



Fior d'Agerola

*Antica azienda casearia
fondata nel 1840*



Fior d'Agerola

*Antica azienda casearia
fondata nel 1840*





L'azienda - Una storia antica

Fu nel 1840 che Gennaro Fusco, antenato degli attuali proprietari, maestro casaro di provata esperienza, decise di aumentare la produzione e di allargare la distribuzione alla città di Napoli. L'eco della bontà dei formaggi e latticini dei Monti Lattari, e in particolare di Agerola, giungeva, infatti, nella Capitale del Regno delle Due Sicilie, ma non era facile soddisfare la richiesta crescente, soprattutto a causa della difficoltà dei collegamenti. Gennaro, raccogliendo la sfida e seguendo l'intuizione che lo avrebbe condotto ad ampliare la diffusione dei suoi prodotti, riuscì a rispondere alla domanda del mercato napoletano, guadagnandosi in breve tempo l'apprezzamento e la stima delle maggiori famiglie cittadine, che contribuirono ad accrescere la fama.



I figli Giuseppe, Maria e Tommaso, coinvolti nell'azienda di famiglia, contribuirono attivamente al successo della stessa. Nel tempo, pur con gli ammodernamenti richiesti dalle esigenze dell'attuale industria alimentare, l'azienda casearia ha conservato i metodi di lavorazione artigianale, presentandosi, oggi, come una delle realtà maggiormente ancorate alla tradizione, anche per la capacità di mantenere intatto il sapore e la qualità che da sempre distinguono i latticini e i formaggi agerolesi. È risaputo che l'intero territorio dei Monti Lattari (nome che deriva da Lactari Montes, vale a dire monti produttori di latte) fin dall'antichità remota, in epoca precristiana, forniva un latte di altissima qualità, grazie al fatto che i bovini ivi allevati allo stato brado o semibrado pascolavano liberamente nutrendosi delle erbe profumatissime tipiche del posto e di fogliame misto, fra cui cascame di castagno, che ne rendeva il latte particolarmente nutriente e gradevole quanto a sapore e odore.

The Company - An ancient history

It was in the 1840 when Gennaro Fusco, the current owner's ancestor, master cheesemaker of proven experience, decided to improve the cheese production and expand it to Naples. The call from Monti Lattari's delicious cheese and dairy products, especially from Agerola, arrived in the capital of the Kingdom of the two Sicilies. It was not easy though, to meet the increasing goods demand, since the difficulty to the unpaved roads network. Gennaro took up the challenge and following his intuition, managed to satisfy the Neapolitan demand; earning within a short time the praise and the respect of the most prominent Neapolitan families, which helped him to gain more fame.

Giuseppe's children, Maria and Tommaso involved in the family business, took an active role to its success. Over the years, even with the required upgrades for the food industry, this dairy company kept its artisanal processing methods. Nowadays it is one of the realities firmly rooted in tradition, also for its ability to keep flavours intact, which have always characterized cheeses and dairy products from Agerola. Since pre-Christian ages the whole area known as Monti Lattari (name that derives from "Lactari Montes" which means milk-producing mountains) has provided high quality milk, due to the fact that the cattle were bred in the wild. The animals were put out to pasture where they ate exclusively fragrant herbs and mixed foliage found in the area, including chestnut waste: which made the milk particularly nutritious and pleasant in terms of taste and scent.





Fior d'Agerola

Azienda Casearia

Gli abitanti di Agerola furono fra i primi a sfruttare questa risorsa naturale, facendo dell'allevamento la loro fonte primaria di sostentamento e associando ad esso la lavorazione del latte, trasformato in ricotte e formaggi il cui pregio divenne in breve noto in tutta l'Italia meridionale. Attraverso i secoli quest'arte antica è stata tramandata di padre in figlio, e i segreti relativi ai processi di lavorazione sono giunti fino agli odierni maestri casari costituendo un patrimonio di saperi alla base di un'Arte del Sapore tuttora ineguagliata.

