



Mozzarella di Bufala Campana



La Mozzarella di Bufala Campana
da Latte Crudo!





è

ECCELLENZA



scopri di più
sul nostro sito





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, brand di **Casearia Cioffi S.p.A.**, 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.

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, a brand of **Casearia Cioffi S.p.A.**, 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.

è

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.

*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.*

D O P







Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. da Latte Crudo

Buffalo Mozzarella P.D.O. from Raw Milk



Disponibile in / Available in

Cuscino

Cuscino bag

100g - 1x100g

125g - 1x125g

150g - 1x150g



Disponibile in / Available in

Ciuffo

Ciuffo bag

200g - 10x20g; 4x50g; 2x100g; 1x200g

250g - 5x50g; 2x125g; 1x250g

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



Treccia di mozzarella di Bufala Campana D.O.P. da Latte Crudo



Buffalo mozzarella P.D.O. braid shape from Raw Milk



Disponibile in / Available in

Vaschetta

Retail tray

250g - 1x250g

Disponibile in / Available in

Vaschetta Food Service

Food Service Tray

1kg - 2kg - 3kg

esperienza di sapore







Mozzarella di Bufala Campana

esperienza di sapore


CASEARIA CIOFFI
eccellenzeitaliane

La Marca è un marchio di CASEARIA CIOFFI S.p.A.

Sede legale / Headquarters: Via Vicinale S. Maria del Pianto Torre 1 - 80143 NAPOLI (NA) - ITALY

Stabilimento / Plant: Loc. Pezzagrande, Zona Industriale Area P.I.P. - 84025 Eboli (SA) - ITALY

www.caseariacioffispa.it

