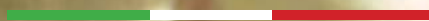




Terra di Puglia

luoghi sacri e antichi
tradizioni casearie



COLLINE
DI PUGLIA





L'AZIENDA CASEARIA

L'attività sorge con l'allevamento ovino in quel di Opi dell'Aquila, in seguito la casata si stabilisce a Melfi (Potenza) dove comincia l'attività di commercio di bestiame: con l'espansione del nucleo familiare si decide di avviare una attività indipendente per ogni figliolo, e così nel 1918 il nostro avo Ernesto Cordisco si stabilisce a San Paolo di Civitate - nord Tavoliere Dauno, luoghi di transito della transumanza - allargando l'attività oltre che al commercio di carne anche alla sta-

gionatura di formaggi e quindi al Canestrato Pugliese e al Caciocavallo tipico, fin dal 1957 e divenuti oggi, entrambi D.O.P..

Inizia in quel momento la produzione vera e propria dei due prodotti, che insieme alla ricotta sono stati il cavallo di battaglia della nostra attività, tanto da far sì che l'iniziale attività di commercio di carni venisse abbandonata. La nostra azienda ad oggi trasforma da

latte bovino, ovino e caprino, la nostra gamma spazia dalla mozzarella, alle paste late semi cotte, il caciocavallo tipico e le mozzarelle passite; nell'ambito della trasformazione di latte ovino il Canestrato Pugliese, oltre alle caciotte di pura pecora e miste. Canestrato Pugliese Dop e Caciocavallo Silano Dop hanno da sempre distinto la nostra azienda con soddisfazione ed orgoglio per l'eccellente qualità. Ad oggi l'azienda è in crescita costante e tende ad uniformare le produzioni agli standard qualitativi che il mercato sempre più esigente richiede.



Our activity start up with ovine breeding in Opi di L'Aquila, then the family established in Melfi (Potenza), where begins the business trade in animals. With the growth of the family, it was decided to start an independent activity for every son, and so in 1918 our grandfather Ernesto Cordisco established in San Paolo di Civitate, increasing all the activity: the meat trade, the ripening of cheeses and therefore the Canestrato Pugliese and the Typical Caciocavallo, since 1957 and become today D.O.P. Begins in that moment the real production of two products that together Ricotta cheese are the

strong point of our activity, so as to leave the meat business. Today our company transform cow milk, ovine milk and buffalo milk. Our products range from Mozzarella to Spun paste mid cooked, the typical Caciocavallo and dried Mozzarella, about ovine milk, Canestrato Pugliese in addition to Cacioricotta of pure sheep or mixed. Canestrato Pugliese and Caciocavallo always distinguished our company with satisfaction and pride for the excellent quality. Today the company is constantly growing up, and we want to conform the production quality that the demanding market requires.



I CACIOCAVALLI

100% Latte italiano
100% Italian milk



Caciocavallo Pugliese di cantina



Alla cantina, dove il tempo è maestro, abbiamo affidato il nostro caciocavallo, per affinarlo e renderlo unico.

Questo tipo di stagionatura, dona al caciocavallo un profumo ed una consistenza distintiva, nonostante il tempo. Grazie alla naturale umidità si ottiene un formaggio dalla pasta morbida e profumata.

La crosta, non trattata, accoglie le sfumature tipiche delle maturazioni in cantina.

Il tempo ci dona un prodotto unico e noi lo doniamo ai nostri Clienti.

We have entrusted our caciocavallo to the cellar, where time is the master, to refine and make it unique.

This type of aging gives it a distinctive flavour and consistency, despite the time. Thanks to the natural moisture we obtain a cheese with a soft and fragrant texture.

The untreated crust smells of typical nuances of cellar aging. Time gives us an unique product and we give it to our customers.



COD.

3420

IMB.

2 pz



2 Kg ca



30 gg min

SHELF LIFE

365 GIORNI



Banco Taglio



Silanetto

BIANCO E AFFUMICATO

Il Silanetto Casari Pugliesi è un fresco formaggio a pasta filata, tipico della tradizione casearia pugliese. Si caratterizza per il suo gusto delicato, dalla pasta compatta e morbida è un formaggio particolarmente versatile che si presta a tantissime preparazioni culinarie. La sua colorazione è avorio mentre per la variante affumicata il suo colore è ambrato. La pezzatura del Silanetto Pugliese è di 500 grammi.

Silanetto Casari Pugliesi is a spun soft cheese, typical of Apulian dairy tradition, with a delicate flavour and compact texture extremely versatile for cooking use. Ivory in colour or amber in its smoked version available in 500 gram pieces.



COD. BIANCO	IMB.			SHELF LIFE
2340	10 pz	500 g	20 gg min	365 GIORNI
2338	10 pz	500 g		
2343	4 pz	1 kg		

COD. AFFUM.	IMB.			SHELF LIFE
2341	10 pz	500 g	20 gg min	365 GIORNI
2342	10 pz	500 g		
2344	4 pz	1 kg		

CACIOCAVALLI

100% Latte Ue





Cacionostrano

BIANCO E AFFUMICATO

Classico Cacio di Puglia, di solo latte vaccino a pasta filata dal peso di circa 1,8 kg, dalla costa sottile e dalla pasta morbida, ottimo per un utilizzo veloce dal sapore dolce e delicato dovuto alla breve stagionatura. La sua colorazione è avorio mentre per la variante affumicata il suo colore è ambrato. Ottimo per l'utilizzo alla piastra ed arrosto.

