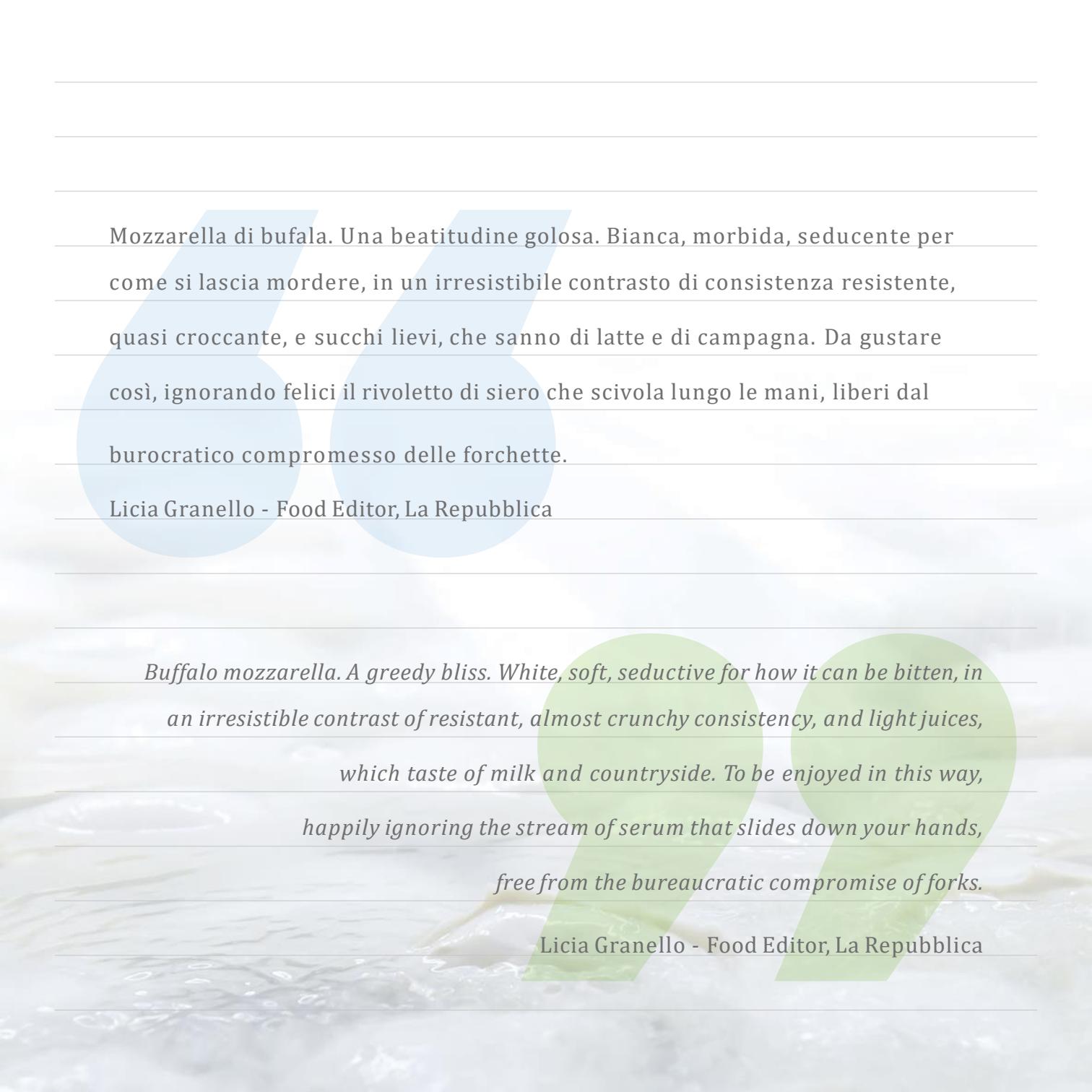




La Marchesa®



**Mozzarella di Bufala
Campana DOP**



Mozzarella di bufala. Una beatitudine golosa. Bianca, morbida, seducente per come si lascia mordere, in un irresistibile contrasto di consistenza resistente, quasi croccante, e succhi lievi, che sanno di latte e di campagna. Da gustare così, ignorando felici il rivoletto di siero che scivola lungo le mani, liberi dal burocratico compromesso delle forchette.

