

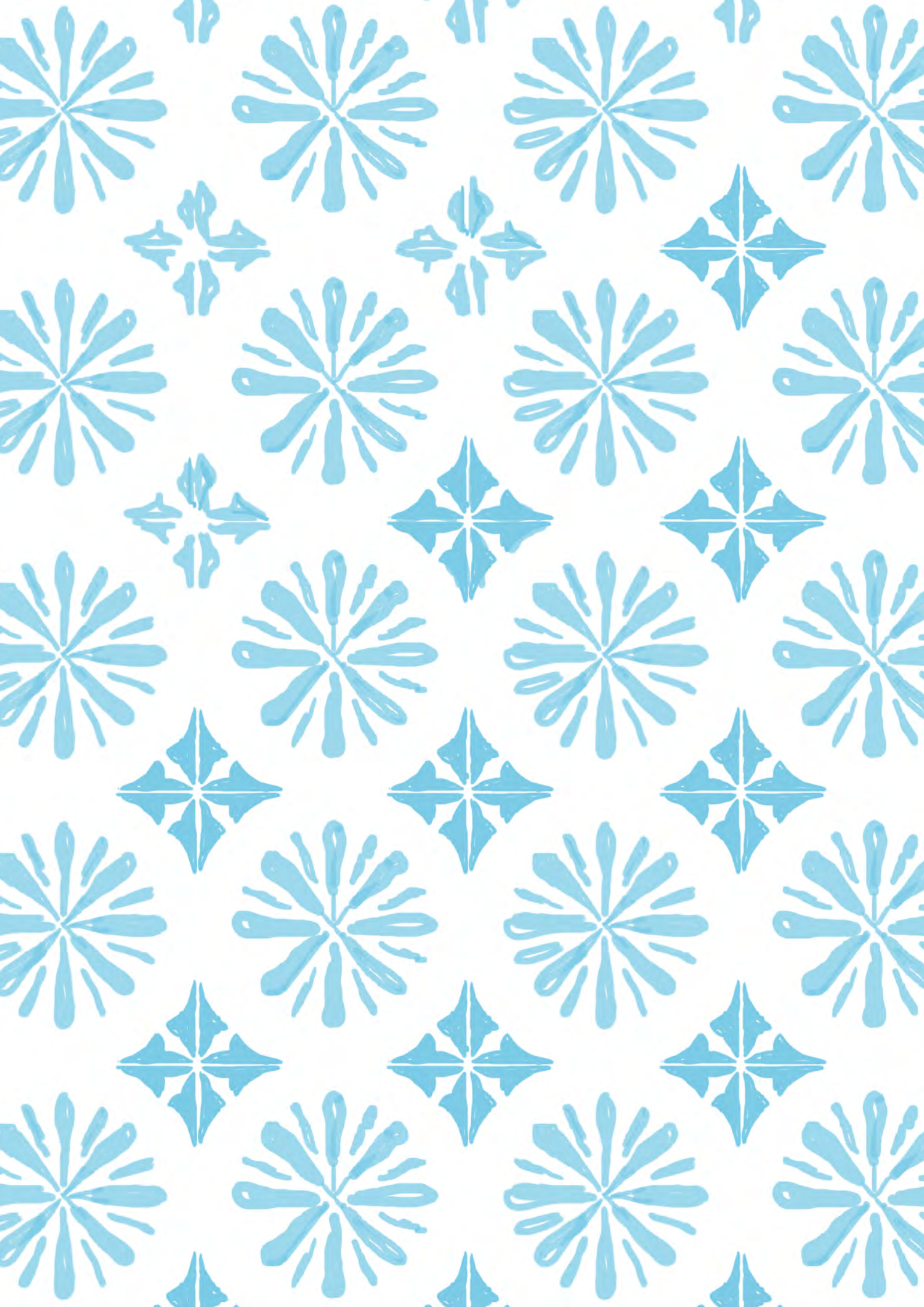


CIBOSANO
ITALIA



Produzione e Distribuzione
Alimentari

**FORMAGGI
ARTIGIANA**





Artigiana®

Da 25 anni, Caseificio Artigiana produce latticini e formaggi che esprimono l'eccellenza della tradizione casearia pugliese. La sua gamma comprende mozzarella, burrata, straciatella, scamorza, ricotta e formaggi stagionati, realizzati con latte di vacca selezionato e lavorati secondo il sapere artigianale che da sempre contraddistingue l'azienda.

