

FORMAGGI FRESCI



**RICOTTA ARTIGIANALE
FIOR FIORE COOP**
di latte fresco intero vaccino
fiocchi raccolti a mano
con acqua termale salsoiodica - 90g



**MOZZARELLA GIOIA DEL COLLE
DOP FIOR FIORE COOP**
di latte vaccino - 200g



**BURRATA DI BUFALA
FIOR FIORE**
di latte di bufala 200% campano -
200g

FORMAGGI STAGIONATI



**GORGONZOLA DOP DOLCE
FIOR FIORE COOP**
naturalmente privo di lattosio - 250g ca



**CACIOCavallo Silano DOP
stagionatura 90 giorni**
naturalmente privo di lattosio - 350g

FORMAGGIO FRESCO



RICOTTA ARTIGIANALE FIOR FIORE COOP

Codice 7688478 - Ean 8001120667557

Fornitore: CASEIFICIO MAMBELLI SRL

Ottenuta solo da **latte fresco intero vaccino** e, come affiorante naturale **acqua termale salsoiodica**.

Si ottiene così un prodotto molto cremoso, carico di gusto e dal sapore dolce e delicato. Non sono presenti additivi e conservanti. L'acqua termale, con la sua alta concentrazione di sali minerali, le conferisce un gusto unico.

Lavorazione

Secondo la tradizione, i **fiocchi del latte**, che affiorano naturalmente, sono **raccolti a mano** mediante l'ausilio di colini forati e adagiati all'interno di stampi, dove riposano per una notte intera. Il giorno dopo la ricotta è pronta per essere gustata.

Azienda, Territorio e Storia

Prodotta dal Caseificio Mambelli, una famiglia che dal 1972 e da tre generazioni continua a dedicarsi arte casearia con attenzione all'impiego esclusivo di ingredienti naturali, latte da stalle selezionate, metodi di lavorazione e cure artigianali, nessun utilizzo di conservanti o additivi. La produzione mantiene viva, il più possibile, l'utilizzo di metodi tradizionali.

Abbinamenti e Consigli d'utilizzo

Ottima da solo per gustare le sue distintive caratteristiche.

Può essere consumata sia come antipasto, abbinata a confetture o mieli aromatizzati.

Versatile ingrediente per dolci, ciambelle e cheesecake e nella preparazione di primi piatti, tortelli, cappelletti, lasagne, frittate o in secondi anche di pesce.

FORMAGGIO FRESCO



MOZZARELLA GIOIA DEL COLLE DOP FIOR FIORE

Codice 7688481 - EAN 8001120667588

Produttore: CAPURSO TRADE & SERVICES S.R.L.

Ottenuta con latte vaccino pastorizzato proviene da vacche di razza Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Jersey e loro incroci. Gli animali sono allevati in stabulazione con periodo di pascolo di **almeno 150 giorni all'anno**. Presenta siero innesto, sale, caglio animale.

Lavorazione

Prodotta, da disciplinare, con **latte di produzione locale (Puglia e Basilicata)** e siero-innesto autoctono. Non sono presenti conservanti e additivi /coadiuvanti.

Azienda, Territorio e Storia

Capurso Azienda Casearia srl, brand Gioiella, nasce nel 1946 quando Sebastiano e Francesco, in bicicletta, andavano a raccogliere il latte nelle masserie di Gioia del Colle. L'azienda fa della qualità e dell'innovazione il punto di forza offrendo prodotti **con latte pugliese e 100% italiano**. La zona di produzione comprende i territori della **Murgia barese e tarantina**. Le aziende zootecniche da latte (le **“masserie delle vacche”** di origine federiciana) tramandano la tradizione casearia e si distinguono per alcune peculiarità geo pedoclimatiche.

Abbinamenti e Consigli d'utilizzo

Gustosa condita con olio ed erbe aromatiche oppure accompagnata da verdure crude.

Come antipasto, ottima come condimento per primi piatti caldi e freddi, preparazioni al forno, pizza.

Esalta le sue caratteristiche l'abbinamento con vini bianchi morbidi di medio corpo e vini rossi giovani non maturati in barrique.

FORMAGGIO FRESCO



BURRATA DI BUFALA FIOR FIORE COOP

Codice 7745095 - EAN 8001120666390

Fornitore: FILAB

Burrata realizzata interamente con latte di bufala 100% campano.

Lavorazione



La ricetta, esclusiva per Coop, vede pari percentuale di panna e straccetti per garantire l'inconfondibile sapore saporito. Entrambi gli elementi, panna e straccetti di mozzarella di bufala campana DOP, provengono dallo stesso allevamento di filiera. Si presenta in forma sferica con il colore della pasta bianco perlato. All'esterno il prodotto è consistente e lucido, con struttura elastica e sfogliabile, mentre all'interno stracchinato, cremoso, burroso e dolce.

Azienda, Territorio e Storia



Trova le sue origini nell'esigenza di conservare il burro mantenendone il gusto inalterato fino al momento del consumo.

