



fiord'oro

LA MOZZARELLA PER ECCELLENZA

CATALOGO PRODOTTI Product Catalogue 2025



fiord'oro è un marchio Giffoniello



GIFFONIELLO

DAL 1985

TRADIZIONE CASEARIA CAMPANA

Il **Caseificio Giffoniello** nasce nel cuore del Parco dei Monti Picentini agli inizi degli anni '80, quando Adriano Giffoniello, ex pasticcere, decide di dedicarsi all'antica arte lattiero-casearia. Con i figli Giuseppe e Federica il piccolo caseificio diventa una vera e propria azienda, che offrendo prodotti sinonimo di qualità e affidabilità porta l'eccellenza lattiero-casearia dal cuore della Campania al mondo. Oggi, con sede a Battipaglia, in provincia di Salerno, Giffoniello s.r.l. continua a combinare tradizione ed innovazione per garantire ai propri clienti latticini dal gusto autentico e inconfondibile.

Giffoniello Dairy was founded in the early 1980s in the heart of the Monti Picentini Park, when Adriano Giffoniello, a former pastry chef, decided to dedicate himself to the ancient art of dairy production. With his children, Giuseppe and Federica, the small local dairy has grown into a big true company. By offering products that are synonymous with quality and reliability, it brought dairy excellence from the heart of Campania to the world. Today, based in Battipaglia, in the province of Salerno, Giffoniello S.r.l. continues to blend tradition and innovation to provide its customers with dairy products of authentic and unmistakable taste.

Fiordilatte per **Pizza** **Busta da 2 Kg**

La busta da 2 kg contiene fior di latte in quattro varianti di taglio: **Julienne**, **Julienne taglio Napoli**, **Julienne taglio Fiammifero** e **Cubettato**. Ogni tipo di taglio è pensato per soddisfare diverse esigenze culinarie come pizza, prodotti da forno, pasta al forno e per arricchire piatti salati. La confezione da 2 kg è ideale per chi cerca versatilità e praticità, mantenendo la freschezza del fior di latte in tutte le sue varianti.

Fiordilatte for **Pizza** **2 Kg Bag**

The 2 kg bag contains fiordilatte in four different cutting styles: **Julienne**, **Julienne taglio napoli**, **Julienne taglio fiammifero**, and **Diced**. Each cutting style is designed to meet various culinary needs such as pizza, baked goods, baked pasta, and is made to enhance savory dishes. The 2 kg packaging is ideal for people seeking versatility and practicality, while maintaining the freshness of fiordilatte in all its variations.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Busta termosaldata Heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	52,5x32,7x19,7 cm
Imballo secondario Outer packaging	Cartone Carton	N° imballi per strato N° of packages per layer	5
Quantità per imballo Quantity for package	6 pezzi 6 units	N° di strati N° of layers	8
Quantità per per pallet Quantity for pallet	240	N° di imballi N° packages	40

Busta Julienne Frozen

La busta da 2 kg contiene fior di latte in quattro varianti di taglio: **Julienne**, **Julienne taglio Napoli**, **Julienne taglio Fiammifero** e **Cubettato**. Il fiordilatte Fiordoro nella sua versione surgelata è la scelta ideale per i professionisti della ristorazione estera che non vogliono rinunciare al gusto autentico e alla qualità dei prodotti italiani. Pratico e versatile, è pronto all'uso e perfetto per pizze, primi piatti e preparazioni gourmet. Surgelato all'origine per conservare intatta freschezza, consistenza e sapore.

Busta Julienne Frozen

The 2 kg bag contains fiordilatte in four different cutting styles: **Julienne**, **Julienne taglio napoli**, **Julienne taglio fiammifero**, and **Diced**. Fiordilatte fiordoro, in its frozen version, is the ideal choice for foodservice professionals abroad who don't want to compromise on the authentic taste and quality of Italian products. Practical and versatile, it's ready to use and perfect for pizzas, pasta dishes, and gourmet preparations. Frozen at the source to preserve its freshness, texture, and flavor intact.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Busta termosaldata Heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	52,5x32,7x19,7 cm
Imballo secondario Outer packaging	Cartone Carton	N° imballi per strato N° of packages per layer	5
Quantità per imballo Quantity for package	6 pezzi 6 units	N° di strati N° of layers	8
Quantità per per pallet Quantity for pallet	240	N° di imballi N° packages	40



Vascone **Julienne** **Vaschetta da 2,5 / 3 Kg**

La vaschetta contiene fior di latte in quattro varianti di taglio: **Julienne**, **Julienne taglio Napoli**, **Julienne taglio Fiammifero** e **Cubettato**. Ogni taglio è pensato per adattarsi a diverse preparazioni come pizza, prodotti da forno, pasta al forno e per arricchire piatti salati. La confezione è pensata per offrire una soluzione conveniente e versatile per i professionisti della ristorazione o per chi ha bisogno di un prodotto freschissimo e pronto all'uso in grandi quantità.