A classic spun cheese from Apulia, made from cow's milk weighing 1,8 kilograms, with a soft rind and texture this ivory coloured cheese has a delicate flavour, its smoked version is amber in colour. Excellent grilled or baked.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
BIANCO	2345	2	2 Kg ca	20 gg min	365 GIORNI
AFFUM.	2346	2			



Banco Taglio

CACIOTTE



Pepenero



Delicata variante di Puglia di un classico della tradizione casearia Italiana, formaggio da tavola il cui peso è di circa 1,5 kg prodotto da latte vaccino e latte ovino e pepe nero. La sua tenera consistenza è resa allegra dalle scaglie di pepe nero che lo caratterizza ed insaporisce.

A delicate Apulian version of a classic Italian dairy product, 1,5 kg of cow's milk and ewes' milk mixed with black pepper to add liveliness and flavour.



COD.
AFFUM.
1319

IMB.
2 pz


1,5 kg


min 15 gg

SHELF LIFE
130 GIORNI



Banco Taglio

CACIOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



PECORA

Peperoncino



È gustosissimo cacio di Puglia, formaggio da tavola il cui peso è di circa 1,5 kg prodotto da latte vaccino e latte ovino, peperoncino. La sua tenera consistenza è resa allegra dalle scaglie di peperoncino che gradevolmente “solleticano” il palato dei buongustai.

Flavoursome Apulian Cacio, 1,5 kg format of cow's milk and ewes' milk and chili, its soft texture enhanced by the chili to tickle any gourmet's palate.



COD.

2100

IMB.

2 pz



1,5 kg



min 15gg

SHELF LIFE

130 GIORNI



Banco Taglio

CACIOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Buccianera



Formaggio da tavola a buccia nera, ottenuto da una miscela di latte vaccino, ovino e caprino. Dal gusto ricco e inebriante, adatto ad occasioni speciali o semplici momenti di piacere quotidiano. La sua pasta è leggermente occhiata e la pezzatura delle forme è di circa 4 kg.

Black-rinded is a table cheese obtained from a mixture of cow's, sheep's and goat's milk. With a rich and inebriating taste is suitable for special events or simple moments of daily pleasure. Its paste is slightly grainy and its sizing approximately 4 kg.



COD.

620

IMB.

1 pz



4 Kg ca



30 GG

SHELF LIFE
365 GIORNI



Banco Taglio



LE CACIOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Pratello

FORMAGGIO DA TAVOLA

L Pratello Anselmi è un formaggio fatto da latte di pecora, tipo caciotta, a pasta molle e da taglio dal sapore delicato. Si presta a molteplici usi in cucina: dalla preparazione di primi e secondi, all'utilizzo come contorno accompagnato da verdure cotte o alla griglia, oppure semplicemente per merende con una fetta di pane magari leggermente abbrustolita.

Patella Anselmi is a caciotta type ewes' milk soft cheese with a delicate flavour. A versatile cooking cheese excellent for pastas or maincourses, steamed or grilled vegetables, great as a snack on toasted bread. Ivory colour or amber colour in its smoked version.



COD.

B.T.

3402

IMB.

2 pz



1,6 Kg



30 gg

SHELF LIFE

130 GIORNI



Banco Taglio



Libero Servizio



veri formaggi di Puglia





LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Ricotta fresca

MISTA e PECORA

Freschissima, cremosa e tenera, tipica “campesina” Pugliese; prodotta interamente a mano, viene raccolta in un cestello e confezionata con le moderne tecnologie per una conservazione che ne garantisce l’inalterabilità delle caratteristiche organolettiche. Specialità dal sapore gentile che ben si accosta al dolce ed al salato.

A very fresh Ricotta mixed cheese, tender and creamy, typical “campesino” pugliese; totally produced by hand and respect all the canons of Puglia’s tradition. The Ricotta cheese is collected in basket and packed with modern technology. This cheese has a easy storage which guarantees the durability of the organoleptic characteristics. His gentle flavor goes well with sweetie and salty taste.



COD. IMB.



SHELF LIFE
15 GIORNI

Mista	1	2	1,9 KG
Mista	246	6	350 G
Pecora	197	2	1,9 KG





LE RICOTTE

100% *Latte italiano*
100% *Italian milk*



Ricotta forte

SPALMABILE

Tipico prodotto caseario Pugliese, morbido spalmabile il cui nome, nella forma dialettale ricotta 'scante, scanta, ascuante, squant (dal latino ustulo - brucio, per il suo sapore). Ricavata in maniera tradizionale con estrazione manuale, viene mantecata in vasche di fermentazione fino a completa acidificazione. Dal gusto intenso e molto caratteristico, è da provare oltre che con le acciughe salate, anche nelle orecchiette, condite con sugo tradizionale pugliese, nei panzerotti o nei legumi.

Typical dairy product Pugliese, soft spreadable whose name in dialect form cottage cheese 'priming, scanta, ascuante, squant (Latin ustulo = burn, for its taste). Obtained in a traditional manner with manual extraction, from whey, sheep milk and salt, vine creamed in fermentation tanks until complete acidification. From intense flavor and very characteristic, it is titrated with foresight to try as well as with anchovies salt even in orecchiette, seasoned with sauce Traditional Pugliese (from mixed meat sauce) or Turnovers or legumes, generally adding it after cooking.



COD. 1308 IMB. 12 pz  140 G SHELF LIFE 365 GIORNI



Libero Servizio



LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Cacio Ricotta

PUGLIESE



Dal colore bianco, sapore dolce con una sottile vena acidula, è un alimento completo e di alto pregio poiché affianca alla caseina, anche l'albumina che è presente solo nella ricotta. Trova la sua massima espressione grattugiato a "fiocco" ed ottimo per completare primi piatti tipici pugliesi come Orecchiette e Cicutelli. Ben si presta, tagliato a dadini, come complemento ad ottime insalate miste.

