



Scopri la
BUFALA DOP



labellacontadina
caseificiocooplacontadina.com



INDICE



01

LA NOSTRA STORIA
OUR STORY



03

I NOSTRI VALORI
OUR VALUES



02

TERRITORIO DOP
THE PDO AREA



04

**LA NOSTRA
SOSTENIBILITÀ**
OUR SUSTAINABILITY



05

**IL NOSTRO
STABILIMENTO**
OUR FACTORY



07

**LE NOSTRE
CERTIFICAZIONI**
OUR CERTIFICATIONS



06

LA QUALITÀ
THE QUALITY



08

CATALOGO
CATALOGUE

01 OLTRE 70 ANNI DI PASSIONE

*More than
70 years of passion*

IL NOSTRO SOGNO

Il nostro sogno è portare nel mondo il gusto autentico della nostra terra, raccontandone la storia attraverso un prodotto d'eccellenza. La mozzarella di bufala DOP è il vero oro bianco della Campania, un simbolo di tradizione e qualità che merita di essere conosciuto e apprezzato ovunque.

OUR DREAM

Our dream is to bring the authentic taste of our land to the world, telling its story through a product of excellence. Mozzarella di Bufala DOP is the true white gold of Campania, a symbol of tradition and quality that deserves to be known and appreciated everywhere.



1950

LE ORIGINI

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 ORIGINS

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

I PRIMI PASSI

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.

THE FIRST STEPS

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

SI CRESCE

L'incremento della produzione rende necessario un ampliamento del Caseificio. 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.

WE GROW

The production makes it necessary to expand the spaces of La Bella Contadina dairy. 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

SEMPRE PIÙ FIERI

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.

MORE AND MORE PROUD

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

PENSIAMO A DOMANI

Il Caseificio 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.

ABOUT TOMORROW

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.

02 IL TERRITORIO DOP

The PDO Area

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.

*The plant and the farms owned by the company 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 territory to be fundamental, and this is why all the milk used for processing comes exclusively from this area.





03

I NOSTRI VALORI

*Our
Values*

SOSTENIBILITÀ



SUSTAINABILITY

TRADIZIONE



TRADITION

INNOVAZIONE



INNOVATION

QUALITÀ



QUALITY

AUTENTICI

Il Caseificio 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. Guardiamo al futuro con innovazione, senza mai compromettere l'eccellenza che ci contraddistingue: la qualità è il nostro impegno quotidiano, dal primo all'ultimo morso.

AUTHENTIC

The dairy has become one of the leading players in the Italian dairy industry, thanks to its focus on product quality, cutting-edge technology, and its ability to adapt to new production, quality, and market demands. We look to the future with innovation, without ever compromising the excellence that sets us apart: quality is our daily commitment, from the first to the last bite.

04 LA NOSTRA SOSTENIBILITÀ

Our Sustainability

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 e di valorizzare i nostri rifiuti rappresenta un impegno concreto per la tutela dell'ambiente e per il futuro delle generazioni che verranno.

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.





05 IL NOSTRO STABILIMENTO

*Our
Factory*

La struttura attuale si estende per una superficie totale di oltre **25.000** mq di cui **10.000** coperti. Negli ultimi 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 facility covers a total area of over **25,000** square meters, with **10,000** square meters of covered space. Over the past few years, it has undergone several expansions to anticipate the continuous and steady growth in production volumes and to adapt to the evolving needs of the target market.*

This has led to the creation of one of the most technologically advanced structures in the entire sector, equipped with state-of-the-art machinery and equipment, while maintaining a strong focus on the artisanal component of the product, which remains a cornerstone for La Bella Contadina.

The commitment is to offer customers the guarantees and safety of an industrial facility while preserving the uniqueness and flavor of a small artisanal dairy. Innovation and new technologies must never compromise the tradition and high quality that have made La Bella Contadina one of the leading companies in the sector.

06 LA QUALITÀ

The Quality

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.