I maestri Casari dell'azienda **FIOR D'AGEROLA** hanno appreso questa arte dai loro predecessori e la praticano fedelmente rispettando tutte le sue fasi della lavorazione: cagliatura, maturazione della cagliata, filatura della cagliata, formatura e salatura del prodotto finito. La loro attività è supportata dalle moderne tecnologie che permettono di avere un alto standard igienico-sanitario e di riuscire a produrre quantità di prodotto certamente più elevate del passato.



The people of Agerola were among the first to take advantage of this natural resource, thus making the livestock and milk processing their primary source of livelihood.

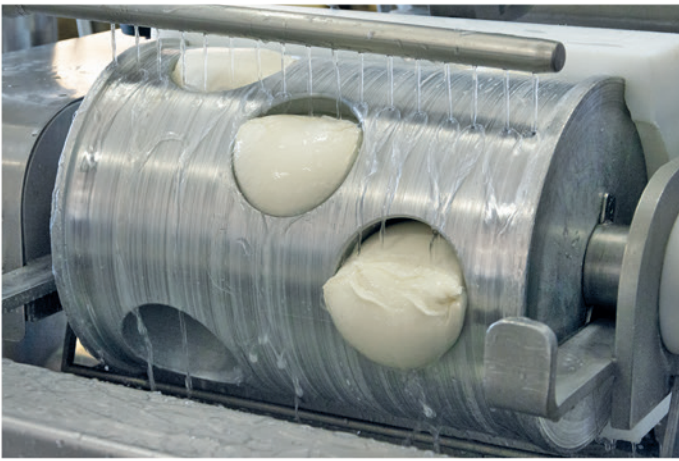
The milk processed there into ricotta and into cheeses soon became well known throughout southern Italy.

Over the centuries, this ancient art has been handed down from father to son, and the secrets regarding the manufacturing processes have reached today's master cheesemakers; building so a rich heritage of knowledge at the core of this unmatched Art of Flavour.

FIOR D'AGEROLA's master cheesemakers learned this art from their predecessors and practice it faithfully, respecting all its stages: curdling, curd maturation, curd stretching (filatura), moulding and salting the final product. Their work is supported by modern technologies that allow to have a high hygienic-sanitary standard and to be able to produce larger quantities than in the past.

The milk is delivered to the factory within 24 hours after the milking and then immediately processed (curdling); this ensures the preservation of the product nutrients and its organoleptic properties.





La freschezza del latte, consegnato allo stabilimento a non più di 24 ore dalla mungitura e immediatamente trasformato (cagliatura) garantisce la conservazione delle qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto.

La lenta maturazione, che avviene in non meno di 14 ore, è fondamentale nel processo produttivo perché dona alla pasta (cagliata) la caratteristica elasticità del Fior di Latte **FIOR D'AGEROLA**, preservando quel tipico sapore acidulo del latte fresco. La filatura e la formatura avvengono anche esse con l'ausilio di moderni macchinari, ma rispettando i tempi e le temperature necessarie al Fior di latte per avere la giusta consistenza. Infine la salatura, a prodotto ormai terminato e rassodato, viene effettuata per osmosi tramite immersione in vasche contenenti salamoia.

Il marchio **FIOR D'AGEROLA** è ormai presente in tutti i mercati europei e nei principali mercati extra-europei, grazie all'impegno e alla perseveranza di piccoli distributori locali che ne hanno saputo riconoscere l'elevata qualità.

Il prodotto di punta è certamente il fior di latte, utilizzato dalle più importanti e rinomate pizzerie che non possono fare a meno di offrire il **FIOR D'AGEROLA** sulle loro pizze.

The slow maturation, which occurs in no less than 14 hours is essential to the process, it is what gives Fior di Latte of Fior d'Agerola curd its distinguished elasticity.

The stretching and moulding process are been made also with modern machinery, but respecting the times and temperatures needed to the Fior di Latte to achieve its right consistency. Lastly, when the final product has become solid, the cheese is salted by osmosis by immersing it in tanks containing brine. FIOR D'AGEROLA brand is now present in all European markets and in the main extra European markets.

Thanks to the commitment and the perseverance of the small local distributors who have acknowledged the high quality of their products.

