



Contrada Pagliarone km 15 840, Via Nazionale, 84028 Serre - SA - Tel.: 0828 974396  
[www.caseificiolavillanella.it](http://www.caseificiolavillanella.it)

*“Bontà e Tradizione dal 1980”*

***Presentazione Aziendale e Catalogo Prodotti***

***Company Presentation & Products' Catalogue***


***Présentation de l'entreprise et Catalogue de Produits***





## La nostra storia

## Our story

## Notre histoire

 Il nome "La Villanella" deriva dal dialetto veneto. Ebbene sì, pur essendo noi campani, il nostro nome proviene da molto lontano. Si racconta che il nonno, negli anni '50, dopo essere tornato dal militare svolto, appunto, in Veneto, abbia voluto omaggiare la terra che, seppur lontano da casa, lo aveva accolto così amorevolmente. Infatti, La Villanella è un'espressione dialettale che significa contadina. Ed è proprio alle radici contadine che si riallaccia la nostra storia artigianale e ricca di "Bontà e Tradizione".

 The name "La Villanella" derives from the Venetian dialect. Yes, although we are from Campania (South of Italy), our name comes from far away. It is said that our grandfather, in the '50s, after returning from the military service in Veneto (North-East of Italy), he wanted to pay homage to the land that, although far from home, had so lovingly welcomed him. In fact, La Villanella is a dialectal expression that means peasant. And it is precisely at the peasant roots that our handmade history is linked and rich in "Bontà e Tradizione".

 Le nom "La Villanella" vient du dialecte vénitien. Oui, bien que nous venions de Campanie (sud de l'Italie), notre nom vient de loin. On dit que notre grand-père, dans les années 50, après son retour du service militaire en Vénétie (Nord-Est de l'Italie), a voulu rendre hommage à la terre qui, bien que loin de chez lui, l'avait si bien accueilli. En fait, La Villanella est une expression dialectale qui signifie paysan. Et c'est précisément aux racines paysannes que notre histoire artisanale est liée et riche en "Bontà e Tradizione".



## Certificazioni e premi

## Certifications and awards

## Certifications et prix



La nostra Azienda è certificata **HACCP** e può garantire, al suo interno, una risorsa che ha superato il corso **P.C.Q.I. - Preventive Controls Qualified Individual**, riconoscimento rilasciato da **F.S.P.C.A. - Food Safety Preventive Controls Alliance**, quindi vi è una persona qualificata che ha completato con successo la formazione nello sviluppo e l'applicazione di controlli preventivi, riconosciuta adeguata dalla **FDA**.

Produciamo prodotti D.O.P. e, da sempre impegnati nella formazione, abbiamo vinto il premio "**FMTS AWARD**" dedicato alle aziende che si sono distinte nella formazione delle proprie risorse. Inoltre, durante la scorsa edizione dell'evento Anuga 2017 la nostra Burrata di bufala 100 g – monoporzione è arrivata tra i primi tre nella sua categoria. C'è di più, tutte le fasi del Processo Produttivo sono sottoposte a controlli da parte di Laboratori accreditati esterni per garantire la salubrità e la qualità dei nostri prodotti. In Azienda vi è, anche, un laboratorio interno per le analisi chimico-fisico e microbiologiche di routine sui prodotti e le materie prime.



Our company is **HACCP** and can guarantee, within it, a person who has successfully completed training in the development and application of preventive controls, recognized as appropriate by the **FDA**. The resource has passed the course **P.C.Q.I. - Preventive Controls Qualified Individual** recognition issued by **F.S.P.C.A. - Food Safety Preventive Controls Alliance**. We produce **D.O.P.** and, always involved in training, we have won the "**FMTS AWARD**" award dedicated to companies that have distinguished themselves in the formation of their own resources. Moreover, during the last edition of the Anuga 2017 event, our 100 g - single-portion buffalo burrata has reached the top three in its category. Furthermore, all stages of the Production Process are subject to controls by external accredited laboratories to guarantee the health and quality of our products. In the company there is also an internal laboratory for routine chemical-physical and microbiological analysis of products and raw materials.




Notre société est certifiée **HACCP** et peut garantir, en son sein, une ressource qui a réussi le cours **P.C.Q.I. - Contrôle préventif Qualification individuelle reconnue par F.S.P.C.A.** - Food Safety Preventive Controls Alliance est donc une personne qualifiée qui a suivi avec succès une formation dans le développement et l'application de contrôles préventifs, reconnus comme appropriés par la **FDA**. Nous produisons **A.O.P.** et, toujours impliqués dans la formation, nous avons remporté le prix "**FMTS AWARD**" dédié aux entreprises qui se sont distinguées dans la formation de leurs propres ressources. De plus, lors de la dernière édition de l'événement Anuga 2017, notre burrata de buffle à portion unique de 100 g a atteint les trois premiers de sa catégorie. En outre, toutes les étapes du processus de production sont soumises à des contrôles par des laboratoires accrédités externes pour garantir la santé et la qualité de nos produits. Dans l'entreprise, il existe également un laboratoire interne pour l'analyse chimique, physique et microbiologique de routine des produits et des matières premières.





