

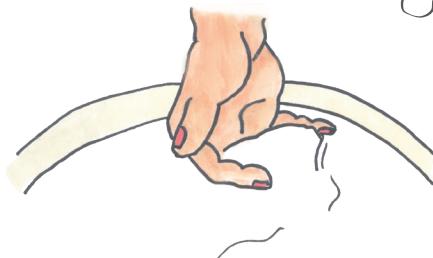
CASEIFICIO DI&P

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 sentirsi abbandonati, identità in cui ci riconosciamo, sempre. È l'odore di famiglia e imperfezione, quello a cui ritorniamo per sentirsi nuovamente a casa."



SAN FRANCESCO

100% latte molisano

PERLINE



1gr. / 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

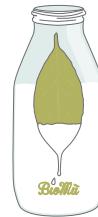


fatto a mano | 250 gr. / 1000 gr.

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



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



1gr. / 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

NODINO



330 gr. / 500 gr.

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

SFOGLIA

TRECCINA / TRECCIONE



fatto a mano | circa 65 gr.

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

fatto a mano | 500 gr. / 1000 gr.

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

MACINATO

Julienne o Cubettato



fatto a mano | 250 gr. / 1000 gr.

In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.

shelf life 20 giorni

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

PRODOTTI LATTE V.E

PERLINE



1gr. / 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.

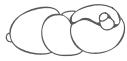
In vaschetta da 250 gr. / 500 gr. / 1000 gr. / 3000 gr.
shelf life 20 giorni

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

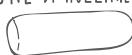
Julienne o Cubettato



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



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 perché 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



1gr. / 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.

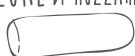
In busta da 1000 gr. / 2000 gr / 3000 gr.
shelf life 18 mesi

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

LA NOSTRA RETE DISTRIBUTIVA



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

"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 conferiti.

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 nutritte e allevate nel miglior modo possibile."



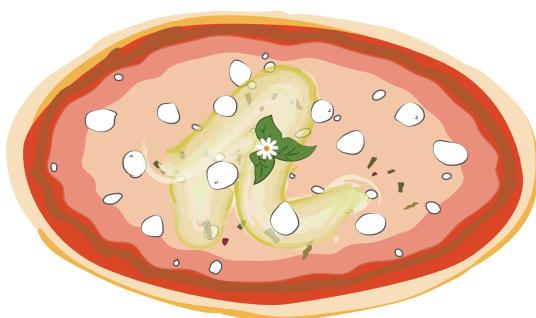
ottant'anni di storia

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 H.O.R.E.C.A. 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 Pizzerì 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

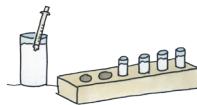
1 MUNGITURA DELLA MUCCA



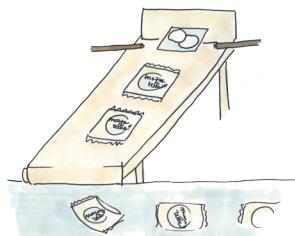
2 RACCOLTA DEL LATTE



3 ANALISI DEL LATTE

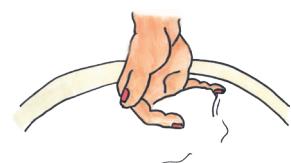
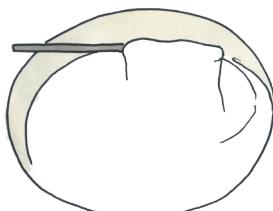
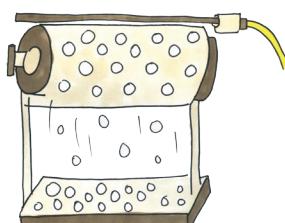


