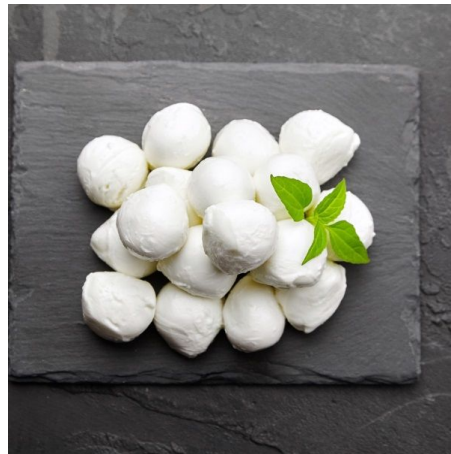


## Bocconcini alla Panna da 250gr (Blister 2,5kg - 10pz)

Codice prodotto **00301**

Categoria Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note** La Mozzarella a Bocconcini di latte , definita anche regina della cucina mediterranea grazie alle sue pregiate qualità alimentari e gustative, assume la classica forma a bocconcini, con un sapore deciso. Ottima da mangiare cruda con insalate di stagione, oppure come condimento per le vostre pizze fatte in casa.



## Burrata 250gr (Blister da 2,5kg, 10pz)

Codice prodotto **00356**

Categoria Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note** DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO  
Formaggio fresco a pasta filata e panna.  
INGREDIENTI  
Mozzarella (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330 e caglio) e PANNA UHT 50%.  
FORMATO DEL PRODOTTO



## Burrata AFF. "Dorata" Bicchiere 100gr (Blister 24pz)

Codice prodotto **00333**

Categoria Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Maestosa come il suo aspetto, la Burrata affumicata  
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO  
Formaggio fresco a pasta filata affumicata e panna  
INGREDIENTI  
Mozzarella (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330 e caglio) e PANNA UHT 50%. Affumicatura naturale.



## Burrata alla Menta 100gr

Codice prodotto **00362**

Categoria Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Burratina con cuore di menta: la dolcezza della burrata classica nasconde una piacevole nota di fresco, data dalla foglia di menta racchiusa nel suo cuore.  
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO  
Formaggio fresco a pasta filata, panna e menta.  
INGREDIENTI



## Burrata Bio in Cluster 125gr

**Codice prodotto** 02001  
**Categoria** Formaggi  
Linea Biologico

**Note** La Burratina, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata e panna.

INGREDIENTI



## Burrata con perlina x 1 kg figliata

**Codice prodotto** 3430  
**Categoria** Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note**



## Burrata fumé in bicch. 100gr

**Codice prodotto** 00332  
**Categoria** Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Maestosa come il suo aspetto, la Burrata affumicata è una variante tipica della burrata tradizionale pugliese. Il sapore forte e intenso dell'affumicatura, realizzata con trucioli di Faggio, in contrasto con la delicatezza del morbidissimo ripieno, rende Dorata una prelibatezza, una bontà.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata affumicata e panna



## Burrata Gorgonzola 100gr

**Codice prodotto** 00374  
**Categoria** Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Dalla sperimentazione di nuovi gusti e nuovi sapori, nasce la Burrata al Gorgonzola. Un gusto inconfondibile che mette insieme sapori diversi che si legano armoniosamente.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata, panna e Gorgonzola DOP

INGREDIENTI



## Burrata in Foglia 330gr x 3 x 1kg

Codice prodotto **00369**

Categoria Formaggi

Linea Burrata e Prodotti con Panna

### Note

E' un formaggio pasta filata prodotto con latte di mucca. La sua peculiarità consiste nel fatto di essere un formaggio con doppia struttura: l'involucro esterno è infatti costituito da un foglio di pasta di mozzarella, mentre l'interno è formato da burro di siero.



## Burrata tartufo gr. 125x2 vaschetta 250

Codice prodotto **00359**

Categoria Formaggi

Linea Burrata e Prodotti con Panna

### Note

La Burrata al tartufo è la raffinata specialità del nostro caseificio, preferita dagli chef e da chi ama la cucina ricercata ma dai sapori semplici e naturali.

#### DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata, panna e tartufo

#### INGREDIENTI

Mozzarella (LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330 e caglio), PANNA



## Burratina 100 gr x 1Kg

Codice prodotto **3434**

Categoria Formaggi

Linea Burrata e Prodotti con Panna

### Note

La Burratina classica, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.



## Burratina 125gr x 2 Vaschetta 250gr

Codice prodotto **00355**

Categoria Formaggi

Linea Burrata e Prodotti con Panna

### Note

La Burratina, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.



