



MADE IN ITALY



La tradizione ha il sapore della genuinità di un tempo.

Gustala con i nostri prodotti di primissima qualità!

Tradition has the authentic flavour of the past.

Enjoy it in our top quality products!

	SPECIALISTI DELLA RISTORAZIONE <i>RESTAURANT SPECIALISTS</i> pag. 5
	PIZZERIA <i>PIZZERIA</i> pag. 6
	FIOR DI LATTE <i>FIOR DI LATTE</i> pag. 10
	BUFALA <i>BUFALA</i> pag. 16
	SENZA LATTOSIO <i>LACTOSE FREE</i> pag. 17

	FRESCHI <i>FRESH CHEESES</i> pag. 18
	PASTE FILATE <i>PASTA FILATA CHEESES</i> pag. 20
	STAGIONATI <i>MATURED CHEESES</i> pag. 22
	PREPARATO ALIMENTARE <i>CHEESE FOOD PRODUCT</i> pag. 24
	BURRO <i>BUTTER</i> pag. 25



Specialisti della **Ristorazione**

Restaurant Specialists

DA TRENT'ANNI LEADER NELLA PRODUZIONE DI MOZZARELLA

LEADER IN MOZZARELLA PRODUCTION FOR THIRTY YEARS

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.

SCOPRI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI CON LA LEGENDA DI RIFERIMENTO:

*DISCOVER ALL OUR PRODUCTS
WITH THE REFERENCE KEY:*



Peso | *Weight*



Confezionamento | *Packaging*



Conservazione | *Storage*

Pizzeria

GUSTO E QUALITÀ IN RISTORAZIONE!

Prodotti con peculiarità ben precise e sapori caratteristici definiti rappresentano la scelta più semplice e sicura per ristoranti e pizzerie. I tagli pronti per la pizza e altri prodotti da forno consentono di facilitare e velocizzare il lavoro. **Lasciati travolgere al taglio!**

Taste and quality in catering!


Products with specific features and distinct characteristic flavours represent the simplest and safest choice for restaurants and pizzerias. Ready-made slices for pizza and other baked goods make work easier and faster.

Let yourself be swept away by the slice!






TAGLIO "JULIENNE"

 1 kg | 3 kg

 Busta in ATM | Vaschetta in ATM
ATM bag | ATM tray


 Da 0° C a +4° C



TAGLIO "CUBETTATO"


 1 kg | 3 kg

 Busta in ATM | Vaschetta in ATM
ATM bag | ATM tray


 Da 0° C a +4° C



TAGLIO "NAPOLI"


 1 kg | 2,5 kg


 Busta in ATM | Vaschetta in ATM
ATM bag | ATM tray

 Da 0° C a +4° C



BOCCIA


 200 gr | 400 gr

 Vaschetta con liquido di governo | Sottovuoto
Tray with preserving liquid | Vacuum-packed


 Da 0° C a +4° C



FIOR DI LATTE PER PIZZA

 125 gr | 250 gr

 Vaschetta | Cuscino
Tray | Packets

 Da 0° C a +4° C



Se tutto “fila” liscio, è Alimilk!
If everything goes smoothly, it must be Alimilk!

Che sia la squisitezza della Fior di latte, la compattezza della boccia o la genuinità della pasta filata, la bontà dei nostri prodotti giunge intatta nelle cucine di chef e pizzaioli per le loro prelibate preparazioni gastronomiche.

Whether it's the delicacy of Fior di latte, the compactness of the “boccia” or the authenticity of the pasta filata, the goodness of our products reaches the kitchen of chefs and pizza chefs intact for their delicious gastronomic preparations.



***Mozzarella
e formaggi freschi
ottenuti solo con
latte 100% pugliese.***

***Mozzarella and fresh cheeses
made from 100% Apulian milk.***







*La Salentina,
per assaporare l'eccellenza,
a tavola e in cucina.*

*La Salentina,
for savouring excellence,
at the table and in the kitchen.*

MOZZARELLA FIOR DI LATTE

 125 gr | 250 gr

 Vaschetta | Cuscino
Tray | Packets

 Da 0° C a +4° C

Fior di Latte

BIANCA E GUSTOSA: È TUTTA QUESTIONE DI LATTE!

