Azienda Casearia Caponera Colfiorito

Qualità e Freschezza
con più gusto e leggerezza

Quality and freshness with more flavour and lightness

Biologica
SENZA OGM

Senza Lattosio
LATTOSIO <0,01%

MOZZARELLA Bio

Realizzata con latte proveniente da agricoltura biologica da filiera controllata e certificata, nel pieno rispetto dell'ambiente e degli animali nutriti solo con foraggi freschi, a garanzia di un prodotto di qualità assoluta.

Made from organic controlled and certified supply chain milk, with the utmost respect for the environment, sourced from exclusively fresh fodder-fed animals, guaranteeing a product of absolute quality.

MOZZARELLA Senza Lattosio

Sempre più attenti ai bisogni dei consumatori abbiamo creato un nuovo prodotto, dedicato a chi è intollerante al lattosio ma non vuole rinunciare al piacere di una buona mozzarella. Senza conservanti aggiunti e con <0,01% di Lattosio, leggerezza e gusto sono garantiti.

Increasingly responsive to consumer needs, we have created a new product for lactose-intolerant individuals who do not want to miss out on good mozzarella. Free from added preservatives and containing <0.01% lactose, for guaranteed lightness and flavour.

Tutte le mozzarelle possono essere realizzate in versione "Bio" e "Senza Lattosio"
All mozzarella cheeses are available in "Organic" and "Lactose Free" versions.

Azienda Casearia Caponera Colfiorito

Un'ampia gamma di fior di latte, mozzarelle e formaggi di latte bovino e ovino per ritrovare il sapore del latte di una volta, lavorato con amore e sapienza.

A wide range of fresh cow's and sheep's milk cheeses, mozzarellas and hard cheeses. Rediscover genuine flavours of the past through our selection of lovingly and masterfully processed products.

Colfiorí

BRC FOOD GRADO A
IT- BIO 009 Agricoltura UE
IFS Food
DNV·GL ISO 9001

Caseificio Caponera
Via Casalone, 262 – 06034 Colfiorito (PG) - Italia
Tel. +39 0742 681463 - **www.caponera.org**

TRIBÙ VOLUP

Azienda Casearia Caponera Colfiorito

Colfiorí

il Latte trasformato in Bontà

Bontà, Freschezza, Qualità

Dal 1977, l'Azienda Casearia Caponera situata nella splendida cornice dell'Appennino centrale, a 800 mt di quota, opera nella produzione di formaggi di alta qualità.
Negli anni, l'Azienda si è evoluta passando dalla dimensione artigianale, a quella industriale, pur mantenendo saldi i propri principi di "Bontà, Freschezza e garanzia della Qualità".
Questi obiettivi sono costantemente assicurati tramite un'attenta selezione della materia prima ed un accurato controllo durante tutte le fasi del processo produttivo.
I continui investimenti in innovazione e tecnologia, formazione del personale e il conseguimento delle più alte certificazioni di qualità, BRC, IFS e Organic, hanno consentito all'Azienda di presentarsi nel contesto nazionale ed internazionale con prodotti all'altezza di ogni aspettativa dei mercati del retail, del food service e dell'industria.

Goodness, Freshness, Quality

Since 1977, Azienda Casearia Caponera has been producing high quality cheeses at its facilities located at an altitude of 800 metres, in the splendid landscape of the central Apennines.
The Company has evolved over time, developing from an artisan production into a veritable industry, ever-faithful to its principles of "Goodness, Freshness and Guaranteed Quality". These objectives are constantly assured by the careful selection of ingredients and meticulous control during all production process phases. Continuous investments in innovation and technology, the training of personnel and the highest quality certifications, BRC, IFS and Organic, have enabled the Company to present its range of products in the national and international markets, fully satisfying retail, food service and industry market requirements.

www.caponera.org

i nostri FORMAGGI

Pecorino 01
Peso netto - Net weight: approx. 2 kg or 800 g
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4 or 9
Canestrato: 3,5 kg 1 pz/crt - 1 pc/crt

Pecorino *stagionato* 02
Peso netto - Net weight: approx. 1,5 kg
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4

Caciotta Mista *stagionata* 03
Peso netto - Net weight: approx. 2 kg
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4

Caciotta 04
Peso netto - Net weight: approx. 2 kg or 800 g
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4 or 9

Caciotta *mista* 05
Peso netto - Net weight: approx. 2 kg or 800 g
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4 or 9

Peperoncino *caciotta mista* 06
Peso netto - Net weight: approx. 2 kg or 800 g
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4 or 9

Tartufo *caciotta mista* 07
Peso netto - Net weight: approx. 2 kg or 800 g
Pezzi/crt - Pieces/crt: 4 or 9

le nostre MOZZARELLE E RICOTTE

Fior di Latte 08
Peso netto - Net weight: 100/125/250 g
100/125 g: in busta singola - cartone da 4 kg
100/125 g: in single bag - 4 kg carton
250 g: vaschetta termosaldata - cartone da 3 kg
250 g: sealed trays - 3 kg carton

