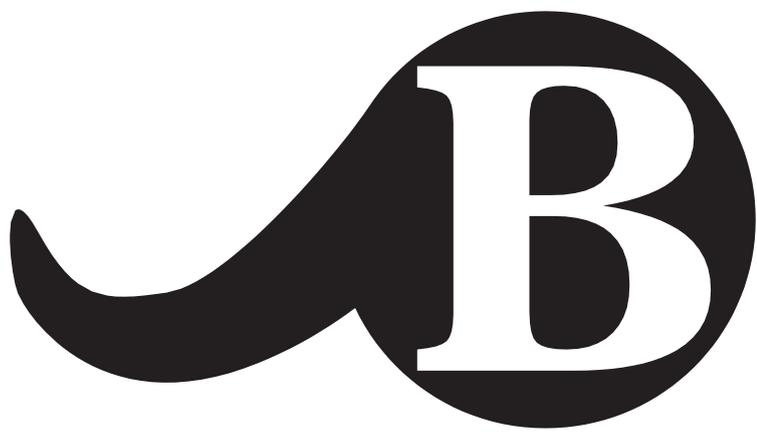




# Catalogo Prodotti

[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 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 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 di cui saturi / saturated	12 g 9,1 g
Carboidrati / Carbohydrates di cui zuccheri / sugar	3,4 g 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 **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	<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**





# Campania



“

...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  |  | 