



Via Madonna della Libertà, 11 - (S.S. 114) GIARRE
www.laformaggeriadm.com
cell. 346 5115140 (Maurizio) • cell. 347 6532537 (Daniela)

In collaborazione con



IL GUSTO DI UNA NUOVA STORIA



CHI SIAMO

Dall'amore per i sapori freschi e genuini e per l'attenzione all'antica arte casearia pugliese nasce **Cascina Manfredi**, un progetto innovativo perché fonda la sua professionalità sull'attenzione alle nuove esigenze della tavola convogliando le tecnologie più avanzate con il rispetto dei gusti autentici.

Andria è la terra di origine di Cascina Manfredi, luogo da cui recupera la tradizione dell'alta qualità e varietà dei prodotti proposti. La città, che sorge ai piedi delle dolci asperità murgiane degli antichi **regni svevi**, è nota su scala internazionale per la produzione di formaggi e latticini dai sapori delicati e gradevoli.

Dal miglior latte, proveniente da allevamenti selezionati, prendono vita prodotti freschi e stagionati tipici delle terre di **Puglia** sottoposti quotidianamente a rigidi controlli qualitativi.

Fior di latte, nodini, bocconcini e trecce aggiungono un pizzico di fantasia alle mozzarelle, scamorze fresche ed affumicate sono impreziosite dalla particolare pasta filata tenera e dal gusto vivace, ricotte delicate e giuncate fresche. Stracciatella e burrata, formaggi tipici della Puglia dall'intenso sapore di latte e panna, completano la varietà dei caratteristici prodotti caseari di Cascina Manfredi.

ABOUT US

From the love for the fresh and genuine tastes and for the attention to the ancient cheese art of puglia is born **Cascina Manfredi**, an innovative project because founds its professionalism upon the attention to the new demands of food market carrying the most advanced technologies with the respect of the authentic tastes.

Andria is the earth of origin of Cascina Manfredi, place from which it recovers the tradition of the high quality and variety of the proposed products. The city What it rises to the feet of the sweet asperities murgiane of the ancient **kingdoms of svevia**, it is note on international staircase for the production of cheeses from the delicate and pleasant tastes.

From the good milk, coming from selected breedings, they take life produced fresh and seasoned typical of the earths of Puglia daily submitted to hight quality control



M O Z Z A R E L L A



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 946 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR



MOZZARELLA

LA MOZZARELLA DI CASCINA MANFREDI, REALIZZATA COME LA TRADIZIONE PUGLIESE VUOLE, È UN PRODOTTO FRESCO E VERSATILE CHE PORTA FANTASIA IN OGNI PIATTO.

Dal colore bianco e dal sapore morbido e delicato, la Mozzarella Cascina Manfredi, è adatta nella composizione di aperitivi, antipasti e secondi piatti. Fonte naturale di calcio, elemento indispensabile per rinforzare e mantenere la salute delle ossa e dei denti in ogni fase della vita, è elemento indispensabile per la dieta mediterranea.

DATI DI PALLETIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	20 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	10 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg, a confezione integra

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

• Temperatura di conservazione: max +6°C

N O D I N I



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	203 KCAL - 841 KJ
• Proteine	15,0 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	15,4 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	20 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	10 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati



NODINI

IL GUSTO IMPREVEDIBILE RACCHIUDE LA MIGLIORE TRADIZIONE CASEARIA PUGLIESE

Quando la mozzarella prende forma e si intreccia in sentieri dal gusto imprevedibile nascono i Nodini, piccole trecce di pasta morbida dalla struttura piena e succosa tipiche della tradizione casearia della Puglia. Il candore del latte si concentra tutto nel colore luminoso e nel gusto puro negli incastrici lisci della forma. Particolarmente amato per i finger food, i Nodini sono ideali nel contrastare i sapori decisi e forti come capperi e tonno.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



S C A M O R Z A

//FRESCO/FRESH



SCAMORZA

ZUCCHERINA E SAPORITA È IMMANCABILE SULLA TAVOLA. STUPISCHE CHI AMA I CONTRASTI.

