

MADE IN ITALY

Da Trent'anni al servizio della qualità



Quando l'antica tradizione dei maestri caseari incontra tecniche produttive avanzate, nasce tutta la bontà dei prodotti Alimilk, protagonisti di qualità di ogni ricetta a tavola.
Impegno, passione ed esperienza, i caratteri distintivi di una storia di famiglia che getta le sue basi agli inizi degli anni '80, e che ha saputo delineare nel tempo un legame indissolubile con il suo territorio, dove la qualità delle materie prime tocca il suo apice nell'impeccabile lavoro delle mani di esperti casari in grado di esaltare il sapore genuino, ricco, intenso dei prodotti Alimilk.
Il rispetto per l'ambiente e un approccio ecosostenibile rappresentano un valore aggiunto di non poco conto nelle fasi di produzione, per rendere ogni prodotto autentico e ogni assaggio una vera esperienza di gusto.

Alimilk products are the quality ingredients of every recipe at the table and their goodness is a result of the ancient tradition of the dairy masters meeting advanced production techniques.
Commitment, passion and experience, the distinctive features of a family history, the foundations of which were laid in the early 1980s. Over time, an indissoluble bond with the territory has been formed, where the quality of the raw materials reaches its peak in the impeccable work at the hands of expert cheesemakers able to enhance the genuine, rich, intense flavour of Alimilk products.
Respect for the environment and an eco-sustainable approach are an added value of no small importance in the production phases, making each product authentic and every bite a true taste experience.

La Salentina

Alimilk
industria casearia

Made in ITALY

JULIENNE DI MOZZARELLA

SELEZIONE PER PIZZA PROFESSIONALE

La filatura che valorizza ogni creazione



- Alta resa in forno ✓
- Fusione controllata ✓
- Taglio calibrato professionale ✓
- Zero rilascio eccessivo di acqua ✓



Il taglio Julienne / cubetti

Mozzarella julienne selezionata, pronta all'uso, con filatura eccellente e fusione omogenea, ideale per ottimizzare i tempi di lavoro senza rinunciare alla qualità.
I tagli più utilizzati e apprezzati da anni, ideali per ogni tipo di forno e per preparazioni con farcitura interna.
E' il frutto di anni di studio per creare la mozzarella per tutti gli usi che non bruci o rilasci umidità

Selected julienne mozzarella, ready to use, with excellent stretching and even melting, ideal for optimizing work time without sacrificing quality.
The most widely used and appreciated cuts for years, perfect for all types of ovens and filled bakery applications.
It is the result of years of study to create an all-purpose mozzarella that doesn't burn or release moisture.





500g o 3 Kg

Vaschetta in ATM
ATM Tray

Da 0°C a + 4°C



IL FIOR DI LATTE
Taglio Napulè

Mozzarella Fior di Latte di altissima selezione, pronta all'uso, pensata per i professionisti che ricercano eccellenza, affidabilità e prestazioni superiori.

Un prodotto dedicato ai ristoratori più esigenti, che desiderano l'autenticità del fior di latte senza i tradizionali problemi di rilascio d'acqua in cottura.

Sulla pizza sprigiona un elegante profumo lattiginoso e si distingue per una fusione irregolare "a chiazza", ottenuta da un taglio volutamente imperfetto e più generoso, che riproduce l'estetica e la resa di una mozzarella tagliata a mano, valorizzando ogni creazione.

Mozzarella Fior di Latte of the highest selection, ready to use, designed for professionals seeking excellence, reliability, and superior performance. A product dedicated to the most demanding restaurateurs who want the authenticity of fior di latte without the traditional problems of water release during cooking. On pizza, it releases an elegant milky aroma and stands out for its irregular artisan-style melting effect, achieved through a deliberately imperfect and generous cut, reproducing the look and performance of hand-cut mozzarella, enhancing every creation.



300g o 3 Kg

Vaschetta in ATM
ATM Tray

Da 0°C a + 4°C



IL FIOR DI LATTE
Taglio Julienne

Mozzarella Fior di Latte di altissima selezione, pronta all'uso, pensata per i professionisti che ricercano eccellenza, affidabilità e prestazioni superiori.

Un prodotto dedicato ai ristoratori più esigenti, che desiderano l'autenticità del fior di latte senza i tradizionali problemi di rilascio d'acqua in cottura.

Sulla pizza sprigiona un elegante profumo lattiginoso e garantisce una distribuzione uniforme e omogenea, con una fusione regolare e controllata che assicura copertura costante e resa ottimale in ogni punto. Il taglio julienne, preciso e funzionale, esalta praticità e velocità di utilizzo, offrendo un risultato sempre equilibrato e professionale

High-quality Fior di Latte mozzarella, ready to use, designed for professionals seeking excellence, reliability, and superior performance.

