



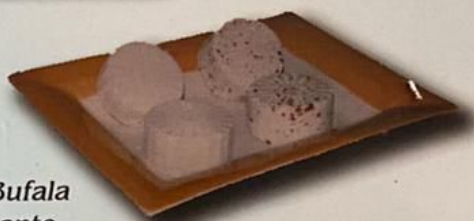
Mozzarella e Bocconcini di bufala



Aversana e Treccie di Bufala



Burrini (Manteche)



Formaggio di Bufala bianco e piccante



Mozzarella D'ANZILIO Tradizione di Qualità dal 1943

Fondata dal nonno VITO,proseguita dai figli (ORESTE-ANTONIO-MARIO) è gestita attualmente dal nipote VITO.

L'attuale opificio è sorto nel 1978 fondato dai fratelli Oreste e Antonio .

L'azienda artigianale è ubicata nel cuore della Piana del Sele, sul confine fra BATTIPAGLIA ed EBOLI, e occupa tre persone di famiglia e circa quattro dipendenti.

L'azienda produce solo esclusivamente prodotti a base di latte di BUFALA ,selezionati e certificati dalla A.S.L. locale,proveniente dalla stessa Piana del Sele.

L'azienda è certificata dal " CONSORZIO MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA".

Mozzarella di Bufala Campana



Provola e Bocconcini affumicati



Ricotta di Bufala fresca e stagionata



Scamorza bianca e affumicata

Caciocavallo Bianco e Affumicato



Il Caseificio D'ANZILIO, nel ringraziare i Sig. CLIENTI per aver dato fiducia ai prodotti, di propria produzione, consiglia le seguenti modalità per gustarne a pienofreschezza e qualità.

-Mozzarella, Bocconcini, Treccia, Aversana: (di Bufala Campana)



Da conservare, da +4C° a +10C°
Per la degustazione è consigliabile consumare il prodotto a + 20 C°
Dopo 4/5 giorni è ottima anche da cucinare

- Provola e Bocconcini Affumicati



Per poter esaltarne il suo vero gusto di affumicatura è consigliabile consumarle a una temperatura di +20C°

-Ricotta di Bufala fresca



Ottima da consumare fresca da +4C° a +10C° oppure dopo 4/5 giorni per la preparazione di dolci o di condimenti per pasta di casa, lasagne, ravioli ecc..

-Caciocavalli e Scamorze (bianchi o affumicati)



Da conservare a temperatura da +4C° a +10C° e gustare sia freschi a tavola che alla griglia o in padella, con aggiunta di olio e pepe.

-Ricotta salata di Bufala



Da conservare in frigo da +4C° a +10C° va sia grattugiata che consumata a tavola

- Burrini (o manteche)



Conservare da +4C° a +10C° e consumare a tavola, assaporandone il delizioso gusto di burro, contenuto all'interno



Caseificio D'Anzilio
di Vito D'Anzilio & C.s.n.c.
s.s.18loc.Corno D'oro-EBOLI(SA)
tel e fax -0828347002
0828347307
<http://www.caseificiodanzilio.it>
e-mail: info@caseificiodanzilio.it

StillGraphics 0828300482



LA VERA
MOZZARELLA
di
BUFALA
CAMPANA

