

Pucciarelli

caseificio



*naturalmente
buono*

Pucciarelli
caseificio

DOVE LA TRADIZIONE INCONTRA LA PASSIONE

Da trent'anni uniamo passione per il formaggio e rispetto per il territorio tra Campania e Basilicata. Innovazione e tradizione si incontrano per creare formaggi autentici, freschi e cremosi, custoditi in confezioni ecologiche che ne preservano gusto e qualità. Ogni assaggio racconta la nostra cura e trasforma il morso in un'esperienza unica.



*naturalmente
buono*





*Sapori che
raccontano
**terra e
passione***



Pucciarelli
caseificio

LATTE DI VACCA

Cremosa e Versatile

La mozzarella di vacca è un formaggio fresco a pasta filata, caratterizzato da una consistenza morbida ed elastica e da un colore bianco intenso. Il suo gusto delicato e leggermente lattico la rende perfetta da gustare al naturale, accompagnata da pomodori e olio extravergine, oppure come ingrediente versatile in cucina per piatti caldi o freddi. Apprezzata per la freschezza e la cremosità, rappresenta un'eccellenza della tradizione casearia.



*naturalmente
buono*





BOCCONCINO

Il prodotto si presenta lucido di intenso colore bianco. L'interno è spugnoso e ricco di latte.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

da 50 gr.

CONFEZIONAMENTO

da 0,250 – 0,500, 1 3 3 kg, in vaschetta termosaldata

BURRATA

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, panna, caglio

FORMATO

da 100, 125, 250, 500 gr

CONFEZIONAMENTO

vaschetta termosaldata

naturalmente
buono



BURRINO

Prodotto molto apprezzato per la sua peculiarità: l'accostamento tra la pasta filata ed il burro. Tipica produzione dei bovini di montagna. Oggi rientra nella gamma dei prodotti caseari; in produzioni sempre più attente alla qualità ed al rispetto delle norme igieniche.

INGREDIENTI

latte di vacca, caglio, sale, nocciola di burro

FORMATO

500 gr

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto

BURRO

Ottenuto da creme fresche e giornaliere, proprio queste qualità ne esaltano il profumo ed il sapore, tipico del latte crudo appena munto. Ideale per l'uso in cucina e per la prima colazione.

FORMATO

da 0,125 – 0,250 kg

CONFEZIONAMENTO

carta pergamena

naturalmente
buono



CACIOCAVALLINO

Il caciocavallo di Caggiano è un formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca, dalla forma ovale con testina. Il sapore è aromatico, piacevole e tendenzialmente dolce. Si può trovare dal giorno dopo di produzione fino ad 1 anno di stagionatura.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

da 1 – 1,5 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto a tranci



CACIOCAVALLO AFFUMICATO

Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte di vacca, dalla forma ovale. Il sapore è aromatico, piacevole e caratteristico.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio, fumo liquido
(aroma naturale)

FORMATO

1,2 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto



FIOR DI LATTE

Per alcuni è la sorella minore della mozzarella di bufala, secondo noi invece, occupa a pieno titolo un posto nel panorama della produzione lattiero casearia campana. Il prodotto si presenta lucido di intenso colore bianco. L'interno è spugnoso e ricco di latte; in diverse versioni e peso risalta la freschezza del latte.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

da 20, 50, 100, 125, 250, 500 gr.

CONFEZIONAMENTO

da 0,250 – 0,500, 1 3 3 kg, in vaschetta termosaldata, in carta singola



RICOTTA FRESCA – VACCA

Fragrante e gustosa, ogni giorno, come da centinaia di anni su queste montagne viene prodotta. Ottima fresca gustata anche da sola, o impiegata in cucina per la preparazione di vari piatti. Ricotta affumicata: affumicazione con paglia di grano.

INGREDIENTI

siero di latte di vacca

FORMATO

da 0,5 – 0,5 conica – 2 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto



SCAMORZA

Formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte delle nostre zone; fresco, da consumare presto, ha una forma a fiaschetta. Il gusto è dolce ed intenso, traspira il sapore del latte, ottimo da consumare cotto alla brace.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

300, 500 gr

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto



SCAMORZA AFFUMICATA

Formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte delle nostre zone; fresco, da consumare presto, ha una forma a fiaschetta. Il gusto è dolce ed intenso, traspira il sapore del latte, ottimo da consumare cotto alla brace.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio, fumo liquido (aroma naturale)

FORMATO

300, 500 gr

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto



da fotografare

SCAMORZA FARCITA

Formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte delle nostre zone; fresco, da consumare presto, da 50 gr il pezzo, farcito internamente con olive, spek, salame.

