatto fresco, conserva tutta la qualità e la bontà di sempre, perché tutti possano ritrovare il piacere di gustare la mozzarella.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia



## Mozzarella senza Lattosio da 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Senza Lattosio

**Note** Mozzarella di bufala senza Lattosio  
Mozzarella di latte di bufala senza Lattosio porta sulla tua tavola anche la Mozzarella di latte di bufala senza Lattosio: tutto il gusto fresco e delicato della mozzarella di sempre, ma con contenuto residuo in lattosio inferiore a 0,01 g/100 g.

La Perla Senza Lattosio è la linea de 'La Perla del Mediterraneo' nata nel 2007 per chi è intollerante al lattosio o per chi fatica a digerirlo, perché il lattosio nel latte è stato scisso nei due zuccheri galattosio e glucosio, più facilmente assimilabili.

Ideale come piatto fresco, racchiude tutta la qualità e la bontà della mozzarella La Perla del



## Perlina di Bufala 15gr Alento Bicchiere 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Perline

**Note** Le Perline di latte di bufala campana DOP sono delle piccole mozzarelline del peso di 16/18 grammi l'una. Si tratta della forma più piccola di mozzarella, sono talmente piccole che possono essere mangiate in un sol boccone e sono per questo molto adatte per l'aperitivo e per gustosi bocconi di finger food.



## Perline di Bufala DOP Vaschetta 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Perline

**Note** Perline – Mozzarella di Bufala Campana DOP  
La Perla del Mediterraneo Mozzarella di Bufala Campana DOP Le Perline di Mozzarella di Bufala Campana DOP sono delle piccole mozzarelline del peso di 16/18 grammi l'una. Si tratta della forma più piccola di mozzarella, sono talmente piccole che possono essere mangiate in un sol boccone e sono per questo molto adatte per l'aperitivo e per gustosi bocconi di finger food.

Le Perline vengono vendute nel caratteristico Ciuffo da 500 grammi o da 1 Kg.

Mozzarella di Bufala Campana DOP, un'eccellenza del Made in Italy agroalimentare, prodotta



## Perline – Mozzarella di Bufala Campana DOP 15gr Busta 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Perline

**Note** Sulla vostra tavola, il nostro formato più piccolo: Perline di Mozzarella di Bufala Campana DOP  
Formato 15g



## Ricotta di Bufala 250gr. Carta

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Ricotta

**Note** La Ricotta di Bufala, dal colore bianco candido e dal gusto fresco e dolce al tempo stesso, ha una consistenza soffice e cremosa in grado di allietare qualsiasi palato.



## Ricotta di bufala Lisciata 1kg Vaschetta

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Ricotta in Vaschetta

**Note** Ricotta di Bufala Campana DOP, un prodotto lattiero-caseario fresco derivato dalla caseificazione del latte di bufala per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP.



## Ricotta di Bufala Lisciata Vaschetta da 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Ricotta in Vaschetta

**Note** Ricotta di Bufala  
Nel solco del procedimento tradizionale, la nostra Ricotta di Bufala vi offre la freschezza e la morbidezza delle piccole ricotte da tavola. Lasciata al naturale come ottimo secondo o con una spruzzata di cocco in polvere, affogata nel caffè per uno sfizioso dessert.

Ingredienti: Siero di Latte di bufala, Sale  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione classica  
Formati: Barattolo e Fuscella 250 g



## Scamorza di Bufala Bianca

**Categoria** Formaggi  
Scamorze

**Note** La scamorza bianca è un ingrediente che si abbina facilmente a carne, verdura e carboidrati. Una ricetta con scamorza è quella con speck tagliato a fettine, che avvolgono questo formaggio. È molto simile al caciocavallo, perché tondeggiante e con una strozzatura all'apice. La scamorza è un latticino italiano, che viene prodotto soprattutto in Meridione. È molto simile al caciocavallo, perché tondeggiante e con una strozzatura all'apice. La differenza sta nella stagionatura, che per questo formaggio a pasta filata dura una o due settimane. La scamorza bianca segue la stessa procedura di lavorazione di quella affumicata, esclusa ovviamente la parte dell'affumicatura.

Si può ordinare in quantità di peso standard: 500 g



## Sfoglia di Bufala 1Kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Sfoglia

**Note** La sfoglia di mozzarella di bufala si presenta come una lamina sottile realizzata con la mozzarella di bufala campana.  
Formato da 1 kg



## Stracciata di Latte di Bufala

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini

**Note**

---

### Treccia di Bufala D.O.P. da 250gr Legata a Mano con Scad.15GG

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Treccia di Bufala Campana DOP

I nostri mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella per ottenere la tipica forma di Treccia di Mozzarella DOP, uno dei più comuni e apprezzati: un formaggio fresco, a pasta filata, annodato a mano, dalla forma lucente, dalla consistenza fibrosa e dal colore candido. Per la forma a treccia il disciplinare della D.O.P. prevede nodini e trecce, tipologie che possono con metodi naturali (paglia di grano).

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti



---

### Treccia di Bufala D.O.P. da 500gr Legata a Mano con Scad.15GG

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Treccia di Bufala Campana DOP

I nostri mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella per ottenere la tipica forma di Treccia di Mozzarella DOP, uno dei più comuni e apprezzati: un formaggio fresco, a pasta filata, annodato a mano, dalla forma lucente, dalla consistenza fibrosa e dal colore candido. Per la forma a treccia il disciplinare della D.O.P. prevede nodini e trecce, tipologie che possono con metodi naturali (paglia di grano).

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti



---

### Treccia di Bufala 0,5 Kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Tutta la maestria dei nostri casari nella Treccia di bufala campana, con lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella.

La Treccia di mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio a pasta filata che prevede lo stesso procedimento lavorativo della mozzarella.

