



# Catalogo Prodotti

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

Trovaci su  |  | 



uona

ufala di  
attipaglia

# Chi Siamo

**B**attipaglia 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....*

**B**uona  
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	<b>100gr</b>
Pezzi per cartone / Pieces per box	<b>1</b>

## La Classica

Peso / Weight	<b>250gr</b>
Pezzi per cartone / Pieces per box	<b>1</b>

## La Grande

Peso / Weight	<b>500gr</b>
Pezzi per cartone / Pieces per box	<b>1</b>



*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 straciatella 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 straciatella, al profumo del latte aromatico delle bufale.

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

*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 straciatella, 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

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 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 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	<b>1 kg</b>
Peso / Weight	<b>2 kg</b>
Peso / Weight	<b>3 kg</b>
Peso / Weight	<b>4 kg</b>
Peso / Weight	<b>5 kg</b>

## 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	<b>Kcal 246,5</b> <b>Kj 1025,4</b>
Grassi / Fat di cui saturi / saturated	<b>20,0 g</b> <b>13,1 g</b>
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	<b>0,4 g</b> <b>0,4 g</b>
Proteine / Proteins	<b>16,4 g</b>
Sale / Salt	<b>457 mg</b>

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

**PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA**

**MEDITERRANEAN DIET PROTECTION**



# Lo Stracchino

**Prodotto solo ed esclusivamente su prenotazione** è un formaggio fresco, morbido e spalmabile, dal sapore dolce con una piccola nota acidula, al profumo aromatico del latte di bufala. Unico nel suo genere, lavorato artigianalmente come da tradizione, è ottimo al naturale ma anche accompagnato con dolce e/o salato. Il nostro Stracchino di Bufala rientra nei prodotti a marchio **PAT – Prodotto Agroalimentare Tradizionale\*** – ovvero prodotto del territorio, lavorato secondo l'antica ricetta dai nostri Mastri Casari.

**Produced only and exclusively by reservation**, it is a fresh, soft, spreadable cheese with a sweet flavor with a small sour note and the aromatic scent of buffalo milk.

*Unique in its kind, handcrafted as per tradition, it is excellent au naturel but also accompanied with sweet and/or savory.*

*Our Stracchino di Bufala falls under the **PAT - Traditional Agri-food Product** \* - trademark products, that is, a product of the territory, processed according to the ancient recipe by our Master Cheesemakers.*

## Il Piccolo

Peso / Weight	250 gr
Pezzi per incarto / Pieces for wrapping	1

## Il Grande

Peso / Weight	500gr
Pezzi per incarto / Pieces for wrapping	1



*Incartato in carta per alimenti*  
*Wrapped in food grade paper*

**Conservazione / Preservation**  
4°

**Shelf-life: 10 giorni dalla data di produzione**  
**Shelf-life: 10 days from the production date**

\* **Elenco Prodotti Agroalimentari Tradizionali Decreto Ministeriale 7 Febbraio 2019** Pubblicato G.U. n.60 del 12.03.2019

\* **List of Traditional Agri-food Products Ministerial Decree Feb. 7, 2019** Published G.U. No. 60, 12.03.2019



## INGREDIENTI

**Latte di Bufala, Sale e Caglio**

**Origine del Latte: ITALIA**

Buffalo milk, raw cream and salt  
Milk origin: ITALY

## Valori nutrizionali / Nutritional facts 100 g

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

Grassi / Fat **46,9 g**  
di cui saturi / saturated

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**



# Il Coccodrillo

## Il Coccodrillo di Battipaglia ®

**Prodotto solo ed esclusivamente su prenotazione** Il Coccodrillo dell' Antica Mozzarella di Battipaglia® è un formaggio fresco a pasta filata e molle di colore bianco perlato con una consistenza callosa ed elastica. La superficie intrecciata in lunghezza (affiorando dal suo siero di governo) rievoca le sembianze del coccodrillo. Il prodotto rigorosamente lavorato a mano dai nostri mastri casari, superiore ai 6 kg di peso, è unico nel suo genere e si presta al piacere del palato, della vista e della convivialità. Fortemente consigliato da consumare in compagnia e particolarmente indicato per eventi. Produzione solo su pre-ordine e prenotazione. Spedito nella sua confezione personalizzata salva freschezza

**Produced only and exclusively by reservation** Antica Mozzarella's Crocodile from Battipaglia® is a fresh soft, stringy cheese with a pearly white color and a calloused, elastic texture.