Cosa possiamo offrirti

What we can offer

Ce que nous pouvons vous offrir


 Se sei alla ricerca di prodotti di qualità, realizzati secondo metodi artigianali, ma che allo stesso tempo possano rispondere ai bisogni sempre più esigenti del mercato, **noi siamo il *partner commerciale giusto per te!*** Possiamo venire incontro alle esigenze di packaging, di marketing e di produzione desiderate, grazie alla pluriennale esperienza nel settore e alla costante innovazione formativa e tecnologica che investe sia le risorse umane aziendali che la struttura produttiva.


 If you are looking for quality products made according to traditional methods, but at the same time can meet the increasingly demanding needs of the market, **we are the right business partner for you!** Thanks to the many years of experience in the sector and the constant training and technological innovation that invests both the Company's human resources and the production structure we can meet the requirements of packaging, marketing and production desired,


 Si vous recherchez des produits de qualité fabriqués selon les méthodes traditionnelles, mais en même temps ils peuvent répondre aux besoins de plus en plus exigeants du marché, **nous sommes le partenaire idéal pour vous!** Nous pouvons répondre aux exigences d'emballage, de marketing et de production souhaitées, grâce aux nombreuses années d'expérience dans le secteur, la formation continue et l'innovation technologique qui investit à la fois les ressources humaines et la structure de production de l'entreprise.





 Produciamo La Mozzarella di Bufala Campana DOP, realizzata esclusivamente con latte di bufala proveniente dalla zona di origine e in linea con il processo tecnologico rispondente al disciplinare di produzione.

 We produce the Mozzarella di Bufala Campana DOP, produced exclusively with buffalo milk from the area of origin and made with a technological process that meets the production specification.

 Nous produisons la Mozzarella di Bufala Campana DOP, produite exclusivement avec du lait de bufflonne provenant de la région d'origine et fabriquée selon un procédé technologique répondant aux spécifications de production.

### **Mozzarella di bufala Campana D.O.P.**







<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>	<u>SHELF LIFE</u>
<u>Baq 250, 1000, 2000, 3000 g</u> <u>Cup 125, 200, 250 g</u>	<u>Classic</u>	<u>20, 50, 100, 125, 250, 500, 1000 g</u>	<u>20 days</u>


### **Mozzarella di bufala Campana D.O.P. - Treccia**




<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>	<u>SHELF LIFE</u>
<u>Baq 250, 1000 2000, 3000 gr</u> <u>Cup 200, 250 gr</u>	<u>Classic</u>	<u>100, 125, 250, 500, 1000, 2000, 3000 gr</u>	<u>20 days</u>

 Linea "Armonia di Sapori"  
 "Armonia di Sapori" Line  
 Ligne "Armonia di Sapori"

 La mozzarella “Armonia di Sapori” è una variante più leggera della mozzarella di bufala poiché viene aggiunto in piccola parte del latte vaccino. Attraverso tale tecnica si ha un prodotto più leggero, ma che mantiene le caratteristiche di sapore e gusto del prodotto integrale di latte di bufala.

 Mozzarella “Armonia di Sapori” is a lighter variant of buffalo mozzarella as it is added in a small part of cow's milk. Through this technique there is a lighter product, but which maintains the characteristics of taste of the whole product of buffalo milk.

 La mozzarella “Armonia di Sapori” est une variante plus légère de la mozzarella de buffle car elle est ajoutée dans une petite partie du lait de vache. Grâce à cette technique, il existe un produit plus léger, mais qui conserve les caractéristiques de goût du produit entier du lait de bufflonne.

**Mozzarella “Armonia di Sapori”\***





<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>	<u>SHELF LIFE</u>
<u>Baq 250, 2000 3000 g</u> <u>Cup 125, 200, 250 g</u>	<u>Classic</u>	<u>20, 50, 100, 125, 250, 500, 1000 g</u>	<u>20 days</u>


**Treccia “Armonia di Sapori” \***



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>	<u>SHELF LIFE</u>
<u>Baq 2000, 3000 g</u> <u>Cup 200, 250 g</u>	<u>Classic</u>	<u>100, 125, 250, 500, 1000, 2000,</u> <u>3000 g</u>	<u>20 days</u>

 **Linea "La Villanella"**

 **"La Villanella" Line**

 **Ligne "La Villanella"**

**Mozzarella "La Villanella" di latte di bufala\***



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Bag 500, 2000 3000 g</u> <u>Cup 125, 200, 250 g</u>	<u>Classic</u>	<u>20, 50, 100, 125, 250, 500, 1000 g</u>

