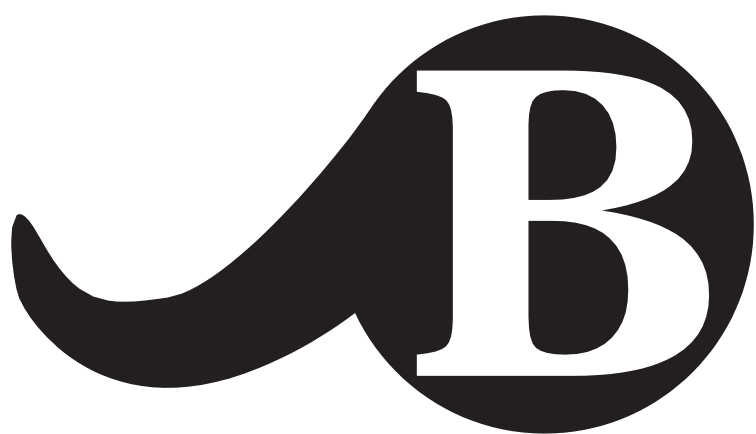




Catalogo Prodotti

www.anticamozzarelladibattipaglia.it

Trovaci su  |  | 



uona

ufala di
attipaglia

Chi Siamo

Battipaglia è da sempre e da tutti riconosciuta come la capitale dell'antica mozzarella fatta con il latte di **B**ufala.

Qui antiche tecniche e tradizioni, tramandate di generazione in generazione, consentono in modo unico la lavorazione del latte di **B**ufala appena munto nella prosperosa Piana del Sele.

Cosicchè ancora oggi l'Antica Mozzarella di **B**ufala di **B**attipaglia, attraverso i nostri mastri casari rivive ogni giorno nel gusto e nella bontà, nelle sue varie forme, sulle tavole di tutto il mondo....

Battipaglia has always been recognized by everyone as the capital of the ancient mozzarella made with Buffalo milk.

Here ancient techniques and traditions, handed down from generation to generation, they allow the processing of Buffalo milk in a unique way just milked in the prosperous Piana del Sele.

So that even today the Ancient Buffalo Mozzarella of Battipaglia, through our master cheesemakers lives every day in taste and goodness, in its various forms, on tables around the world....

Buona
ufala di
attipaglia





La Mozzarella

E' un formaggio fresco a pasta filata e molle.

Bianca, lucente e senza crosta, si caratterizza per la consistenza gradevolmente fibrosa ma soffice, l'aroma di latte ed il sapore che trasmette una leggera sfumatura dolce e acidula, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is a fresh, spun and soft paste cheese.

White, shiny and without rind, it is characterized by its pleasantly fibrous but soft consistency, the aroma of milk and the flavor that conveys a slight sweet and sour hint, with the aroma of buffalo milk.

La Piccolissima (Ciliegina)

Peso / Weight	25gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	12

La Piccola (Bocconcino)

Peso / Weight	50gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	6

La Media

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

La Classica (Aversana)

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Le Grandi

Peso / Weight	1kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	2kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	3kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4° ↔ 12° C

Si consiglia di consumarle alla temperatura di 20°C
Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

We recommend consuming them at a temperature of 20° C
Shelf-life: 7 days from the production date

INGREDIENTI

Latte di Bufala, Sale e Caglio

Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk, salt and rennet
Milk origin: ITALY

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 246,5 Kj 1025,4
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	20,0 g 13,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	0,4 g 0,4 g
Proteine / Proteins	16,4 g
Sale / Salt	457 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte
Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION



La Treccia

E' un formaggio fresco a pasta filata e molle. Di colore bianco perlato con una consistenza collosa ed elastica. La superficie intrecciata è lucida, liscia e sottile, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is a fresh, spun and soft paste cheese. Pearly white with one sticky and elastic consistency. The braided surface is shiny, smooth and subtle, with the scent of milk aromatic buffalo.

La Media

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

La Classica

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Le Grandi

Peso / Weight	1kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	2kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	3kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	4kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Peso / Weight	5kg
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4° ↔ 12° C

Si consiglia di consumarle alla temperatura di 20°C
Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

We recommend consuming them at a temperature of 20° C
Shelf-life: 7 days from the production date

INGREDIENTI

Latte di Bufala, Sale e Caglio
Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk, salt and rennet
Milk origin: ITALY

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 246,5 Kj 1025,4
Grassi / Fat	20,0 g
di cui saturi / saturated	13,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	0,4 g
di cui zuccheri / sugar	0,4 g
Proteine / Proteins	16,4 g
Sale / Salt	457 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte
Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION



La Ricotta

E' un formaggio fresco e soffice che si ottiene dal siero di latte che deriva dal processo di coagulazione che precede la produzione della Mozzarella, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is a fresh and soft cheese that is obtained from the whey that derives from the process of coagulation that precedes the production of Mozzarella, with the aroma of buffalo milk.

It is a fresh and soft cheese that is obtained from the whey that derives from the process of coagulation that precedes the production of Mozzarella, with the aroma of buffalo milk.