La pasta filata viene modellata esclusivamente a mano e "intrecciata" da cui prende il nome il prodotto.

La treccia risulta essere più fibrosa della mozzarella ma ne mantiene le stesse qualità e



## Treccia di Bufala 1Kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Tutta la maestria dei nostri casari nella Treccia di bufala campana, con lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella.

La Treccia di mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio a pasta filata che prevede lo stesso procedimento lavorativo della mozzarella.

La pasta filata viene modellata esclusivamente a mano e "intrecciata" da cui prende il nome il prodotto.

La treccia risulta essere più morbida della mozzarella ma ne mantiene le stesse qualità e



## Treccia di Bufala 250gr - Alento Bicchiere 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Trecci di Bufala in Bicchiere

**Note** Tutta la maestria dei nostri casari nella Treccia di bufala campana, con lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella.

La Treccia di mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio a pasta filata che prevede lo stesso procedimento lavorativo della mozzarella.

La pasta filata viene modellata esclusivamente a mano e "intrecciata" da cui prende il nome il prodotto.

La treccia risulta essere più morbida della mozzarella ma ne mantiene le stesse qualità e



## Treccia di Bufala 2Kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Tutta la maestria dei nostri casari nella Treccia di bufala campana, con lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella.

La Treccia di mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio a pasta filata che prevede lo stesso procedimento lavorativo della mozzarella.

La pasta filata viene modellata esclusivamente a mano e "intrecciata" da cui prende il nome il prodotto.

La treccia risulta essere più morbida della mozzarella ma ne mantiene le stesse qualità e



## Treccia di Bufala Affumicata 1Kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia Affumicata

**Note** Treccia di Bufala Campana affumicata  
I nostri mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella per ottenere la tipica forma di treccia di mozzarella, annodata a mano, dalla forma lucente, dalla consistenza fibrosa e dal colore candido. Dopo la preparazione la treccia viene esposta ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi scuriscono il primo strato della treccia, che passa dal bianco al colore ambrato paglierino, donandole il caratteristico sapore di affumicato.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione a mano o a macchina



## Treccia di Bufala Affumicata 5Kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia Affumicata

**Note** I nostri mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella per ottenere la tipica forma di treccia di mozzarella, annodata a mano, dalla forma lucente, dalla consistenza fibrosa e dal colore candido. Dopo la preparazione la treccia viene esposta ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi scuriscono il primo strato della treccia, che passa dal bianco al colore ambrato paglierino, donandole il caratteristico sapore di affumicato.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione a mano o a macchina  
Formati: 5Kg



## Treccia di Bufala Affumicata da 250 gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia Affumicata

**Note** Treccia di Bufala Campana affumicata  
I nostri mastri casari intrecciano a mano la pasta filata di mozzarella per ottenere la tipica forma di treccia di mozzarella, annodata a mano, dalla forma lucente, dalla consistenza fibrosa e dal colore candido. Dopo la preparazione la treccia viene esposta ai fumi generati dalla combustione di paglia. Questi fumi scuriscono il primo strato della treccia, che passa dal bianco al colore ambrato paglierino, donandole il caratteristico sapore di affumicato.

Ingredienti: Latte di bufala, Caglio, Sale, Fermenti  
Provenienza: Capaccio Paestum (SA) / Campania – Italia  
Tipo: Lavorazione a mano o a macchina



## Treccia di Bufala Campana DOP 5kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Tutta la maestria dei nostri casari nella Treccia di bufala campana, con lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella.

La Treccia di mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio a pasta filata che prevede lo stesso procedimento lavorativo della mozzarella.

La pasta filata viene modellata esclusivamente a mano e "intrecciata" da cui prende il nome il prodotto.

La treccia risulta essere più morbida della mozzarella ma ne mantiene le stesse qualità e



## Treccia di Bufala Legata a Mano 250gr

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Tutta la maestria dei nostri casari nella Treccia di bufala campana DOP, con lavorazione ad intreccio della pasta di mozzarella.

La Treccia di Mozzarella di Bufala Campana DOP è un formaggio a pasta filata che prevede lo stesso procedimento lavorativo della mozzarella.

La pasta filata viene modellata esclusivamente a mano e "intrecciata" da cui prende il nome il prodotto.

La treccia risulta essere più morbida della mozzarella ma ne mantiene le stesse qualità e



## Treccia – Mozzarella di Bufala Campana DOP 3kg

**Categoria** Mozzarella & Bocconcini  
Treccia di Bufala

**Note** Treccia di Mozzarella di Bufala Campana DOP.  
Confezione da 3kg



## Yogurt di Bufala Bianco 150ml

**Categoria** Formaggi  
Linea Formaggi & Derivati

**Note** **Descrizione**  
Yogurt di bufala preparato con latte fresco di giornata.

Lo yogurt di bufala contiene un'alta percentuale di proteine ad alto valore biologico, ma anche vitamine e minerali inoltre è ricco di ferro, calcio, fosforo e magnesio ed inoltre l'azione dei fermenti lattici facilita l'assorbimento intestinale di questi minerali.

Provalo in tutti i nostri gusti: Bianco/al naturale, Cacao, Nocciola, Vaniglia.



## Yogurt di Bufala più Gusto

**Categoria** Formaggi  
Linea Formaggi & Derivati

**Note** **Descrizione**  
Yogurt di bufala preparato con latte fresco di giornata.

Lo yogurt di bufala contiene un'alta percentuale di proteine ad alto valore biologico, ma anche vitamine e minerali inoltre è ricco di ferro, calcio, fosforo e magnesio ed inoltre l'azione dei fermenti lattici facilita l'assorbimento intestinale di questi minerali.

Provalo in tutti i nostri gusti: Bianco/al naturale, Cacao, Nocciola, Vaniglia.