Delicatamente soda e saporita. La parte esterna della Scamorza Fresca esalta la dolcezza dell'intero formaggio. Di color avorio, paragonabile ad una mozzarella e strozzata dal tipico laccetto che la divide in due parti, la Scamorza Fresca è un formaggio a pasta filata che deve il suo sapore stuzzicante ai vari gradi di stagionatura. La sua versatilità in cucina non ha rivali: ineguagliabile fresca, rende succulenti piatti cotti in forno o in padella, come paste, quiche, polpettoni e risotti.

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	204 KCAL - 847 KJ
• Proteine	12,9 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	16,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	12 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	12 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C

B U R R A T A



//FRESCO/FRESH



BURRATA

LA SUA SEMPLICITÀ SI SCIoglie NELL'INTESO CUORE DI CREMA

È morbida, succosa. La sua origine si deve alla città di Andria ed è tipico dell'area murgiana della Puglia. Spicca nel vasto mondo dei formaggi freschi per il suo cuore cremoso e filamentoso racchiuso in un involucri di tenero spessore. La semplicità degli accostamenti esalta il gusto della Burrata: è irresistibile accompagnata a del pane di Altamura, olio extravergine d'oliva ed un calice di vino rosso.

INGREDIENTI

• Involucro di mozzarella con sfilacciata latte, caglio, sale e correttore di acidità E330.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra
 • Temperatura di conservazione: max +6°C

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	210 KCAL - 873 KJ
• Proteine	15,7 GR
• Carboidrati	2,1 GR
• Grassi	18,3 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	12 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	10 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati



P E R L I N E

//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 948 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR



PERLINE

UNO SNACK INVITANTE, DAL GUSTO INTRIGANTE ED ATTRANETE.

OTTIMI PER UN APERITIVO IN COMPAGNIA

Mini mozzarelline dal gusto unico e autentico. Prodotte con latte di vacca esaltano il vero gusto della mozzarella in ogni momento della giornata. Il cuore dell'arte casearia andriese racchiuso in un piccolo bon-bon dal gusto imperdibile ed emozionale.

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	12 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	8 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C





B O C C O N C I N I

//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 948 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR



BOCCONCINI

LO SPUNTINO SFIZIOSO RE DEGLI APERITIVI

Si sciolgono in bocca i Bocconcini di mozzarella dalla invitante forma tondeggiante che conservano tutto il sapore del latte fresco in una esplosione di sapori genuini. Piacere irrinunciabile di pranzi e cene, i Bocconcini sono i protagonisti degli aperitivi accompagnati ad olive, rucola fresca o menta. Molto sfiziosi nella versione impanata e frita con olio extra vergine d'oliva.

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	12 Vaschetta per 1 Polistirolo	12 Telai per 8 strati
Vaschetta	500 gr	8 Vaschetta per 1 Polistirolo	12 Telai per 8 strati
Vaschetta	1 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati
Vaschetta	3 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