Licia Granello - Food Editor, La Repubblica

Buffalo mozzarella. A greedy bliss. White, soft, seductive for how it can be bitten, in an irresistible contrast of resistant, almost crunchy consistency, and light juices, which taste of milk and countryside. To be enjoyed in this way, happily ignoring the stream of serum that slides down your hands, free from the bureaucratic compromise of forks.

Licia Granello - Food Editor, La Repubblica

La Nostra Storia *Our History*

TRE GENERAZIONI DI ALLEVATORI BUFALINI *THREE GENERATIONS OF BUFFALO BREEDERS*

Da 50 anni la famiglia Cirillo custodisce l'antico segreto della produzione dell'**oro bianco della Campania**.

In un luogo dove natura, tradizione e cultura si uniscono, nasce la **Mozzarella di Bufala DOP de La Marchesa** che, grazie a dedizione e sapienza, crea un **prodotto unico e inimitabile**.

*For 50 years, the Cirillo family has kept the ancient secret of **Campania's white gold** production. In a place where nature, tradition and culture come together, the **La Marchesa Mozzarella di Bufala PDO** is born which, thanks to dedication and knowledge, creates a **unique and inimitable product**.*

1974

La Famiglia Cirillo inizia la produzione di Mozzarella di Bufala con la "Cooperativa Cirillo"

Cirillo's Family started production of Buffalo Mozzarella under "Cooperativa Cirillo"

1981

Fondazione de **La Marchesa**

Foundation of La Marchesa

1994

Adesione al "Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP"

Association to "Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP"

2008

Fondazione de **La Marchesa Bio Energy** (primo impianto in Campania nella produzione di energia elettrica da deiezioni bufaline)

*Foundation of **La Marchesa Bio Energy** (first plant in Campania to produce Energy with Buffalo's dejections)*

2017

Avvio produzione di **Mozzarella di Bufala Campana DOP Biologica**

***Organic Accreditation** - Start production of Buffalo Mozzarella PDO Organic*

2016

Acquisizione di un'azienda agricola in Alife e avvio **conversione in azienda biologica**

*Acquisition of "Azienda Agricola Sisto Riccio", the **5th farm of the Group totally Organic***

2015

Impianto fotovoltaico sullo stabilimento di produzione

Solar energy production plant on all the structure

2009

Prime Certificazioni **BRC e IFS**

*First **BRC / IFS** Certifications*

2021

Ampliamento stabilimento con nuovi uffici, realizzazione di un **nuovo punto vendita aziendale** e di un ristorante.

***Expansion of the plant** with new offices, construction of a **new company sales point** and a restaurant.*



La Filiera conta

The Supply Chain matters



I Nostri Allevamenti *Our Farms*

La Marchesa ha i suoi allevamenti nella provincia di Caserta, in piena area DOP. **Alle pendici del Matese, l'azienda Sisto Riccio, di proprietà de La Marchesa, produce latte di bufala biologico.**

Accesso al pascolo, spazzole massaggianti, libero accesso all'acqua, sono alla base dei nostri allevamenti. Tutti i **foraggi**, accuratamente selezionati, vengono **prodotti dalle nostre aziende** con metodologie tradizionali e naturali.

Le aziende agricole conferitrici si avvalgono della collaborazione di un nutrito **team di veterinari e periti agrari**, con i quali vengono sviluppate le **migliori strategie** per l'ottenimento di risultati sempre più performanti.

La Marchesa** has its farms in the province of Caserta, in the middle of the PDO area. **On the slopes of Matese, the Sisto Riccio company, owned by La Marchesa, produces organic buffalo milk.

***Access to the pasture, massage brushes, free access to water**, are the core values of our farms. **All forages**, carefully selected, they are **produced by our companies** with traditional and natural methods.*

*The conferor farms collaborate with a large **team of veterinarians and agricultural experts**, with whom the **best strategies** are developed for obtaining increasingly efficient results.*

Abbiamo il controllo di tutta la filiera

We have the entire supply chain control



Coltivazione del foraggio



Allevamento e progetti di benessere animale



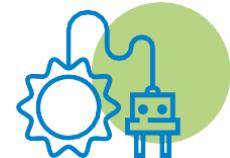
Mungitura



Trasformazione del latte



La Mozzarella è pronta per la distribuzione



Energia verde grazie ad impianti di biogas e a pannelli fotovoltaici



A close-up photograph of a person's hand holding a piece of fresh, white buffalo ricotta cheese. The cheese is being held over a bowl of water, with some water splashing around it. The background is a soft, out-of-focus light blue. The overall scene is clean and fresh, emphasizing the quality of the product.