## Burratina 150gr x 2 in Vaschetta 300gr

**Codice prodotto** 00341  
**Categoria** Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note** La Burratina classica, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata e panna.

INGREDIENTI



## Burratina 80gr x 1Kg

**Codice prodotto** 00330  
**Categoria** Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note** La Burratina classica, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.



## Burratina Acciughe e Peperone Crusco

**Codice prodotto** 00444  
**Categoria** Formaggi  
Linea Burrata e Prodotti con Panna

**Note** La golosità estrema di questa Burrata Gourmet è assicurata dalle pregiatissime acciughe che crescono nel Mar Cantabrico e dal Peperone Crusco di Senise, l'oro rosso della Basilicata.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata, panna, acciughe e peperone crusco

INGREDIENTI



## Burratina alla Nduja 100gr

**Codice prodotto** 00373  
**Categoria** Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Burratina morbidissima che racchiude, al suo interno, tutto il sapore della Calabria: il cuore di 'nduja. Quando la Puglia e la Calabria si prendono per mano.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata, panna e 'Nduja

INGREDIENTI



## Burratina Bianca 100gr Bicchiere

Codice prodotto **00324**

Categoria Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** La Burratina classica, delicatissimo formaggio fresco a pasta filata, racchiude al suo interno un cremoso ripieno di mozzarella sfilacciata e panna. Punto di forza del caseificio, la Burrata classica rappresenta l'eccellenza pugliese e il gusto antico della tradizione.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata e panna.

INGREDIENTI



## Burratina Olive e Maggiorana 100gr.

Codice prodotto **00379**

Categoria Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** La classicità della burrata si scontra con le olive e la maggiorana, per un buonissimo esperimento Gourmet. La Burratina, cremosa e dolce, le olive e la maggiorana, fresche e intense, impreziosiscono di gusto la tradizione pugliese e stuzzicano il palato.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata, panna, olive e maggiorana



## Burratina Riccio di Mare 100gr

Codice prodotto **00352**

Categoria Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Al primo morso si è completamente travolti da un'onda fresca dal sapore di sale. Questa è la favolosa sensazione che si prova assaporando la Burrata ai Ricci di Mare: il mare sempre con te!

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata, panna e polpa di riccio di mare.

INGREDIENTI



## Caciocavallo Donato al tartufo

Codice prodotto **00547**

Categoria Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

**Note** Il forte sapore del tartufo contamina di gusto il caciocavallo. Nasce così Donato, il caciocavallo tartufato, un'esplosione di sapore, intensità e note forti per il gioiellino dei formaggi.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta filata affumicata a media stagionatura al tartufo.

INGREDIENTI



## Caciocavallo Occhiato

**Codice prodotto** 00563  
**Categoria** Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

**Note** Tipica occhiatura e sapore dolce, il Capasone Occhiato è un formaggio a pasta filata stagionato, tipico delle terre pugliesi.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Capasone occhiato (Formaggio a pasta filata a media stagionatura)

INGREDIENTI

LATTE crudo, caglio, sale e fermenti lattici.



## Caciocavallo Stagionato a Metà Sottovuoto

**Codice prodotto** 00561  
**Categoria** Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

**Note** Tra i nostri formaggi stagionati, il Caciocavallo, nelle varianti bianca e affumicata, è sicuramente uno dei più apprezzati. Modellato a mano dai nostri mastri casari

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIOCAVALLO BIANCO  
Formaggio a pasta filata a media stagionatura.

CACIOCAVALLO AFFUMICATO  
Formaggio a pasta filata affumicata a media stagionatura.



## Caciocavallo Stagionato Affumicato

**Codice prodotto** 3385  
**Categoria** Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

**Note** Il Caciocavallo affumicato è un formaggio stagionato a pasta filata tradizionale del sud d'Italia. Il suo nome deriva dall'antica tradizione di stagionare questo formaggio appeso a coppie di due a cavallo di pertiche di legno. La crosta di questo formaggio è piuttosto sottile, più o meno dura, dal colore bronzo scuro; all'interno la pasta ha un colore giallo paglierino che si carica di colore e consistenza in base alla stagionatura. Ha un sapore delicato accompagnato da note leggermente più persistenti dovute all'affumicatura e alla stagionatura. Nell'aroma, invece, è evidente l'affumicatura.



## Caciocavallo Stagionato Bianco

**Codice prodotto** 00506  
**Categoria** Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

**Note** Tra i nostri formaggi stagionati, il Caciocavallo, nelle varianti bianca e affumicata, è sicuramente uno dei più apprezzati. Modellato a mano dai nostri mastri casari.



