



Primo, unico e originale caseificio pugliese
produttore di mozzarelle e derivati
dal latte a Bolzano

Laboratorio, punto vendita e ufficio
a Bolzano, via Macello, 50 tel. 0471 300779

Caseificio Pugliese

LABORATORIO ARTIGIANALE CON PRODUZIONE GIORNALIERA
DA ESPERTI CASARI PUGLIESI

Produzione di:

- Mozzarelle (nodini - campagnole - trecce)
- Mozzarelle ripiene prosciutto
- Scamorze (affumicate, fresche e a forma di maialino)
- Scamorze ripiene (a forma di panzerotto con prosciutto e olive)
- Ricotta
- Burrata (classica o ripiena tonno e pomodoro, ecc.)
- Formaggio primo sale (anche con rucola)
- Caciocavallo (anche piccante) 30 giorni di stagionatura
- Roller (sfogliata di pasta di mozzarella ripiena)