Tray **Julienne** **2,5 / 3Kg Tray**

The tray contains fiordilatte in four different cutting styles: **Julienne**, **Julienne taglio napoli**, **Julienne taglio fiammifero**, and **Diced**. Each cut is designed to suit different kind of preparations such as pizza, baked goods, baked pasta, and to enrich savory dishes. The packaging is designed to offer a convenient and versatile solution for professionals in the catering industry or for those in need of a fresh, ready-to-use product in large quantities.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION (Cartone)

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	52,5x32,7x19,7 cm
Imballo secondario Outer packaging	Cartone Carton	N° imballi per strato N° of packages per layer	5
Quantità per imballo Quantity for package	4 pezzi 4 units	N° di strati N° of layers	8
Quantità per per pallet Quantity for pallet	160	N° di imballi N° packages	40

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	30,2x24,2x9,5 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	11
Quantità per imballo Quantity for package	1 pezzo 1 unit	N° di strati N° of layers	15
Quantità per per pallet Quantity for pallet	165	N° di imballi N° packages	165

Fiordilatte in Acqua Vaschetta da 3 Kg

Una pratica vaschetta che racchiude freschissimi fior di latte in acqua. Perfetti per pizzerie, ristoranti o grandi eventi, garantiscono la massima freschezza e qualità. Ideali per arricchire pizze, insalate e antipasti con il sapore autentico e genuino del miglior fior di latte. Conservazione facile e formato conveniente per un uso professionale.

Fiordilatte in Water 3 Kg Tray

A practical tray containing fresh fiordilatte preserved in water. Perfect for pizzerias, restaurants, or large events, it ensures maximum freshness and quality. Ideal for enriching pizzas, salads, and appetizers with the authentic and genuine flavor of the finest fiordilatte. Easy storage and a convenient size for professional use.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	30,2x24,2x9,5 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	11
Quantità per imballo Quantity for package	1 pezzo 1 unit	N° di strati N° of layers	15
Quantità per per pallet Quantity for pallet	165	N° di imballi N° packages	165



Mozzarella in **Acqua** 100 g / 125 g Bustina

La bustina da 100g o 125g contiene fiordilatte in acqua, un formaggio fresco e delicato conservato in una soluzione di acqua salata per preservarne morbidezza e freschezza. Con la sua consistenza cremosa e il sapore leggero, è ideale per essere consumato da solo, aggiunto a insalate, o per completare piatti come pizza e pasta. La praticità della confezione mantiene intatte le caratteristiche del fiordilatte, perfetto per chi cerca un prodotto fresco e versatile in piccole quantità.

Mozzarella in **Water** 100 g / 125 g Bag

The 100g or 125g sachet contains fiordilatte in water, a fresh and delicate cheese preserved in a lightly salted solution to maintain its softness and freshness. With its creamy texture and mild flavor, it's ideal to enjoy on its own, added to salads, or used to complete dishes like pizza and pasta. The convenient packaging keeps the characteristics of the fiordilatte intact, making it perfect for those looking for a fresh, versatile product in small portions.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION Bustina 100g

Imballo primario Packaging	Bustina Polipropilene Polypropylen Sac	Misure Imballo Packaging's size	32,5x23,4x9 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	9
Quantità per imballo Quantity for package	20 pezzi 20 units	N° di strati N° of layers	13
Quantità per per pallet Quantity for pallet	2340	N° di imballi N° packages	117

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION Bustina 125g

Imballo primario Packaging	Bustina Polipropilene Polypropylen Sac	Misure Imballo Packaging's size	32,5x23,4x9 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	9
Quantità per imballo Quantity for package	16 pezzi 16 units	N° di strati N° of layers	13
Quantità per per pallet Quantity for pallet	1872	N° di imballi N° packages	117