## Caciocavallo Stagionato in Grotta

Codice prodotto **00542**

Categoria Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

Note Tra i nostri formaggi stagionati, il Caciocavallo, nelle varianti bianca e affumicata, è sicuramente uno dei più apprezzati. Modellato a mano dai nostri mastri casari

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIOCAVALLO BIANCO  
Formaggio a pasta filata a media stagionatura.

CACIOCAVALLO AFFUMICATO  
Formaggio a pasta filata affumicata a media stagionatura.



## Caciocavallo Stagionato in Grotta a Metà Sottovuoto

Codice prodotto **3408**

Categoria Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

Note Tra i nostri formaggi stagionati, il Caciocavallo, nelle varianti bianca e affumicata, è sicuramente uno dei più apprezzati. Modellato a mano dai nostri mastri casari

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CACIOCAVALLO BIANCO  
Formaggio a pasta filata a media stagionatura.

CACIOCAVALLO AFFUMICATO  
Formaggio a pasta filata affumicata a media stagionatura.



## Cacioricotta 300gr

Codice prodotto **00504**

Categoria Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

Note



## Capasone Occhiato Stagionato

Codice prodotto **00552**

Categoria Formaggi  
Semistagionati & Stagionati

Note Tipica occhiatura e sapore dolce, il Capasone Occhiato è un formaggio a pasta filata stagionato, tipico delle terre pugliesi.



## Ciliegina 15gr 250gr

Codice prodotto **00742**

Categoria Formaggi  
Linea Mozzarella

Note Mozzarelline fresche e nutrienti. Ideali come ingrediente per insalate o da gustare durante un aperitivo.

Perline 5 grammi

CilieGINE 15 grammi

Ovoline 30 grammi

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO



## Ciliegina 15gr Vs 1kg

Codice prodotto **3454**

Categoria Formaggi  
Linea Mozzarella

Note Mozzarelline fresche e nutrienti. Ideali come ingrediente per insalate o da gustare durante un aperitivo.

Perline 5 grammi

CilieGINE 15 grammi

Ovoline 30 grammi

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO



## Ciliegina 15gr Vs 500gr

Codice prodotto **3453**

Categoria Formaggi  
Linea Mozzarella

Note Mozzarelline fresche e nutrienti. Ideali come ingrediente per insalate o da gustare durante un aperitivo.

Perline 5 grammi

CilieGINE 15 grammi

Ovoline 30 grammi

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO



## Ciliegina 30gr Vs 250gr

Codice prodotto **3452**

Categoria Formaggi  
Linea Mozzarella

Note Mozzarelline fresche e nutrienti. Ideali come ingrediente per insalate o da gustare durante un aperitivo.

Perline 5 grammi

CilieGINE 15 grammi

Ovoline 30 grammi

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO





## Ciliegina 30gr Vs 500gr

**Codice prodotto** 3455  
**Categoria** Formaggi  
Linea Mozzarella

**Note** Mozzarelline fresche e nutrienti. Ideali come ingrediente per insalate o da gustare durante un aperitivo.  
Perline 5 grammi  
Ciliegine 15 grammi  
Ovoline 30 grammi



## Filone Affumicato 1kg

**Codice prodotto** 3166  
**Categoria** Formaggi  
Scamorze

**Note** Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FILONE BIANCO  
Formaggio fresco a pasta filata  
FILONE AFFUMICATO  
Formaggio fresco a pasta filata affumicata



## Filone Affumicato 2kg

**Codice prodotto** 3458  
**Categoria** Formaggi  
Scamorze

**Note** Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FILONE BIANCO  
Formaggio fresco a pasta filata  
FILONE AFFUMICATO  
Formaggio fresco a pasta filata affumicata



## Filone Bianco 2kg

**Codice prodotto** 00814  
**Categoria** Formaggi  
Scamorze

**Note** Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FILONE BIANCO  
Formaggio fresco a pasta filata  
FILONE AFFUMICATO  
Formaggio fresco a pasta filata affumicata



## Filone per Pizza 1kg

Codice prodotto **00849**

Categoria **Formaggi**  
**Linea Ristorazione**

**Note** Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FILONE BIANCO  
Formaggio fresco a pasta filata  
FILONE AFFUMICATO  
Formaggio fresco a pasta filata affumicata



## Filone per pizza 2 kg Sottovuoto

Codice prodotto **00859**

Categoria **Formaggi**  
**Linea Ristorazione**

**Note** Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

FILONE BIANCO  
Formaggio fresco a pasta filata  
FILONE AFFUMICATO  
Formaggio fresco a pasta filata affumicata