The flagship product is obviously the fior di latte which is used by the most important and renowned pizzerias and they cannot help but offering FIOR D'AGEROLA on their pizzas.





Fior d'Agerola

I nostri prodotti
Our products

Fior d'Agerola

Azienda Casearia

Provolone Cantina Fusco
prodotto stagionato

Provolone Cantine Fusco
matured product



Provoloncino
prodotto semi-stagionato

Provoloncino
semi-seasoned product



Fior di latte Classico
prodotto freschissimo

Classic Fior di latte cheese
extremely fresh product



Caciocavallino
prodotto semi-fresco

Caciocavallino cheese
semi-fresh product

Treccia Fior di latte
prodotto freschissimo

Fiordilatte cheese Plaits
extremely fresh product



Salamino agerolese
prodotto semi-stagionato

Salamino agerolese cheese
semi-seasoned product



Bocconcini Fior di latte
prodotto freschissimo

Fior di latte cheese Bites
extremely fresh product



Provola affumicata
(provola) prodotto fresco

Smoked Provola cheese
(provola) Fresh product

Ricotta
prodotto freschissimo

Ricotta cheese
extremely fresh product



Provoletta affumicata
prodotto semi-stagionato

Smoked Provoletta cheese
semi-seasoned product



Burro
prodotto fresco

Butter
fresh product



Piadina affumicata
prodotto semi-stagionato

Smoked Piadina cheese
semi-seasoned product



Fior d'Agerola

Azienda Casearia



Fior di latte

Il fior di latte è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto con latte intero vaccino proveniente da più mungiture nell'arco di massimo 24 ore, fattore di primaria importanza in quanto si riesce a conservare tutte le caratteristiche organolettiche di una materia prima molto delicata. Originario dell'Appennino Meridionale, quello di Agerola è particolarmente rinomato per la tipica lavorazione lenta: le cagliate ottenute vengono fatte riposare per almeno 14 ore prima di essere filate e diventare definitivamente FIOR DI LATTE. Indicato per essere consumato sia a crudo che in particolar modo nel piatto principe della tradizione napoletana: LA PIZZA.

Fior di latte

Fior di latte is a fresh stretched curd cheese made with whole cow's milk, obtained from several milking in a span of time of 24 hours maximum; a factor of primary importance if we want to preserve the organoleptic properties of this very delicate raw material. Fior di latte originates from the Southern Appennines, the Agerola one is particularly well-known for its slow processing: the curds are left to rest for at least 14 hours before being stretched and then becoming definitively FIOR DI LATTE. This cheese is recommended to be eaten raw or on the main dish of the Neapolitan tradition: PIZZA.

Caratteristiche prodotto

Denominazione: Fior di latte

Luogo di produzione: AGEROLA (Napoli, Italia)

Categoria d'appartenenza: prodotto freschissimo

Formato: formaggio fresco a pasta filata di forma sferica, generalmente da 500 g; può essere formato in varie altre forme come ad esempio TRECCIA, NODINO, BOCCONCINO, CILIEGINA, SFOGLIA

Descrizione: pasta molle e soffice a filamento, mozzata (tagliata) in varie forme. La pasta ha un sapore caratteristico di latte deliziosamente acidulo, di consistenza nervosa, elastica, filante.

Ingredienti: latte vaccino, caglio di vitello, sale, fermenti lattici

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta assente, superficie omogenea liscia e lucente, di colore bianco latte, struttura che rilascia al taglio e/o ad una leggera pressione piccole gocce di latte

Colore: bianco latte omogeneo, senza chiazze o striature

Sapore: tipico, sapido, di latticino fresco, delicatamente acidulo

Odore: caratteristico, di latte lievemente acidulo

Product characteristics

Denomination: Fior di Latte

Place of Production: AGEROLA (Naples, Italy)

Category: very fresh product

Format/Size: fresh stretched curd cheese with spherical shape; weight 500 grams circa; it can be shaped in several styles like TRECCIA (braid), NODINO (knot), BOCCONCINO, CILIEGINA, SFOGLIA

