

Nuovo Caseificio “Fossolese”

(produzione latticini artigianale)



Via Oceano Atlantico n.2 - 41012 Fossoli (MO)

Tel. +39 059 660282

Email: info@nuovocaseificiofossolese.com

Chi siamo

L'azienda Nuovo Caseificio Fossolese è un'azienda casearia che lavora il latte di aziende agricole della zona, per produrne in maniera del tutto artigianale, mozzarelle, ricotte e primo sale freschi.

L'azienda nasce a Fossoli nel 1981 da Antonicelli Sante, che trasferendosi dalla Puglia, porta le sue conoscenze e tradizioni sulla lavorazione del latte agli emiliani.

La lavorazione era tutta manuale dalla cagliatura alla pezzatura. Anche ad oggi la lavorazione del latte viene fatta in maniera del tutto artigianale, mantenendo freschezza e qualità del prodotto.



FIOR DI LATTE

La nostra mozzarella fior di latte è prodotta con latte italiano di stalle mantovane.

Il latte viene scaricato giornalmente e successivamente filtrato per eliminare ogni traccia di impurità.

Per portare il latte alla giusta acidità utilizziamo la tecnica del siero innesto che corrisponde all'utilizzo del siero del giorno prima per non alterare la naturalezza del prodotto.



PEZZATURE

TIPOLOGIA	PEZZATURA
BOCCONE	250g
BOCCONCINO	120g
NODINO	20/30g (prodotto fatto a mano pezzatura variabile)
CILIEGINE	10g
TRECCIA	300/350g (prodotto fatto a mano pezzatura variabile)
SFOGLIA	500/1000g (prodotto fatto a mano pezzatura variabile)



MOZZARELLA DI BUFALA FOSSOLESE

**Mozzarella prodotta con latte bufalino di stalle lombarde.
Prodotta con 100% latte di bufala.
Disponibile anche con misto latte vaccino/bufala.**

TIPOLOGIA	PEZZATURA
BUFALA	225g
MISTA BUFALA	120g



FIOR DI LATTE PER PIZZA

Il nostro fior di latte per pizza è una mozzarella che subisce una particolare lavorazione che gli permette di avere una minore idratazione, mantiene un ottimo sapore fresco e saporito ma si rende più adatta alla cottura in forno.

TAGLI

JULIENNE (4 diverse misure dai 2mm agli 8mm)

CUBETTATA (2 diverse misure)

Filone (pacchi da 5 filoni da 1kg)





PEZZATURE
300g
500g
1000g
1500g

RICOTTA

**Ricotta prodotta attraverso il siero
ottenuto dalla lavorazione della mozzarella.**





BURRATA

Mozzarella fior di latte ripiena di stracciatella con chiusura a nodino.

PEZZATURA
Burratina 110/130g (prodotta a mano pezzatura variabile)
Burrata 250/280g (prodotta a mano pezzatura variabile)



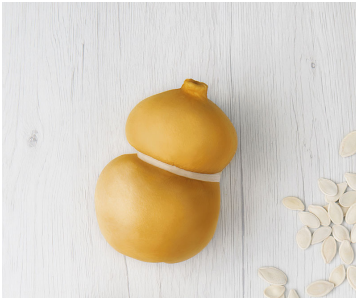
STRACCIATELLA

Mozzarella fior di latte stracciata a mano con aggiunta di panna.

PEZZATURA
250g
500g
1000g



SCAMORZA



Scamorza fresca prodotta a mano disponibile bianca o con aroma di fumo.

Prodotti con la stessa pasta abbiamo anche degli sfiziosissimi bastoncini e tomini, ottimi alla piastra.



PEZZATURE			
SCAMORZE	TOMINI	PROVOLA	BASTONCINI
400g	40/80g (prodotto a mano pezzatura variabile)	250g	70/100g (prodotto a mano pezzatura variabile)
1500/2000g		120g	

PROVOLA



Mozzarella fior di latte affumicata con aroma di fumo.

ARTICOLI SUPPLEMENTARI

GORGONZOLA

PEZZATURE

Pezzatura variabile dai
250g fino a 3Kg



PECORINO SARDO

PEZZATURE

Pezzatura variabile dai
250g fino a 1,5Kg



STRACCHINO

PEZZATURE

Panetti da 250g



PARMIGIANO

PEZZATURE

Pezzature da circa
1kg con stagionature
che vanno dai 12 mesi
fino ai 40.

BURRO	
PEZZATURE	Panetti da 250g/500g/ 1000g



YOGURT	
PEZZATURE	Vasetti da 275g

MASCARPONE	
PEZZATURE	Confezioni da 225g



GORGONZOLA	
PEZZATURE	Cartoni da 1 L