10000

Tonnellate di latte di Bufala lavorate in un anno
Tons of Buffalo milk worked in a year

100+

Controlli e analisi su latte e prodotti al giorno
Checks and analysis on milk and products per day

Il Nostro Caseificio *Our Dairy*

Grazie alle sue solide radici, oggi l'azienda è **leader nella produzione e commercializzazione** di prodotti caseari di **alta qualità**, apprezzati in **tutto il mondo**.

Per supportare i crescenti livelli produttivi, La Marchesa ha realizzato a Teverola, nel cuore del territorio campano, uno **stabilimento altamente tecnologico** dove, ogni anno, vengono lavorate oltre **10.000 tonnellate di latte**.

*Thanks to its solid roots, the company is today a **leader in the production and marketing of high quality dairy products**, appreciated **all over the world**.*

*To support the growing production levels, La Marchesa has built a **highly technological plant** in Teverola, in the heart of the Campania, where over **10,000 tons of milk** are processed every year.*



I Nostri Prodotti *Our Products*

La preparazione della mozzarella è il frutto di una lunga tradizione artigianale rimasta pressoché immutata nel corso del tempo, basandosi ancora sui sistemi tradizionali per la produzione dei formaggi.

La produzione casearia de **La Marchesa** è un connubio di **tradizione e innovazione**, di una selezione accurata delle materie prime e dei fornitori, che dedica particolare attenzione al **benessere delle bufale** e alla **tutela dell'ambiente**.

The preparation of mozzarella is the result of a ancient artisan tradition that has remained almost unchanged over time, still relying on traditional systems for the production of cheeses.

*The dairy production of **La Marchesa** is a combination of **tradition and innovation**, a careful selection of raw materials and suppliers, which pays particular attention to the **well-being of the buffaloes** and the **protection of the environment**.*



Busta Termosaldata

Buste da 125g e 250g



Busta Ciuffo

Buste Ciuffo da 200g, 250g, 350g e 500g
Busta Ciuffo Bocconcini da 250g



Vasetti

Vasetti da 100g, 125g e 500g
Vasetto bocconcini da 300g



Vaschette

Vaschette da 250g

Mozzarella, Bocconcini, Treccia e Affumicata



Busta Termosaldata BIO

Busta da 125g



Busta Ciuffo BIO

Busta Ciuffo da 250g

Specialità *Specialty*



Burrata di Bufala

Vasetti da 125g e da 200g

Gustosa Mozzarella di Latte di Bufala con un **ripieno** composta di **Panna di latte** di Vacca e **Straccetti di Bufala**.

*Tasty Mozzarella di Bufala Campana with a **filling** made of **cow's milk cream** and **buffalo milk strips**.*



Mozzarella di Bufala Senza Lattosio

Busta Ciuffo da 250g

Il gusto inconfondibile della nostra Mozzarella di Latte di Bufala ma **senza lattosio**.

*The unmistakable taste of our Mozzarella di Bufala Campana but **without lactose**.*



Ricotta di Bufala

Vasetto da 150g

Bianco perla **come la porcellana fine e di buona qualità**, dal sapore inconfondibile, con una consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

*Pearl white like **fine and good quality porcelain**, with an unmistakable flavor, with a soft, grainy, but not sandy texture.*



Tartufala

Vasetto da 150g

Il sapore unico e inconfondibile della Mozzarella di Latte di Bufala impreziosito da **scaglie di vero tartufo**.

*The unique and unmistakable flavor of Mozzarella di Bufala Campana embellished with **real truffle flakes**.*



Burro di Bufala

Panetto da 250g

Il burro di bufala ha un **aroma delicato**, che ricorda il latte fresco, e un **gusto leggero**, quasi dolce con retrogusto di mandorla.

*Buffalo butter has a **delicate aroma**, reminiscent of fresh milk, and a light, almost **sweet taste** with an almond aftertaste.*



Stracciatella di Bufala

Vasetto da 150g

La cremosità della **stracciatella** incontra il sapore intenso della **Bufala**.