Tra le specialità più iconiche di Artigiana spicca la burrata, realizzata con una sfoglia sottilissima di mozzarella chiusa a mano e un cuore morbido di straccetti di mozzarella e panna fresca.

La qualità dei prodotti Artigiana è stata premiata negli anni con numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali, confermando l'eccellenza e la passione che guidano ogni fase della produzione.



DISTRIBUTORI DI ZONA



FIOR DI LATTE

OVOLINE, CILIEGINE, NODINI E TRECCINE

Il fior di latte è un formaggio a pasta filata fresco dalle svariate forme tondeggianti, che lo rendono umido e lattiginoso. Tutti i prodotti sono ottenuti attraverso la lavorazione del latte raccolto solo nelle masserie selezionate nel territorio della Murgia barese e da una attenta lavorazione della cagliata con acqua bollente, che abbinata all'esperienza e alla maestria dei casari, permette di ottenere una massa fibrosa ed elastica che viene, intrecciata, annodata, mozzata o spezzata.



MOZZARELLE IN VASCHETTA GRANDI

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Incartata 125 g	1 kg	2	F10
Incartata 200 g	1 kg	2	F10
Nodini sfusi 150 g	1 kg	2	F10
Nodini sfusi 70 g	1 kg	2	F10
Nodini sfusi 50 g	1 kg	2	F10
Nodini sfusi 15 g	1 kg	2	F10
Ovoline Sfuse 50 g	1 kg	2	F10
Ciliegine 12 g	1 kg	2	F10



MOZZARELLE IN VASCHETTA PICCOLE

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Fior di latte 125 g	250 g	10	FIORDI
Ovoline 50 g	250 g	10	FIORDI
Ciliegine 12 g	250 g	10	FIORDI
Treccine 200 g	200 g	10	FIORDI

MOZZARELLE IN CIUFFO

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Fior di latte	200 g	10	FIORDI

Mozzarelle



TRECCIONE

La treccia è un formaggio a pasta filata fresco dalla tipica forma intrecciata a mano, che la caratterizza per la sua struttura più fibrosa, tipica anche della tradizione pugliese.



IN VASCA GRANDE

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Treccione	500 g	1	F11
Treccione	1 kg	1	F11
Treccione	2 kg	1	F11
Treccione	3,5 kg	1	F11



SFOGLIA DI MOZZARELLA

La sfoglia è un formaggio a pasta filata fresco dalla struttura elastica e dalla forma a "fazzoletto", che si predispone per realizzare svariate farciture e specialità golose.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Sfoglia 500 g	500 g	5	F11



MOZZARELLA GIOIA DEL COLLE DOP

Prodotta da latte crudo e siero innesto, come da Disciplinare di produzione. La sua pasta elastica e il sapore pieno raccontano il legame con la Murgia barese.



IN CIUFFO

	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Fior di latte	200 g	1	F22
Treccina	200 g	1	F22

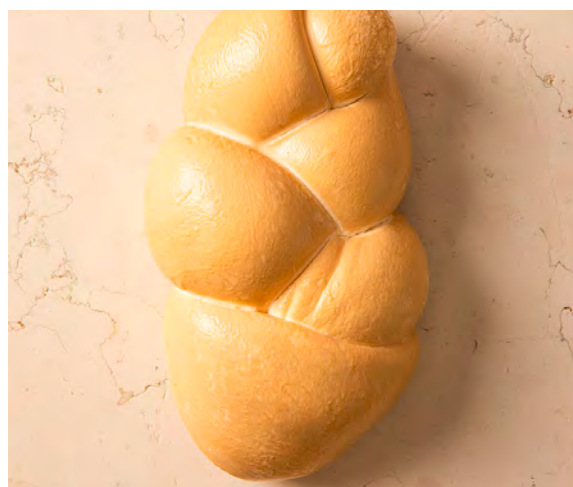
FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO

Il fiordilatte senza lattosio è un formaggio a pasta filata fresco dalla forma tondeggianti, realizzato a partire da latte delattosato. Conserva il gusto autentico e fresco del latte, risultando particolarmente digeribile.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Fior di latte S/Lattosio	100 g	8	1150

Mozzarelle



QUADRIFOGLIO

Il quadrifoglio è un formaggio a pasta filata fresco dalla caratteristica forma, con struttura elastica e umida. È realizzato filando e modellando la pasta, richiamando i sapori del latte fresco e del territorio pugliese.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Bianco 350 g	1 kg	2	B6
Affumicato	1 kg	2	--
Affumicato	2,5 kg	1	--

TRECCIA AFFUMICATA

La treccia affumicata in acqua è un formaggio a pasta filata fresco realizzato a mano e successivamente affumicata con fumi di legno di faggio, che gli conferiscono un aroma autentico e delicato.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Affumicata	1 kg	2	--

MOZZARELLA PIZZERIA

La mozzarella per pizzeria è un formaggio a pasta filata fresco messo a punto per l'utilizzo in cucina. Si caratterizza per l'ottima struttura fibrosa, un minor contenuto di umidità e giusto equilibrio nel gusto.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Fior di latte 100 g	1 kg	2	F29
Fior di latte 100 g	3,5 kg	1	F29
Fior di latte 200 g	4 kg	1	F29



//////////////////////////////// Stracciatella //////////////////////////////////



STRACCIATELLA

La stracciatella è un formaggio a pasta filata, costituito da mozzarella sfilacciata a mano e panna selezionata.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vaschetta	1 kg	2	1242
Bicchiere	250 g	8	STRAC

STRACCIATELLA AFFUMICATA

La stracciatella affumicata è composta da straccetti di mozzarella sfilacciata a mano e affumicati naturalmente con fumi di legno di faggio, affogati in panna selezionata.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vaschetta	1 kg	2	86
Bicchiere	250 g	8	84

Burrata



BURRATA

Un cuore morbido e avvolgente, straccetti di mozzarella e panna selezionata, racchiuso in un sottile scrigno di mozzarella. Si scioglie in bocca regalando una sensazione vellutata e avvolgente



BURRATA IN BICCHIERE O CIUFFO

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Burrata 125 g	1 kg	2	BURRA
Ciuffo 250 g	1 Kg	2	BURRA
Burrata 50 g	1 kg	2	F19
Burrata 200 g	1 kg	2	1709
Burrata 100 g	1 kg	2	F23
Burrata 1kg	1 kg	2	--

BURRATA IN BICCHIERE O CIUFFO

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Bicchiere	100 g	8	F14
Ciuffo	125 g	8	1442
Vaschetta 125 g	250 g	2	--

BURRATA AFFUMICATA

La burrata affumicata è un fagottino di pasta filata ripiena di straccetti di mozzarella e panna, affumicata con fumi di legno di faggio, che le conferiscono un aroma naturale e un gusto piacevolmente intenso.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Bicchiere	125 g	8	1241
Burrata 125x2 g	250 g	10	87

BURRATA AL TARTUFO

Un fagottino di mozzarella ripieno di stracciatella e scaglie di tartufo selezionato e calibrato dai casari, che conferisce un gusto intenso ma allo stesso tempo equilibrato.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Burrata 125x2	250 g	10	BURFAR



LA BURRATA

Più premiata



//////////////////// Ricotte e Formaggi Freschi ////////////////////



CREMA DI RUGIADA

Un formaggio unico ottenuto da affioramento senza caglio, con la sola aggiunta di una miscela di sali al latte fresco 100% pugliese.