Semi-hard cheese with little holes or 'eyes', made with goat's milk, sheep's milk, rennet and salt. White in color, sweet taste with a subtle acidity. This cheese is obtained by mixing goat's milk with cow's milk. Highly nutritious and high quality food because it combines the casein, which can be found in all cheeses, with albumin which is present only in the ricotta cheese. Cacioricotta is excellent grated on pasta dishes typical from Puglia such as Orecchiette and Cicutelli; it is also very good served diced in addition to excellent salads.



COD.
466

IMB.
12 pz

 400 G

 15 GIORNI

SHELF LIFE
120 GIORNI



LE SCAMORZE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Scamorza passita

BIANCA E AFFUMICATA

È un formaggio delicato la cui pasta compatta, priva di occhiature, ha una consistenza morbida e burrosa con la crosta di colore paglierino, sottile e liscia. Nella variante affumicata può essere prodotta come “Ciambella” o “Pagnotta”, oppure nella sua più storica tradizione a forma di treccia.

Scamorza cheese comes in its classical and traditional pear shape. It 'a delicate cheese whose compact paste, without holes, has a smooth texture and buttery. The crust, straw-colored, is thin and smooth. Smoked scamorza in its variant, can be produced as a donut or “loaf”, or in its most historic tradition as braid taken.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
BIANCA	19	6 pz	600 G	24/36 ORE	30 GIORNI
AFFUM.	865	6 pz	600 G		
BIANCA	265	12 pz	250 G		
AFFUM.	2650	12 pz	250 G		



LE SCAMORZE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Treccia Battuta

BIANCA E AFFUMICATA

La treccia battuta è la variante più caratteristica della lavorazione del caciocavallo. È un formaggio delicato a pasta compatta, priva di occhiature, con una consistenza morbida e burrosa.

Treccia Battuta cheese is the variant most characteristic processing of the cheese, the curd which is made. It's a delicate cheese whose compact paste, without holes, has a smooth texture and buttery.



COD.

IMB.



SHELF LIFE

BIANCA 1716
AFFUM. 1717

8 pz
8 pz

300 G
300 G

24/36 ORE

40 GIORNI



Banco Taglio



Libero Servizio

LE CACIOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



L'Bruzzese

FORMAGGIO DA TAVOLA

Tradizionale formaggio da tavola, deciso nel gusto e caratteristico che durante la transumanza veniva ben apprezzato dai pastori. La sua forma rugosa per via del canestrino, è di colore paglierino e la sua pasta è elastica con qualche occhietto all'interno.

Traditional table cheese, tasty and typical, that during the transhumance was well appreciated by breeders. The wrinkled size, because of basket is straw-colored and has elastic paste with some winking inside.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	31	2 / 4 pz	1,6 Kg	15 gg min	130 GIORNI
L.S. (x1/2)	130	4 pz	800 G		
L.S. (x1/4)	131	8 pz	400 G		





Crema del Tavoliere delle Puglie

FORMAGGIO DA TAVOLA

Tipico formaggio da tavola nel quale potrete riscoprire il dolce sapore del latte di mucca e la fragranza del latte di pecora dei pascoli del Tavoliere. La Crema del Tavoliere ha un leggero colore paglierino ed un'occhiatura variabile, e un sapore schietto ed appetitoso. È prodotto dal latte vaccino, latte ovino, caglio e sale.

Typical table cheese where you can discover the sweet taste of cow's milk and the fragrance of milk from sheep pastures of the Tavoliere. Its aging lasts thirty days and gives at the cream, a light straw color, and a variable holes, giving her a clear flavor and appetizing. Produced from cow's milk, sheep milk, rennet and salt.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	6	2 / 4 pz	1,6 Kg	15 gg min	130 GIORNI
L.S. (x1/2)	106	4 pz	800 G	30 gg min	
L.S. (x1/4)	728	8 pz	400 G	30 gg min	





Cacio d'oro al peperoncino

CON SCAGLIE DI PEPERONCINO

È un piccolo e gustosissimo cacio di Puglia; formaggio da tavola prodotto da latte vaccino e latte ovino, peperoncino e caglio. La sua tenera consistenza è resa allegra dalle scaglie di peperoncino che gradevolmente “solleticano” il palato dei buongustai.

It is a small and tasty cheese from Puglia; table cheese produced from cow's milk and sheep's milk. Its soft texture is made from cheerful chilli flakes that pleasantly “tickle” the mout of gourmet.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	21	9 / 4 pz	500 G	15 gg min	130 GIORNI
L.S. (x1/2)	121	18 pz	300 G		



100% *Latte italiano*
100% *Italian milk*



Pecorone

Solo latte di pecora, caglio e profumo di pascolo del nostro “Tavoliere”, sono gli ingredienti di questo formaggio; la sua maturazione, del tutto naturale, dona al Pecorone una pasta leggermente occhiata e paglierina, mai piccante anche quando la stagionatura si prolunga. Delizioso formaggio da tavola, si esalta con qualche goccia di olio evo...rigorosamente Cordisco!

Only sheep milk and scent of pasturage our “Tavoliere”, are the ingredients of the cheese; its maturation, all natural, lasts 45 days and gives the Pecorone a slightly paste and look pale yellow, never hot even when aging is prolonged. Delicious table cheese is enhanced with a few drops of Extra Virgin Olive Oil ... strictly Cordisco!



COD.	IMB.			SHELF LIFE
8	2 - 4 pz	1,6 KG	15 GIORNI	130 GIORNI



Pecorino l'Bruzzese

I TRATTURI D' ABRUZZO

Tradizionale formaggio da tavola della transumanza, prodotto esclusivamente da latte ovino intero appena munto.

