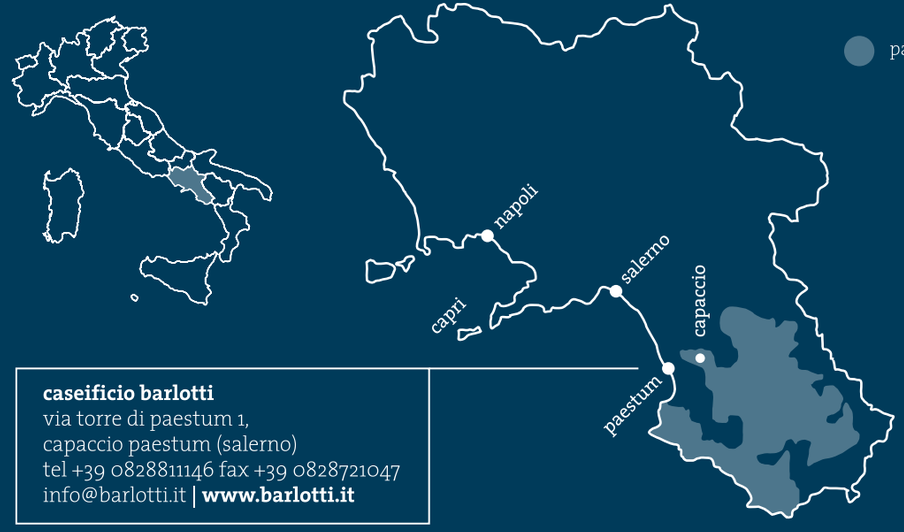



parco nazionale del cilento

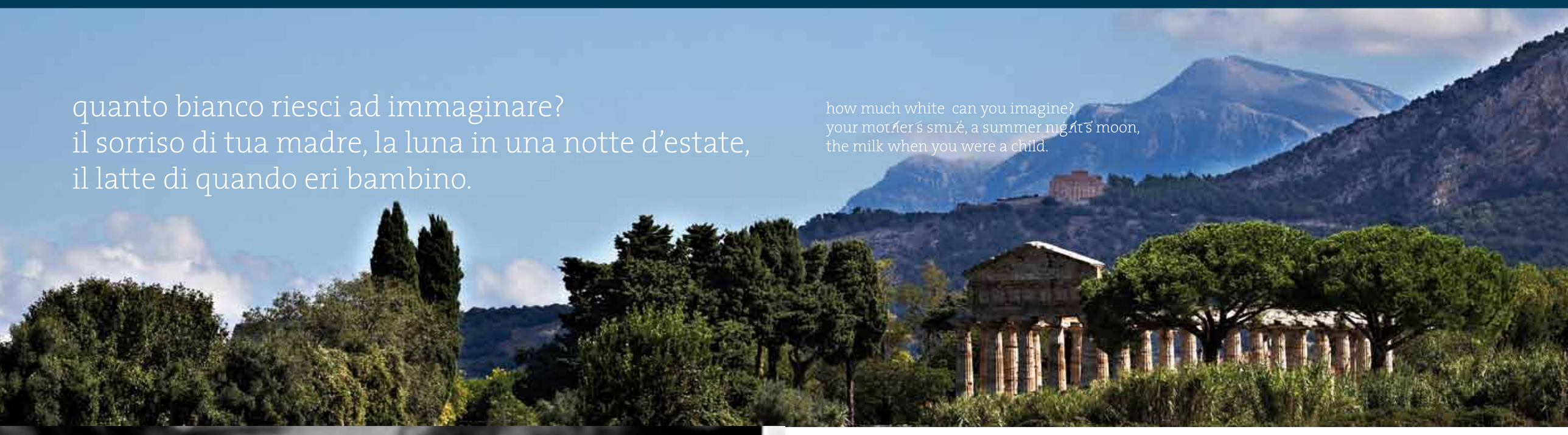
**caseificio barlotti**
via torre di paestum 1,
capaccio paestum (salerno)
tel +39 0828811146 fax +39 0828721047
info@barlotti.it | **www.barlotti.it**

njuscomunicazione

# BARLOTTI
CASEIFICIO

quanto bianco riesci ad immaginare?
il sorriso di tua madre, la luna in una notte d'estate,
il latte di quando eri bambino.

how much white  can you imagine?
your mother's smile, a summer night's moon,
the milk when you were a child.