	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vaschetta	--	-	F5



GIUNCATA

Il giunco è un formaggio fresco fortemente legato alla tradizione pugliese: la caratteristica forma gli viene conferita dalla fascera, un tempo in giunco naturale, in cui viene lasciato riposare.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Bianca	~1,5 kg	2	PRIMOSAL
Con Rucola	~1,5 kg	2	PRIMOSAL



PRIMO SALE - FORMAGGIO FRESCO

Il formaggio fresco viene prodotto giornalmente per apprezzarne al meglio le sue caratteristiche: il colore bianco latte, la consistenza cremosa e umida e il sapore dolce e gradevole.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Bianco	1,5 kg	2	--
Con Rucola	1,5 kg	2	--
Bianco 400 g x4	1,6 kg	2	PRIMOSAL
Con Rucola 400 g x 4	1,6 kg	2	PRIMOSAL





SCAMORZA BIANCA

La scamorza bianca è un formaggio a pasta filata tipico della tradizione pugliese, realizzato a mano e caratterizzato dalla forma a pera con testa.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vaschetta 325 g x4	1,3 kg	2	SCA



SCAMORZA GIALLA

Formaggio a pasta filata semidura, dalla tipica forma a pera con testa. La pasta è elastica e compatta, di colore giallo paglierino. Il sapore è leggermente sapido.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Sfusa	~500 g	8	SCA

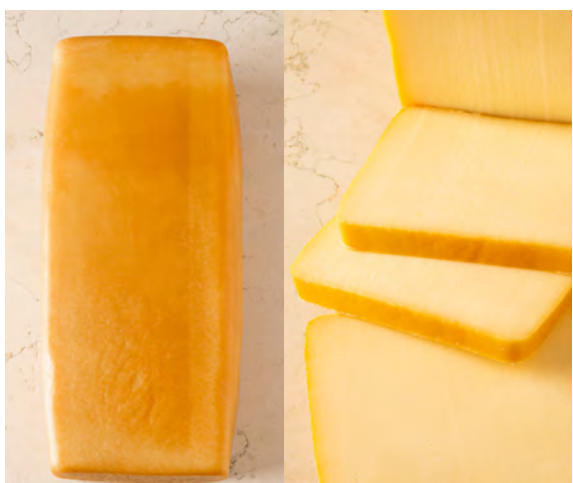


SCAMORZA AFFUMICATA

Formaggio a pasta filata dal gusto intenso, affumicato con fumi di legno di faggio. Il colore ambrato e l'aroma deciso donano al prodotto una sapidità tipica dei formaggi affumicati.



	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vaschetta 315 g x4	1,26 kg	2	SCA



TRONCHETTO AFFUMICATO

Il tronchetto affumicato, dalla struttura elastica e compatta, è ideale per essere affettato, grazie alla sua forma caratteristica di parallelepipedo.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vasca	~2 kg	2	1240

Scamorze



CILINDRO AFFUMICATO

Formaggio a pasta filata dal gusto intenso, affumicato con fumi di legno di faggio. Il colore ambrato e l'aroma deciso donano al prodotto una sapidità tipica dei formaggi affumicati.



	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vasca	~2 kg	2	F24

Formaggi Stagionati



DORELLO CREMOSO DI MUCCA

Il Dorello è un formaggio a pasta molle di breve stagionatura, realizzato con l'aggiunta di fermenti lattici, che gli conferiscono la struttura tenera e quasi stracchinata.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
BIANCO	~1 kg	2	F2



DORELLO AROMATIZZATO PEPERONCINO - PISTACCHIO - NOCI

Il Dorello aromatizzato, peperoncino, pistacchio o noci è un formaggio a pasta molle di breve stagionatura, realizzato con l'aggiunta di fermenti lattici, che gli conferiscono la struttura tenera e quasi stracchinata.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
AROMATIZZATO	~1 kg	2	F21

Formaggi Stagionati



CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

Il caciocavallo in grotta è un formaggio a pasta filata stagionato per un lungo periodo nelle nostre grotte, come la tradizione vuole, dove rimane ricoperto da muffe nobili in modo naturale per tutta la sua stagionatura, conferendogli un profilo aromatico intenso, equilibrato e strutturato.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Caciocavallo	~1,5	4	1152