Consistenza morbida e leggera elasticità: la pasta bianco-latte rappresenta un'eccellenza per le sue forme e il sapore inconfondibile.


Assapora La Salentina!



White and tasty: it's all about milk!

*Soft consistency and slightly elasticity: the unmistakable shapes and flavour represent the true excellence of this milk-white cheese. **Taste La Salentina!***

BOCCONCINI


 12 gr circa

 Vaschetta
Tray

 Da 0° C a +4° C



NODINI


 50 gr circa

 Vaschetta
Tray

 Da 0° C a +4° C



TRECCIONE


 250 gr | 500 gr | 1 Kg | 2 kg | 3 kg

 Vaschetta
Tray

 Da 0° C a +4° C



SFOGLIA

 Da 300 gr a 500 gr

 Vaschetta
Tray

 Da 0° C a +4° C






STRACCIATELLA CLASSICA O AFFUMICATA

 250 gr | 500 gr | 1 kg

 Vaschetta
Tray


 Da 0° C a +4° C



BURRATA CLASSICA O AFFUMICATA

 125 gr | 500 gr | 1 kg

 Vasetto singolo | Vaschetta
Individual jar | Tray

 Da 0° C a +4° C



La Burrata

Gusto delicato e cuore cremoso!

Il cuore morbido della straciatella incontra la compattezza della pasta filata: da qui nasce la burrata, genuinità e golosità che conquistano il palato. Una bontà unica, tutta da assaporare.

Delicate taste and creamy heart!

The soft heart of straciatella meets the compactness of the pasta filata and so the burrata is created: with authenticity and delicacy it will conquer the palate. A unique deliciousness to taste!

Bufala

GUSTO ALL'ECCELLENZA DELLA DIETA MEDITERRANEA!

Le sue origini antichissime e la sua rinomata freschezza le riconoscono un posto d'eccellenza sul podio dei sapori ricchi e intensi. **Un prodotto di qualità da gustare!**

Taste for the excellence of the Mediterranean diet!

Its ancient origins and its freshness par excellence ensure its place on the podium of rich and intense flavours.

A quality product to taste!

BUFALA



50 gr | 125 gr | 1 kg | 2 kg



Vasetto | Cuscino | Busta a nodo
Jar | Packets | Knotted bag



Da 0° C a +4° C

Senza lattosio

IL PIACERE DELLA TAVOLA CON GUSTO E QUALITÀ!

Il gusto intenso ma al contempo dolce e delicato accontenta anche chi è intollerante al lattosio o fatica a digerirlo. **Un'esperienza deliziosa da concedersi sempre!**

LACTOSE - FREE

The pleasure of the table with taste and quality!

Enjoy the intense and delicate taste even if you are lactose intolerant or have difficulty digesting it. A delightful experience to give yourself in every moment.

SENZA LATTOSIO



125 gr



Vasetto singolo
Individual Jar



Da 0° C a +4° C



Freschi



LEGGEREZZA E VERSATILITÀ IN GASTRONOMIA!

La freschezza quotidiana conquista un ruolo di primo piano nell'alimentazione. Versatili negli impieghi e gustosi in ogni piatto. **Assaporane la leggerezza!**

FRESH

Lightness and versatility in gastronomy!


Daily freshness wins a leading role in nutrition.


Versatile to use and tasty in any dish.


Savour its lightness!



RICOTTA CLASSICA


 400 gr | 600 gr.


 Fucella in vaschetta | Busta
Basket in tray | Bag


 Da 0° C a +4° C



GIUNCATA CLASSICA


 500 gr | 1 kg | 2 kg


 Fucella in vaschetta
Basket in tray


 Da 0° C a +4° C



GIUNCATA ALLE NOCI

 500 gr | 1 kg | 2 kg


 Fucella in vaschetta
Basket in tray


 Da 0° C a +4° C



GIUNCATA ALLA RUCOLA


 500 gr | 1 kg | 2 kg


 Fucella in vaschetta
Basket in tray


 Da 0° C a +4° C



GIUNCATA AL PEPERONCINO

 500 gr | 1 kg | 2 kg

 Fucella in vaschetta
Basket in tray

 Da 0° C a +4° C

Paste Filate

LA CULTURA GASTRONOMICA
MEDITERRANEA PRENDE
FORMA!