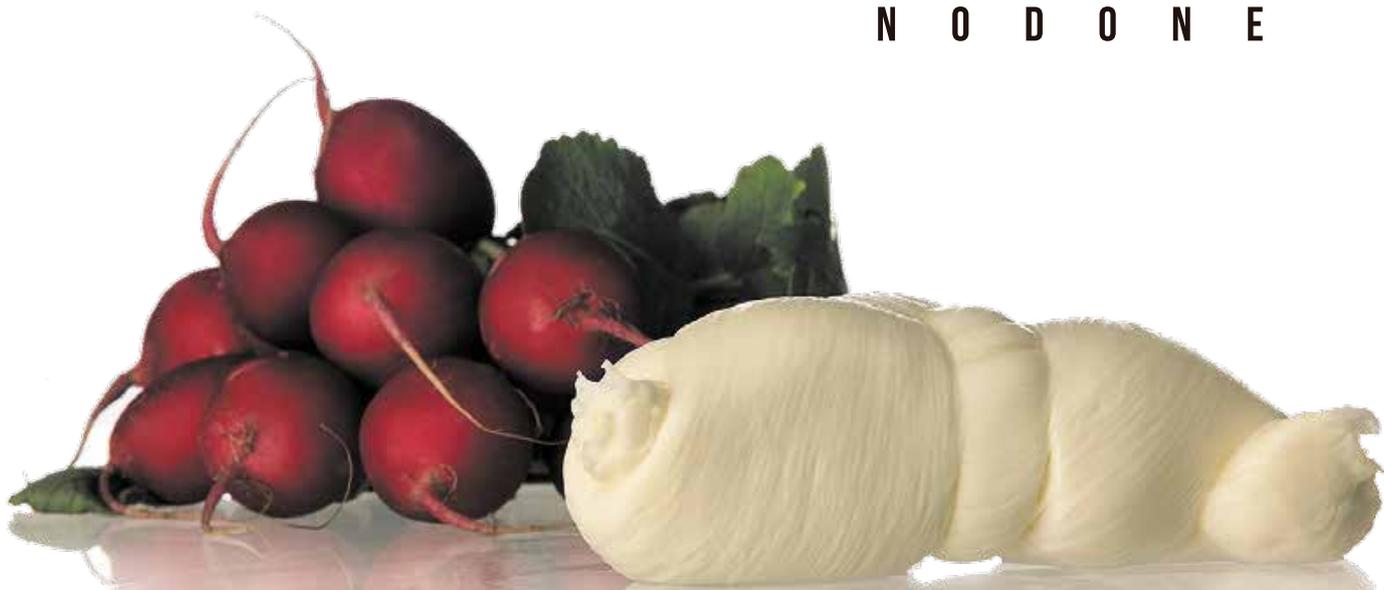
• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C

N O D O N E



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	1056 KCAL - 254 KJ
• Proteine	18,9 GR
• Carboidrati	0,8 GR
• Grassi	19,4 GR



DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

NODONE

UNA FORMA ACCATIVANTE CHE NE ESALTA IL GUSTO

Si intreccia in nodoni tutti da mordere la pasta filante ed elastica della fresca mozzarella. Protagonisti delle tavole, i nodoni mantengono la loro forma scenica soli, con un filo di olio extra vergine d'oliva. Serviti insieme a pomodori ed insalata o tagliati a fette, i nodoni rappresentano il classico antipasto all'italiana.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C

TRECCIA E TRECCIONE



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	203 KCAL - 841KJ
• Proteine	15,0 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	15,4 GR



TRECCIA E TRECCIONE

IL RE DELLA TAVOLA, IMPORTANTE ED IMPONENTE.

Dalla forma caratteristica di una grande treccia, la pasta della mozzarella viene artigianalmente modellata da sapienti mani esperte memori di antichi segreti caseari. Imponente nel suo aspetto, il Treccione è un formaggio fresco e dal sapore delicato, morbido e al tempo stesso sostanzioso al palato.

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	20 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	10 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