CACIOCAVALLO AFFUMICATO

Il caciocavallo affumicato è un formaggio a pasta filata di media stagionatura, dal gusto sì dolce ma arricchito di una nota di affumicatura naturale.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Affumicato	~1 kg	10	1720



CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA

Il caciocavallo testa piccola è un formaggio a pasta filata di media stagionatura, dal gusto dolce e delicato, modellato a mano e realizzato secondo la tradizione.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Testa piccola	~1,6 kg	8	F4



CACIOCAVALLO DA 1 KG

Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata di media stagionatura, dal gusto dolce e delicato, modellato a mano e realizzato secondo la tradizione.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Caciocavallo	~1 kg	8	B26

Formaggi Stagionati



CACIOCAVALLO SILANO DOP

Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio a pasta filata stagionato, che affonda le sue radici nella più nobile tradizione casearia meridionale, realizzato seguendo il disciplinare di produzione. Ciascuna forma, dopo aver superato rigidi controlli, viene marchiata a fuoco e resa unica e autentica, grazie al suo sapore intenso, inizialmente dolce e fondente, leggermente più piccante con il protrarsi della stagionatura.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Silano Dop	~1,6 kg	2	F16



Formaggi Stagionati



CAPASONE

Il Capasone è un formaggio a pasta filata di forma tronco-conica, che deve le sue caratteristiche all'attività del siero innesto e alla lunga stagionatura in grotta a umidità naturale che si riflette nel suo aroma persistente.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Capasone	~5 kg	1	1126



OCCHIO DI PUGLIA

L'Occhio di Puglia è un formaggio a pasta filata di media stagionatura dalla forma tronco-conica, caratteristico per la sua occhiatura interna, ottenuta grazie al contributo di fermenti selezionati. Il suo sapore dolce e intenso è frutto di una maturazione lenta e controllata sotto l'occhio esperto dei nostri casari.

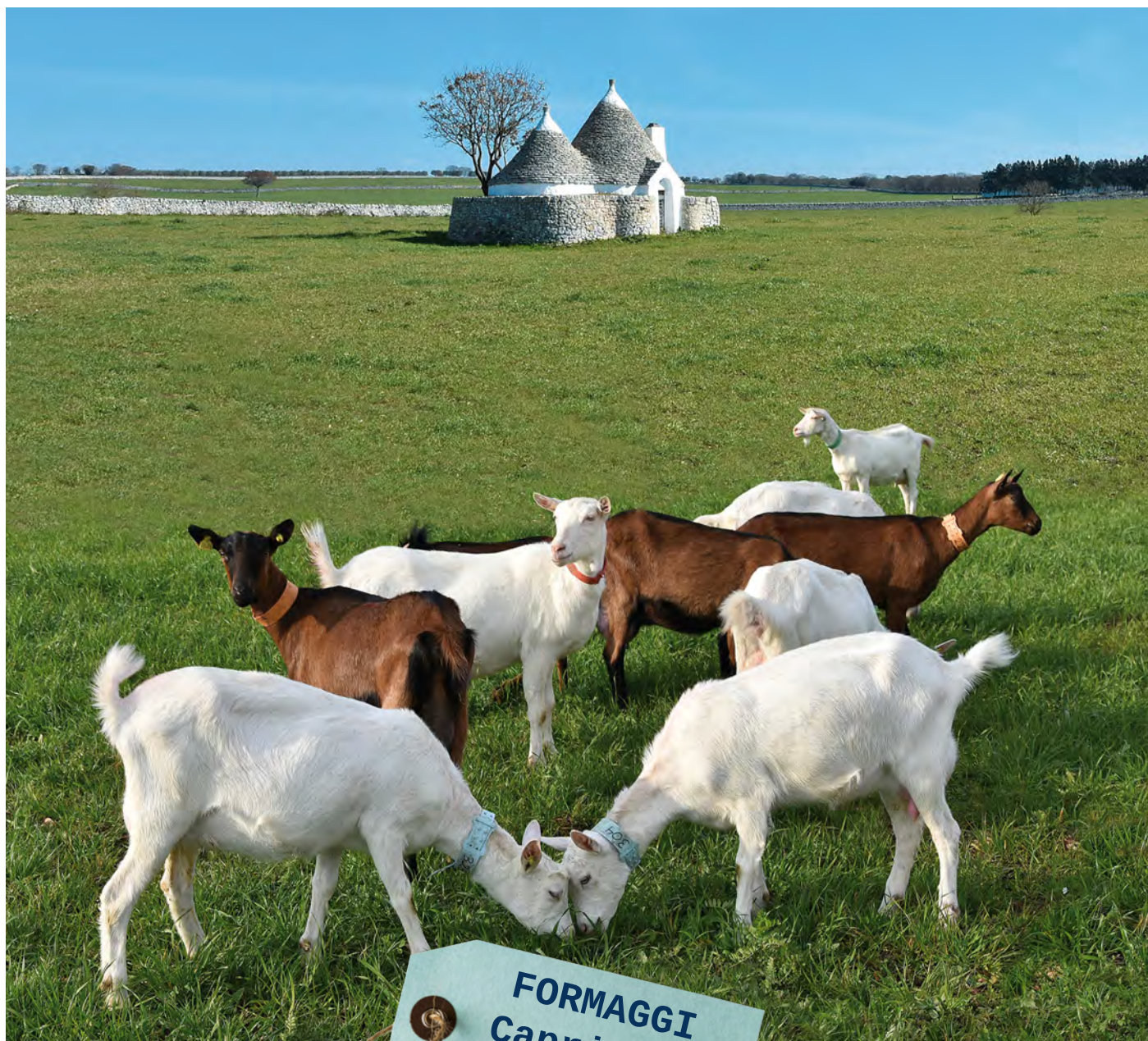
	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Intero	~5 kg	1	F1
Porzionato	~2,5 kg	2	F0



