

CASEIFICIO DI&P

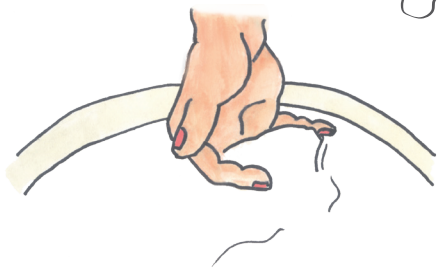
DAL 1930





## *ottant'anni di storia*

"L'odore del latte è il vissuto della nostra famiglia. È il profumo che ha contraddistinto la nostra infanzia e la nostra vecchiaia; è la stabilità che ha guidato i nostri destini e che ha alleggerito le più grandi mancanze. È il profumo dal quale non riusciamo a sentirci abbandonati, identità in cui ci riconosciamo, sempre. È l'odore di famiglia e imperfezione, quello a cui ritorniamo per sentirci nuovamente a casa."



# SAN FRANCESCO *100% latte molisano*

PERLINE



1 gr. / 2 gr. / 5 gr. / 10 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

BOCCONCINO



50 gr. / 100 gr. / 125 gr. / 200 gr. / 250 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

FIORE



330 gr. / 500 gr.

In vaschetta da 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

NODINO



*fatto a mano* | circa 65 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

SFOGLIA



*fatto a mano* | 500 gr. / 1000 gr.

In vaschetta da 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

TRECCINA /  
TRECCIONE



*fatto a mano* | 250 gr. / 1000 gr.

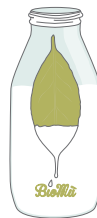
In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni



SAN  
FRANCESCO  
*mozzarella*

CASEIFICIO DI&P  
DAL 1930

# SPECIALITÀ



MOZZARELLA  
BIO

Disponibile in qualsiasi grammatura.  
In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

PRIMOSALE



500 gr. / 1700 gr.  
In vaschetta da 500 gr. / 1700 gr.  
shelf life 20 giorni

*Bianco, Pistacchio, Rucola, Noci, Olive Nere, Olive verdi, Tartufo, Peperoncino*

RICOTTA



*anche  
al tartufo del Molise*

400 gr. / 1500 gr.  
In vaschetta da 800 gr. / 1600 gr.  
shelf life 15 giorni

STRACCIATELLA



*anche  
al tartufo del Molise*

*fatto a mano* | 250 gr.  
In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr.  
shelf life 15 giorni

BURRATINA PUGLIESE



*anche  
al tartufo del Molise*

*fatto a mano* | Peso variabile  
In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr.  
shelf life 15 giorni

BURRO



125 gr.  
shelf life 2 mesi

FIOR DI LATTE  
*senza lattosio*



Disponibile in qualsiasi grammatura  
shelf life 15 giorni.



# BIANCOSPINO FIOR DI LATTE

100% latte italiano

PERLINE



1 gr. / 2 gr. / 5 gr. / 10 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

BOCCONCINO



50 gr. / 100 gr. / 125 gr. / 200 gr. / 250 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

FIORE



330 gr. / 500 gr.

In vaschetta da 1000 gr. / 3000 gr. - shelf life 20 giorni

NODINO



*fatto a mano* | circa 65 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

SFOGLIA



*fatto a mano* | 500 gr. / 1000 gr.

In vaschetta da 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

TRECCINA / TRECCIONE



*fatto a mano* | 250 gr. / 1000 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

MACINATO

*Julienne o Cubettato*



In vaschetta da 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

FILONE DI NOZZARELLA



*termoformato* | 1000 gr.

in cartoni da 12 kg. - shelf life 40 giorni  
o in vaschetta con acqua - shelf life 20 giorni

# PRODOTTI LATTE VE

PERLINE



1 gr. / 2 gr. / 5 gr. / 10 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

BOCCONCINO



50 gr. / 100 gr. / 125 gr. / 200 gr. / 250 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

FIORE



330 gr. / 500 gr.

In vaschetta da 1000 gr. / 3000 gr. - shelf life 20 giorni

NODINO



*fatto a mano* | circa 65 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

SFOGLIA



*fatto a mano* | 500 gr. / 1000 gr.

In vaschetta da 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

TRECCINA / TRECCIONE



*fatto a mano* | 250 gr. / 1000 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.  
shelf life 20 giorni

MACINATO

*Julienne o Cubettato*



In vaschetta da 3000 gr.

shelf life 20 giorni

FILONE DI MOZZARELLA



*termoformato* | 1000 gr.

in cartoni da 12 kg. - shelf life 40 giorni  
o in vaschetta con acqua - shelf life 20 giorni

PASSITE E PASSITE  
AFFUMICATE



200 gr. / 330 gr.