Traditional table cheese, tasty and typical, that during the transhumance was well appreciated by breeders. The wrinkled size, because of basket is straw-colored and his have elastic paste with some winking inside.



COD.
134

IMB.
2 / 4 pz

1,5 KG

30 GIORNI

SHELF LIFE
130 GIORNI





100% *Latte italiano*
100% *Italian milk*





Caciofrate

FORMAGGIO A PASTA FILATA SEMICOTTA

Caratteristico formaggio semiduro prodotto da solo latte selezionato di collina, caglio di agnello e fermenti lattici naturali. La sua forma caratteristica ed unica è fatta ancora a mano e modellata con movimenti energici per avere una superficie esterna liscia di color bianco crema con piccole fessurazioni lacrimanti che aumentano di quantità con la stagionatura. Dal gusto saporito e leggermente piccante, viene racchiuso a mano con lacci di spago.

Characteristic semi-hard cheese lata semi, product alone selected milk hill, lamb rennet, natural milk enzymes, by its characteristic and unique shape, that still hand-tooled with energetic movements to have a smooth outer surface cream-white watery with small cracks which increase in quantity 'with the seasoning, the dough lightly glance and the savory taste and slightly spicy, vine enclosed by hand with twine laces.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	322	2 pz	2,5 Kg	60 gg min	365 GIORNI
L.S. (x1/4)	324	8 pz	500 G		130 GIORNI





I CACIOCAVALLI

100% latte italiano
100% Italian milk



Caciocavallo giovane

BIANCO O AFFUMICATO

Il Caciocavallo è uno dei formaggi più rappresentativi della tradizione casearia della Puglia. A pasta filata, dalla tipica forma a fiasco ancora forgiata a mano; si presenta di colore paglierino, piuttosto occhiato, dal sapore piacevolmente delicato.

In cucina può essere impiegato nella preparazione di molteplici ricette, come per esempio delle sfiziose insalate estive, per condire i primi piatti oppure per creare invitanti antipasti e bruschette.

Caciocavallo cheese is one of the most representative of the dairy tradition of Puglia, it is a spoon paste cheese, obtained from the processing of whole cow's milk. From typical flask shape, still hand-forged, our cheese is a cheese that are both sweet and smoked; shows a straw-colored paste, rather look, taste pleasantly mild. In the kitchen, it can be used in the preparation of many recipes, such as the delicious summer salads, to flavor pasta dishes, or to create tempting appetizers and bruschetta.



		COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	BIANCO	82	2 / 6 pz	2 Kg	30 GIORNI	365 GIORNI
B.T.	AFFUM.	143	2 / 6 pz	2 Kg		365 GIORNI
L.S. (x1/2)	BIANCO	728	4 pz	1 Kg		130 GIORNI
L.S. (x1/4)	BIANCO	730	8pz	1 Kg		130 GIORNI
L.S. (x1/2)	AFFUM.	728	4 pz	500 G		130 GIORNI
L.S. (x1/4)	AFFUM.	8202	8pz	500 G		130 GIORNI