OCCHIO DI PUGLIA RISERVA

L'Occhio di Puglia "riserva" è un formaggio a pasta filata, stagionato almeno un anno in grotta naturale, arricchendo così il proprio profilo di un sapore unico, intenso e deciso, caratterizzato dalla tipica occhiatura ottenuta dall'aggiunta di fermenti selezionati.

	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Box di Legno	~8 kg	1	F3



Una filiera unica, un territorio, una visione.

Il Carro è il progetto dedicato alla produzione di formaggi caprini e pecorini, nato nel cuore della Valle d'Itria. L'allevamento, il caseificio e la grotta naturale di affinatura convivono nello stesso luogo, dando vita a una filiera corta e controllata e a una produzione a km zero autentica, dove il rispetto dei tempi della natura incontra il sapere artigianale.



Caprini Freschi



AMORE DI CAPRA

Amore di capra è un formaggio di capra spalmabile, fresco e cremoso. Dal sapore acidulo ma delicato.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Bicchieri	100 g	8	1127



AMORE DI CAPRA IN SAC A POCHE

Amore di capra in sac a poche è un formaggio di capra spalmabile, fresco e cremoso. Dal sapore acidulo ma delicato.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Sac a poche	1 Kg	1	1623



BIANCO FIOCCO

Bianco Fiocco è un formaggio fresco di capra dalla struttura compatta ed elastica e dal gusto dolce e sapido.



	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vaschetta	~1 kg	2	1624
Bicchieri	170 g	8	1708



RICOTTA DI CAPRA

La ricotta di capra è un latticino ottenuto da siero e latte di capra. Cremosa, sapida e dolce si caratterizza per il basso contenuto calorico.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Vasca	~1,5 kg	1	F09
Bicchieri	200 g	8	F12



A'NINETTA

A' Ninetta è un formaggio a breve stagionatura a pasta molle, caratterizzato da una sottile crosta "fiorita" bianca.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
CROSTA FIORITA	~500 g	4	F9



A'NINETTA CARBONE VEGETALE

A' Ninetta al carbone vegetale è un formaggio a breve stagionatura a pasta molle, caratterizzato da una sottile crosta "fiorita" bianca, ulteriormente ricoperta di carbone attivo



