



LaMarca Giusta.



Mozzarella di Bufala Campana



LA MARCA

Qualità Oro da Latte Crudo

La Mozzarella di Bufala Campana DOP da Latte Crudo La Marca esalta le proprietà organolettiche e nutrizionali della Mozzarella di Bufala Campana DOP con specialità dal sapore unico e inconfondibile. La Marca è sinonimo di eccellenza: dal connubio tra l'esperienza dei maestri casari e l'innovazione dei processi produttivi, derivano bontà uniche, che arrivano sulle tavole di tutto il mondo. Tutti i prodotti sono rigorosamente controllati e certificati secondo elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare.

Tradizione è la parola chiave, l'aspetto fondamentale su cui ci basiamo da sempre, per dar vita a prodotti unici, dal sapore genuino, artigianali, che conservano quel gusto autentico della manualità e della maestria dei grandi maestri casari.

Passione, esperienza, dedizione e una produzione di elevato know-how tecnologico, ci consentono di portare sulle tavole dei consumatori di tutto il mondo, latticini e prodotti caseari di elevata qualità e genuinità.



La Mozzarella di Bufala LA MARCA è D.O.P.

La Mozzarella di Bufala Campana ha ottenuto nel 1996 la Denominazione di Origine Protetta, il prestigioso marchio europeo con cui vengono istituzionalmente riconosciute le caratteristiche organolettiche e merceologiche di questo formaggio, derivate prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di lavorazione esistenti nella specifica area di produzione.

La Denominazione di origine Protetta, DOP, rappresenta un valore aggiunto per l'economia italiana.

LA MARCA, gold quality from raw milk.

Mozzarella di Bufala Campana PDO from raw milk La Marca enhances the organoleptic and nutritional properties of Mozzarella di Bufala Campana PDO with specialities with a unique and unmistakable flavour. La Marca is synonymous with excellence: the combination of the experience of master cheesemakers and the innovation of production processes results in unique goodness that reaches tables all over the world. All products are strictly controlled and certified according to high quality and food safety standards.

Tradition is the key word, the fundamental aspect on which we have always relied, to give life to unique, genuine-tasting, artisanal products that preserve that authentic taste of the manual skill and mastery of the great master cheesemakers.

Passion, experience, dedication and a production of high technological know-how allow us to bring high quality and genuine dairy products to the tables of consumers all over the world.

The Mozzarella di Bufala LA MARCA is P.D.O.

In 1996, the Mozzarella di Bufala Campana obtained the Protected Designation of Origin, the prestigious European brand with which the organoleptic and product characteristics of this cheese are institutionally recognized, mainly derived from the environmental conditions and the traditional processing methods existing in the specific production area.



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



da Latte Crudo

From Raw Milk



Disponibile in busta "cuscino" da:
Available in "cuscino" bag by:



100g - 1x100g
125g - 1x125g
150g - 1x150g

La Marca
Mozzarella di Bufala Campana

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



da Latte Crudo

From Raw Milk



Disponibile in busta "ciuffo" da:
Available in "ciuffo" bag by:



- 200g** - 10x20g; 4x50g;
2x100g; 1x200g;
- 250g** - 5x50g; 2x125g;
1x250g;
- 500g** - 25x20g; 20x25g;
10x50g; 5x100g;
4x125g; 2x250g;
1x500g;

La Marca
Mozzarella di Bufala Campana

LaMarca Giusta.



da Latte Crudo



CASEARIA GIOFFI
eccellenze italiane

CASEARIA GIOFFI S.p.A. - Sede legale: Via Vicinale S. Maria del Pianto Torre 1 - 80143 NAPOLI (NA)
Stabilimento: Loc. Pezzagrande, Zona Industriale Area P.I.P. - 84025 Eboli (SA)
Tel.: +39 (0)828 34 73 56 • +39 (0)828 34 71 44 • Fax: +39 (0)828 34 73 55
www.caseariagioffisp.a.it - info@caseariagioffisp.a.it