In vaschette da 1000 gr. o 3000 gr.



CIAMBELLA

*affumicata e bianca*

2000 gr. /

In vaschette da 300 gr. - shelf life 20 giorni

# I SURGELATI

L'acronimo I.Q.F. sta per Individual-Quick-Freezing, cioè Surgelazione Rapida e Individuale. Con questa tecnologia il freddo penetra rapidamente perchè ogni porzione di prodotto viene surgelata singolarmente. Alla fine del processo si ottengono porzioni non attaccate le une alle altre e ciò permette di poter prelevare con facilità dalla confezione il numero necessario di pezzi aumentando la praticità e diminuendo gli sprechi.

PERLINE



1 gr. / 2 gr. / 5 gr. / 10 gr.

In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.  
shelf life 18 mesi

STICKS



0,8 gr.

In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.  
shelf life 18 mesi

FETTE

DI MOZZARELLA



22 gr. / 26 gr.

In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.  
shelf life 18 mesi

MEDAGLIONI

DI MOZZARELLA



19 gr.

In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.  
shelf life 18 mesi

FILONE DI MOZZARELLA



1000 gr.

in cartone da 12 kg. - shelf life 18 mesi

MACINATO

Julienne o Cubettato



In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.  
shelf life 18 mesi

MEZZELUNE



10 gr.

In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.  
shelf life 18 mesi

## A hand-drawn world map with green continents and blue oceans. The map is decorated with various colorful stars and wavy lines. Labels in Italian identify several countries: Inghilterra (London), Galles, Swansea, Belgio (Bruxelles), Spagna (Madrid), Austria, Malta, Zetun, Giappone (Tokyo), Corea del Sud, Seoul, Cina, Australia (Sydney), and Sud Africa. The map is framed by a circular border with yellow stars.

"Cosa significa qualità certificata?  
Significa che ogni giorno effettuiamo severi controlli  
per garantirti massima igiene, trasparenza nella  
produzione e tracciabilità dei prodotti.  
Significa che conosciamo direttamente tutti i nostri  
allevatori conferenti.  
Li andiamo a visitare, per capire come lavorano e  
come allevano gli animali.  
Sappiamo bene che le mucche sono la nostra  
ricchezza e per questo teniamo al fatto che siano  
nutrite e allevate nel miglior modo possibile."