FORMATO

gr 50 circa

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto

*solo su ordinazione



naturalmente
buono



SCAMORZONE

Formaggio a pasta filata, prodotto con latte locale, fresco e da consumare presto. A forma di fiaschetta, dal gusto dolce e intenso, ottimo anche cotto alla brace.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

1,2 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto





NODINO

Il prodotto si presenta lucido di intenso colore bianco. L'interno è spugnoso e ricco di latte.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

da 50 gr.

CONFEZIONAMENTO

da 0,250 – 0,500, 1 3 3 kg, in vaschetta termosaldata



SFOGLIA DI FIOR DI LATTE

Formaggio a pasta filata, ideale da farcire a piacere. Perfetto come antipasto o piatto veloce: ottimo con tonno e pomodoro, prosciutto crudo e rucola, o semplicemente con pomodoro e rucola.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

da 0,250 – 0,500 – 1 kg

CONFEZIONAMENTO

vaschetta termosaldata



TRECCIONE

Formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte delle nostre zone; fresco, da consumare presto, caratteristico per la forma a treccia.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio

FORMATO

da 0,5 – 1, 2, 3 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto

naturalmente
buono



FORMAGGIO DI VACCA SEMISTAGIONATO

mancano info



CACIOCAVALLO CON CAGLIO DI CAPRETTO

Formaggio a pasta filata di solo latte vaccino, di forma ovale con testina. Ha crosta sottile, pasta compatta e sapore delicato che diventa intenso con la stagionatura. Il nome deriva dall'usanza di legarne due insieme per farli stagionare sulle travi.

INGREDIENTI

latte di vacca, sale, caglio di capretto.

FORMATO

da 1,5 a 4 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto

*naturalmente
buono*



CACIOCAVALLO SEMISTAGIONATO

mancano info



RICOTTA STAGIONATA MUCCA

Fragrante e gustosa, ogni giorno, come da centinaia di anni su queste montagne viene prodotta, salata e stagionata per circa 30 giorni. Tipica la forma a tronco di cono. Ottima grattugiata sulla pasta. Ricotta affumicata: affumicazione con paglia di grano.

INGREDIENTI

siero di latte vaccino, aggiunta di latte, sale.

FORMATO

300 gr

CONFEZIONAMENTO

sottovuoto

STRACCIATA

mancano info

naturalmente
buono



STRISCIA

mancano info



TRECCIA

mancano info



PRIMO SALE

mancano info

*naturalmente
buono*



Pucciarelli
caseificio

latte
caprino

LATTE DI CAPRA

Cremosa e Versatile

Il latte di capra è un alimento fresco e leggero, caratterizzato da una consistenza fluida e da un colore bianco brillante. Il suo gusto delicato, con una lieve nota aromatica, lo rende piacevole da bere al naturale oppure da utilizzare in cucina. Apprezzato per la sua digeribilità e per le qualità nutrizionali, è ideale come alternativa al latte vaccino. Versatile e genuino, rappresenta una valida espressione della tradizione lattiero-casearia.



*naturalmente
buono*





CACIORICOTTA DI CAPRA – FRESCO

INGREDIENTI

latte di capra, sale, caglio

FORMATO

da 50 a 150 gr

CONFEZIONAMENTO

in vaschetta termosaldada o in carta pergamena



SPALMABILE DI CAPRA

INGREDIENTI

latte di capra, fermenti lattici vivi, caglio.

FORMATO

da 0,125 – 0,250 – 0,5 kg

CONFEZIONAMENTO

vaschetta termosaldada

naturalmente
buono



CACIORICOTTA – MISTO STAGIONATO

Formaggio semiduro di origini antiche, ottenuto da latte di vacca, capra e pecora. Il latte viene portato a 90 °C e poi fatto coagulare a 36 °C, formando una massa che unisce cagliata e ricotta. Può essere gustato fresco poche ore dopo la produzione o stagionato per mesi, ideale anche grattugiato su diversi piatti.

INGREDIENTI

latte di vacca, capra, pecora, sale, caglio

FORMATO

rotonda da 0,3 kg

CONFEZIONAMENTO

sottovuoto

naturalmente
buono



CACIORICOTTA – STAGIONATO

Formaggio semiduro di antichissima tradizione, prodotto con solo latte di capra. Il latte viene portato a 90 °C e poi fatto coagulare a 36 °C, ottenendo l'unione di cagliata e ricotta. Si gusta fresco dopo poche ore o stagionato per mesi, ideale anche grattugiato su vari piatti.

