

casare

C A S E I F I C I O
C A V A D E ' T I R R E N I



DPCM 1/1985/1993
REG. CE N. 110/76
AUT. CONSORZIO
N. 21306/2004



storia

Il caseificio Bisogno è nato nel 1963 a Cava de' Tirreni per l'impegno del capostipite Vincenzo Bisogno, oggi risulta essere uno dei più accreditati caseifici del salernitano per varietà dei prodotti, ma soprattutto per la genuinità e la bontà riconosciutagli dalla vasta e scelta clientela.

I prodotti a marchio CASARE' vanno oggi sempre più affermandosi per la qualità, il gusto e la genuinità, i metodi di lavorazione sono quelli di un tempo nonostante negli ultimi anni l'azienda si sia dotata dei giusti supporti tecnologici per essere al passo di un mercato in continua evoluzione ed espansione anche al di fuori di quelli che sono i confini nazionali.

La tutela del cliente finale è l'obiettivo principe di questa industria, ed il dotarsi di un sistema di qualità certificato finalizzato al sistema di autocontrollo aziendale alla salubrità ed all'integrità, ovvero controllare passo passo l'intera filiera dalla materia prima al confezionamento, ne è la riprova assoluta.

La vera mozzarella di Bufala Campana D.O.P. il fior di latte, le profumate provole, le cremose ricotte, la mozzarella di latte di mucca, le scamorze, i caciocavall, sono il vanto di chi da decenni lavora oramai esclusivamente per deliziare il palato dei buongustai.



casare' bufala

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

mozzarella



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
GR. 250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

bocconcini



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
GR.50/100/125

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

cilieGINE



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
GR.14

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

La treccia è un formaggio a pasta filata di colore bianco porcellanato, con superficie liscia e crosta sottilissima intrecciata con cura a mano dai nostri mastri casari. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

treccia



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
KG. 1/2/3/4/5

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

La treccina è un formaggio a pasta filata di colore bianco porcellanato, con superficie liscia e crosta sottilissima intrecciata con cura a mano dai nostri mastri casari. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

treccine



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
GR. 100/250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

La provola affumicata è una specialità prodotta in tutta la regione Campania, l'affumicatura avviene con metodo radizionale, cioè avviene con l'utilizzo di trucioli di piante non resinose all'interno della macchina per l'affumicatura. Il prodotto da affumicare viene caricato in affumicatoio. La produzione di fumo avviene in dispositivo separato. Il fumo prodotto è convogliato nella camera di affumicatura (non c'è fiamma a diretto contatto con il prodotto). Il fumo staziona nella camera per 10 minuti alla temperatura di esercizio di circa 50°C.

provola affumicata



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
Bocconcini affumicati: GR 50 / 100
Provola affumicata: GR. 250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

nodini



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO
BICCHIERE TERMOSALDATO
CIUFFO TERMOSALDATO
CUSCINO

Pezzature di prodotto:
GR. 50/100/250

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

La ricotta di bufala pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo della caseina, ma dalle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene con il riscaldamento del siero alla temperatura di 80-90 °C.

ricotta



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
In carta pergamena

Pezzature di prodotto:
GR. 50/100/250

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 212 Kcal, 887 KJ

Proteine: 10,5 g

Carboidrati: 21 g di cui zuccheri 3,3 g

Grassi: 17,3 g di cui saturi 13,3g

Sale: 0,4 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

La ricotta di bufala pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo della caseina, ma dalle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene con il riscaldamento del siero alla temperatura di 80-90 °C. L'affumicatura avviene con metodo tradizionale, cioè avviene con l'utilizzo di trucioli di piante non resinose all'interno della macchina per l'affumicatura. Il prodotto da affumicare viene caricato in affumicatoio. La produzione di fumo avviene in dispositivo separato. Il fumo prodotto è convogliato nella camera di affumicatura (non c'è fiamma a diretto contatto con il prodotto). Il fumo staziona nella camera per 10 minuti.

ricotta affumicata



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
In carta pergamena

Pezzature di prodotto:
KG. 1.5/2

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 212 Kcal, 887 KJ

Proteine: 10,5 g

Carboidrati: 21 g di cui zuccheri 3,3 g

Grassi: 17,3 g di cui saturi 13,3 g

Sale: 0,4g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne scagliata.

burrata



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO A MANO

Pezzature di prodotto:
GR.125/300

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 368 Kcal

Proteine: 18,6g

Carboidrati: 0,5 g

Grassi: 22,0 g

Calcio: 425 mg

Sale

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' bufala

La stracciata è un formaggio a pasta filata di forma appiattita a striscia larga di circa 4-5 cm, spessa circa 1 cm e ripiegata su sé stessa in maniera uniforme o a filo intrecciato.