***Stracciatella's** creaminess meets the intense flavour of the **Buffalo Mozzarella**.*



Linea Take away Take away line

siamo felici di presentarvi la nuova linea dedicata al Take Away che ha come caratteristica principali semplicità e flessibilità.

- Contenuti e pezzature possono essere selezionate in base alle specifiche del mercato ed al posizionamento (es. prezzo target al pubblico).
- La confezione, che sia bicchiere o vaschetta, completamente trasparente permette al cliente di vedere il contenuto della confezione.
- La trasparenza è mirata proprio a ribadire la genuinità del prodotto
- La flessibilità permette di utilizzare il prodotto anche per Promo Spot o in-out .



Burrata di Bufala

Vasetti da 125g e da 200g

Gustosa Mozzarella di Latte di Bufala con un **ripieno** composta di **Panna di latte** di Vacca e **Straccetti di Bufala**.

Tasty Mozzarella di Bufala Campana with a **filling** made of **cow's milk cream** and **buffalo milk strips**.



Ricotta di Bufala

Vaschetta da 500g

Bianco perla **come la porcellana fine e di buona qualità**, dal sapore inconfondibile, con una consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

Pearl white like **fine and good quality porcelain**, with an unmistakable flavor, with a soft, grainy, but not sandy texture.



Ricotta di Bufala

Vasetto da 150g

Bianco perla **come la porcellana fine e di buona qualità**, dal sapore inconfondibile, con una consistenza morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

Pearl white like **fine and good quality porcelain**, with an unmistakable flavor, with a soft, grainy, but not sandy texture.



Stracciatella di Bufala

Vaschetta 500g

La cremosità della **stracciatella** incontra il sapore intenso della **Bufala**.

Stracciatella's creaminess meets the intense flavour of the **Buffalo Mozzarella**.



Stracciatella di Bufala

Vasetto da 150g

La cremosità della **stracciatella** incontra il sapore intenso della **Bufala**.

Stracciatella's creaminess meets the intense flavour of the **Buffalo Mozzarella**.