A seconda della forma veniva chiamato "burrino", prodotto di forma allungata con testina, o "burrata", con forma più sferoidale e privo di testina. Nel tempo il termine burrata ha preso il sopravvento e l'interno è stato modificato: al suo interno non vi è più il burro sostituito da panna di latte di bufala unita a degli straccetti di pasta filata. Il latte di bufala è prodotto **esclusivamente in provincia di Salerno**.

La Burrata di Bufala Fior Fiore è prodotta da FILAB s.r.l., acronimo di "Filiera Latte Bufalino", una società la cui missione è quella di valorizzare l'intera filiera del latte bufalino. Tutto il percorso di produzione, dalle materie prime al prodotto finito, vede coinvolti allevatori, produttori di mangimi e sementi, caseifici, trasportatori e distributori, fino al consumatore.



Abbinamenti e Consigli d'utilizzo

Prodotto da consumare preferibilmente fresco, da solo oppure spalmato su crostini di pane caldo.

Consigliato l'abbinamento con vini rossi giovani.

FORMAGGIO STAGIONATO



GORGONZOLA DOLCE DOP FIOR FIORE COOP

Codice 7687457 - EAN 2173680000000

Produttore: ARRIGONI BATTISTA SPA

Burrata realizzata interamente con latte di bufala 100% campano.

Lavorazione

Il prodotto si distingue per la sua cremosità e la porzionatura deve essere eseguita con l'aiuto di un cucchiaino. Formato esclusivamente con latte vaccino pasteurizzato, sale, caglio. Al palato risulta dolce, burroso e fondente.



Azienda, Territorio e Storia

Il nome «Gorgonzola» deriva da quello della cittadina, nei dintorni di Milano, dove la tradizione vuole che sia nato fortunosamente, nel 1100, dal recupero di una cagliata dimenticata il giorno precedente.

La famiglia Arrigoni è oggi alla quarta generazione. Il caseificio familiare, fondato nel 1914 a Pagazzano, nel centro della pianura lombarda, coniuga il rispetto per la tradizione, la tutela del prodotto e del territorio alle moderne tecnologie di produzione. Nella stessa zona si trova anche l'azienda agricola, di proprietà, che comprende l'allevamento bovino. Questo fornisce parte del latte utilizzato per la produzione mentre la restante proviene da aziende agricole storiche e certificate, ubicate in un raggio massimo di 30 km dal caseificio.

Importante sottolineare come l'intero ciclo di produzione, lavorazione, stufatura, stagionatura e confezionamento avvenga all'interno della stessa struttura.

Abbinamenti e Consigli d'utilizzo

Perfecto abbinato a verdure e prodotti da forno, oltre a sposarsi ottimamente con le tradizionali ricette della cucina italiana. Ne esalta il gusto l'abbinamento a vini bianchi e rosati di corpo oppure a vini rossi abbastanza giovani di discreto corpo.



FORMAGGIO STAGIONATO



CACIOCavallo SILANO DOP FIOR FIORE COOP

Codice 7690149 - EAN 2173710000000

Produttore: CENTRALE DEL LATTE DEL MOLISE

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino crudo, caglio e sale.

Lavorazione



Prodotto con latte proveniente da Basilicata, Campania, Calabria, Molise e Puglia. Il prodotto ha una stagionatura minima di 30 giorni mentre quello Fior Fiore è di 90 giorni. Ancora oggi è lavorato a mano nel rispetto dell'antico procedimento ed è protetto dal Consorzio di Tutela Formaggio Caciocavallo Silano. Dalla crosta sottile, liscia. Può presentare leggere insenature dovute alle corde che tengono il cacio «a cavallo» di pertiche durante la stagionatura. La pasta filata è omogenea e compatta con lievissima occhiatura, di colore giallo paglierino più carico all'esterno.

Azienda, Territorio e Storia



Il Caciocavallo Silano DOP Fior Fiore è prodotto dalla Centrale del Latte del Molise della famiglia Sassano, che ha iniziato l'attività nel 1963 aprendo un piccolo caseificio a Campobasso. Il fondatore, Nicola, è stato pioniere nel mondo caseario i cui obiettivi sono sempre stati legati alla qualità, alla bontà del prodotto e all'igiene del latte. Oggi «quel caseificio artigianale» garantisce un ciclo virtuoso di raccolta latte, produzione latticini e distribuzione sul territorio nazionale, sostenendo l'economia di centinaia di famiglie.



Abbinamenti e Consigli d'utilizzo

Ottimo assaporato in purezza o accompagnato del tipico pane del sud, di Altamura o di Cutro.

Se ne esaltano le caratteristiche abbrustolendolo sulla piastra o sulla griglia. A contatto con il calore il «vero» Caciocavallo Silano non squaglia ma, altresì, conserva le caratteristiche in superficie e si scioglie leggermente all'interno.