Description: soft and tender filament; mozzata (cut off) in several forms. Delicious taste of sour milk, with an elastic and stringy texture

Ingredients: cow's milk, calf rennet, salt, milk enzymes

Organoleptic characteristics

Appearance: the rind is absent; smooth and shiny surface; milky white color; exerting a slight pressure or cutting it will release small drops of milk

Color: homogeneous milky white

Flavor: sapid; the typical taste of fresh dairy product; slightly acidic

Scent: distinguished smell of slightly sour milk



Fior d'Agerola

Azienda Casearia



Provolone affumicato (Fior di latte affumicato)

La variante affumicata del fior di latte è ottenuta inserendo il prodotto in un armadio dove fumo e calore lo avvolgono rendendolo affumicato. L'affumicatura naturale, realizzata con paglia di fieno e trucioli, dona al prodotto un tipico sapore intenso e appagante.

È utilizzato nella cucina napoletana per la preparazione dei più famosi piatti della tradizione e come condimento per l'immane pizza.

Smoked Provolone (smoked Fior di latte)

The smoked variant of fior di latte is obtained by placing the product in a cabinet where it could be enveloped by heat and smoke. The natural smoking process is made by letting burn hay, straw and woodchip, giving the fiordilatte that typical satisfying and intense smoked flavor. Smoked provolone is used in the most famous Neapolitan traditional dishes and as pizza topping.

Caratteristiche prodotto

Denominazione: Fior di latte affumicato (Provolone)

Luogo di produzione: AGEROLA (Napoli, Italia)

Categoria d'appartenenza: prodotto fresco

Formato: formaggio fresco a pasta filata di forma sferica, generalmente da 500 g; può essere formato in varie altre forme come ad esempio TRECCIA, NODINO, BOCCONCINO, CILIEGINA, SFOGLIA

Descrizione: Pasta molle e soffice a filamento, tagliata in varie forme. Dal sapore delicatamente affumicato conserva il gusto acidulo del latte. Di consistenza nervosa, elastica, filante.

Ingredienti: latte vaccino, caglio di vitello, sale, fermenti lattici, affumicatura naturale

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta assente

Colore: avorio/dorato

Sapore: sapido e delicato

Odore: caratteristico, molto delicato

Product characteristics

Denomination: Smoked Fior di latte (Provolone)

Place of Production: AGEROLA (Naples, Italy)

Category: fresh product

Format/Size: fresh stretched curd cheese with spherical shape; weight 500 grams circa; it can be shaped in several styles like TRECCIA (braid), NODINO (knot), BOCCONCINO, CILIEGINA, SFOGLIA

Description: soft and tender filament cheese; cut into various shapes. Delicate smoky taste, it preserves a slight sour milk flavor; elastic and stringy texture

Ingredients: cow's milk, calf rennet, salt, milk enzymes, natural smoking

Organoleptic characteristics

Appearance: Absent rind

Color: golden/ivory

Flavor: delicate and sapid

Scent: distinguished smoky smell; very delicate



Fior d'Agerola
Azienda Casearia



Ricotta

La ricotta va definita semplicemente latticino. È ottenuta, infatti, non attraverso la coagulazione della caseina del latte (la cagliata) come il formaggio, ma attraverso quella delle proteine del siero di latte, cioè della parte liquida che si separa dalla cagliata durante la caseificazione. È perciò un sottoprodotto del processo di caseificazione. Il processo di coagulazione delle sieroproteine avviene ad alta temperatura (80-90°C): dopodiché il siero viene letteralmente ri-cotto, pratica da cui deriva il nome del latticino.

Ricotta cheese

Ricotta is defined as just byproduct of the cheese making process. It is in fact not obtained through the milk casein coagulation (curd), like normal cheese, but through the coagulation of the whey proteins which is the liquid part that separates from the curd during the curdling. The whey proteins are heated at high temperature (80-90°C) and then the serum is cooked again, hence the name ricotta, which means "cooked again".