## Fior di Latte 125gr 250gr

Codice prodotto **3165**

Categoria **Formaggi**  
**Linea Mozzarella**

**Note** La mozzarella Fior di latte è l'orgoglio della tradizione casearia di Gioia del Colle. Preparata esclusivamente con latte vaccino intero locale, è un prodotto di assoluta tipicità, parte integrante del patrimonio lattiero caseario di La Golosa di Puglia.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Fior di Latte 250gr Vs 250

Codice prodotto **00788**

Categoria **Formaggi**  
**Linea Mozzarella**

**Note** La mozzarella Fior di latte è l'orgoglio della tradizione casearia di Gioia del Colle. Preparata esclusivamente con latte vaccino intero locale, è un prodotto di assoluta tipicità, parte integrante del patrimonio lattiero caseario di La Golosa di Puglia.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Fior di Latte 250gr vs 500gr

**Codice prodotto** 00795  
**Categoria** Formaggi  
Linea Mozzarella

**Note** La mozzarella Fior di latte è l'orgoglio della tradizione casearia di Gioia del Colle. Preparata esclusivamente con latte vaccino intero locale, è un prodotto di assoluta tipicità, parte integrante del patrimonio lattiero caseario di La Golosa di Puglia.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Mozzarella Cubettata x 1 Kg

**Codice prodotto** 00866  
**Categoria** Formaggi  
Linea Ristorazione

**Note** Scelta dai migliori chef italiani, un prodotto all'altezza delle più elevate aspettative, alti standard qualitativi e una bontà inconfondibile. La nostra Cubettata è un ingrediente unico che non può mancare nelle cucine di migliori ristoranti stellati. Ideale per tutte le preparazioni dalla pasta alla pizza, insalate e piatti freddi

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Mozzarella Cubettata x 3 Kg

**Codice prodotto** 3457  
**Categoria** Formaggi  
Linea Ristorazione

**Note** Scelta dai migliori chef italiani, un prodotto all'altezza delle più elevate aspettative, alti standard qualitativi e una bontà inconfondibile. La nostra Cubettata è un ingrediente unico che non può mancare nelle cucine di migliori ristoranti stellati. Ideale per tutte le preparazioni dalla pasta alla pizza, insalate e piatti freddi

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Mozzarella per Pizza Asciutta 3,8 kg

**Codice prodotto** 00851  
**Categoria** Formaggi  
Linea Ristorazione

**Note** È lei la Regina della vostra pizza, è il segreto che garantisce la perfetta riuscita di una pizza buonissima. La mozzarella per pizza contiene meno acqua, motivo per il quale la pizza non risulterà bruciata sul cornicione e acquosa al centro. Se poi cuociamo la pizza nel forno a legna, il calore sviluppato in quei pochi minuti è sufficiente per asciugare l'acqua in eccesso rilasciata dalla nostra mozzarella. Scelta dai pizzaioli campioni del mondo.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.



## Mozzarella per Pizza in Acqua 3,8 kg

**Codice prodotto** 00817

**Categoria** Formaggi

Linea Ristorazione

### Note

È lei la Regina della vostra pizza, è il segreto che garantisce la perfetta riuscita di una pizza buonissima. La mozzarella per pizza contiene meno acqua, motivo per il quale la pizza non risulterà bruciata sul cornicione e acquosa al centro. Se poi cuociamo la pizza nel forno a legna, il calore sviluppato in quei pochi minuti è sufficiente per asciugare l'acqua in eccesso rilasciata dalla nostra mozzarella. Scelta dai pizzaioli campioni del mondo.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.



## Mozzarella per Pizza Julienne 1 kg

**Codice prodotto** 3456

**Categoria** Formaggi

Linea Ristorazione

### Note

Per rispondere alle richieste dei clienti, proponiamo la Mozzarella tagliata tipo Julienne offrendo molteplici vantaggi: la resa qualitativa (assenza di siero sia in fase di stoccaggio che in fase di cottura), la praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi (non è necessario "preparare" il prodotto) e il dosaggio (inferiore di circa il 10% rispetto al prodotto tagliato al momento).

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.



## Mozzarella per Pizza Julienne 3 kg

**Codice prodotto** 00830

**Categoria** Formaggi

Linea Ristorazione

### Note

Per rispondere alle richieste dei clienti, proponiamo la Mozzarella tagliata tipo Julienne offrendo molteplici vantaggi: la resa qualitativa (assenza di siero sia in fase di stoccaggio che in fase di cottura), la praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi (non è necessario "preparare" il prodotto) e il dosaggio (inferiore di circa il 10% rispetto al prodotto tagliato al momento).

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.



