



Bufala DOP



Oltre 70 anni di passione

More than 70 years of passion



1950

È stata fondata l'azienda agricola e l'allevamento bufalino, che ha avuto successo grazie alla passione per la produzione della mozzarella di bufala. Nel corso degli anni, l'azienda si è evoluta e nel tempo è diventato un caseificio di successo.

The buffalo farm and buffalo breeding company was founded, which was successful thanks to the passion for the production of buffalo mozzarella. Over the years, the company has evolved and over time has become a successful dairy.

1998

Il Caseificio La Bella Contadina viene inaugurato e inizia a vendere i suoi prodotti sul mercato locale, riscuotendo un grande successo. Grazie alla qualità dei suoi prodotti, la vendita si espande anche fuori regione, consolidando la sua reputazione e il suo successo commerciale.

La Bella Contadina dairy was inaugurated and began selling its products on the local market, enjoying great success. Thanks to the quality of its products, sales also expand outside the region, consolidating its reputation and commercial success.



2010

L'incremento della produzione rende necessario un ampliamento degli spazi del Caseificio La Bella Contadina. Inoltre, il Caseificio si arricchisce di strumentazioni all'avanguardia per migliorare la qualità dei prodotti e sviluppare un mercato anche all'estero, diventando un'azienda moderna e competitiva.

The increase in production makes it necessary to expand the spaces of La Bella Contadina dairy. Furthermore, the dairy is enriched with cutting-edge equipment to improve the quality of the products and develop a market abroad, becoming a modern and competitive company.



2016

Il Caseificio La Bella Contadina continua a investire nella sua crescita, realizzando ulteriori ampliamenti e creando un impianto per la produzione di biogas e un impianto fotovoltaico per ridurre l'impatto ambientale della sua attività.

La Bella Contadina dairy continues to invest in its growth, carrying out further expansions and creating a biogas production plant and a photovoltaic system to reduce the environmental impact of its activity.



OGGI Today

Il Caseificio La Bella Contadina è diventato uno dei principali protagonisti del settore caseario italiano, grazie alla sua attenzione per la qualità dei prodotti, alla tecnologia all'avanguardia e alla sua capacità di adattarsi alle nuove esigenze produttive, qualitative e di mercato. La sua struttura moderna e funzionale lo rende uno dei più importanti e avanzati caseifici del settore.

La Bella Contadina dairy has become one of the main protagonists of the Italian dairy sector, thanks to its attention to product quality, cutting-edge technology and its ability to adapt to new production, quality and market needs. Its modern and functional structure makes it one of the most important and advanced dairies in the sector.