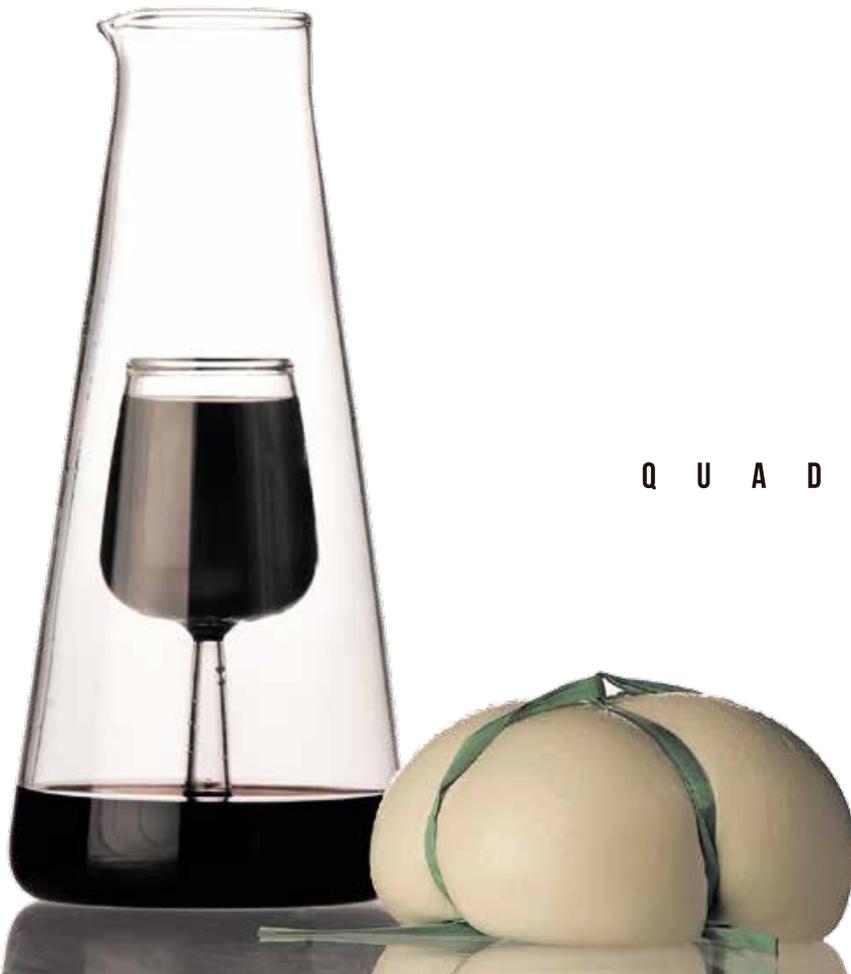
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



Q U A D R I F O G L I O

//FRESCO/FRESH



QUADRIFOGLIO

IL GUSTO, IL SAPORE.

Formaggio fresco a pasta filata, il Quadrifoglio si distingue per la forma leggermente schiacciata e dalla tipica legatura che divide in quattro parti uguali. Il sapore gentile e stuzzicante, unito al colore candido, rendono il Quadrifoglio un formaggio da consumare fresco o gratinato al forno.

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	224 KCAL - 937 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,1 GR
• Grassi	15,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	12 Vaschetta per 1 Polistirolo	12 Polistirolo per 8 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Telaio	10 Telai per 8 strati
Vaschetta	3 Kg	1 Vaschetta per 1 Telaio	10 Telai per 8 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



GIUNCATA



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 946 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR



DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1,5 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

GIUNCATA

TEATRALE SULLA SCENA ED ELEGANTE AL PALATO.

E' LA PROTAGONISTA DI SPERIMENTAZIONI CULINARIE.

La tradizione vuole che questo dolce formaggio fresco a pasta cruda venisse lasciato asciugare in canestri di giunco e da qui il nome: Giuncata. Dall'aspetto bianco, morbido e dall'inconfondibile gusto mielato, mantiene l'originaria forma allungata innovando il suo concetto in una sagoma squadrata.

Tagliata a fette, la Giuncata sprigiona la sua raffinatezza in accostamenti ricercati: un'arancia ben pepata, mostarda di cipolla rossa o radicchio rosso.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