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
CARBONE	~500 g	4	1153



A'NINETTA AL PISTACCHIO

A' Ninetta al pistacchio è un formaggio a breve stagionatura a pasta molle, caratterizzato da un sottile strato di muffa bianca edibile, arricchito da uno strato interno di granella di pistacchio.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
PISTACCHIO	~500 g	4	1153



NONNO GINO

Nonno Gino è un formaggio di capra da tavola a breve stagionatura, dal gusto dolce e delicato.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
SEMISTAGIONATO	~600 g	2	F7



CAPRA DI PUGLIA

La Capra di Puglia è un formaggio a pasta semidura, a breve stagionatura, ottenuto dalla lavorazione di solo latte caprino della nostra masseria. È un formaggio giovane, gustoso, dal sentore delicatamente caprino e dalle intense note lattiche fresche.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma da 1 kg	~ 1 kg	2	F6
Forma da 5 kg	~ 5 kg	1	F6



CAPRINO DI PUGLIA

Formaggio stagionato di capra, affinato in grotta. Ideale da essere consumato come formaggio da tavola.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~ 3 kg	1	1707



CAMOMILLO

Formaggio stagionato di capra, affinato con fiori essiccati di camomilla. Durante la stagionatura viene coccolato a contatto con i fiori, che ne arricchiscono la crosta di un profumo dolce e floreale.



TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~ 3 kg	1	1820
Metà	~ 1,5 kg	2	--



CASTANO

Formaggio stagionato di capra, affinato con foglie di castagno. Durante la stagionatura, le foglie trasmettono al formaggio sentori di muschio, sottobosco e vegetale fresco, conferendogli un profilo aromatico unico e avvolgente.

	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~ 3 kg	1	1819
Metà	~ 1,5 kg	2	--



MURGIANO

Formaggio stagionato di capra, affinato con un mix di spezie tipiche della Murgia.

Timo, origano, salvia e altre erbe aromatiche avvolgono la crosta, donando al formaggio un profumo intenso e un gusto deciso

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~3 kg	1	1821
Metà	~1,5 kg	2	--



SAN GIOVANNI

Formaggio stagionato di capra, affinato con foglie di noce raccolte nella notte di San Giovanni. Le foglie, ricche di profumi intensi grazie alla tradizione del solstizio d'estate, conferiscono al formaggio un'aromaticità complessa e profonda, con note che spaziano dal vegetale fresco al legno caldo.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~3 kg	1	1822
Metà	~1,5 kg	2	--



IL SELVATICO - Erborinato

Il Selvatico è un formaggio erborinato di capra affinato con semi di finocchietto selvatico, noto per le sue proprietà aromatiche, digestive e rigeneranti.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~3 kg	1	1817
Metà	~1,5 kg	2	--



ORANGE BLU - Erborinato

Orange Blu è un formaggio erborinato di capra affinato con scorza di arancia candita e cannella, che unisce la cremosità del blu a note agrumate e speziate in un equilibrio sorprendente.

	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~3 kg	1	1818
Metà	~1,5 kg	2	--

Caprini



BLU DI CAPRA

Blu è un formaggio erborinato di capra che si caratterizza per la presenza di striature di colore blu-grigie all'interno della pasta bianca e leggermente friabile. Un omaggio alla tradizione francese realizzato in chiave pugliese.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~3 kg	1	1013
Metà	~1,5 kg	2	--