Pasta compatta, elastica, da gustare fresca, ai ferri o alla piastra: il profumo inconfondibile e il caratteristico sapore gustoso **stuzzica ogni palato!**

PASTA FILATA CHEESES
Mediterranean gastronomic culture takes shape!

*Soft, elastic cheese, to enjoy fresh, griddled or grilled: the unmistakable aroma and the characteristic tasty flavour **tantalise every palate!***



SCAMORZA BIANCA

 250 gr


 Cuscino | Cuscino in ATM
Packets | *ATM Packets*


 Da 0° C a +4° C



SCAMORZA AFFUMICATA


 250 gr


 Cuscino | Cuscino in ATM
Packets | *ATM Packets*

 Da 0° C a +4° C



FILONE BIANCO

 1 kg | 2 kg


 Sottovuoto
Vacuum-packed


 Da 0° C a +4° C



FILONE AFFUMICATO

 1 kg | 2 kg

 Sottovuoto
Vacuum-packed

 Da 0° C a +4° C



Stagionati

CONSISTENZA E GUSTO A TAVOLA!

Consistenza compatta, gusto marcato: da sempre, è la stagionatura a fare la differenza! **Concediti un tocco di qualità** con forme e caratteristiche differenti.



MATURED CHEESES


Consistency and taste at the table!

Compact consistency, marked taste: maturing has always made a difference! Give yourself a touch of quality with different shapes and characteristics.

ALIMILK | INDUSTRIA CASEARIA

STRACCHINATO

 Da 500 gr a 1 Kg


 Sottovuoto
Vacuum-packed

 Da 1° C a +6° C



PECORINO


 Da 500 gr a 1 Kg


 Sottovuoto
Vacuum-packed

 Da 1° C a +6° C



CACIOCAVALLO BIANCO


 Da 1 Kg a 2 kg circa


 Sottovuoto
Vacuum-packed


 Da 1° C a +6° C



CACIOCAVALLO BARRICATO AL PRIMITIVO

 Da 1 Kg a 2 kg circa

 Sottovuoto
Vacuum-packed

 Da 1° C a +6° C



Preparato Alimentare

CON SEMPLICITÀ, UN ALLEATO IN CUCINA!

Velocizza i tempi in cucina! Fatto con proteine del latte e oli vegetali, già pronto per l'uso, è l'ideale per farciture di pizze, toast, panini e molto altro.

CHEESE FOOD PRODUCT

With simplicity, your ally in the kitchen!

Speed up your cooking time! Made with milk proteins and vegetable oils, ready to use, it is ideal for filling pizzas, toasts, sandwiches and much more.

PREPARATO ALIMENTARE



2 kg



Filone clippato
Clipped cylinders



Da 0° C a +4° C



Burro

**DA SEMPRE,
PROTAGONISTA IN CUCINA!**

Le sue eccezionali proprietà lo rendono l'ingrediente tra i più utilizzati in cucina. Una risposta gustosa da sempre, **destinata alla ristorazione, alla pasticceria e alla grande distribuzione.**

BUTTER

Always a key ingredient in the kitchen!

*Its exceptional properties make it the most used ingredient in the kitchen. A tasty answer always, **intended for restaurants and large-scale retail trade.***

BURRO



4 kg



Vaschetta
Tray



Da 0° C a +4° C







Sede amministrativa e legale
Administrative and legal office

Via Guido Scategni snc
73057 Taviano (Le) - Italia

Sede operativa
Headquarters

Via Guido Scategni Zona Industriale
73057 Taviano (Le) - Italy
Tel/Fax: +39 0833 913281
E-mail: info@alimilk.eu

alimilk.eu



Follow us