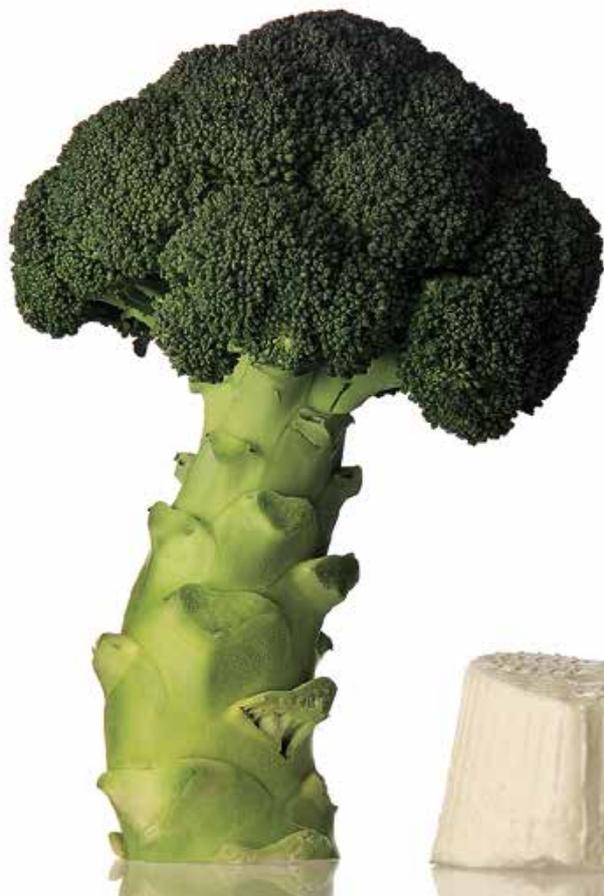
• 15gg, a confezione integra

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

• Temperatura di conservazione: max +6°C





R I C O T T A



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	229 KCAL - 952 KJ
• Proteine	7,9 GR
• Carboidrati	3,5 GR
• Grassi	20,4 GR



DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

RICOTTA

TUTTA LA LEGGEREZZA DEL FORMAGGIONE NELLA SUA VESTE VELLUTATA.

Densa e cremosa, la Ricotta custodisce tutta la leggerezza della bontà. Prodotto dal siero del latte cotto due volte, la Ricotta è nutriente, facilmente dirigibile e per questo adatta ad essere mangiata in qualsiasi momento della giornata: a colazione o a merenda con una spolverata di zucchero, in primi piatti, torte salate e dolci.

INGREDIENTI

• Siero di latte, latte, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 7 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C



S T R A C C I A T E L L A



//FRESCO/FRESH

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	229 KCAL - 958 KJ
• Proteine	13,2 GR
• Carboidrati	1,92 GR
• Grassi	13,2 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	20 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	10 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati



STRACCIATELLA

PANNA E MOZZARELLA SI FONDONO PER LA GODURIA DEI SENSI

Quando la panna di latte avvolge la trama sfilacciata della mozzarella nasce la Stracciatella. Fresca, candida, dolce, la Stracciatella è un formaggio tradizionale pugliese fresco e molto noto perché costituisce anche il cuore tenero della Burrata. Privo di crosta, la Stracciatella può essere consumata da sola o in abbinamenti insoliti: caviale, speck o fiori di zucca e si abbina perfettamente ai vini bianchi secchi. Una vera e propria goduria per i sensi.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330, Panna (40%)

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97





T R E C C I O N E

//AFFUMICATO//SMOKED

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	277 KCAL - 1153 KJ
• Proteine	22,1 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	20,2 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati



TRECCIONE

IL LATO CAPRICCIOSO DEL FORMAGGIO

Stuzzicante, sfizioso e armoniosamente saporito. Il suo colore brunito rivela già tutto il sapore interno, morbido, che avvolge l'intero palato con pastosità burrosa. Il Treccione Affumicato, tipico intreccio di scamorza stagionata, è insostituibile se abbinato a cibi particolarmente dolci come zucca, patate e melanzane ed è perfetto per primi piatti cucinati in forno, in calzoni e panzerotti.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg, a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



F I L A N O

//AFFUMICATO/SMOKED

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	224 KCAL - 937 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,1 GR
• Grassi	15,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Telaio
Vaschetta	3 Kg	1 Vaschetta per 1 Telaio