**Mozzarella "La Villanella" Affumicata \* \*\***



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Bag 2000 3000 g</u> <u>Cup 125, 200, 250 g</u>	<u>Smoked</u>	<u>20, 50, 100, 125, 250, 500, 1000 g</u>

**Treccia "La Villanella" Affumicata \* \*\***



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Bag 2000, 3000 g</u> <u>Cup 250 g</u>	<u>Smoked</u>	<u>100, 125, 250, 500, 1000, 2000, 3000 g</u>

## Filone "La Villanella" \* \*\*



PACKAGING  
Baq 1000, 2000, 3000 g

RANGE  
Classic  
Smoked

SIZE  
1000 g

## Ciambella "La Villanella" \* \*\*



PACKAGING  
Baq 1000 3000 g  
Cup 125, 200, 250 g

RANGE  
Classic  
Smoked

SIZE  
125, 250 g

## Mozzarella "La Villanella" a basso contenuto di lattosio \*



PACKAGING  
Baq 2000, 3000 gr  
Cup 125, 200, 250 gr

RANGE  
Classic  
Smoked

SIZE  
50, 100, 125, 250, 500, 1000 gr

## Burrata \* \*\*



PACKAGING  
Baq 2000, 3000 gr  
Cup 100, 125, 250 gr

RANGE  
Classic

SIZE  
100, 125, 250, gr



## La Ricotta di bufala



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Cup 250 gr</u>	<u>Classic</u>	<u>250 gr</u>



Prodotti semi stagionati



Products half-seasoned products



Produits semi-assaisonnés

## La Scamorza\* \*\*



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Classic</u>	<u>125, 250, 500 gr</u>

## La Scamorza affumicata\* \*\*



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Smoked</u>	<u>125, 250, 500 gr</u>

## La Scamorza con soppressata\* \*\*



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Classic</u>	<u>400-600 gr</u>

 **Prodotti stagionati**

 **Seasoned products**

 **Produits assaisonnés**

### ***Il Caciocavallo\*\****



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Classic</u>	<u>Not determined</u>

### ***Il Caciocavallo Affumicato\*\****



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Smoked</u>	<u>Not determined</u>

### ***Il Caciocavallo con peperoncino\*\****





<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Chilli</u>	<u>Not determined</u>


### ***Il Caciocavallo fantasia\*\****





<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Vacuum-packed</u>	<u>Fantasia</u>	<u>Not determined</u>


 Linea "Villalat"

 "Villalat" Line

 Ligne "Villalat"

 La linea “**Villalat**” è la variante leggera della mozzarella poiché realizzata con latte vaccino. Perfetta come ingrediente e per realizzare la famosa pizza napoletana.

 Mozzarella “**Villalat**” is the light variant of mozzarella because it is made with cow's milk. Perfect as an ingredient and to make the famous Neapolitan pizza.

 La mozzarella “**Villalat**” c'est la variante légère de la mozzarella car elle est fabriquée avec du lait de vache. Parfait comme ingrédient et pour faire la fameuse pizza napolitaine.

**Mozzarella “Villalat” Julienne per pizza\***



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Baq 2500 gr</u>	<u>Classic</u>	<u>Julienne</u>

**La Mozzarella di latte vaccino\***



<u>PACKAGING</u>	<u>RANGE</u>	<u>SIZE</u>
<u>Baq 250, 2000, 3000 gr</u> <u>Cup 125, 200, 250 gr</u>	<u>Classic</u> <u>Smoked</u>	<u>50, 100, 125, 250, 500, 1000 gr</u>

## Treccia "Villalat" \*



### PACKAGING

Bag 2000 3000 gr

Cup 125, 250 gr

### RANGE

Classic

Smoked

### SIZE

125, 250, 500, 1000, 2000, 3000 gr



\* Prodotto che può essere sottoposto al surgelamento su richiesta del cliente

\*\* Prodotto realizzabile sia con latte bufalino che con latte vaccino



\* Product that can be subjected to freezing at the request of the customer

\*\* This product can be realized by buffalo milk or cow's milk



\* Produit qui peut être soumis à la congélation à la demande du client

\*\* Produit réalisable avec du lait de buffle ou du lait de vache

## Caseificio La Villanella

Caseificio La Villanella S.r.l.

P.I. 05662870657

Via Nazionale C.da Pagliarone - 84028 Serre (SA)

Tel +39 0828974396 Fax +39 0828977705

[info@caseificiolavillanella.it](mailto:info@caseificiolavillanella.it)

[caseificiolavillanellasrl@pec.it](mailto:caseificiolavillanellasrl@pec.it)

[www.caseificiolavillanella.it](http://www.caseificiolavillanella.it)



IT  
15 809  
CE

"Bontà e Tradizione dal 1980"

Follow us

