



L'AZIENDA

Il **Caseificio Corte Bianca**, attivo dal 2001, è un'azienda specializzata nella produzione di mozzarella di alta qualità per pizza. Con oltre vent'anni di esperienza, forniamo i nostri prodotti a pizzerie e ristoranti, garantendo sempre freschezza e genuinità. Inoltre, disponiamo di uno spaccio aziendale dove è possibile acquistare non solo la nostra deliziosa mozzarella, ma anche una selezione di prodotti caseari campani e altre specialità di nostra produzione. Venite a scoprire il gusto autentico della tradizione casearia campana al Caseificio.

FIORDILATTE ITALIANO AL 100%



Scopri la nostra selezione

FIOR DI LATTE



Disponibile **in acqua** e **asciutte**.

500 gr. / 3kg.

L'Arte della mozzarella per le Piccole-Medie Imprese.
Quotidianamente produciamo mozzarella fior di latte,
mozzarella a julienne, il filone e la pregiata mozzarella di bufala.
Ogni prodotto, realizzato con passione e attenzione ai dettagli,
garantisce freschezza e qualità, unendo tradizione
e innovazione.

FILONE



1kg. / 20kg.

Adatto per essere affettato e grattugiato
per la pizza.

SCAMORZA AFFUMICATA



La Scamorza Affumicata è un formaggio vaccino a pasta filata, che viene affumicata naturalmente con alloro o paglia. Diversamente dalla mozzarella di bufala, la scamorza viene lavorata impiegando latte crudo di vacca. Dopo la pastorizzazione del latte vengono aggiunti fermenti lattici e caglio di vitello.

PROVOLA AFUMICATA



2.5kg. / 10kg.

Adatta per essere affettata e grattugiata
per la pizza.

IL FORMATO CHE PREFERISCI

JULIENNE O CUBETTI?



SEMPRE PIÙ VELOCI SEMPRE PIÙ IN GRANDE



Consegniamo in tutta Lombardia tutti i giorni,
produciamo a Pavia ma nel nostro prodotto
c'è tutto lo spirito campano.

RESTIAMO IN CONTATTO

amministrazione@caseificiocortebianca.it
+39 0382 163 3900

Via Mario Ponzio 7, Pavia