La Piccola

Peso / Weight	100gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

La Classica

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

La Grande

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4° (+-2) °C

Shelf-life: 7giorni se conservata a 4°C

Shelf-life: 7 days if stored at 4 ° C

INGREDIENTI

Siero di Latte Bufalino e Sale
Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk whey and salt
Milk origin: ITALY

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 150,4 Kj 629,7
Grassi / Fat	12 g
di cui saturi / saturated	9,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	3,4 g
di cui zuccheri / sugar	1,8 g
Proteine / Proteins	7,2 g
Sale / Salt	368 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte
Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION



La Burrata

E' un involucro di pasta filata che racchiude un cuore di panna e stracciatella di Bufala . Ha una forma a sacco, che esternamente assomiglia moltissimo alla mozzarella da cui tuttavia si distingue. In poche parole la Burrata di bufala è un involucro di pasta filata che racchiude un cuore di panna e stracciatella, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is a wrapping of spun paste that contains a heart of cream and Buffalo's stracciatella

It has a sack shape, which externally resembles very much the mozzarella from which however it stands out.

In a nutshell the buffalo burrata is a wrapping of pasta filata that it contains a heart of cream and stracciatella, with the aroma of buffalo milk.

La Media

Peso / Weight	300gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

La Grande

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

INGREDIENTI

Latte di Bufala, Panna Grezza e Sale

Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk, raw cream and salt

Milk origin: ITALY

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4°

Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

Shelf-life: 7 days from the production date

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values **Kcal 294,1**
Kj 1231,3

Grassi / Fat **26,9 g**
di cui saturi / saturated **18,1 g**

Carboidrati / Carbohydrates **1,0 g**
di cui zuccheri / sugar **0,4 g**

Proteine / Proteins **12,0 g**

Sale / Salt **360 mg**

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte

Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN DIET PROTECTION



L'Affumicata

E' la Mozzarella di Latte di Bufala nella sua variante affumicata.

L'affumicatura viene eseguita come da tradizione: il fumo della paglia di grano naturale conferisce a questo prodotto un sapore rustico, energetico, selvatico, al profumo del latte aromatico delle bufale.

It is the buffalo milk mozzarella in its smoked variant. The smoking is carried out according to tradition: the smoke of natural wheat straw gives this product a rustic, energetic, wild flavor, with the scent of the aromatic milk of buffaloes.

La Classica

Peso / Weight	250gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4° ↔ 12° C

Si consiglia di consumarle alla temperatura di 20°C

Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

We recommend consuming them at a temperature of 20° C

Shelf-life: 7 days from the production date

La Grande

Peso / Weight	500gr
Pezzi per cartone / Pieces per box	1

INGREDIENTI

Latte di Bufala, Sale e Caglio

Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk, salt and rennet

Milk origin: ITALY

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 246,5 Kj 1025,4
Grassi / Fat	20,0 g
di cui saturi / saturated	13,1 g
Carboidrati / Carbohydrates	0,4 g
di cui zuccheri / sugar	0,4 g
Proteine / Proteins	16,4 g
Sale / Salt	457 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte

Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION



La Sizzona

La Sizzona dell'Antica Mozzarella di Battipaglia ®

Prodotta solo ed esclusivamente su prenotazione è il Formato Gigante della Mozzarella fatta con Latte di Bufala. Da cui i nostri esperti casari (durante la fase di lavorazione rigorosamente a mano) ricavano secondo il vecchio rito della tiratura un appendice a forma di "capezzolo". Al profumo aromatico del latte di Bufala, è per tutti un piacere alla vista e al palato.

The Sizzona of Antica Mozzarella di Battipaglia ®

Produced only and exclusively on reservation is the Giant Format of Mozzarella

made with buffalo milk. From which our expert cheesemakers (last the production phase strictly by hand) according to the old rite of circulation, an appendix in the shape of a "nipple".

With the aromatic scent of Buffalo milk, it is a pleasure for everyone to see and taste.



Formati

Peso / Weight	1 kg
Peso / Weight	2 kg
Peso / Weight	3 kg
Peso / Weight	4 kg
Peso / Weight	5 kg

Formati maggiori su richiesta

Larger formats on request

Confezionato in buste per alimenti con liquido di governo
Packaged in food pouches with government liquid

Conservazione / Preservation

4° ↔ 12° C

Si consiglia di consumarle alla temperatura di 20°C

Shelf-life: 7 giorni dalla data di produzione

We recommend consuming them at a temperature of 20° C

Shelf-life: 7 days from the production date

INGREDIENTI

Latte di Bufala, Sale e Caglio

Origine del Latte: ITALIA

Buffalo milk, salt and rennet
Milk origin: ITALY

Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

Valore energetico / Energy values	Kcal 246,5 Kj 1025,4
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	20,0 g 13,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	0,4 g 0,4 g
Proteine / Proteins	16,4 g
Sale / Salt	457 mg

Allergeni: Latte o prodotti a base di latte
Allergens: Milk or milk-based products

PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA

MEDITERRANEAN DIET PROTECTION





Campania



Piana del Sele



Vallo della Lucania

“

...come disse un giorno il Ns. benemerito
Parroco, nel rievocare la ricerca dei fondi
presso la Santa Sede di Roma,
per la Costruzione della Nuova Chiesa di Battipaglia

...

**”Più delle preghiere poterono le
Mozzarelle”**

”



Viale S. Statale 18 n°126 - 84091 Battipaglia (SA)

R&S: Viale delle Industrie n°1 - 84091 Battipaglia

(SA)Tel. 0828 302195 | Cell. 351 231 4395

info@anticamozzarelladibattipaglia.it

www.anticamozzarelladibattipaglia.it

Trovaci su  |  | 