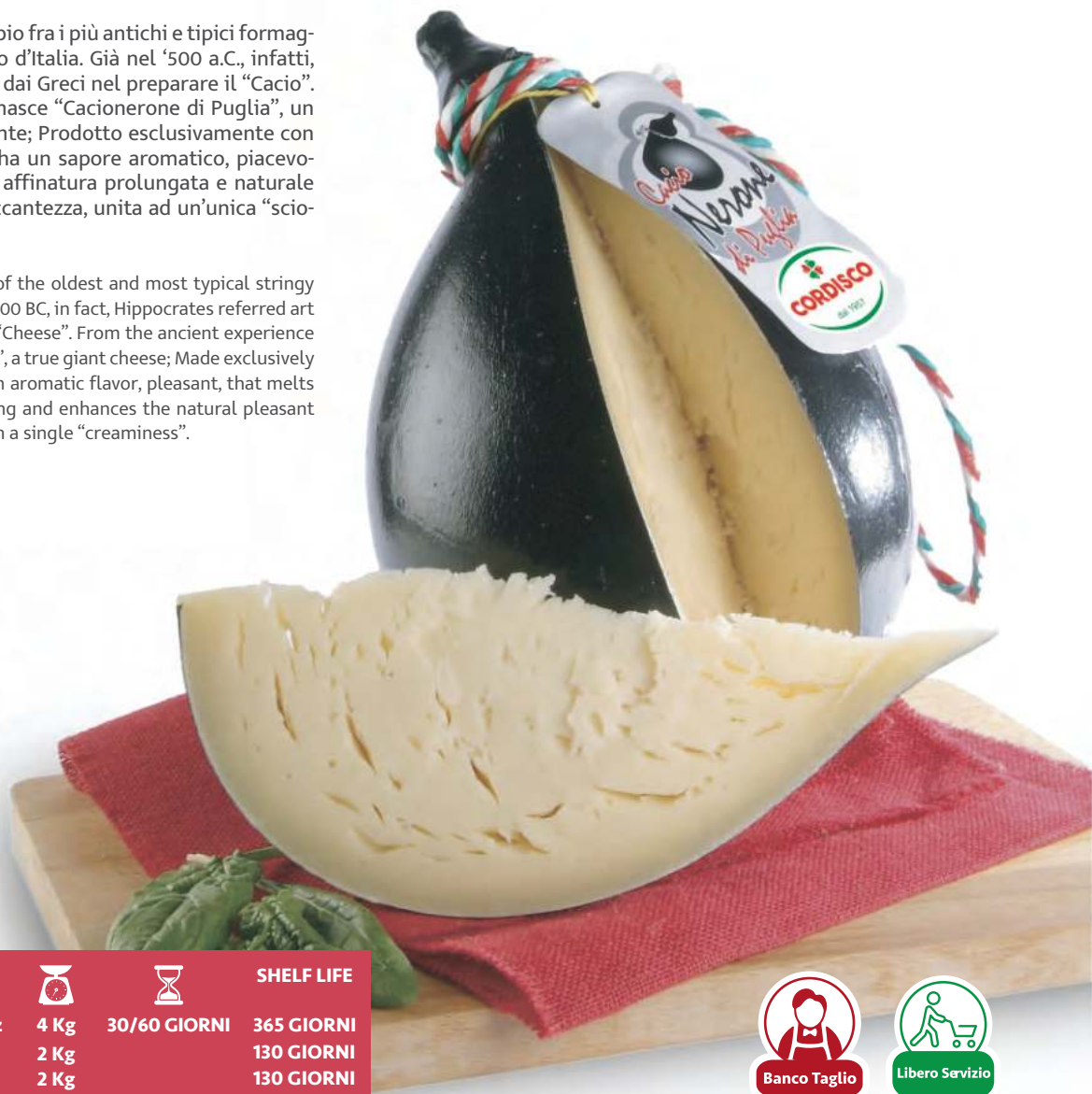




Cacio Nerone di Puglia

NATURALMENTE STAGIONATO

Il Caciocavallo è senza alcun dubbio fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del mezzogiorno d'Italia. Già nel '500 a.C., infatti, Ippocrate riferiva dell'arte usata dai Greci nel preparare il "Cacio". Da l'antica esperienza Cordisco nasce "Cacionerone di Puglia", un vero e proprio caciocavallo gigante; Prodotto esclusivamente con latte controllato e selezionato, ha un sapore aromatico, piacevole, che si fonde in bocca. La sua affinatura prolungata e naturale esalta la piacevole e delicata piccantezza, unita ad un'unica "scioglievolezza".

The cheese is without a doubt, one of the oldest and most typical stringy cheese of southern Italy. Already in '500 BC, in fact, Hippocrates referred art used by the Greeks in preparing the "Cheese". From the ancient experience Cordisco born "Cacionerone di Puglia", a true giant cheese; Made exclusively with milk controlled, selected, has an aromatic flavor, pleasant, that melts in your mouth. His prolonged ripening and enhances the natural pleasant and delicate spiciness, combined with a single "creaminess".



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	160	1 / 2 pz	4 Kg	30/60 GIORNI	365 GIORNI
L.S.	169	2 pz	2 Kg		130 GIORNI
L.S. (x1/2)	168	2 pz	2 Kg		130 GIORNI
L.S. (x1/4)	162	4pz	1 Kg		130 GIORNI





Formaggio di Puglia

TRIS DI LATTE

Caratteristico formaggio dal gusto intenso ma non invadente, riesce a soddisfare tutti i palati. Le forme sono modellate manualmente con l'ausilio di tradizionali canestri che danno alla crosta una caratteristica rugosità. Il Formaggio di Puglia può essere consumato a pranzo e cena, ottimo fine pasto.

Characteristic cheese obtained by the blend of three milks, namely cow, goat and sheep. From intense flavor but not intrusive, can satisfy all palates. The forms are shaped manually with the 'help of traditional baskets that give the crust a characteristic roughness of Puglia Cheese can be eaten at lunch and dinner, great dessert.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	617	2 pz	3 Kg	30 GIORNI	130 GIORNI
L.S. (x1/4)	615	4 pz	750 G		
L.S.	631	16 pz	300 G		







Caciocavallo al Montepulciano D'ABRUZZO DOC

Caratteristico formaggio pugliese a pasta filata semicotta prodotto da latte vaccino con aggiunta di caglio, sale. Dal caratteristico formato a "fiasco" con pasta leggermente occhiata. Il gusto si presenta dolce con ampio bouquet dato dal trattamento con vino Montepulciano.

Characteristic Puglia cheese, with spun half-cooked paste, made from cow milk with rennet and salt. It presents with small holes or 'eyes' and it comes in the characteristic pear. The taste is sweet with a variety of aromas given by the treatment with the Montepulciano wine.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	2386	2 pz	2 Kg	30 GIORNI	180 GIORNI
L.S. (X1/2)	2328	4 pz	1 Kg		130 GIORNI
L.S. (X1/4)	2330	8 pz	500 G		130 GIORNI





100% Latte italiano
100% Italian milk



Canestrato Affinato

AL NERO DI TROIA IGT

Ottenuto affinando il nostro Canestrato in questo meraviglioso vino dalla Daunia, nella classica fascella fatta a mano. Prodotto nei mesi invernali, il suo colore è dorato e la sua pasta è piena e consistente dal gusto molto deciso. Il gusto si presenta saporito e con ampio bouquet dato dal trattamento con Nero di Troia IGT, tipica varietà autoctona della Daunia.

Our Canestrato Affinato al Nero di Troia is obtained by refining it in the wonderful wine from Daunia. It is made in the characteristic straining basket. Manufactured in the winter months, its colour is golden, its paste is full and firm and with a strong taste, this cheese can be used grated or sliced. The flavour is tasty and with a variety of aromas given by the treatment with the Troia wine, a local variety of grapes from Daunia.



COD.

IMB.



SHELF LIFE

B.T.

1578

2 pz

3 Kg

40 GIORNI

130 GIORNI

L.S. (x1/4)

2331

4 pz

750 G

130 GIORNI

L.S.