A product dedicated to the most demanding restaurateurs, who desire the authenticity of Fior di Latte without the traditional issues of excess moisture release during cooking.

On pizza, it releases an elegant milky aroma, and ensures an even and uniform distribution, with a regular and controlled melt that guarantees consistent coverage and optimal performance across the entire surface. The julienne cut, precise and functional, enhances ease of use and speed of preparation, delivering a consistently balanced and professional result.



500g o 3 Kg

Vaschetta in ATM
ATM Tray

Da 0°C a + 4°C

IL FIOR DI LATTE
Frozen Julienne



Mozzarella Fior di Latte di altissima selezione, pronta all'uso, pensata per i professionisti che ricercano eccellenza, affidabilità e prestazioni superiori.

Un prodotto dedicato ai ristoratori più esigenti, che desiderano l'autenticità del fior di latte senza i tradizionali problemi di rilascio d'acqua in cottura.

Sulla pizza sprigiona un elegante profumo lattiginoso e garantisce una distribuzione uniforme e omogenea, con una fusione regolare e controllata che assicura copertura costante e resa ottimale in ogni punto.

Il taglio julienne, preciso e funzionale, esalta praticità e velocità di utilizzo, offrendo un risultato sempre equilibrato e professionale

La versione frozen garantisce massima praticità e continuità di utilizzo, assicurando una shelf life fino a 12 mesi se conservata a una temperatura compresa tra -18°C e -20°C, senza comprometterne qualità e performance.

Fior di Latte Mozzarella of the highest selection, ready to use, designed for professionals seeking excellence, reliability, and superior performance.

A product dedicated to the most demanding restaurateurs, who want the authenticity of fior di latte without the traditional issues of water release during cooking. On pizza, it releases an elegant milky aroma and guarantees uniform and even distribution, with regular and controlled melting that ensures consistent coverage and optimal performance in every spot.

The precise and functional julienne cut enhances practicality and speed of use, offering a result that is always balanced and professional. The frozen version guarantees maximum convenience and continuity of use, ensuring a shelf life of up to 12 months if stored at a temperature between -18°C and -20°C, without compromising quality and performance.

2,5 Kg o 3 Kg

Busta
Bag

Da -20°C a - 18°C

IL FIOR DI LATTE
Frozen Napulè



Mozzarella Fior di Latte di altissima selezione, pronta all'uso, pensata per i professionisti che ricercano eccellenza, affidabilità e prestazioni superiori.

Un prodotto dedicato ai ristoratori più esigenti, che desiderano l'autenticità del fior di latte senza i tradizionali problemi di rilascio d'acqua in cottura.

Sulla pizza sprigiona un elegante profumo lattiginoso e si distingue per una fusione irregolare "a chiazza", ottenuta da un taglio volutamente imperfetto e più generoso, che riproduce l'estetica e la resa di una mozzarella tagliata a mano, valorizzando ogni creazione.

La versione frozen garantisce massima praticità e continuità di utilizzo, assicurando una shelf life fino a 12 mesi se conservata a una temperatura compresa tra -18°C e -20°C, senza comprometterne qualità e performance.

High-quality Fior di Latte mozzarella, ready to use, designed for professionals seeking excellence, reliability, and superior performance.

A product dedicated to the most demanding restaurateurs, who desire the authenticity of Fior di Latte without the traditional issues of excess moisture release during cooking.

On pizza, it releases an elegant milky aroma and stands out for its irregular "patchy" melt, achieved through a deliberately imperfect, more generous cut that recreates the look and performance of hand-cut mozzarella, enhancing every creation.

The frozen version ensures maximum convenience and continuity of use, offering a shelf life of up to 12 months when stored at a temperature between -18°C and -20°C, without compromising quality and performance.

2,5 Kg o 3 Kg

Busta
Bag

Da -20°C a - 18°C



La Burrata

L'eleganza della Cremosità

Autentica espressione dell'arte casearia italiana, la burrata incarna un equilibrio perfetto tra delicatezza e intensità. Il suo involucro di mozzarella fresca racchiude un cuore sorprendentemente morbido di stracciatella e panna, regalando una consistenza setosa e un gusto pieno, armonioso e avvolgente.
Specialità d'eccellenza della Puglia, è frutto di una sapiente lavorazione artigianale e di una selezione rigorosa delle migliori materie prime. Ogni assaggio diventa un'esperienza sensoriale raffinata, capace di esaltare la semplicità trasformandola in pura eleganza.
Che sia con "testa" o senza è perfetta da degustare nella sua essenza o in abbinamenti ricercati, la burrata è un invito a scoprire il lato più sofisticato della tradizione gastronomica italiana.

