

## Caseificio Coop la Contadina

Il caseificio Coop La Contadina di Grazzanise, in provincia di Caserta, è specializzato nella produzione di mozzarella di bufala campana Dop. Alla gamma delle mozzarelle, inoltre, affianca quella della ricotta di bufala. "In particolare, realizziamo la Ricotta "gentile", disponibile in confezioni da 300 grammi, 1 chilo per il banco taglio e 5 chili circa destinata all'industria. La confezione da 300 grammi, incartata a mano e inserita in vaschetta trasparente, è destinata invece al take away", racconta Giovanni Boncompagni, direttore commerciale del Caseificio. "Ed è proprio la ricotta da 300 grammi il prodotto più venduto in questo segmento, che a differenza della mozzarella risente un po' meno della stagionalità". Secondo Boncompagni è la forte caratterizzazione artigianale del prodotto il plus principale della ricotta prodotta dall'azienda, che ottiene successi anche all'estero. "Veicoliamo questo prodotto, ad oggi, a Singapore, in Francia, Olanda e Svizzera", spiega il direttore commerciale. Infine le novità. Per il 2014 l'azienda sta preparando una nuova referenza. "Esordiremo con la produzione di una ricotta da libero servizio con scadenza maggiore dell'attuale, passando così da 12 a 25 giorni", specifica Boncompagni.

### La ricotta del Caseificio Coop La Contadina

Ricotta gentile di bufala, nel formato da 300 grammi incartata a mano e inserita in vaschetta trasparente per il reparto take away. A cui si aggiungono il formato da un chilo, per il banco taglio e quello da cinque chili per il canale industria.