2332

16 pz

300 G

130 GIORNI





Caciocavallo Silano DOP

Il “Caciocavallo Silano” è senza dubbio fra i più antichi formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia. Nel 1996 ha ricevuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta. Il marchio a fuoco, raffigurante un pino, ne attesta l'autenticità. Per tutelarne la produzione è nato il Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano. Per produrre un Kg di “Caciocavallo Silano” occorrono circa dieci litri di latte fresco, che permettono di ottenere un prodotto dagli alti valori nutritivi. Il latte utilizzato dalla nostra azienda per la produzione di questo meraviglioso formaggio è frutto di una attenta classificazione e ricerca delle migliori produzioni zootecniche locali. Le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche per la stagionatura. La crosta è sottile, liscia, di marcato colore paglierino. La pasta è omogenea e compatta con un sapore aromatico, piacevole, molto delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane fino a divenire piccante a maturazione avanzata.

The “Caciocavallo Silano” is undoubtedly one of the oldest spoon paste cheese from Southern Italy. In the 1996 has been awarded the DOP category. The fire brand, depicting a pine certifies authenticity. To protect the production was born the Consortium Cheese Caciocavallo Silano. To produce one kg of “Caciocavallo” takes about ten liters of fresh milk obtaining a product from the high nutritional value. The milk used by our company for the production of this wonderful cheese is the result of a careful classification and search for best local livestock production. The forms are tied in pairs with suitable fastenings and suspended with the poles in order to obtain the seasoning of up to 90 days. The weight ranges between 1.5 kg and 2.5 kg. The crust is thin, smooth, sharp straw color. The paste is homogenous and compact with an aromatic flavor, pleasant very delicate and sweet when the cheese is young to become spicy advanced maturity.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	272	2 pz	2 Kg	60 GIORNI	365 GIORNI
L.S. (X1/2)	2720	4 pz	1 Kg		130 GIORNI
L.S. (X1/4)	2740	8 pz	500 G		130 GIORNI





100% Latte italiano
100% Italian milk



Canestrato Pugliese DOP

Il “Canestrato Pugliese”, riconosciuto DOP nel 1996, è un formaggio a pasta dura non cotta, ottenuto da latte intero di pecora di razza “Gentile di Puglia”, le cui origini genealogiche provengono dalla razza “Merinos”. Il suo nome deriva dai canestri di giunco, uno dei prodotti più tradizionali dell’artigianato pugliese, dentro i quali lo si fa stagionare. Il vero Canestrato Pugliese si produce da Dicembre a Maggio, periodo legato alla transumanza dei greggi dagli Abruzzi alle piane del Tavoliere Pugliese. La lavorazione del Canestrato Pugliese è piuttosto lunga e le forme, racchiuse nei tipici canestri che assicurano quella caratteristica rugosità della crosta, vengono salate a mano una ad una e solo con sale grosso delle saline naturali di Margherita di Savoia. Il prodotto così ottenuto trova il suo utilizzo sia giovane che maturo, a seconda della stagione dato che si tratta di un formaggio non prodotto tutto l’anno.

La produzione di questo formaggio rimane ancora legata alle tradizioni pastorizie della storica “Transumanza” che legava la Puglia agli Abruzzi tramite

il “Regio Tratturo L’Aquila - Foggia” che attraversava gli agri di San Paolo di Civitate, facendo del Canestrato Pugliese un condensato di storia.

The “Canestrato Pugliese”, recognized D.O.P. in 1996, is a hard cheese uncooked, made from whole milk of sheep “Gentile di Puglia”, whose origins are from the genealogical race “Merino”. Its name comes from the rush baskets, one of the most traditional crafts of Puglia, in which you do seasoning. The true Canestrato Pugliese is produced in a seasonal period that goes from December to May, this time related to the transhumance flocks from the Abruzzi to the plane of the Tavoliere Pugliese. Processing Canestrato Pugliese is quite long and very variable. The forms, encased in typical baskets, which ensure that characteristic roughness of the crust, are salted by hand one by one and only salt of natural salt flats of Margherita di Savoia. The resulting product finds its use both young and mature, depending on the season as it is a cheese not produced. The production of this cheese is still tied to the traditions of the historic pastoralist “Transhumance” that tied the Puglia through the Abruzzi “Regio Tratturo L’Aquila-Foggia” which crossed the land San Paolo di Civitate, doing Canestrato Pugliese a condensed history.



COD.
44



7 - 14 KG



MIN.60 GG

SHELF LIFE
365 GIORNI



100% latte italiano
100% Italian milk



Canestrato Foggiano

È certamente il più noto e usato formaggio della provincia e viene prodotto nei mesi invernali. Il suo colore è dorato e la sua pasta è piena e consistente dal gusto molto deciso viene usato da raspa o da pasto. Quindi solo pascolo naturale e arti casearie centenarie racchiudono in questo formaggio il buon profumo dei pascoli di Puglia.

It is made from pasteurised whole sheep milk with an aroma of goat milk. This is the most known and widely used cheese in the area. Manufactured in the winter months, the colour of this cheese is golden and its curd is firm and full, the taste is strong. It is good to eat either grated or sliced. Through natural pasture and century-old dairy arts the flavours of good pastures of Puglia are all enclosed in this cheese.



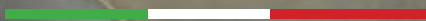
	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	83	2 pz	3 / 25 Kg	30 GIORNI	365 GIORNI
L.S. (x1/4)	86	4 pz	750 G	130 GIORNI	
L.S.	117	16 pz	300 G	130 GIORNI	



A person wearing a grey cardigan and blue jeans is pouring milk from a large metal bucket into another bucket. The background shows a green landscape with mountains under a blue sky. A logo is overlaid on the scene.

