



bufalang

DELIZIE DI LATTE CAMPANO



DISTRIBUZIONE LATTICINI AL DETTAGLIO
consegna a domicilio gratuita, ordine minimo 1 kg di prodotti
+39 392 536 0990 | info@bufalang.it | bufalang.it



Mozzarella di Bufala

Realizzata con lavorazione a mano, è un formaggio facilmente digeribile con un ridotto contenuto di lattosio e di colesterolo. Grazie alle sue peculiarità nutrizionali è considerata parte integrante della dieta mediterranea.



14,00
al kg



= 500 gr



4 x 125 gr
2 x 250 gr

1 x 500 gr





Bocconcini di Bufala

Dalla forma più piccola, il bocconcino è prodotto con latte di bufala fresco. Dalla forma tondeggiante e dal colore bianco porcellanato, ha una crosta sottilissima. Il suo sapore è delicato e molto caratteristico.



14,00
al kg



= 500 gr



20 x 25 gr
10 x 50 gr





Bocconcini di Bufala affumicati

Variante dei bocconcini classici, questa tipologia di prodotto viene sottoposto ad un processo di affumicatura che gli conferisce un colore ambrato, caratterizzandone profumo e sapore. Il gusto è intenso e deciso.



14,00
al kg



= 500 gr



20 x 25 gr
10 x 50 gr





Treccia di Bufala

La treccia è un formaggio a pasta filata prodotto con latte di bufala intero. La realizzazione di questo gustoso prodotto ha bisogno della maestria del casaro che con impegno lavora all'intreccio di ogni filamento di pasta.

€ 14,00
al kg



500 gr
1 kg

2 kg
3 kg

4 kg
5 kg





Mozzarella di Bufala affumicata

La mozzarella di bufala affumicata si ottiene con lo stesso procedimento dei bocconcini affumicati. Dal gusto più saporito, va consumata naturalmente a crudo, da sola, o abbinata ad ogni tipo di verdura.

€ 14,00
al kg



= 500 gr



1 x 500 gr





La Zizzona di Bufala

La zizzona di bufala è una vera e propria eccellenza campana. Dal sapore unico e fresco, le sue caratteristiche particolarisono peso e forma: una zizzona può raggiungere fino a 5 chilogrammi.

€ 15,00
al kg



1 kg
2 kg

3 kg
4 kg

5 kg





Fior di **Latte**

Il fior di latte nasce dalla lavorazione di latte intero vaccino. E' un formaggio fresco a pasta filata, ricavato da una tecnica quasi identica a quella della mozzarella di bufala.



10,00
al kg

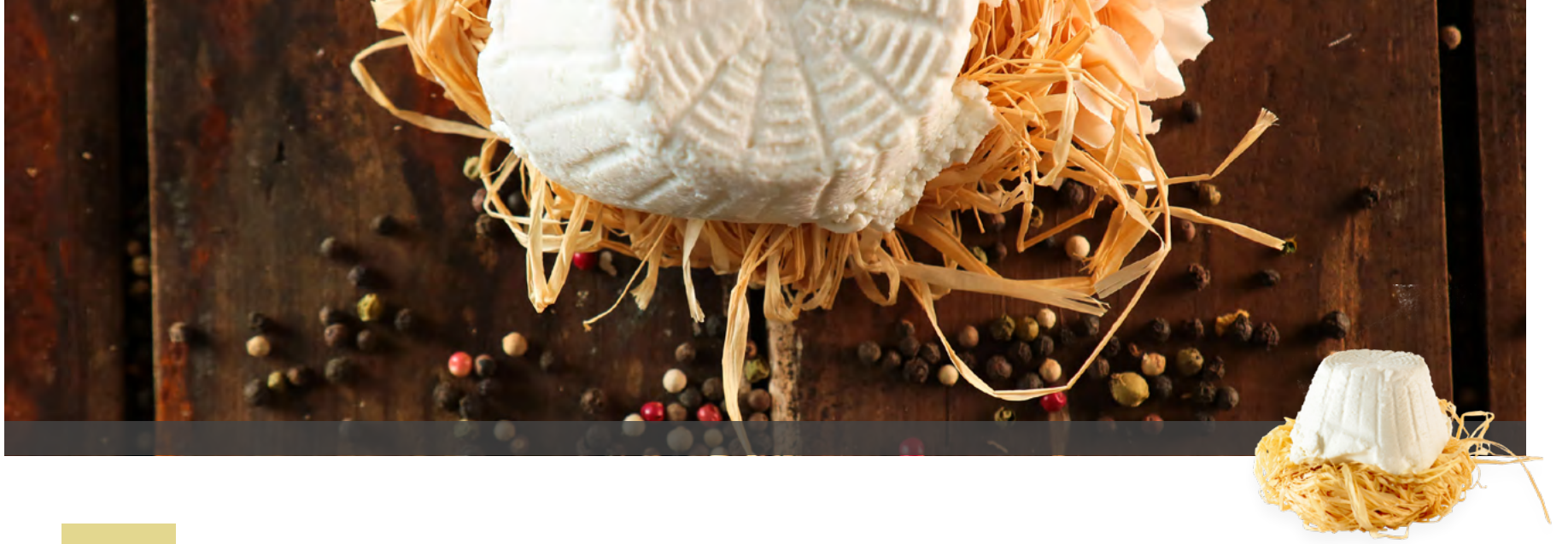


= 500 gr



5 x 100 gr
2 x 250 gr





Ricotta di Bufala

La Ricotta di Bufala è un prodotto fresco e privo di maturazione, ottenuto dalle proteine del latte di bufala. Cremosa e morbida, ha un sapore dolce e delicato. Può essere mangiata da sola o da abbinare ad altri alimenti.

€ 10,00
al kg

250 gr
500 gr





Caciocavallo Silano D.O.P.

Il caciocavallo è un formaggio stagionato a pasta filata, realizzato con latte di vacche alimentate allo stato brado. La stagionatura avviene per un minimo di 30 giorni, conferendogli aromi intensi e una piacevole piccantezza.

€ 15,00
al kg

1 kg
2 kg





Scamorza Bianca

La scamorza è un latticino tondeggiante e con una strozzatura all'apice. La stagionatura lo differenzia dal caciocavallo: dura una o due settimane. Il gusto è delicato e la pasta è bianca, compatta ed elastica.

€ 6,00 al pezzo

 420 gr circa





Scamorza Affumicata

La scamorza affumicata si accende lavorando il latte vaccino e presenta un sapore intenso e deciso. Il processo naturale di affumicatura rende questo prodotto unico e dal sapore accentuato.



6,00 al pezzo



420 gr circa





Burrata

La Burrata si ottiene lavorando il latte vaccino crudo. La sua forma ricorda quella di un “sacco” che racchiude un cuore di mozzarella sfilacciata a mano e panna fresca. Il sapore del ripieno è burroso, ricco e gustoso.

€ 6,00 al pezzo

 350 gr circa