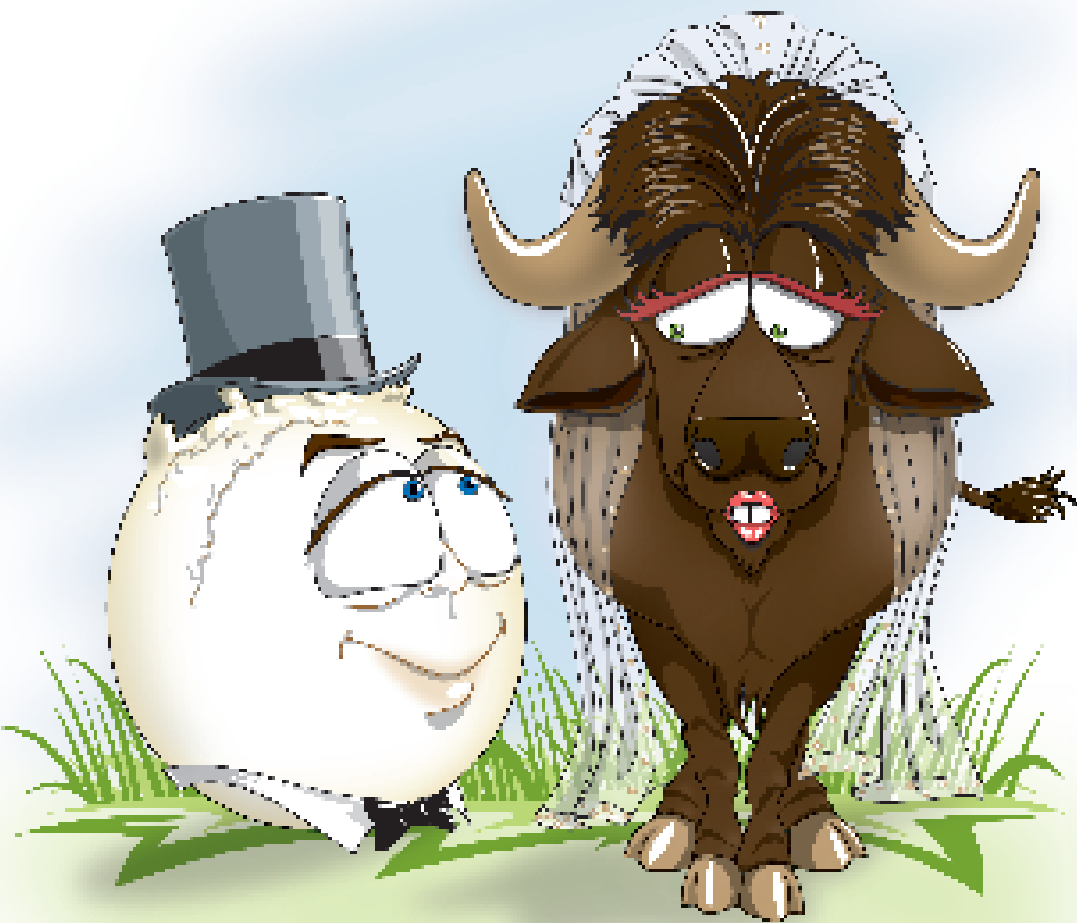


# Prometto di Esserti Fedele Sempre

Di Matrimoni tra Bufala e Mozzarella

ce ne sono in Quantità

ma il Nostro è Solo con Latte DOP e Qualità



**CIRIGLIANA**

LA FILIERA BUFALINA



*Mozzarella di Bufala Campana*

## Gruppo Alival

Il Gruppo Alival presidia il mercato dei prodotti a base di latte di bufala in modo importante, grazie alle aziende Agrisole e Ilc Mandara. Mentre la seconda è specializzata in particolare nel comparto della mozzarella, Agrisole, invece, stabilimento che si trova Sui Monti Lattari, nel comune di Agerola, sulla costiera amalfitana, è una moderna industria di burrificazione che trasforma in burro pane di latte di bufala oltre che di vacca.

Ilc Mandara, azienda di Mondragone, in provincia di Caserta, produce mozzarella di bufala da oltre tre generazioni. La gamma completa prevede le seguenti referenze: mozzarella di bufala campana, mozzarella Bio, mozzarella Ogm free, mozzarella di latte di bufala, disponibili in svariati formati e confezioni. Ma la gamma di prodotti a base di latte di bufala non si ferma alla sola mozzarella. Ad aggiungersi a questa specialità, infatti, è

in primo luogo la ricotta, ottenuta per affioramento da siero di latte di bufala. Si tratta del prodotto a marchio Mandara, una ricotta disponibile in vaschette da 100 grammi e da 1.500 grammi. Entrambi i prodotti vantano una shelf life di 28 giorni. Quanto al burro, realizzato da Agrisole, viene veicolato a marchio Mandara ed è disponibile nel formato da 125 grammi, confezionato in carta politenata, con una shelf life di 90 giorni. L'azienda è molto attiva anche nel settore della private label, oltre a presidiare Gdo e canale Horeca con tutte le sue referenze, comprese quelle a latte di bufala. Di grande importanza per il Gruppo gli aspetti legati alla sicurezza e alle certificazioni. "Tutti gli stabilimenti del Gruppo Alival sono moderni impianti industriali ispirati alle logiche della produzione efficiente, razionale e in linea con i requisiti igienico sanitari richiesti dalla legge, dal nostro

sistema qualità all'interno e dai clienti che, sempre più numerosi accreditano i nostri stabilimenti", spiegano dall'azienda. Sul piano della qualità, ogni stabilimento produttivo è dotato di un sistema di controllo indipendente che, a livello superiore, viene coordinato dal Laboratorio controllo qualità Alival. Tutti gli stabilimenti sono certificati secondo Brc, Ifs, Iso 9000 e Sa 8000.



### Il prodotto sotto la lente

Ricotti, ricotta ottenuta per affioramento da siero di latte di bufala confezionata in ciotole troncoconiche, da 250 e 1.500 grammi. Il formato da 250 grammi è caratterizzato anche dal coperchio salva aroma. La shelf life, per entrambi i prodotti, è di 28 giorni.