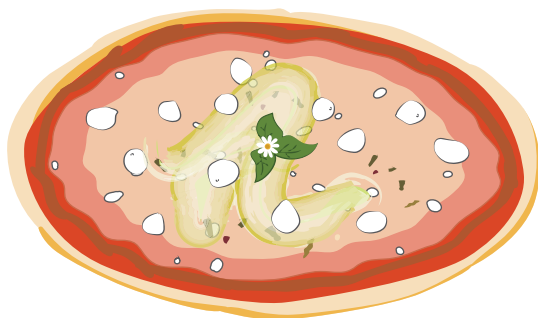
## *ottant'anni di storia*

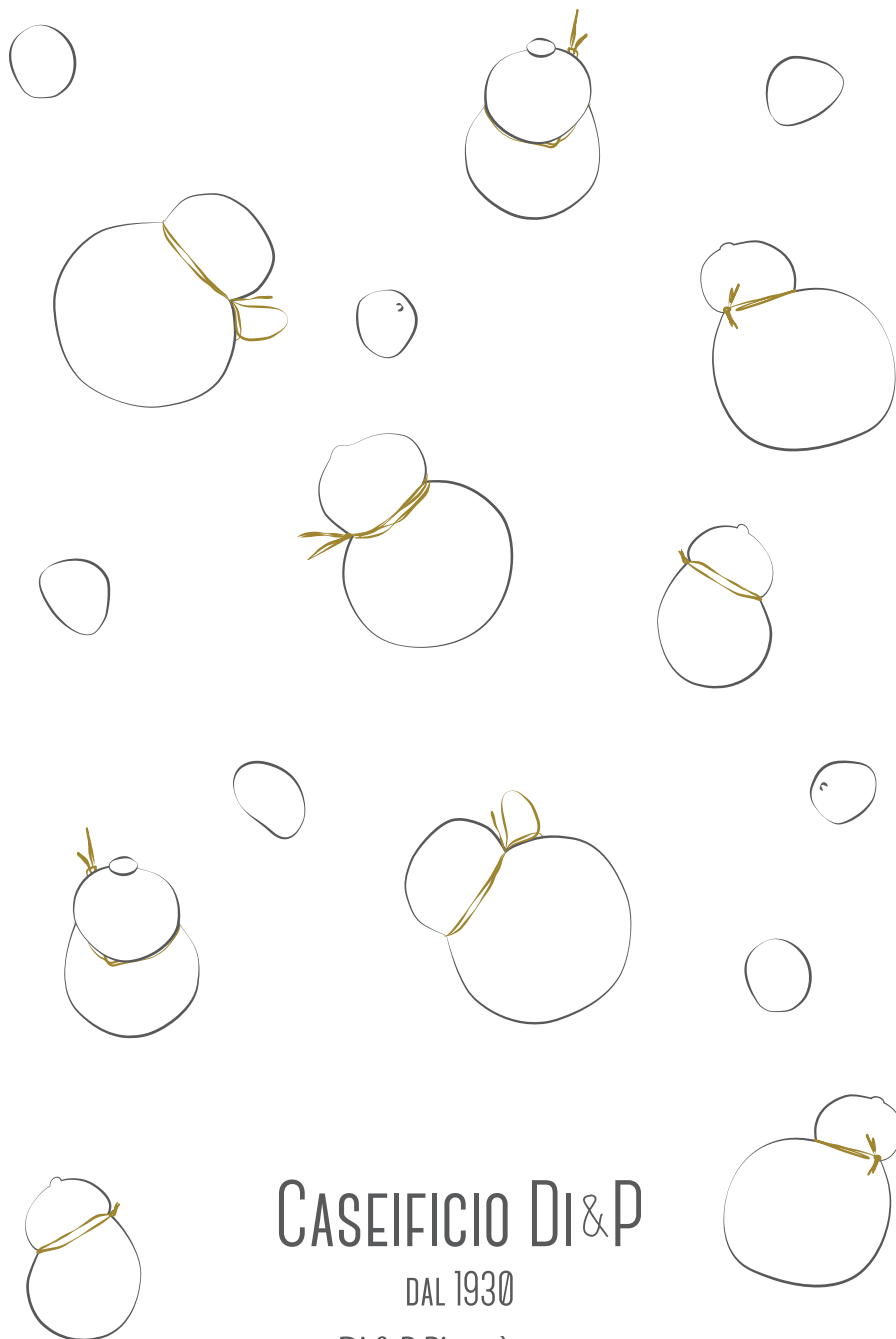
L'arte del caseificare nasce con il mio bisnonno negli anni 30, in una regione in cui, la pastorizia è stata per secoli l'attività principale di molte famiglie.

L'originale bottega cresce e si trasforma, riuscendo a raccontare una storia importante, quella dell'eccellenza artigianale con le dimensioni della produzione industriale.

Nel corso degli anni si specializza nella mozzarella per pizza specifica per il canale HO.RE.CA. Si reinventano le ricette ed è l'innovazione a far da padrona, combinando meticolosamente materie prime selezionate.

L'esperienza e l'amore per la qualità, tramandate attraverso generazioni, partoriscono oggi diverse linee produttive; figlie e regine indiscusse di un amore lungo 80 anni.





# CASEIFICIO Di & P

DAL 1930

Di & P Pizzeri s.a.s.

SS17 Km 209 - 86020 San Polo Matese (CB)

Tel. Uff. 0874 773375 - P.IVA 01465050704

# IL MADE IN ITALY FINO A CASA TUA

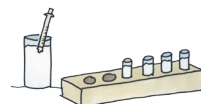
1 MUNCITURA DELLA MUCCA



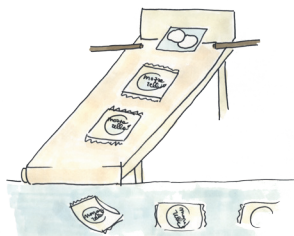
2 RACCOLTA DEL LATTE



3 ANALISI DEL LATTE



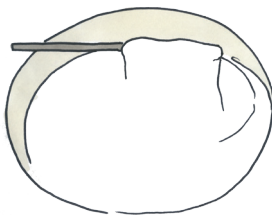
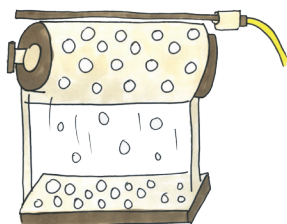
8 CONFEZIONAMENTO



4 PASTORIZAZIONE DEL LATTE



mozzarella



7 FORMATURA

6 FILATURA

5 COAGULAZIONE DEL LATTE



MOLISE  
#FUORIDAILUOGHICOMUNI