## Mozzarella per Pizza julienne 500gr

**Codice prodotto** 00843

**Categoria** Formaggi

Linea Ristorazione

### Note

Per rispondere alle richieste dei clienti, proponiamo la Mozzarella tagliata tipo Julienne offrendo molteplici vantaggi: la resa qualitativa (assenza di siero sia in fase di stoccaggio che in fase di cottura), la praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi (non è necessario "preparare" il prodotto) e il dosaggio (inferiore di circa il 10% rispetto al prodotto tagliato al momento).



## Nodino 50gr Vs 250gr

**Codice prodotto** 00741  
**Categoria** Formaggi  
Linea Mozzarella

**Note** Ha il gusto della Puglia antica, proprio perché è realizzato a mano nel nostro caseificio, dai nostri mastri casari. La loro esperienza e manualità, garantisce il sapore autentico della tradizione. Completano la gamma dei "fatti a mano" Spigoletta, Treccia, Treccione, Quadrifoglio e Scamorza in acqua.  
It has the taste of Ancient Puglia, because it's handmade in our dairy, by our master cheesemakers. Their experience and dexterity guarantees the



## Primo Sale Tondo Bianco 1,5 kg

**Codice prodotto** 00604  
**Categoria** Formaggi  
Linea Formaggi & Derivati

**Note** Il primosale ha un sapore fresco e delicato, con profumo di latte. È disponibile anche nelle varianti al peperoncino e con rucola.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale e caglio.



## Primo Sale Tondo Rucola 1,5kg

**Codice prodotto** 00605  
**Categoria** Formaggi  
Linea Formaggi & Derivati

**Note** Il primosale ha un sapore fresco e delicato, con profumo di latte. È disponibile anche nelle varianti al peperoncino e con rucola.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale e caglio.



## Ricò (Burratina Affumicata con Cuore di Ricotta) 100gr

**Codice prodotto** 00365  
**Categoria** Formaggi  
Linea Bicchieri

**Note** Una golosa Burrata fatta da una veste di Fior di Latte, affumicata al naturale, con morbido e gustoso cuore di ricotta al suo interno. Una squisitezza unica per il palato.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata affumicata e ricotta



## Scamorza affumicata x 1kg

**Codice prodotto** 00809  
**Categoria** Formaggi  
Scamorze

**Note** Prodotto con latte 100% pugliese, lo Scamorzone di Puglia, disponibile sia bianco che affumicato, è adatto a ogni ricetta e può essere gustato anche da solo.

Tutti i nostri affumicati sono prodotti con il sistema tradizionale di affumicatura naturale a caldo, che permette di ottenere il tipico colore e gradevole gusto di affumicato. L'affumicatura naturale a caldo viene eseguita in affumicatori, sottoponendo il prodotto a brevi periodi di esposizione a fumo di legna prodotto in appositi bruciatori con miscele di trucioli di legna certificati.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO



## Scamorza Bianca 330gr

**Codice prodotto** 00800  
**Categoria** Formaggi  
Scamorze

**Note** Prodotto con latte 100% pugliese, lo Scamorzone, disponibile sia bianco che affumicato, è adatto a ogni ricetta e può essere gustato anche da solo.

Tutti i nostri affumicati sono prodotti con il sistema tradizionale di affumicatura naturale a caldo, che permette di ottenere il tipico colore e gradevole gusto di affumicato. L'affumicatura naturale a caldo viene eseguita in affumicatori, sottoponendo il prodotto a brevi periodi di esposizione a fumo di legna prodotto in appositi bruciatori con miscele di trucioli di legna certificati.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO



## Sfoglia 500gr

**Codice prodotto** 00750  
**Categoria** Formaggi  
Linea Mozzarella

**Note** Rotolo di mozzarella realizzato con la nostra mozzarella dal latte 100% pugliese. Può essere utilizzato in cucina e farcito come antipasto, come secondo leggero o come un divertente e creativo aperitivo.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Sfaglia di Mucca 1Kg

**Codice prodotto** sfogliamucca  
**Categoria** Formaggi  
Linea Mozzarella

**Note** Rotolo di mozzarella realizzato con la nostra mozzarella dal latte 100% pugliese. Può essere utilizzato in cucina e farcito come antipasto, come secondo leggero o come un divertente e creativo aperitivo.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta filata.

INGREDIENTI



## Stracciatella Vaschetta 250 gr.

*Codice prodotto* **00300**

*Categoria* Formaggi

Linea Burrata e Prodotti con Panna

*Note*

Formaggio fresco tipico pugliese composto da straccetti di mozzarella e panna fresca, dalla consistenza morbida e delicata, oggi diffusa in tutta Italia per via della sua irresistibile bontà.