Burrata di Bufala al Tartufo

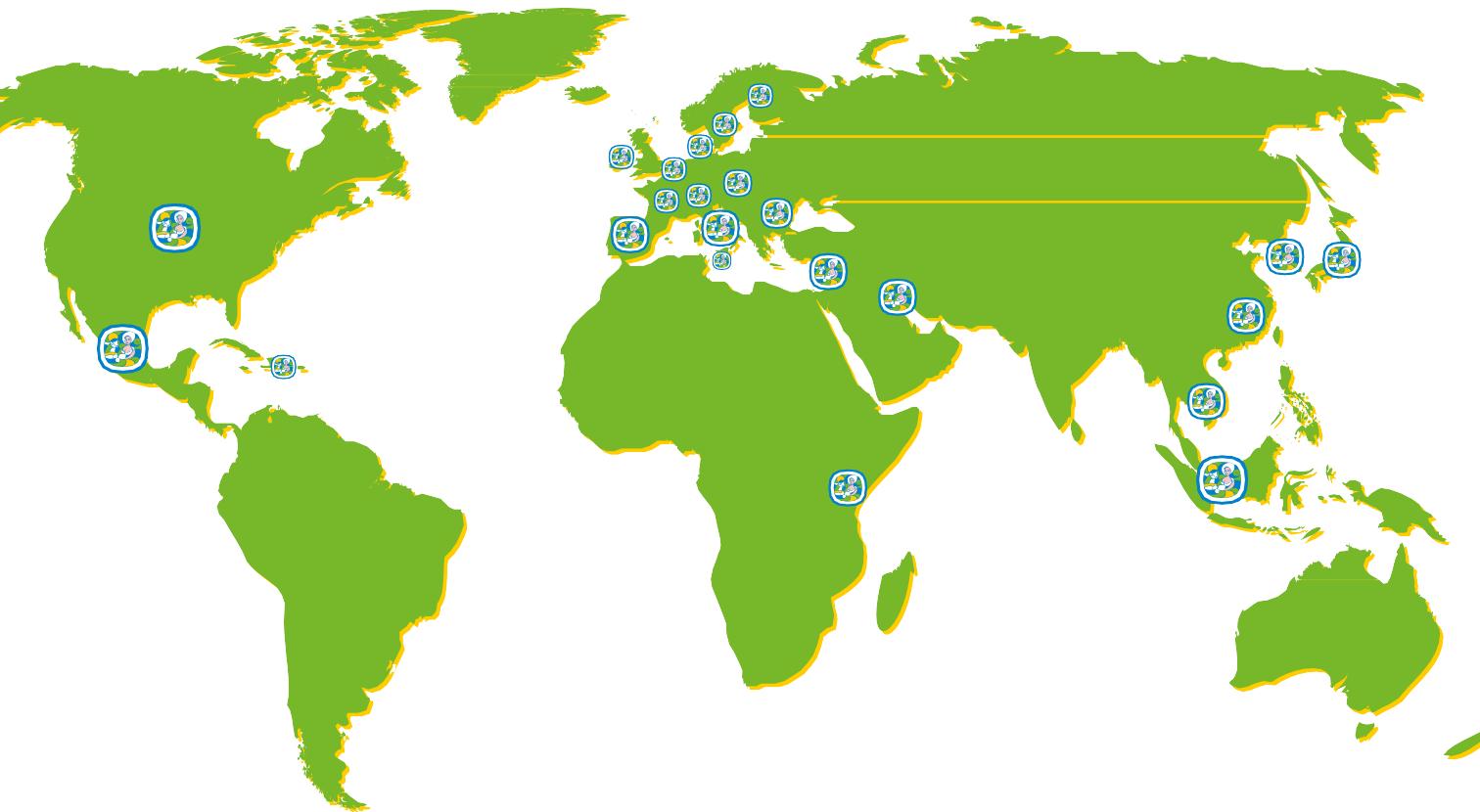
Vasetti da 125g e da 200g

Gustosa Mozzarella di Latte di Bufala con un **ripieno** composta di **Panna di latte** di Vacca e **Straccetti di Bufala** con in più il sapore del tartufo.

Tasty Mozzarella di Bufala Campana with a **filling** made of **cow's milk cream** and **buffalo milk strips**.

Dove siamo *Where we are*

I prodotti de **La Marchesa** sono distribuiti su tutto il territorio nazionale, mediante i canali retail e GDO, ed anche in alcuni paesi della Comunità Europea (*Francia, Germania, Spagna, Svezia, Austria, Olanda, Portogallo, Malta, Svizzera, Irlanda, Finlandia, Belgio, Grecia, Bulgaria, Romania, Polonia, Lituania, Lettonia*), oltre che in Regno Unito, Stati Uniti, Giappone, Corea, Messico, Emirati Arabi, Repubblica Dominicana, Kenya, Honk Kong, Thailandia, Malesia e Vietnam



La Marchesa products are distributed throughout the country, through retail and large-scale distribution channels, and also in some countries of the European Community (*France, Germany, Spain, Sweden, Austria, Holland, Portugal, Malta, Switzerland, Ireland, Finland, Belgium, Greece, Bulgaria, Romania, Poland, Lithuania, Latvia*), as well as in United Kingdom, United States, Japan, Korea, Mexico, United Arab Emirates, Dominican Republic, Kenya, Hong Kong, Thailand, Malaysia and Vietnam.

Certificazioni *Certifications*

Primo obiettivo dell'azienda è **soddisfare i requisiti di qualità e sicurezza alimentare**: selezione dei fornitori, analisi e controllo delle materie prime, gestione dei processi e monitoraggio della produzione, attenzione e cura del prodotto finito e una politica volta allo **sviluppo di una green economy** per un impatto ambientale sostenibile.

Sin dal 1994 l'azienda ha aderito al **Consorzio per la Tutela del formaggio di Mozzarella di Bufala Campana DOP**, adeguandosi a **standard qualitativi elevati** e sottoponendosi costantemente a **rigidi controlli** per il mantenimento della **certificazione di prodotto DOP**.

*The first objective of the company is to **satisfy the quality and food safety requirements**: selection of suppliers, analysis and control of raw materials, management of all processes and production control, attention and care of products and **development of the green economy** for sustainable environmental impact.*

*Since 1994, the company has joined to "Consorzio per la Tutela del formaggio di Mozzarella di Bufala Campana DOP", adapting to **high quality standards** and constantly undergoing **strict controls** to maintain the **PDO product certification**.*



la-marchesa.it



innovazione



passione



tradizione



sostenibilità



La Marchesa®

Via Appia Km 11,800 - 81030 Teverola (CE)