8 CONFEZIONAMENTO



mozzarella

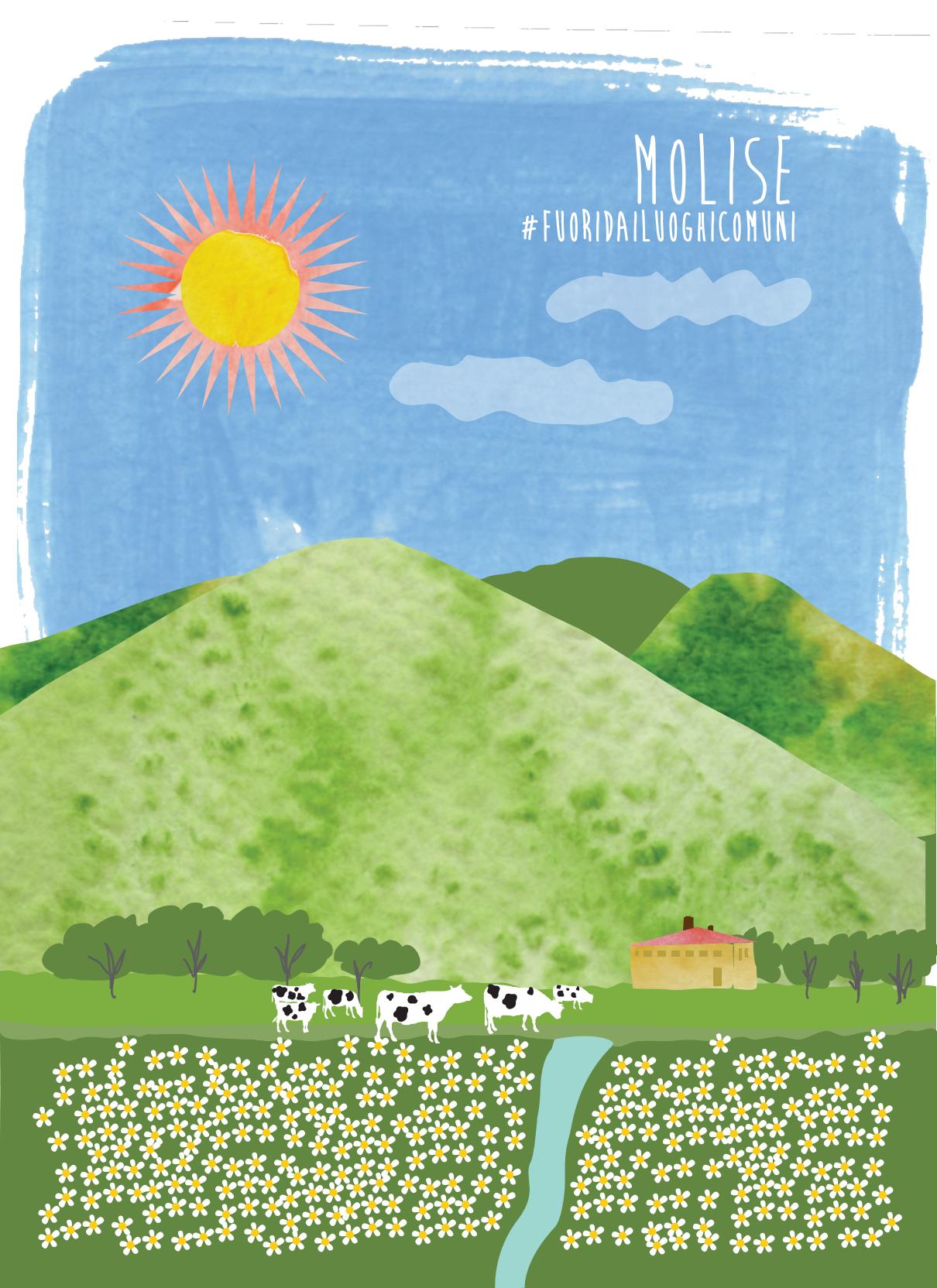
4 PASTORIZZAZIONE DEL LATTE



7 FORMATURA

6 FILatura

5 COAGULAZIONE DEL LATTE



MOLISE

#FUORIDAILUOGHICOMUNI