FILANO

IL PROFUMO DELLA NATURA CHE SI SCIOLGIE IN BOCCA

Dalla storia molto antica, il Filano mantiene intatto quel carattere raffinato, dolce o leggermente pepato in base alla stagionatura. Impregnato di un tenero profumo naturale, il Filano, dalla crosta sottile e liscia, dall'interno morbido e bianco, è il formaggio più eclettico della cucina: da usare a scaglie su primi piatti, cotto alla piastra o fritto. Eccezionale da mangiare tagliato a fette molto spesse insieme a verdure grigliate.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg, a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C

S C A M O R Z I N E



//AFFUMICATO//SMOKED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	224 KCAL - 937 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,1 GR
• Grassi	15,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	5 kg	1 pz. per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

SCAMORZINE

PER CHI AMA I SAPORI ORIGINALI

L'aroma particolare ed intenso delle Scamorzine è dovuto tutto alla lenta affumicazione a caldo. La pasta morbida e consistente è caratterizzata da una tenera crosta brunastra che caratterizza l'aspetto singolare. Prelibato sulla tavola, accompagnate da una fresca insalata, le Scamorzine sono il formaggio giusto per chi ama i sapori insoliti.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg, a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



P E R L I N E



//AFFUMICATO//SMOKED

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	224 KCAL - 937 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,1 GR
• Grassi	15,5 GR



DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschette. per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

PERLINE

GIOIELLINI TUTTI DA MORDERE

Piccole e preziose, saporite e appetitose le Perline sono squisiti gioielli di formaggio. Minuscoli bocconi di scamorza a forma di perla ideali per finger food e antipasti, perfetti per la decorazione scenica della presentazione dei piatti in tavola. Quando cominci a mangiarli...una tira l'altra.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg. a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



P I A D I N E

//AFFUMICATO/SMOKED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	224 KCAL - 937 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,1 GR
• Grassi	15,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschette. per 1 Polistirolo	10 Telai per 5 strati

PIADINE

IL GUSTOSO DISCO D'ORO

Impanate e fritte, saltate in padella o sciolte in forno le Piadine di scamorza affumicata incantano i sensi per i profumi vivaci ed il gusto marcato ma delicato. La sua forma particolare, che ricorda quella di un piccolo disco, si presta per ricette sfiziose ed insolite.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg, a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



N O D I N I

//AFFUMICATO/SMOKED

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	224 KCAL - 937 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,1 GR
• Grassi	15,5 GR



NODINI

I PRINCIPI DELLE TAVOLE MEDITERRANEE

Dall'aspetto elegante e gentile, i Nodini di scamorza affumicata sono i principi delle tavole mediterranee. Allentanti allo sguardo, una volta mangiati non tradiscono il lato più appetitoso del gusto del latte. L'affumicatura si rivela nella crosta tenera ed appena dorata conferendo un aspetto "regale" a queste piccole trame di scamorza sostanziose perfette per piatti unici ricchi di verdure miste, pomodori e salumi. Immaneabile un filo di olio extra vergine d'oliva.

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	250 gr	20 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	500 gr	10 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati
Vaschetta	3 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg, a confezione integra

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

• Temperatura di conservazione: max +6°C

B A S T O N C I N I



//AFFUMICATO//SMOKED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	1264 KCAL - 304 KJ
• Proteine	21.1 GR
• Carboidrati	0.9 GR
• Grassi	23.6 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschette. per 1 Polistirolo	10 Telai per 5 strati

BASTONCINI

L'AFFUMICATO IN VERSIONE GLAMOUR

Ironici e divertenti i Bastoncini di scamorza affumicata sono la versione rustica e glamour della canonica scamorza. Per rustici coreografici, se tagliati a dadini impreziosiscono spiedini assortiti con carne e verdure e caldi risotti, i Bastoncini mantengono un aspetto coreografico in tutti i piatti mantenendo il sapore della tradizione.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 30 gg, a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



//SECCO/DRY



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	332 KCAL - 1382 KJ
• Proteine	22,5 GR
• Carboidrati	2,0 GR
• Grassi	26,0 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
A peso	2,5 kg	4 per 1 Polistirolo	10 Telai per 4 strati