Caratteristiche prodotto

Denominazione: Ricotta di mucca

Luogo di produzione: AGEROLA (Napoli, Italia)

Categoria d'appartenenza: prodotto freschissimo

Formato: latticino fresco contenuto in fucelle di forma circolare, peso variabile.

Descrizione: forma circolare, struttura cremosa, compatta, morbida, dal colore bianco, sapore dolce

Ingredienti: siero di latte, panna, latte, sale

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta assente, superficie ruvida e omogeneamente densa

Colore: latte omogeneo, esente da chiazze o striature

Sapore: dolce, di latticino fresco cremoso

Odore: fragrante e delicato

Product characteristics

Denomination: Cow's Ricotta

Place of Production: AGEROLA (Naples, Italy)

Category: very fresh product

Format/Size: fresh dairy product contained in circular molds; variable weight

Description: circular shape; firm, soft and creamy with a sweet taste

Ingredients: whey, cream, milk and salt

Organoleptic characteristics

Appearance: the rind is absent; rough and thick surface

Color: homogeneous milky white

Flavor: sweet; creamy texture

Scent: fragrant and delicate



Fior d'Agerola
Azienda Casearia



Provoloncino

Il classico caciocavallo Agerolese è ottenuto con gli stessi ingredienti e le stesse fasi di lavorazione del FIOR DI LATTE, ma una volta ottenuta la cagliata la stessa viene re-immersa in siero bollente per essere COTTA (formaggio fresco a pasta cotta), operazione che rende la cagliata più asciutta e il formaggio finale più duraturo. Il CACIOCAVALLO infatti è preferibile consumarlo dopo almeno 10 giorni dalla produzione, per poterne assaporare appieno tutta la cremosità. Tutta la fase di formatura del caciocavallo è manuale. Particolarmente indicato per taglieri, viene usato anche in cucina per farcire le tipiche prelibatezze campane. Può essere anche affumicato.

Provoloncino

The classic Caciocavallo from Agerola is made by using the same ingredients and the same process as the Fiordilatte. Once the curd is obtained though, it is immersed again into boiling whey to be cooked. This operation makes the curd drier and the final cheese more lasting. CACIOCAVALLO, in fact, is best to eat at least after 10 days from its production, in order to fully taste its creamy consistency. The whole stage of moulding is done manually. Caciocavallo is especially suited for cutting boards and it's used in many recipes of the local tradition. It can be also smoked.

Caratteristiche prodotto

Denominazione: Caciocavallo agerolese

Luogo di produzione: AGEROLA (Napoli, Italia)

Categoria d'appartenenza: prodotto semi-stagionato

Formato: classica è la forma a FIASCHETTA (CACIOCAVALLO) dal peso variabile. Può essere fatto in altre diverse forme: SALAMINO, PROVOLETTA, PIADINA.

Descrizione: formaggio a pasta filata di colore giallo paglierino, di sapore dolce. L'originale denominazione deriva dal fatto che i formaggi vengono disposti a stagionare su delle pertiche in coppia, in pratica a cavallo.

Ingredienti: latte vaccino, caglio di vitello, sale, fermenti lattici

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: superficie con crosta sottile. Internamente, dopo il taglio, la pasta si presenta liscia e lucente omogeneamente, di colore paglierino. Struttura senza occhiature

Colore: paglierino, esente da chiazze o striature. Nella versione affumicata il colore è avorio/dorato

Sapore: dolce

Odore: fragrante, morbido e delicato

Product characteristics

Denomination: Caciocavallo Agerolese

Place of Production: AGEROLA (Naples, Italy)

Category: semi-mature product

Format/Size: FIASCHETTA (flask) is the classic shape; variable weight. It can be shaped in other styles as: SALAMINO, PROVOLETTA, PIADINA.

Description: stretched curd cheese with straw yellow color and sweet flavor. The name origin comes from the fact that this cheese is arranged to mature on poles on horseback. (Caciocavallo means cheese horse)

Ingredients: cow's milk, calf rennet, salt, milk enzymes

Organoleptic characteristics

Appearance: Thin rind. When cut the inside is shiny and smooth, without holes.