MARTE[®]

uno spicchio di bontà





LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Ricotta Forte

USO PROFESSIONALE

Ricotta spalmabile fermentata naturalmente, sapore
tipico piccante

Spreadable naturally fermented ricotta with a typically
strong taste.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
PECORA	3414	5 pz	800 G	12 MESI	365 GIORNI



Libero Servizio



LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Ricotta Forte

PECORA E MISTA

Ricotta spalmabile fermentata naturalmente, sapore tipico piccante

Spreadable naturally fermented ricotta with a typically strong taste.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
MISTA	3418	1 pz	5 KG	12 MESI	365 GIORNI
PECORA	3415	1 pz	5 KG	12 MESI	365 GIORNI





LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Caciorì

CACIOTTA PUGLIESE

Dal colore bianco, sapore dolce con una sottile vena acidula, è un alimento completo e di alto pregio poiché affianca alla caseina, anche L'albumin che è presente solo nella ricotta.

Trova la sua massima espressione grattugiato a "fiocco" ed ottimo per completare primi piatti tipici pugliesi come Orecchiette e Ciatelli. Ben si presta, tagliato a dadini, come complemento ad ottime insalate miste.

Semi-hard cheese with little holes or "eyes", made with goat's milk, sheep's milk, rennet and salt. White in color, sweet taste with a subtle acidity. This cheese is obtained by mixing goat's milk with cow's milk. Highly nutritious and high quality food because it combines the casein, which can be found in all cheeses, with albumin which is present only in the ricotta cheese. Cacioricotta is excellent grated on pasta dishes typical from Puglia such as Orecchiette and Ciatelli; it is also very good served diced in addition to excellent salads.



COD.	IMB.			SHELF LIFE
3419	12 pz	300 G	20 gg	120 GIORNI





LE RICOTTE



100% Latte italiano
100% Italian milk



Ricotta Infornata

FORMAGGIO DA TAVOLA

La ricotta Moliterna infornata è una ricotta marzotica a dalla forma tronco conica cotta al forno a bassa temperatura per darne l'odore delicato e dal gusto caratteristico; la pasta è compatta e semidura. E' molto apprezzata da coloro che amano i sapori intensi e decisi.

Moliterna ricotta infornata is a marzotic ricotta with a truncated cone shape baked at a low temperature to give it a delicate smell and a characteristic taste; the paste is compact and semi-tough. It is highly appreciated by those who like intense and strong flavors.



COD.
0863

IMB.
2 pz


2 KG


Prodotto
fresco
e cotto

SHELF LIFE
180 GIORNI





LE RICOTTE



100% latte italiano
100% Italian milk



Ricotta Marzotica

MOLITERNA

La ricotta Moliterna è una ricotta salata marzotica a dalla forma tronco conica dal gusto caratteristico; la pasta è compatta e semidura. Dal sapore delicato arricchisce tutte le pietanze.

Moliterna is an aged ricotta made at the beginning of spring where ewes can start grazing on sweet spring pastures and produce a richer more flavoursome milk. Classic ricotta shape, to serve, lightly grate or crumble fresh to give flavour to any dish.



B.T.

COD.
3412

IMB.
2 pz


2, 5 KG


6 MESI

SHELF LIFE
120 GIORNI



Banco Taglio



LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Nettare degli Dei

RICOTTA CREMOSA

Ricotta cremosa morbida e deliziosa, leggermente salata. Ha ottenuto, al Tuttofood di Milano 2017, il Primo Premio nella categoria "miglior ricotta" del Cheese for people awards 2017.

Deliciously creamy ricotta, slightly salty.

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION



COD.
3407

IMB.
2 / 4 pz


1,5 KG


2 MESI

SHELF LIFE
60 GIORNI



Banco Taglio

LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Torretta

RICOTTA MARZOTICA

La Torretta Marte (marchio registrato), è sicuramente fra i prodotti pugliesi più riconosciuti, dal gusto delicato, si caratterizza per un tenore di sale molto basso, da ciò la sua consistenza mediamente morbida. In cucina trova la sua migliore espressione combinata a pomodorino e orecchiette, si consiglia il taglio julienne per il condimento.

La Torretta Marte (registered trademark) is amongst one of the most recognised Apulian products, with a delicate flavour characterised by a low salt content, hence its soft consistency. Julienne style it marries well with "orecchiette" pasta and cherry tomatoes.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	3439	16 pz	220 G	15 gg	180 GIORNI
L.S.	3409	14 pz	450 G	15 gg	180 GIORNI





LE RICOTTE

100% Latte italiano
100% Italian milk



Ricotta Marzotica

TOSCANELLA

Il suo colore bianco candido la fa risplendere nei taglieri di formaggi ed è il perfetto completamento di tante ricette di pasta o zuppe.

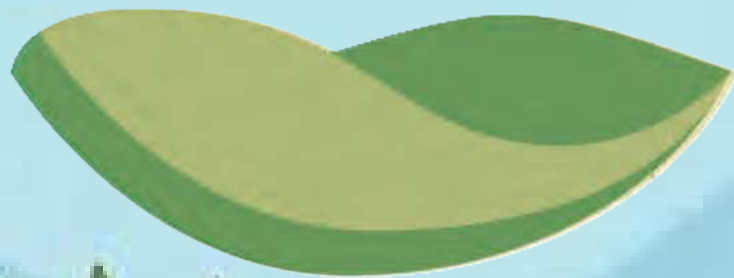
The sparkling white colour of our ricotta marzotica makes it shine in cheese dashboards and is the perfect finish in many pasta and soup recipes.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
B.T.	3411	2 pz	2, 5 KG	6 MESI	120 GIORNI
L.S.	3408	15 pz	250 G	6 MESI	180 GIORNI



COLLINE DI PUGLIA



Caciobuono

Un piccolo cacio di puglia, di solo 500 grammi, racchiude tutta la sapienza casearia della nostra terra, ottenuto da latte vaccino ed ovino si presta ad un uso quotidiano, dal gusto giovane soddisfa i palati di tutte le età.