Con 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**.

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.*



07 LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Our Certifications



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA



ISO 14001
LL-C (Certification)

ISO 14001



BRC FOOD



IFS FOOD



FDA (FOOD AND DRUG ADMINISTRATION)



BUFALA PERLINE DOP

PERLINE
10G



200g / 250g
500g



1Kg



200g / 250g



500g



2Kg / 3Kg

BUFALA CILIEGINE DOP

CILIEGINE
20G



200g / 500g



1Kg



200g



500g



2Kg / 3Kg

BUFALA OVOLINE DOP

OVOLINE
50G



200g / 250g



200g / 250g



200g / 250g
v500g



1Kg



200g / 250g



500g



2Kg / 3Kg

BUFALA MOZZARELLA DOP

MOZZARELLA 100G



100g



200g



200g / 500g



1Kg



200g



500g



2Kg / 3Kg

MOZZARELLA 125G



125g / 250g



250g / 500g



1Kg



125g



500g



2Kg / 3Kg

MOZZARELLA 150G



150g



300g



3Kg

MOZZARELLA 200G



200g



200g



200g



1Kg



200g



2Kg / 3Kg

MOZZARELLA 250G



250g



250g



250g / 500g



1Kg



250g



2Kg / 3Kg

MOZZARELLA 500G



500g



1Kg



500g



2Kg / 3Kg

BUFALA TRECCIA DOP

TRECCINA 250G



250g / 500g



1Kg



2Kg / 3Kg

TRECCINA 500G



500g



1Kg



2Kg / 3Kg

TRECCIONE 1-2-3KG



1Kg



2Kg / 3Kg

BUFALA SENZA LATTOSIO

LACTOSE FREE

CONTENUTO DI LATTOSIO < 0,1%

LACTOSE CONTENT < 0,1%

MOZZARELLA 125G



125g

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

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

BURRATA 100% DI BUFALA

BURRATA



125g



200g

BURRATA CON LATTE DI BUFALA

BURRATA



125g



200g

RICOTTA DI BUFALA

RICOTTA
100G



100g



200g

STRACCIATELLA 100% DI BUFALA

STRACCIATELLA



150g / 200g



200g / 500g
1Kg

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*

*DURABILITÀ
*SHELF-LIFE

FINO A 18 MESI
UNTIL 18 MONTHS

**CILIEGINE
20G**



200g



200g



200g



200g

**OVOLINE
50G**

**MOZZARELLA
100G**



100g / 200g



100g



125g



125g

**MOZZARELLA
125G**

**MOZZARELLA
200G**



200g



200g



100g / 125g
200g

**BURRATA
DI BUFALA**

**MOZZARELLA
"FILONE" 1KG**



4Kg



200g / 1Kg



150g / 200g
500g

**STRACCIATELLA
100% DI BUFALA**

BUFALA IQF*

*DURABILITÀ
*SHELF-LIFE

FINO A 18 MESI
UNTIL 18 MONTHS

**PERLINE
5G**



1Kg / 5Kg



1Kg / 5Kg

**PERLINE
10G**

**CILIEGINE
20G**



1Kg / 5Kg

BUFALA INDUSTRIA

**MOZZARELLA 500G
CON UMIIDITÀ RIDOTTA**



3,5Kg



4Kg

**MOZZARELLA
"FILONE" 1KG**

**MOZZARELLA
5-10-20G**



3,5Kg



2Kg

**RICOTTA
OMOGENIZZATA**

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A series of 15 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.



La Contadina Soc. Coop. a r.l.

Sede Legale: Piazza Sannazaro, 199/C - 80122 Napoli (NA)

Sede Operativa: Via Andreozzi, 18 - 81046 Grazzanise (CE)

T. +39 0823 991850

www.caseificiocooplacontadina.com

info@caseificiocooplacontadina.com

caseificiocooplacontadina@pec.it

P.IVA - IT02429230614