Authentic expression of Italian cheesemaking artistry, burrata embodies a perfect balance between delicacy and intensity. Its outer shell of fresh mozzarella encloses an unexpectedly soft heart of stracciatella and cream, offering a silky texture and a rich, harmonious, and enveloping flavor.
A specialty of excellence from Puglia, it is the result of skilled artisanal craftsmanship and a rigorous selection of the finest ingredients. Each taste becomes a refined sensory experience, capable of elevating simplicity into pure elegance.
Whether with or without its "head," burrata is perfect enjoyed in its purest form or in refined pairings—an invitation to discover the most sophisticated side of Italian gastronomic tradition.



Da 0°C a + 4°C

FROZEN
Da -20°C a -18°C

Vasetto monodose
Single-serve tub

Vaschetta 1kg
1 kg tray

100g /125g/250g/300g



La Burrata Fumè

Il Gusto che Conquista

Avvolgente, intensa, irresistibile. La burrata affumicata seduce fin dal primo sguardo con il suo colore dorato e conquista al primo assaggio con il suo cuore cremoso e vellutato. All'esterno, una delicata nota affumicata; all'interno, un'esplosione morbida di stracciatella e panna che si scioglie in bocca.
Il contrasto tra la dolcezza della crema e il carattere deciso dell'affumicatura crea un'armonia perfetta, capace di sorprendere e lasciare il segno. Ogni morso è un'esperienza ricca, piena, appagante.
Specialità d'eccellenza della Puglia, è ideale per chi ricerca sapori autentici con un tocco distintivo: un piccolo lusso da gustare lentamente... o da finire senza accorgersene.

Enveloping, intense, irresistible. Smoked burrata seduces at first glance with its golden hue and wins you over at the very first bite with its creamy, velvety heart. On the outside, a delicate smoky note; on the inside, a soft explosion of stracciatella and cream that melts in the mouth.
The contrast between the sweetness of the cream and the bold character of the smoke creates a perfect harmony, capable of surprising and leaving a lasting impression. Every bite is a rich, full, deeply satisfying experience.
A specialty of excellence from Puglia, it is ideal for those seeking authentic flavors with a distinctive touch: a small luxury to be savored slowly... or finished before you even realize it.

Vaschetta in ATM
ATM Tray

Da 0°C a + 4°C

2 X 125g

La Stracciatella

Il cuore più cremoso della tradizione



Morbida, fresca, irresistibilmente vellutata. La stracciatella di burrata racchiude tutta l'autenticità dell'arte casearia italiana in una consistenza cremosa e avvolgente, capace di conquistare fin dal primo assaggio.
Filamenti delicati di mozzarella si intrecciano a panna fresca dando vita a un equilibrio perfetto tra dolcezza, leggerezza e intensità di gusto. Ogni cucchiaio regala una sensazione ricca e raffinata, pensata per esaltare pizze gourmet, focacce, antipasti e creazioni contemporanee.
Specialità d'eccellenza della Puglia, nasce da una lavorazione attenta e dalla selezione delle migliori materie prime, trasformando la semplicità in un'esperienza di puro piacere.
Un'esplosione di cremosità pensata per chi ricerca qualità, autenticità e il lato più elegante del gusto italiano.

Soft, fresh, irresistibly velvety. Burrata stracciatella embodies the true authenticity of Italian cheesemaking artistry in a creamy, enveloping texture that captivates from the very first taste.
Delicate strands of mozzarella blend with fresh cream to create a perfect balance of sweetness, lightness, and rich flavor. Every spoonful delivers a refined and indulgent experience, ideal for enhancing gourmet pizzas, focaccia, appetizers, and contemporary creations.
A specialty of excellence from Puglia, it is crafted through careful artisanal processing and the selection of the finest ingredients, transforming simplicity into an experience of pure pleasure.
An explosion of creaminess created for those who seek quality, authenticity, and the most elegant side of Italian flavor.

Vaschetta in ATM
ATM Tray

Da 0°C a + 4°C

250g o 1Kg

Sede amministrativa e legale

Administrative and legal office

Via Guido Scategni
snc 73057 Taviano
(Le) - Italia

Sede operativa

Headquarters

Via Barsanti angolo Via Watt
73057 Taviano (Le) - Italy
Tel: +39 3895682205
E-mail: info@alimilk.eu

alimilk.eu

Follow us