A small round of Apulian cheese, 500 grams of cow and ewes' milk, expresses all the local dairy knowledge. For everyday use, for all ages and types of palate.



COD.	IMB.			SHELF LIFE
357	9 pz	500 G	15 gg min	130 GIORNI





Caciadolce

Formaggio dolce ottenuto da latte vaccino ed ovino, la sua pezzatura è di circa 1,6 kg, racchiude tutta la sapienza casearia della nostra terra, si presta ad un uso quotidiano, dal gusto giovane soddisfa i palati di tutte le età.

A sweet cow and ewes' cheese in a 1,6kg wheel, local dairy knowledge for every day use suitable for all kind of palates and all kind of ages.



COD.
AFFUM.
358

IMB.
2 pz


1,6 Kg ca


15 gg min

SHELF LIFE
130 GIORNI



LE SCAMORZE

100% Latte Ue



COLLINE
DI PUGLIA



Caciofiaschetto

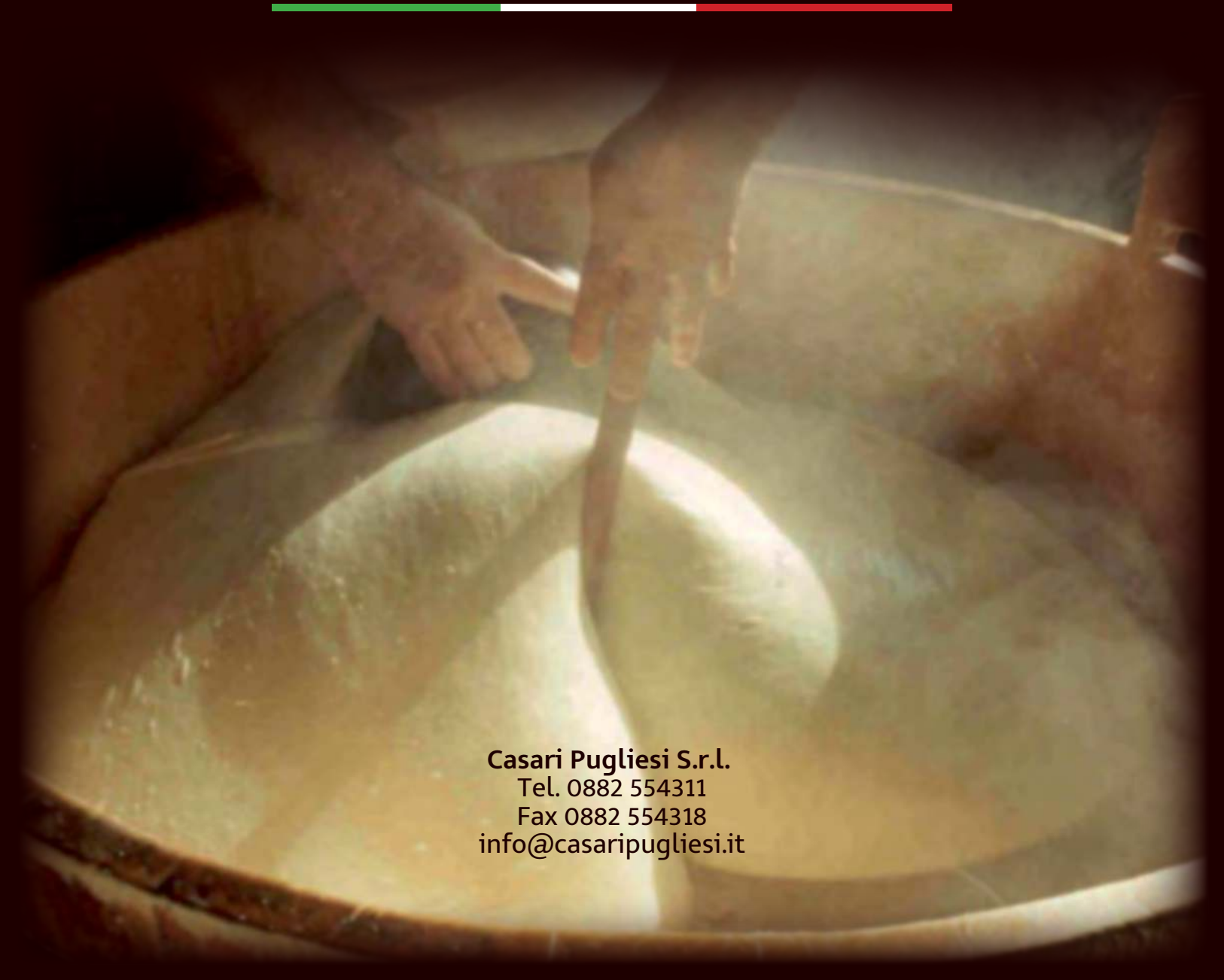
Formaggio vaccino a pasta filata dal peso di circa 1,6 kg, alla costa sottile e dalla pasta morbida, ottimo per un utilizzo veloce dal sapore dolce e delicato dovuto alla breve stagionatura. La sua colorazione è avorio mentre per la variante affumicata il suo colore è ambrato.

1,6 kg of spun cow's milk with a thin rind and soft texture, suitable for short cooking, delicate and sweet in flavour due to quick seasoning. Ivory in colour or amber colour in its smoked version.



	COD.	IMB.			SHELF LIFE
BIANCO	0613	4 pz	1,6 Kg	20 gg	90 GIORNI
AFFUM.	0614	4 pz	1,6 Kg	20 gg	90 GIORNI





Casari Pugliesi S.r.l.
Tel. 0882 554311
Fax 0882 554318
info@casaripugliesi.it