

La Regina della Piana del Sele.



MOZZARELLA BUFALA  
CAMPANA D.O.P.



# TRE STELLE

Da sempre la buona Mozzarella di Bufala Campana

Il nonno materno Giuseppe Cimino, iniziò la sua attività di casaro "mozzando" con le sue mani nodose le prime mozzarelle, producendole con uno dei latti più pregiati, quello di bufala della Piana del Sele.

Spinto dalla voglia di imparare l'arte casearia e di seguire le orme del suocero, anche Gennaro iniziò, sin da giovane, ad impegnarsi nell'attività di famiglia che, negli anni ottanta, rilevò per rinnovarla secondo le nuove logiche di mercato.

Oggi TRE STELLE è sinonimo e garanzia di eccellenza:

un successo dato dalla capacità di produrre specialità casearie con metodi tradizionali e di innovare la produzione grazie a strumenti e tecnologie all'avanguardia. Il sapore della Mozzarella di Bufala Campana, il suo gusto gradevolmente acidulo con un vago tono muschiato, quell'esplosione di sapore che avviene durante la masticazione, sono gli stessi di quando a produrla erano i "bufalari" che la vendevano lungo le strade dissestate che da Salerno portavano ai templi di Paestum.

## La Mozzarella di Bufala Campana TRE STELLE 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.

## *TRE STELLE, Always the good Mozzarella di Bufala Campana*

The maternal grandfather Giuseppe Cimino began his activity as a cheesemaker by "cropping" the first mozzarella with his gnarled hands, producing them with one of the finest milks, that of buffalo from the Piana del Sele.

Driven by the desire to learn the art of cheese-making and to follow in the footsteps of his father-in-law, Gennaro too began, from a young age, to engage in the family business which, in the eighties, he took over to renew it according to the new market logic.

Today TRE STELLE is synonymous and guarantee of excellence:

a success given by the ability to produce dairy specialties with traditional methods and to innovate production thanks to cutting-edge tools and technologies. The flavor of Mozzarella di Bufala Campana, its pleasantly acidic taste with a vague musky tone, that explosion of flavor that occurs during chewing, are the same as when it was produced by the "bufalari" who sold it along the bumpy roads that from Salerno led to the temples of Paestum.

## *The Mozzarella di Bufala Campana TRE STELLE 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
- 200g - 10x20g; 4x50g;  
2x100g; 1x200g;
- 250g - 5x50g; 2x125g;  
1x250g

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



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



# Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:



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



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



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



# Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



Disponibile in vaschetta da:  
Available in tray by:

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

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



# Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.



## Affumicata

### *Buffalo Mozzarella P.D.O. smoked*

Disponibile in busta  
"annodata a mano" da:  
Available in "hand-knotted" bag by:



**250g** - 5x50g; 2x125g;  
1x250g;  
**500g** - 5x100g; 2x250g;  
1x500g;

Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:



**250g** - 5x50g; 2x125g;  
1x250g;

Disponibile in vaschetta da:  
Available in tray by:



**250** - 5x50g;



**1kg** - 50x20g; 20x50g;  
8x125g; 4x250g;



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:

250g - 1x250g:

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





# Mozzarella di Latte di Bufala al Tartufo

*Buffalo Mozzarella  
with truffle*



Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:

125g - 1x125g :



# Mozzarella di Latte di Bufala Tettona di Battipaglia

*Buffalo Mozzarella  
breast shape*



Disponibile in confezione da viaggio da:  
Available in travel pack by:

1Kg - 1x1000g ;



# Ciambella di Bufala

*Buffalo Mozzarella  
donut shape*



Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:

250g - 1x250g;



# Mozzarella di Latte di Bufala Filone

*Buffalo Mozzarella  
loaf shape*

Disponibile in busta sotto vuoto da:  
Available in vacuum-sealed bag by:

1kg - 1x1000g:



# Mozzarella di Latte di Bufala da Agricoltura Biologica



*Buffalo Mozzarella Organic*



Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:

125g - 1x125g:



# Mozzarella di Latte di Bufala Senza Lattosio

*Buffalo Mozzarella  
Lactose-free*

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



125g - 1x125g:

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



250g - 2x125g; 1x250g:



*Pur'io*

# Mozzarella di Latte di Bufala Frozen

*Buffalo Mozzarella  
Frozen*

Premium  
Quality



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

**125g** - 1x125g;  
**250g** - 10x25g; 5x50g;  
2x125g; 1x250g;



Disponibile in vaschetta da:  
Available in tray by:

**250g** - 25x10g; 5x50g;  
**1kg** - 100x10g; 50x20g;  
20x50g; 10x100g;  
8x125g; 4x250g;



# Ricotta di Bufala

*Buffalo Ricotta*

Disponibile in vasetto da:  
Available in small jar by:



**200g** - 1x200g:

Disponibile in vaschetta da:  
Available in tray by:



**1,5kg** - 1x1,5kg:





# Burrata con Latte di Bufala BurraBù

*Burrata with  
Buffalo Milk*



Disponibile in bicchiere da:  
Available in cup by:

125g - 1x125g;



# 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:





MOZZARELLA BUFALA  
CAMPANA D.O.P.

La Regina della Piana del Sele.



CASEARIA CIOFFI  
eccellenzeitaliane

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