I nostri Valori



SOSTENIBILITÀ



QUALITÀ

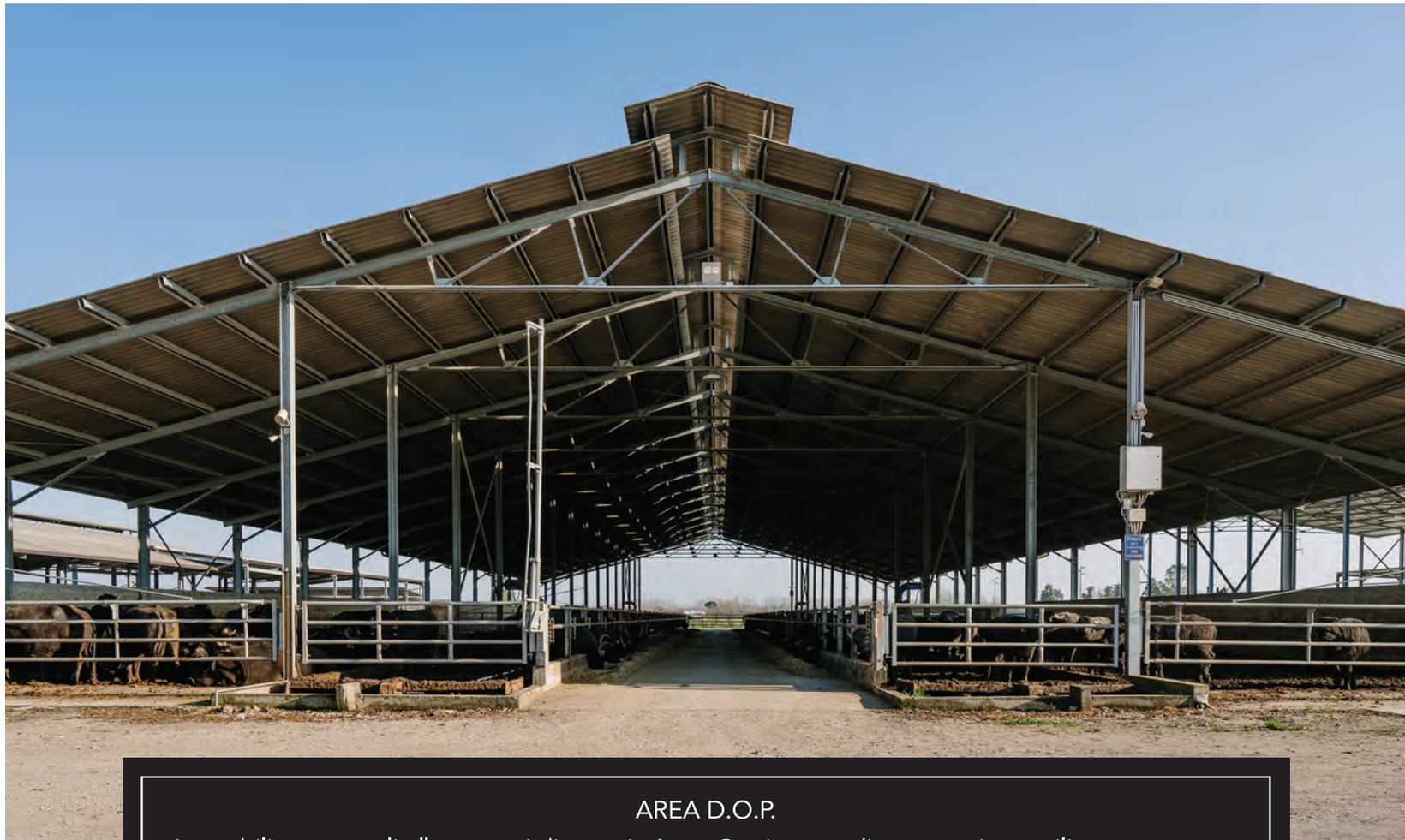


TRADIZIONE



INNOVAZIONE

Territorio DOP



AREA D.O.P.

Lo stabilimento e gli allevamenti di proprietà sono situati in una posizione strategica tra le città di Capua e Mondragone, a **Grazzanise (CE)**, in un'area che fa parte della **zona DOP**, nota per essere priva di insediamenti industriali e quindi incontaminata.

Ogni ettaro di terreno viene utilizzato per l'agricoltura destinata alla filiera bufalina e gestito con scrupolosa cura dalle aziende agricole presenti. La nostra azienda considera fondamentale la crescita e il rispetto del territorio circostante, ed è per questo che tutto il latte utilizzato per la trasformazione proviene esclusivamente da questa area.



SOSTENIBILITÀ

Per mantenere la continuità di questo rapporto e preservare il benessere dell'ambiente circostante, la nostra azienda ha deciso di dotarsi di un impianto fotovoltaico e di un impianto di biogas. In questo modo, non solo garantiamo una produzione sostenibile, ma contribuiamo anche alla riduzione dell'impatto ambientale. La nostra scelta di utilizzare le energie rinnovabili rappresenta un impegno concreto per la tutela dell'ambiente e per il futuro delle generazioni che verranno.

PDO Area

P.D.O. AREA

The factory and owned farms are located in a strategic position between the cities of Capua and Mondragone, in Grazzanise (CE), in an area that is part of the DOP zone, known for being free of industrial settlements and therefore uncontaminated.

Every hectare of land is used for agriculture intended for the buffalo supply chain and managed with scrupulous care by the farms present. Our company considers growth and respect for the surrounding area to be fundamental, and this is why all the milk used for processing comes exclusively from this area.



SUSTAINABILITY

To maintain the continuity of this relationship and preserve the well-being of the surrounding environment, our company has decided to equip itself with a photovoltaic system and a biogas system. In this way, we not only ensure sustainable production, but also contribute to reducing environmental impact. Our choice to use renewable energy and to valorise our waste represents a concrete commitment to protecting the environment and for the future of generations to come.



Stabilimento Factory

La struttura attuale si estende per una superficie totale di oltre **25.000** mq di cui **10.000** coperti. Negli ultimi 10 anni ha subito vari ampliamenti per anticipare la continua e costante crescita dei volumi prodotti ed anche per seguire le mutevoli esigenze del mercato di riferimento. Questo ha portato ad avere una delle strutture tecnologicamente più avanzate di tutto il comparto, dotata di attrezzature e macchinari all'avanguardia, pur mantenendo una forte

attenzione per la componente artigianale del prodotto che, per La Bella Contadina, resta un punto fermo.

L'impegno è quello di dare ai suoi Clienti le garanzie e la sicurezza di un'industria, con le particolarità e il gusto del piccolo Caseificio artigianale. L'innovazione e le nuove tecnologie non devono abbandonare la tradizione e l'alta qualità grazie alle quali **La Bella Contadina è diventata tra le prime realtà del Settore.**

*The current structure covers a total area of over **25,000 m²** of which **10,000** are covered. Over the last 10 years it has undergone various expansions to follow the continuous and constant growth in volumes produced and adapt to the continuous and changing needs of the reference markets.*

This has led to having one of the most technologically advanced structures in the entire sector, equipped with cutting-edge equipment

and machinery, while maintaining a strong focus on the artisanal component of the product which, for La Bella Contadina, remains a cornerstone.

*The commitment is to give its Customers the guarantees and security of an industry, with the particularities and taste of the small artisan dairy. Innovation and new technologies must not abandon tradition and high quality thanks to which **La Bella Contadina has become among the leading companies in the sector.***



Qualità Quality

SOLO DA UN BUON LATTE POTRÀ NASCERE UN BUON PRODOTTO.