stracciata



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
Vaschetta

Pezzature di prodotto:
GR.250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264 Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri <0,5 g

Grassi: 22,0 g di cui saturi 16,0 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

bufala dop bio

Casare tiene a cuore i suoi consumatori ed è per questo che dal 2011 ha rivolto un'attenzione particolare al biologico, è nata così "BIO", mozzarella di bufala campana biologica. Il primo valore riconosciuto a questo tipo di prodotto è l'alta qualità, assieme ad esso l'ecologicità, preservare quindi la natura e la salute del consumatore. La nostra azienda si è impegnata a monitorare gli allevamenti di bufala affinché le stesse vengano alimentate e allevate seguendo i disciplinari della cultura biologica. La stabulazione libera all'aperto e il foraggio biologico, senza OGM, garantiscono le buone condizioni di vita e l'ottima salute degli allevamenti. A tutto questo si aggiunge la salvaguardia delle comunità rurali e l'uso efficace delle risorse del luogo.

mozzarella



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
Sacchetto annodato

Pezzature di prodotto:

Mozzarella bio GR. 250/500

Bocconcini bio GR. 50/100

Ciliegine bio GR. 14

www.casare.it

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici. Consigliamo di conservare la Mozzarella di bufala campana nel liquido di governo per garantirne la bontà. Per assaporarne a pieno i profumi e i sapori immergete invece la busta integra in acqua tiepida prima di consumarla (10 min. a ca. 35 gradi)

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 278Kcal, 1116,16 KJ

Proteine: 17,4 g

Carboidrati: 0,8 g di cui zuccheri 0,7 g

Grassi: 23,8 g di cui saturi 17,8 g

Calcio: 403 mg

Sale: 0,5 g

Certificazione Enti:

Sistema di controllo DOP

BIOS

sistema HACCP

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

La mozzarella di bufala campana dop senza lattosio biologica nasce per chi è intollerante al lattosio o per chi ha difficoltà di digestione; il lattosio nel latte viene scisso nei due zuccheri galattosio e glucosio, più facilmente assimilabili.

bufala dop bio senza lattosio

mozzarella



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
Sacchetto annodato

Pezzature di prodotto:

Mozzarella bio GR. 250/500

Bocconcini bio GR. 50/100

Ciliegine bio GR. 14

www.casare.it

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici. Consigliamo di conservare la Mozzarella di bufala campana nel liquido di governo per garantirne la bontà. Per assaporarne a pieno i profumi e i sapori immergete invece la busta integra in acqua tiepida prima di consumarla (10 min. a ca. 35 gradi)

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte di bufala, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 264Kcal, 1106,16 KJ

Proteine 16,0 g

Carboidrati: 0,5 g di cui zuccheri 0,3 g

Grassi: 22 g di cui saturi 16 g

Lattosio < 0,1g

Calcio: 403 mg

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Sistema di controllo DOP

BIOS

sistema HACCP

Adesione consorzi:

Consorzio di tutela

Mozzarella di bufala campana dop

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCA

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

mozzarella



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 237 Kcal, 995,32 KJ

Proteine: 20 g

Carboidrati: 1,0 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 16 g di cui saturi 11 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCO

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

bocconcini



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 50/100/125

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 237 Kcal, 995,32 KJ

Proteine: 20 g

Carboidrati: 1,0 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 16 g di cui saturi 11 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCO

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida ne scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

cilieGINE



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 14

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 237 Kcal, 995,32 KJ

Proteine: 20 g

Carboidrati: 1,0 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 16 g di cui saturi 11 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCA

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra grassa dal profumo di fermenti lattici.

perline



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 5

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 237 Kcal, 995,32 KJ

Proteine: 20 g

Carboidrati: 1,0 g di cui zuccheri < 0,5 g

Grassi: 16 g di cui saturi 11 g

Sale: 0,28 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCO

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

fiordilatte



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 500 KG. 1

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C a +10°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 268 Kcal, 1122 KJ

Proteine: 20,6g

Carboidrati: 0,7 g di cui zuccheri 0,6 g

Grassi: 16 g di cui saturi 11 g

Calcio: 350 mg

Fosforo: 355 mg

Sale: 0,5 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCA

L'aspetto esterno è di colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscosa né scagliata. Struttura a sfoglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto – dieci ore dalla produzione, successivamente tendenza a divenire più fondente, priva di occhiature ed assenza di conservanti, inibenti e coloranti.

treccia



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 100/250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino pastorizzato, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 237 Kcal, 995,32 KJ

Proteine: 20 g

Carboidrati: 1 g di cui zuccheri <0,5 g

Grassi: 16 g di cui saturi 11 g

Sale: 0,6 g

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare

MUCCO

La ricotta vaccino pur essendo un latticino, non deriva dalla lavorazione del coagulo della caseina, ma dalle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene con il riscaldamento del siero alla temperatura di 80-90 °C.