Pecorini



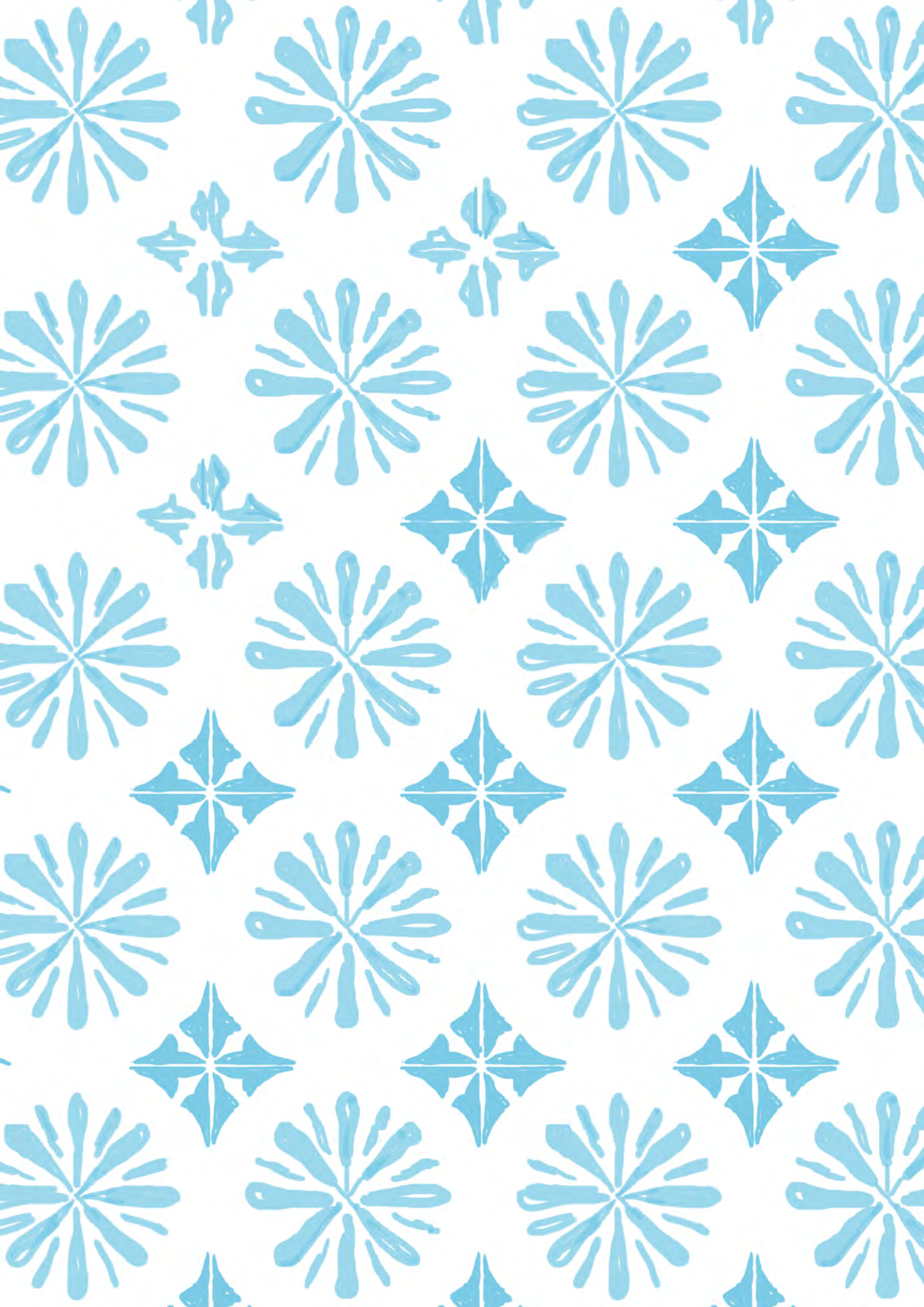
GRANPECORINO

Il Granpecorino pugliese è un formaggio da latte di pecora, stagionato per un lungo periodo nella grotta naturale, che conferisce al formaggio una pasta umida e aromatica tipico della tradizione pugliese.

TIPO	PESO	PZ. X CARTONE	CODICE
Forma	~5 kg	1	1799



IL GUSTO AUTENTICO DELLA PUGLIA
Ogni prodotto racconta una storia di passione,
territorio e tradizione.





CIBOSANO ITALIA S.r.l.
Via della Costituzione, 11
56025 Pontedera (Pi)
Tel. 0587 462861

www.cibosanoitalia.it
commerciale@cibosanoitalia.it