

Se vuoi la bufala, chiedi LA BUFALA.





**Basta chiamarla con il suo nome...  
per avere il Top!**

La Bufala è una linea dedicata alla Mozzarella di Bufala Campana DOP nata per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più competitivo.

La Mozzarella di Bufala Campana prodotto tipico della Regione Campania, è una vera e propria specialità. Ha un sapore talmente unico da essere chiamata "oro bianco".

La Bufala è un'eccellenza del Made in Italy e garanzia di gusto e qualità, si caratterizza per il mix di tradizione e innovazione, grazie ai metodi tradizionali di arte casearia e nuove tecnologie di produzione. Ogni fase, dalla selezione del latte di bufala, alla lavorazione fino alla distribuzione, è curata secondo severe procedure di controllo.

La storia racconta che le origini della Mozzarella di Bufala Campana risalgono al XII secolo quando i monaci del monastero di San Lorenzo in Capua offrivano, abitualmente, ai pellegrini un formaggio di latte di bufala chiamato allora "mozza". Molto probabilmente il termine mozza deriva dal modo in cui si produceva la mozzarella, ovvero mozzando con l'indice e il pollice la pasta filata.

Un Pack raffinato ed elegante ha ridato alla Mozzarella di Bufala Campana quel tocco di eleganza tipica del design italiano rendendola bella oltre che buona.

## La Mozzarella LA BUFALA è DOP.



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

## *Just call her by her name... to have the Top!*

La Bufala is a line dedicated to Mozzarella di Bufala Campana PDO created to meet the needs of an increasingly competitive market.

The Mozzarella di Bufala Campana typical product of the Campania Region, is a real specialty. It has such a unique flavor that it is called "white gold".

La Bufala is an excellence of Made in Italy and a guarantee of taste and quality, it is characterized by the mix of tradition and innovation, thanks to the traditional methods of dairy art and new production technologies. Each phase, from the selection of the buffalo milk to the processing and distribution, is managed according to strict control procedures. The story goes that the origins of Mozzarella di Bufala Campana date back to the 12th century when the monks of the monastery of San Lorenzo in Capua usually offered pilgrims a buffalo milk cheese then called "mozza". Most likely the term mozza derives from the way in which mozzarella was produced, that is by cutting off the stretched curd with the index finger and thumb.

A refined and elegant Pack has given back to the Mozzarella di Bufala Campana that touch of elegance typical of Italian design, making it beautiful as well as good.

## *The Mozzarella di Bufala LA BUFALA is PDO.*

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.



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



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

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



**200g** - 10x20g; 4x50g;  
2x100g; 1x200g;  
**250g** - 5x50g; 2x125g;  
1x250g;

  
**LA BUFALA**  
— MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA D.O.P.

# Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:



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



**200g** - 10x20g; 4x50g;  
2x100g; 1x200g;  
**250g** - 25x10g; 5x50g;  
2x125g; 1x250g;



**500g** - 50x10g; 25x20g;  
10x50g; 5x100g;  
4x125g; 1x500g;

  
LA BUFALA  
— MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA D.O.P. —

# Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



Disponibile in vaschetta retail da:  
Available in retail tub by:



**250g** - 25x10g; 5x50g;  
2x125g;



**500g** - 50x10g; 25x20;  
10x50g; 5x100g;  
4x125g;



  
**LA BUFALA**  
MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA D.O.P.

Mozzarella  
di Bufala Campana  
D.O.P.



Treccia

*Buffalo Mozzarella  
P.D.O. braid shape*

Disponibile in vaschetta da:  
Available in tray by:



**250** - 1x250g;

**1kg** - 1x1000g;

**2kg** - 1x2000g;

**3kg** - 1x3000g;



Mozzarella  
di Bufala Campana  
D.O.P.



Treccia  
Affumicata

*Buffalo Mozzarella  
P.D.O. braid shape smoked*

Disponibile in vaschetta da:  
Available in tray by:

250 - 1x250g;

1kg - 1x1000g;  
2kg - 1x2000g;  
3kg - 1x3000g;



  
**LA BUFALA**  
— MOZZARELLA DI BUFALA —  
— CAMPANA D.O.P. —

# Figliata di Bufala

*Buffalo Mozzarella  
filled with cream  
and Buffalo Mozzarella  
Cherries*

Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:



**150g - 1x150g**

Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:



**500g - 1x500g**



  
**LABUFALA**



Se vuoi la bufala, chiedi LA BUFALA.



CASEARIA CIOFFI 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.caseariacioffispa.it - info@caseariacioffispa.it