ricotta



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
In carta pergamena

Pezzature di prodotto:
GR. 100/250/500

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 146Kcal, 611 KJ

Proteine: 8,8 g

Carboidrati: 3,5 g di cui zuccheri 3,06 g

Grassi: 10,9 g di cui saturi 8,4 g

Sale: 0,4 g

Calcio: 295 mg

Fosforo: 237 mg

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' mucca

La scamorza è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino. È riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale delle regioni Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia. Viene prodotta anche affumicata o farcita.

scamorza bianca



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 250/650 KG. 1

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 334 Kcal

Proteine: 25 gr

Carboidrati: 1 g

Grassi: 25,6g

Calcio: 512 mg

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' mucca

La scamorza è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino. Il prodotto da affumicare viene caricato in affumicatoio. La produzione di fumo avviene in dispositivo separato. Il fumo prodotto è convogliato nella camera di affumicatura (non c'è fiamma a diretto contatto con il prodotto). Il fumo staziona nella camera per 10 minuti alla temperatura di esercizio di circa 50°C. È riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale delle regioni Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia.

scamorza affumicata



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 250/650 KG. 1

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 334 Kcal

Proteine: 25 gr

Carboidrati: 1 g

Grassi: 25,6g

Calcio: 512 mg

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' mucca

La provola affumicata è una specialità prodotta in tutta la regione Campania, l'affumicatura avviene con metodo tradizionale, cioè avviene con l'utilizzo di trucioli di piante non resinose all'interno della macchina per l'affumicatura. Il prodotto da affumicare viene caricato in affumicatoio. La produzione di fumo avviene in dispositivo separato. Il fumo prodotto è convogliato nella camera di affumicatura (non c'è fiamma a diretto contatto con il prodotto). Il fumo staziona nella camera per 10 minuti alla temperatura di esercizio di circa 50°C.

provola affumicata



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo

Tipo di incarto:
SACCHETTO ANNODATO

Pezzature di prodotto:
GR. 250/650 KG. 1

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 248 Kcal

Proteine: 18 gr

Carboidrati: 0,6 g

Grassi: 19 g

Calcio: 400 mg

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



casare' mucca

Forma sferoidale, la pezzatura classica si aggira su Kg. 2 ca. ma resta comunque un prodotto a peso variabile in quanto il taglio è ricavato artigianalmente. Ogni coppia viene appesa unita da cordame vegetale, a cavallo appunto di un sostegno.

caciocavallo
dolce e piccante



Formato imballo spedizione:
cassette in polistirolo da 3 KG

Tipo di incarto:
spago annodato a coppie

Pezzature di prodotto:
caciocavallo dolce
caciocavallo semi stagionato
Caciocavallo stagionato
kg 1,5 e kg 2 per:

www.casare.it

Informazioni Generali

formaggio fresco a pasta filata

Ingredienti:

latte vaccino, sale e caglio

Conservazione:

in frigo da +4°C

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico: 417 Kcal

Proteine: 35 gr

Carboidrati: 0,5 g

Grassi: 35 g

Calcio: 860 mg

Certificazione Enti:

Bollino C.E.E.

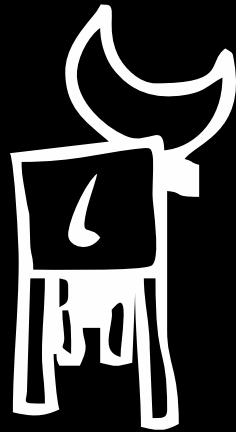
sistema Haccp

Controllo qualità:

Laboratorio interno/esterno



www.casare.it



casare[▲]
C A S E I F I C I O
C A V A D E ' T I R R E N I

Per pezzature particolari contattare direttamente l'azienda, saremo lieti di accogliere le vostre richieste, laddove possibile soddisfarle.

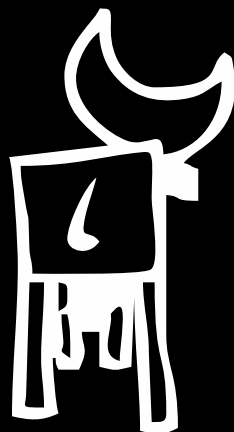


OPCM 1805/1992
REG. CE N. 1831/2003
AUT. CONSIGLIO
N. 23396/2004



casare

C A S E I F I C I O
C A V A D E ' T I R R E N I



Caseificio Casaré Bisogno s.r.l.
Via XXV Luglio, 115
Cava dei Tirreni (SA)
Tel. 089 461634 Fax 089 4454908
info@casare.it - export@casare.it