Il nostro controllo qualità garantisce la tracciabilità del prodotto lungo l'intera filiera produttiva, organizza e verifica la formazione del personale addetto alla produzione sulle corrette prassi di lavorazione e sulla sicurezza alimentare.

Attraverso un preciso e mirato piano di controlli, un'attenta selezione ed una estrema cura del latte, ci impegniamo a garantire che la mozzarella di bufala rispetti i più rigorosi parametri igienico-sanitari, in quanto il nostro obiettivo primario è quello di raggiungere la massima qualità, fornendo ai consumatori un prodotto alimentare sicuro. A tal fine abbiamo adottato diverse procedure di controllo e miglioramento della qualità, tra cui la certificazione IFS e BRCS.



ONLY FROM GOOD MILK CAN A GOOD PRODUCT BE CREATED

Our quality control ensures product traceability throughout the entire production chain, organizes and verifies the training of production staff on correct processing practices and food safety. Through a precise and targeted control plan, careful selection, and extreme care of the milk, we are committed to

ensuring that buffalo mozzarella meets the most rigorous hygiene and sanitary parameters, as our primary objective is to achieve maximum quality, providing consumers with a safe food product. To this end, we have adopted various quality control and improvement procedures, including IFS and BRCS certification.

Certificazioni



Bufala Perline DOP



Perline 10g

200g
250g
400g
500g

1 Kg

200g
250g

500g

2 Kg
3 Kg

Bufala Ciliegine DOP



Ciliegine 20g

200g
400g
500g

1 Kg

200g

500g

2 Kg
3 Kg

Bufala Ovoline DOP



Ovoline 50g

200g
250g

200g
250g

200g
250g
400g
500g

1 Kg

200g
250g

500g

2 Kg
3 Kg

Bufala Mozzarella DOP



Mozzarella 100g

100g

200g
400g
500g

1 Kg

500g

2-3 Kg

Mozzarella 125g

125g
250g

250g
500g

1 Kg

125g

500g

2-3 Kg

Mozzarella 150g

150g

300g

900g

3 Kg

Mozzarella 200g

200g

200g

200g
400g

1 Kg

200g

2-3 Kg

Mozzarella 250g

250g

250g

250g
500g

1 Kg

250g

2-3 Kg

Mozzarella 500g

500g

1 Kg

500g

2-3 Kg

Bufala Treccia DOP

			
Treccina 250g	250g 500g	1 Kg	2 Kg 3 Kg
Treccina 500g	500g	1 Kg	2 Kg 3 Kg
Treccione 1-2-3 Kg		1 Kg	2 Kg 3 Kg

Bufala Industria

		
Mozzarella 500g con umidità ridotta	3,5 Kg	
Mozzarella 5-10-20g	3,5 Kg	
Mozzarella "filone" 1Kg	4 Kg	
Ricotta omogeneizzata		2 Kg

Tutte le referenze di Mozzarella di Bufala in assortimento possono essere prodotte con shelf-life: Italia (20 gg.), Estero (34 gg.)

All references of Buffalo Mozzarella in range can be produced with shelf-life: Italy (20 days), Foreign (34 days)

Tutte le referenze possono essere prodotte a marchio privato

All references can be produced in private label

Bufala senza lattosio*

lactose free*

*Contenuto di lattosio <0,1 %

*Lactose content <0,1 %



125g



250g

Mozzarella 125g

Burrata con latte di Bufala



125g



200g

Burrata 125g

Burrata 200g

Ricotta di Bufala



100g



200g

Ricotta 100g

Tutte le referenze di Burrata e Ricotta in assortimento sono prodotte con shelf-life di 25gg
All references of Burrata and Ricotta in range are produced with shelf-life of 25 days)

Bufala Frozen*



CilieGINE 20g

200g

OvolINE 50g

200g

Mozzarella 100g

100g
200g

Mozzarella 125g

125g

Mozzarella 200g

200g

Burrata di bufala

125g
200g

Mozzarella "filone" 1 Kg

4 Kg

Bufala IQF*



Perline 5g

1 Kg
5 Kg

Perline 10g

1 Kg
5 Kg

CilieGINE 20g

1 Kg
5 Kg

*Durabilità: fino a 18 mesi

* Shelf-life: until 18 months

Legenda packaging



Busta "cuscino" termosaldata
"Pillow" bag



Busta "ciuffo"
"Ciuffo" bag



Bicchiere
Plastic tub



Bicchiere 500 g
Plastic tub



Vaschetta termosaldata
Heat sealed tray



Vaschetta rettangolare
Rectangular tray



Vaschetta quadrata
Plastic bowl heat sealed Ho.Re.Ca.



Vascone termosaldato
Plastic big bowl heat sealed



Secchiello per ricotta
Plastic bucket with cover and handle



La Contadina Soc. Coop. a r.l.

Via Andreozzi, 18

81046 GRAZZANISE (CE) ITALY

Tel. +39 0823 991850

info@caseificiocooplacontadina.com

www.caseificiocooplacontadina.com