CACIOCAVALLO

L'ELEGANZA DELLA TRADIZIONE DALLA CROSTA DURA

Dal sapore pieno e dall'aroma deciso, il Caciocavallo è uno dei formaggi più antichi prodotti nel Mezzogiorno. Dall'aspetto particolare per la sua forma strozzata, la crosta dura e lucente rispecchia il pregio di un formaggio tutto genuino. Dolce o piccante, l'abbinamento perfetto è con mostarde e marmellate accompagnate da vino rosso. Ideale per sofisticati entrées o buffet. L'eleganza della tradizione in una sola portata.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• rispetto dei parametri e limiti del DPR 54/97

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

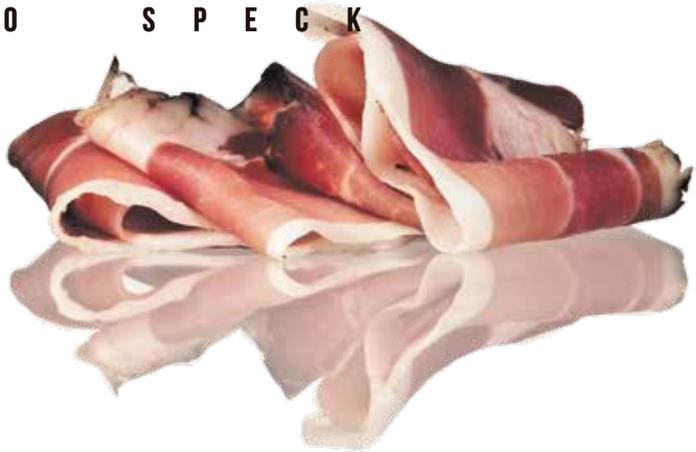
• 1 anno, a confezione integra

• Temperatura di conservazione: max +6°C



P A N Z E R O T T I N O

S P E C K



//FARCITO//STUFFED

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 948 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR



DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	1 per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

PANZEROTTINO SPECK

Un percorso di sapori si cela dietro l'aspetto imbrunito di una scamorza sapientemente lavorata al cui centro si nasconde una stuzzicante farcitura di speck. Un viaggio sensoriale che attraversa tutti i continenti dei sapori dall'affumicatura al dolce della pasta della scamorza all'aromatico dello speck. Amore al primo assaggio.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330, speck

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C



//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 948 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

PANZEROTTINO COTTO

A forma di mezzaluna, il Panzerotto Affumicato ripieno di Prosciutto Cotto ci sorride nel piatto. L'affumicatura vivace esalta piacevolmente un cuore dal gusto soave. Accompagnato con un buon bicchiere di vino rosso è amato per il contrasto dei sapori.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330
prosciutto cotto, olive

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C

B O C C O N C I N I A L C O T T O



//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 948 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

BOCCONCINI AL COTTO

La dolcezza del latte fresco si sposta con il sapore delicato e sfizioso del prosciutto cotto. Rotondo, piccolo e soave. Un bocconcino che si scioglie al palato, il segreto per una insalata perfetta.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330 prosciutto cotto.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 gg. a confezione integra
 • Temperatura di conservazione: max +6°C



B O C C O N C I N I A L G O R G O N Z O L A



//FARCITO//STUFFED

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 946 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR



DATI DI PALLETIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

BOCCONCINI AL GORGONZOLA

La presenza energica del gorgonzola si fonde con il carattere morbido della mozzarella fresca. Succoso fuori e deciso dentro il bocconcino ripieno di gorgonzola è la gioia dei contrasti.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330 gorgonzola.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max. +6°C



B O C C O N C I N I | C O N S P E C K

//FARCITO//STUFFED



BOCCONCINI CON SPECK

Chi ama mescolare sapori zuccherini e salati non può perdersi questa vera goduria per le papille: mozzarella fresca e speck, insieme, per un boccone saporito che non ha bisogno di altro. Da gustare con un bicchiere di vino rosso.

NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 946 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330
speck

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C



B U R R A T I N A C O N S P E C K

//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 946 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

BURRATINA CON SPECK

Il Nord ed il Sud Italia in un sol boccone! La Burratina ripiena di Speck è un formaggio fresco dal sapore unico ed inconfondibile dove il dolce del latte si sposa con il gusto goloso dello Speck. Sulla tavola, accompagnata da delle verdure fresche, non conosce rivali.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330, panna, speck.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C



B U R R A T I N A A L G O R G O N Z O L A

//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 946 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

BURRATINA CON GORGONZOLA

Il carattere vivace del Gorgonzola ed il temperamento soave della Burratina si legano alla perfezione in questo formaggio fresco farcito in cui nessun gusto prevale sull'altro per una combinazione di piacere vincente. La Burratina ripiena di Gorgonzola è l'estasi dei palati decisi.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330; panna, gorgonzola.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C

T R E C C I O N E S P E C K E C A R C I O F I



//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	226 KCAL - 946 KJ
• Proteine	17,5 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	16,5 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	3 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

TRECCIONE SPECK E CARCIOFI

Il sapore unico dello speck altoatesino si sposa a quello della scamorza affumicata in una Treccia Ripiena dalla bontà senza pari. Il tutto completato dal perfetto equilibrio dei carciofi che portano il gusto in un equilibrio sopraffino. Perfetto per arricchire insalate o servito leggermente caldo con bruschette di pane casereccio.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330
speck, carciofi.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C

T R E C C I O N E C O T T O E O L I V E



//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	277 KCAL - 1153 KJ
• Proteine	21,1 GR
• Carboidrati	1,8 GR
• Grassi	20,2 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	3 kg	2 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

TRECCIONE COTTO E OLIVE

Una grande treccia di scamorza affumicata tesse le maglie del gusto di un prosciutto cotto intensamente dolce. Un formaggio affumicato dalla grande presenza scenica da servire tagliato a fette e consigliato per la preparazione di piatti saporiti.

INGREDIENTI

• latte, caglio, sale e correttore di acidità E330
prosciutto cotto, olive.

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 15 gg. a confezione integra
• Temperatura di conservazione: max +6°C



F A R C I T E L L A S P E C K E C A R C I O F I

//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 948 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR

DATI DI PALLETIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 15 strati

FARCITELLA SPECK E CARCIOFI

Una girella di pasta al latte soffice ricoperta di pangrattato è l'involucro goloso di un ripieno ricco di sapore e colori. La forza di speck e carciofi riempie il palato di una bontà stuzzicante ammorbidita dai toni del latte della pasta di mozzarella. Impossibile resistere.

*PRODOTTO DISPONIBILE ANCHE NELLA VARIANTE COTTO ED OLIVE

INGREDIENTI

• Latte vaccino, speck, carciofi, caglio, sale, correttore di acidità: E 330

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 giorni dalla data di produzione
• Temperatura di conservazione: max +6°C





C A N N O L O A F F U M I C A T O

//FARCITO//STUFFED



NUTRITION FACT

VALORI MEDI PER 100 GR.

• Valore energetico	220 KCAL - 948 KJ
• Proteine	13,6 GR
• Carboidrati	1,0 GR
• Grassi	18,0 GR

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	PESO	IMBALLO	PALLET 80X120
Vaschetta	1 kg	1 Vaschetta per 1 Polistirolo	10 Telai per 8 strati

CANNOLO AFFUMICATO

Ricorda il tipico dolce siciliano ma con una sorpresa di sapidità totalmente nuova. Il ripieno di ricotta e spinaci lascia il posto al gusto affumicato della pasta. Dolce e salato si mischiano in una nuova unione.

INGREDIENTI

• Latte vaccino, ricotta, spinaci, caglio, sale, correttore di acidità: E 330

TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE

• 10 giorni dalla data di produzione.
• Temperatura di conservazione: max +6°C