Frescolina 09
Peso netto - Net weight: 200 g
In vaschette term. da 400 g (2 pz), 800 g (4 pz), 3 kg (15 pz)
In sealed trays of 400 g (2 pcs), 800 g (4 pcs), 3 kg (15 pcs)

Delizia 10
Peso netto - Net weight: 250 g
In vaschette term. da 500 g (2 pz), 1,5 kg (6 pz), 3 kg (12 pz)
In sealed trays of 500 g (2 pcs), 1,5 kg (6 pcs), 3 kg (12 pcs)

Palla 11
Peso netto - Net weight: 500 g
In vaschetta termosaldata da 3 kg (6 pz)
In sealed trays of 3 kg (6 pcs)

Ciuffo 12
Peso netto - Net weight: approx 375 g
In vaschetta termosaldata da 3 kg (8 pz)
In sealed trays of 3 kg (8 pcs)

Filoni 13
Peso netto - Net weight: 500 g or 1 kg
In vaschetta termosaldata da 3 kg (3 - 6 pz)
In sealed trays of 3 kg (3 - 6 pcs)

Provola *bianca-affumicata* 14
Peso netto - Net weight: 350 g, 1 and 2 kg

Julienne 15
In vaschetta termosaldata da 3 kg
In sealed trays of 3 kg

Cubetti 16
In vaschetta termosaldata da 3 kg
In sealed trays of 3 kg

Ciliegine *al Tartufo* 17
Peso netto - Net weight: 3, 6, 7, 8, 10 g
In vaschetta termosaldata da 250 g, 1, 2, 3 kg
In sealed trays of 250 g, 1, 2, 3 kg

Ciliegine 18
Peso netto - Net weight: 3, 6, 7, 8, 10 g
In vaschetta termosaldata da 250 g, 1, 2, 3 kg
In sealed trays of 250 g, 1, 2, 3 kg

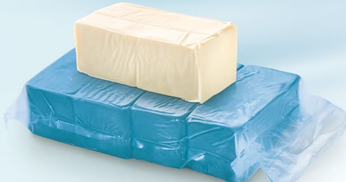
Medaglioni e **Medagliette** 19
MEDAGLIONI Peso netto - Net weight: 30 g
MEDAGLIETTE Peso netto - Net weight: 8 g
In vaschette termosaldate: 1, 2, 3 kg
In sealed trays: 1, 2, 3 kg

Stick 20
Peso netto - Net weight: 8 g
In vaschette termosaldate: 1, 2, 3 kg
In sealed trays: 1, 2, 3 kg

Ricotta **vaccina, ovina, mista** 21
Peso netto - Net weight: 1,7 kg
In fuscelle termosaldate/in sealed baskets.
Pezzi/crt – Pieces/crt: 2

Ricotta *omogeneizzata* 22
In fuscelle termosaldate da 2 kg
In sealed baskets of 2 kg
Pezzi/crt – Pieces/crt: 2

i nostri FORMATI PER LE INDUSTRIE



Il prodotto può essere realizzato anche affumicato. The product can also be realized smoked.

Mozzarella Toast 01
Peso netto - Net weight: 2 kg
Blocco sottovuoto 4 pz x 2 kg (8 kg)
Vacuum block 4 pcs x 2 kg (8 kg)

Il prodotto può essere realizzato anche affumicato. The product can also be realized smoked.

Mozzarella Stick 02
Peso netto - Net weight: 6 g
Confezioni industriali in casse da 18 kg
Boxes of 18 kg for industrial use

Il prodotto può essere realizzato anche affumicato. The product can also be realized smoked.

Mozzarella Ciliegine 03
Peso netto - Net weight: 3, 6, 7, 8, 10 g
Confezioni industriali in casse da 18 kg
Boxes of 18 kg for industrial use

Il prodotto può essere realizzato anche affumicato. The product can also be realized smoked.

Medaglioni e **Medagliette** *di mozzarella* 04
Medaglioni Peso netto - Net weight: 30 g
Medagliette Peso netto - Net weight: 8 g
Confezioni industriali in casse da 18 kg
Boxes of 18 kg for industrial use

Provola/Provolone *bianca-affumicata cilindro* 05
Peso netto - Net weight: 1, 2, 5 kg tubolare/in tubes
Diametro - Caliber: da-from 5 a-to 10 cm
Lunghezza - Lenght: da-from 30 to 80 cm

Il prodotto può essere realizzato anche affumicato.
The product can also be realized smoked.

Mozzarella Filone 06
Peso netto - Net weight: 1, 2, 5 kg tubolare/in tubes
Diametro - Caliber: da-from 5 a-to 10 cm
Lunghezza - Lenght: da-from 30 to 80 cm

Ricotta omogeneizzata *vaccina, ovina, mista* 07
Peso netto - Net weight: 5, 10 kg
In sacchi - In bags