The lengthwise woven surface (surfacing from its whey) evokes the likeness of a crocodile. Strictly handmade by our master cheesemakers, weighing over 6 kg, the product is unique and lends itself to the pleasure of palate, sight and conviviality. Strongly recommended to be eaten in company and particularly suitable for events. Production on pre-order and reservation only. Shipped in its customized freshness-saving packaging

## Formati

Peso / Weight	<b>6kg ca</b>
Peso / Weight	<b>8kg ca</b>
Peso / Weight	<b>10k ca</b>

## Formati maggiori su richiesta

Larger formats on request



### INGREDIENTI

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

Buffalo milk, salt and rennet  
Milk origin: ITALY

### Valori nutrizionali / Nutrition facts per 100g

Valore energetico / Energy values **Kcal 246,5**

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**

*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

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

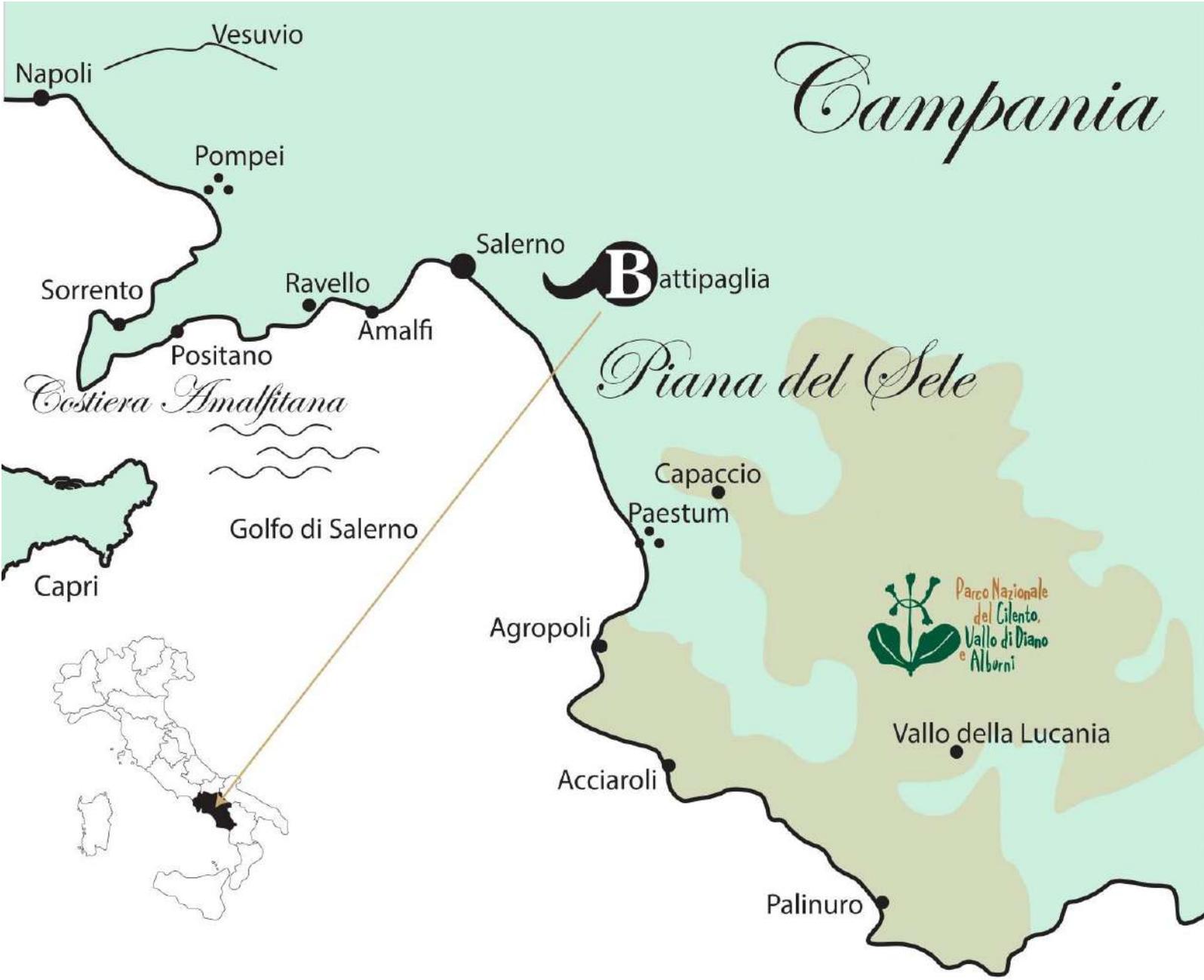
**PRESIDIO DIETA MEDITERRANEA**

**MEDITERRANEAN DIET PROTECTION**





# Campania



Napoli

Vesuvio

Pompei

Sorrento

Ravello

Salerno

**B**attipaglia

Amalfi

Positano

*Costiera Amalfitana*

*Piana del Sele*



Golfo di Salerno

Capaccio

Paestum

Capri

Agropoli



Vallo della Lucania

Acciaroli

Palinuro



“

...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](mailto:info@anticamozzarelladibattipaglia.it)

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

Trovaci su  |  | 