INGREDIENTI

latte di capre, sale, caglio

FORMATO

cilindrico da 0,3 kg

CONFEZIONAMENTO

sottovuoto



FORMAGGIO CAPRINO

INGREDIENTI

latte di capra, sale, caglio

FORMATO

da 1,2 a 1,5 kg

CONFEZIONAMENTO

sfuso o sottovuoto

naturalmente
buono



Pucciarelli
caseificio

latte
ovino

LATTE DI PECORA

Cremosa e Versatile

Il latte di pecora è un alimento ricco e nutriente, caratterizzato da una consistenza densa e da un colore bianco avorio. Il suo sapore intenso e leggermente dolce lo rende ideale sia da gustare al naturale sia come base per diverse preparazioni. Apprezzato per l'elevato contenuto di proteine e grassi, è particolarmente adatto alla produzione di formaggi. Versatile e tradizionale, rappresenta un'eccellenza della cultura lattiero-casearia.



*naturalmente
buono*





FORMAGGIO URSENTUM – MISTO

Prodotto con latte di pecora e vacca, aromatizzato alle olive, rucola e peperoncino. Il formaggio Ursentum esiste aromatizzato al peperoncino, rucola, pepe, tartufo, limone e alle nocciole di Giffoni IGP. Formaggio fresco.

INGREDIENTI

latte di pecora 50%, latte di vacca 50%, sale, caglio, rucola, olive, peperoncino

CONFEZIONAMENTO

intero o sottovuoto, a tranci



FORMAGGIO URSENTUM – OLIVE

Prodotto con latte di pecora, aromatizzato alle olive. Il formaggio Ursentum esiste aromatizzato al basilico, peperoncino, rucola, pepe, tartufo, limone e misto (olive, rucola e peperoncino). Formaggio fresco.

INGREDIENTI

latte di pecora 50%, latte di vacca 50%, sale, caglio, olive

CONFEZIONAMENTO

intero o sottovuoto, a tranci



FORMAGGIO URSENTUM – PEPERONCINO

Prodotto con latte di pecora, aromatizzato al peperoncino. Il formaggio Ursentum esiste aromatizzato al basilico, rucola, pepe, tartufo, limone e misto (olive, rucola e peperoncino) e alle nocciole di Giffoni IGP. Formaggio fresco.

INGREDIENTI

latte di pecora 50%, latte di vacca 50%, sale, caglio, peperoncino

CONFEZIONAMENTO

intero o sottovuoto, a tranci



FORMAGGIO URSENTUM – RUCOLA

Prodotto con latte di pecora, aromatizzato alla rucola. Il formaggio Ursentum esiste aromatizzato al basilico, peperoncino, pepe, tartufo, limone e misto (olive, rucola e peperoncino) e alle nocciole di Giffoni IGP. Formaggio fresco.

INGREDIENTI

latte di pecora 50%, latte di vacca 50%, sale, caglio, rucola

CONFEZIONAMENTO

intero o sottovuoto, a tranci



FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO

Formaggio semicotto a latte crudo di pecora, giallo paglierino con occhiatura irregolare. Profumo animale e tipico del latte ovino, consistenza morbida e solubile. Ottimo con vini rossi medi o bianchi morbidi, miele di sulla o millefiori, confetture di pera, mela limoncello o more.

INGREDIENTI

latte di pecora, sale, caglio

FORMATO

da 2,5 – 3,5 kg

CONFEZIONAMENTO

intero o sottovuoto – a tranci (x8 – x4)



RICOTTA STAGIONATA PECORA

Fragrante e gustosa, ogni giorno, come da centinaia di anni su queste montagne viene prodotta, salata e stagionata per circa 30 giorni. Tipica la forma a tronco di cono. Ottima grattugiata sulla pasta. Ricotta affumicata: affumicazione con paglia di grano.

INGREDIENTI

siero di latte ovino, aggiunta di latte, sale.

FORMATO

500 gr

CONFEZIONAMENTO

sottovuoto

Pucciarelli

caseificio

Caseificio Pucciarelli P&P Srl

Località Mattina, 18
84030 Caggiano (SA) - Italia
tel +39 0975 371518
p.i. 03695420657