Color: straw yellow. The smoked version is golden/ivory colored

Flavor: sweet

Scent: fragrant, soft and delicate



Fior d'Agerola

Azienda Casearia



Burro

Il burro è un grasso alimentare che si ottiene dalla lavorazione delle creme di siero di latte vaccino.

Tale lavorazione produce una parte liquida, il latticello, e una parte solida, che viene lavorata fino a ricavarne il burro. Il burro è costituito per la maggior parte da grassi ma, pur risultando per questo molto energetico, è facilmente digeribile a crudo e ha un apporto calorico inferiore a quello degli oli. Inoltre è ricco di vitamina A e di sali minerali.

Butter

Butter is a type of food fat which is obtained by processing the cream of the cow's milk serum.

This process produces a liquid part, called buttermilk, and a solid part, which is processed until butter is obtained.

Butter is made up mostly of fat but, although it is highly energetic, it can be easily digested when uncooked and it has a lower caloric intake compared to oils. It is also rich in vitamin A and in mineral salts.

Caratteristiche prodotto

Denominazione: Burro

Luogo di produzione: AGEROLA (Napoli, Italia)

Categoria d'appartenenza: prodotto fresco

Formato: panetti rettangolari di varia pezzatura (125, 250, 1000 g)

Descrizione: grasso solido, morbido al taglio, umido grazie alla presenza di una percentuale d'acqua

Ingredienti: crema di siero di latte di mucca

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: uniforme, compatto e lucido

Colore: bianco d'inverno e tendente al giallo d'estate, a causa della diversa alimentazione delle mucche

Sapore: a crudo è dolce, morbido e delicatamente acidulo

Odore: fragrante, di latte lievemente acidulo

Product characteristics

Denomination: Butter

Place of Production: AGEROLA (Naples, Italy)

Category: fresh product

Format/Size: rectangular pats of various sizes (125, 250, 1000 g)

Description: solid fat, soft to cut, moist thanks to the presence of a percentage of water

Ingredients: cow's milk serum cream

Organoleptic characteristics

Appearance: uniform, compact and shiny

Color: white in the winter and yellowish in the summer, depending on what the cows are fed on

Flavor: uncooked it is sweet, soft and delicately sourish

Scent: fragrant, of slightly sourish milk



Fior d'Agerola
Azienda Casearia



Provolone stagionato Cantina "FUSCO"

Il Provolone della cantina FUSCO è un formaggio stagionato almeno 6 mesi nella rinomata cantina della famiglia FUSCO. Prodotto secondo le tecniche tradizionali agerolesi, ha una tiratura limitata: la sua produzione infatti avviene solo dal tardo autunno ai principi della primavera e solo se il latte ha caratteristiche perfettamente idonee (grasso, freschezza, odore, sapore). La stagionatura avviene naturalmente in cantina. Particolarmente indicato per taglieri, ultimamente accompagna molti tipi di pizza dove viene messo a cascata all'uscita dal forno.

Aged Provolone Cantina "FUSCO"

The Provolone from Cantina FUSCO is a cheese which has ripened for at least 6 months in the renowned Fusco family's cellar. This cheese is made according to the Agerola traditional techniques and it has a limited run; its production takes place from late autumn to the beginning of spring and only if the milk has the required characteristics (fat, freshness, scent and flavor). The aging process takes place, of course in the cellar. The Provolone is especially suited for cutting boards, lately, however it goes well with many kinds of pizza where they drop it as the pizza comes out from the oven.

Caratteristiche prodotto

Denominazione: Provolone stagionato

Luogo di produzione: AGEROLA (Napoli, Italia)

Categoria d'appartenenza: prodotto stagionato

Formato: formaggio stagionato a pasta filata semidura, forma a cilindro, peso variabile pezzature da 2,5 kg e da 4-5 kg all'origine secondo la stagionatura

Descrizione: pasta compatta, morbida o semidura, con alcune occhiature "lacrimanti".
Forma a cilindro; altezza, diametro e peso variabili, non è presente la testina di chiusura.

Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: crosta presente, spessa ca. 5 mm, dura e liscia, di colore bruno rossiccio

Colore: bianco crema, con alcune fissurazioni lacrimanti

Sapore: deciso, tanto più piccante quanto più è lunga la stagionatura

Odore: penetrante, intenso, di latte e fieno

Product characteristics

Denomination: Aged Provolone

Place of Production: AGEROLA (Naples, Italy)

Category: aged product

Format/Size: semi-solid stretched curd cheese, cylindrical shape, weight varying from 2.5 to 4-5 kilograms according to the seasoning

Description: solid, soft or semi-solid cheese with some tear shaped holes. Cylindrical shape, varying weight and diameter, the closing head is not present

Ingredients: cow's milk, rennet, salt

Organoleptic characteristics

Appearance: the rind is present, about 5 mm thick, hard and smooth, reddish brown color

Color: creamy white, with tear shaped holes

Flavor: strong, the longer the age the spicier

Scent: intense and pervasive smell of milk and hay



Il Fior di latte e la pizza **Una tradizione che si rinnova**

La pizza è il prodotto napoletano e campano per eccellenza, conosciuto in tutto il mondo e celebrato, attraverso l'utilizzo dei più diversi ingredienti.

Tra questi, il fiordilatte di FIOR D'AGEROLA si sposa alla perfezione con la pizza napoletana; grazie al particolare processo di lavorazione cui è sottoposto rilascia, in fase di cottura, una minore quantità di liquidi, evitando così che la pizza si bagni eccessivamente durante la cottura.

La consistenza elastica e nervosa conferisce al FIOR DI LATTE la giusta filatura in cottura e resta allo stesso tempo "croccante" al morso.

L'utilizzo del fiordilatte di FIOR D'AGEROLA rende la pizza, specialità mediterranea dal sapore unico, ancora più gustosa e invitante, dando origine ad un tripudio di sapori e odori che raccontano una storia antica e ancora attuale.

Il taglio manuale dei panetti è sempre preferibile, ma FIOR D'AGEROLA per andare incontro alle esigenze sempre più crescenti dei locali di avere un prodotto già tagliato ha inserito nella sua linea produttiva macchinari che pre-tagliano il prodotto nei classici formati a LISTARELLE, evitando quanto più possibile il surriscaldamento dovuto dalle lame meccaniche, confezionando in comode vaschette in ATM che preservano la durata del prodotto.

Fiordilatte and pizza: **a renewed tradition**

Pizza is a product from Campania par excellence, well known worldwide and celebrated through many kinds of ingredients. Among these ingredients, FIOR D'AGEROLA's fiordilatte matches perfectly with Neapolitan pizza. Thanks to the specific preparation process undergone by fiordilatte, it releases a smaller quantity of liquids when it's cooked: this makes sure that the pizza doesn't get too wet.

The elastic texture gives to fiordilatte the right stringiness and at the same time it remains "crunchy" on the palate.

FIOR D'AGEROLA's fiordilatte makes pizza, an unmatched Mediterranean delicacy, even testier and more appealing; the result is a rise of flavors and aromas which tell us an ancient yet current story.

The loaves manual cutting is always preferable.

FIOR D'AGEROLA then, to meet the increasing demand of its costumers to have a product already cut, has included in its production line machineries able to "pre-cut" the product in the classic LISTARELLE shape. This way the blades will not be prone to overheating. The product is packed in suitable and convenient MAP trays to preserve its freshness and its durability.





Fior di latte prodotto pronto per pizza nel classico taglio "Napoli"

Fior di latte
ready product for pizza
in the classic "Naples" cut



Piccolo
Small



Medio
Medium



Grande
Large



Fior d'Agerola

Azienda Casearia

Via Santa Maria, 43 - 80051 Agerola (NA)
Tel. e Fax: 0818791339 - e-mail: info@fiordagerola.eu
f|@| www.fiordagerola.eu

NATUVITO

Wyłączny dystrybutor w Polsce: Natuvito Sp. z o.o. ul. Niedziałkowskiego 28 61-578 Poznań www.natuvito.com
biuro@natuvito.com