da oltre un secolo, alleviamo bufale
nella culla della "mozzarella di bufala campana" dop:
la piana del sele. una terra florida, dove questi animali
hanno trovato il loro habitat ideale.
il loro latte, buono, grasso e proteico è tutto
per il nostro caseificio.

for more than a century we have bred buffalos in the cradle of the "mozzarella di bufala campana" pdo: the sele valley. a florid land, where these animals have found their ideal habitat. their milk, good, fatty and rich in proteins is all for our dairy.

per ogni kilogrammo
di mozzarella servono
circa 4 litri di latte.
noi utilizziamo il nostro
e quello di allevamenti
da noi controllati.
lavoriamo a mano
tutti i prodotti
e nel tempo abbiamo
creato le ricette
per ottenere delicatezza
e riconoscibilità
al palato.

each kilo of mozzarella needs around
4 liters milk. we use our milk and the milk from breedings checked by us. we work by hand all our products and in time we have created our recipes, our little secrets to obtain delicacy and recognizability to the palate. our land  belongs to our biological memory  that becomes material in everything we do. as our tasting point: within a stone's throw from the temples of Paestum and with the basket complete with our products. everything from our land. everything with our milk. everything prepared by us.

now, how much white  can you imagine?

la nostra terra
è parte della nostra
memoria biologica
che diventa materia
in tutto ciò che facciamo.
come il punto
degustazione barlotti :
a due passi dai templi
di paestum e con
il paniere completo
dei nostri prodotti.

tutto dalla nostra terra.
tutto con il nostro latte.
tutto preparato da noi.

ora, quanto bianco
riesci ad immaginare?

# la mozzarella

la “mozzarella di bufala campana” è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco. di colore bianco porcellanato e con la giusta consistenza, più fondente 8-10 ore dopo la lavorazione, grassa e dal profumo fresco di fermenti lattici, la nostra mozzarella è riconoscibile al palato grazie al caratteristico sapore dolce e delicato.

**mozzarella**
the “mozzarella di bufala campana” is produced exclusively with fresh and full-cream milk of buffalo. white porcelain color and with the right texture, more fondant 8-10 hours after processing,  fatty and with a fresh smell of milk enzymes, our mozzarella is recognizable to the palate thanks to the typical sweet and delicate taste.

# la ricotta

delicata, dolce, fragrante con quel tipico odore di crema e di latte. morbida, cremosa e profumata, può essere usata come base per pietanze, sia in cucina che in pasticceria, o anche da sola.

**ricotta**
delicate, sweet and fragrant with smell of cream and milk. soft, creamy and perfumed, it can be used both as basic ingredient in kitchen or confectionery and alone.

# i freschi

curare la qualità in ogni fase, dalla selezione degli ingredienti al processo di lavorazione, fino ad ottenere prodotti sani e buoni. sono i nostri freschi: gustosi, naturali, artigianali ed anche “su misura”, per quanti richiedono un peso diverso.

**fresh cheeses**
taking care of the quality in every phase, from the selection of the ingredients to the workmanship process, till to get healthy and good products.
these are our fresh products: tasty, natural, handmade and also "customized", for those who ask for a different weight.

scamorze / caciocavalli freschi
tomini / yogurt / burro (butter)

# gli affumicati

molti dei nostri prodotti ricevono un processo
di affumicatura  con paglia selezionata da cereali della nostra azienda.
il risultato sono i nostri affumicati, formaggi dal colore ambrato e dal sapore intenso.

**smoked  cheeses**
many of our products get smoked with straw of cereals of our farm.
the result are our smoked: cheeses with amber color and intense taste.

# gli stagionati

i formaggi e il caciocavallo sono stagionati in piccole cantine, a temperatura controllata,
per 90-150 giorni. il caciocavallo ha crosta sottile ed è compatto con piccole occhiature arrotondate. ha un sapore dolce, pastoso e un profumo intenso dai toni leggermente piccanti. i formaggi, dalla tipica forma cilindrica e il colore giallo paglierino, hanno crosta e pasta compatte. il profumo è fresco e il sapore pieno e intenso.

**ripened cheeses**
cheeses and caciocavallo are aged in small cellar, at temperature-controlled, for 90-150 days. caciocavallo has a thin rind it’s compact and with small rounded holes. it as a sweet and doughy taste and an intense and slightly spicy scent. the cheeses, in a typical cylindrical form and yellow straw color,  have the rind and the past compact. the smell is fresh and with a full and intense taste.