Mozzarella **Surgelata** 100 g / 125 g Bustina

La bustina da 100g e 125g contiene mozzarella surgelata, un formaggio fresco e delicato sottoposto a un processo di surgelazione rapida per conservarne intatti gusto, morbidezza e proprietà nutritive. È perfetta da utilizzare in cucina come ingrediente versatile: ottima da gustare da sola, nelle insalate o per completare piatti come pizza e pasta. La confezione monodose consente una gestione semplice, ideale per chi cerca la praticità senza rinunciare alla qualità. La mozzarella surgelata è la soluzione perfetta per avere sempre a disposizione un prodotto fresco, genuino e pronto all'uso in tutto il mondo.

Mozzarella **Frozen** 100 g / 125 g Bag

The 100g and 125g sachets contain frozen mozzarella, a fresh and delicate cheese that undergoes a rapid freezing process to preserve its taste, softness, and nutritional properties. It's perfect used in the kitchen as a versatile ingredient: excellent on its own, in salads, or to top dishes like pizza and pasta.

The single-serve packaging allows an easy handling, ideal for those who seek convenience without compromising on quality. Frozen mozzarella is the perfect solution for always having a fresh, wholesome, and ready-to-use product available anywhere in the world.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION Bustina 100g

Imballo primario Packaging	Bustina Polipropilene Polypropylen Sac	Misure Imballo Packaging's size	32,5x23,4x9 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	9
Quantità per imballo Quantity for package	20 pezzi 20 units	N° di strati N° of layers	13
Quantità per per pallet Quantity for pallet	2340	N° di imballi N° packages	117

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION Bustina 125g

Imballo primario Packaging	Bustina Polipropilene Polypropylen Sac	Misure Imballo Packaging's size	32,5x23,4x9 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	9
Quantità per imballo Quantity for package	16 pezzi 16 units	N° di strati N° of layers	13
Quantità per per pallet Quantity for pallet	1872	N° di imballi N° packages	117

Fiord'oro TRIS 3x100 / 125 g Bustina

Fiord'oro Tris rappresenta il gusto autentico che si fa in tre, pensato per garantire freschezza, praticità e gusto in ogni occasione. Grazie alla sua consistenza cremosa e al profumo di latte fresco, è ideale da gustare al naturale, accompagnata da verdure di stagione, oppure per arricchire piatti come pizza, pasta e caprese. La formula "tris" unisce il vantaggio del formato scorta alla comodità della porzione singola, perfetta per famiglie, ristoratori o per chi ama avere sempre a disposizione un prodotto genuino e di qualità, pronto all'uso.

Fiord'oro TRIS 3x100 / 125 g Bag

Fiord'oro Tris represents the authentic taste split in three. It is designed to offer freshness, convenience, and flavor for any occasion. With its creamy texture and the aroma of fresh milk, it's perfect to enjoy on its own, paired with seasonal vegetables, or used to enhance dishes like pizza, pasta, and caprese salad.

The "tris" format combines the advantage of a stock-friendly size with the convenience of single portions, making it ideal for families, restaurateurs, or anyone who loves having a wholesome, high-quality product always ready to use.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION Bustina 3x100/125g

Imballo primario Packaging	Bustina termosaldato Heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	52,5x32,7x19,7 cm
Imballo secondario Outer packaging	Cartone Carton	N° imballi per strato N° of packages per layer	5
Quantità per imballo Quantity for package	12 pezzi 12 units	N° di strati N° of layers	8
Quantità per per pallet Quantity for pallet	480	N° di imballi N° packages	40

Fiordilatte 250 g / 500 g Vaschetta

La vaschetta da 250g o 500g contiene fior di latte fresco, un formaggio dal gusto delicato e dalla consistenza morbida conservato in acqua. Ideale da gustare al naturale, in insalata o come ingrediente protagonista in piatti caldi e freddi, il fior di latte in vaschetta è perfetto per chi cerca un prodotto genuino, pratico e pronto all'uso. Disponibile in due formati, si adatta facilmente a ogni esigenza in cucina, sia domestica che professionale, garantendo sempre la qualità e la tradizione della lavorazione casearia campana.

Fiordilatte 250 g / 500 g Tray

The 250g or 500g tub contains fresh fiordilatte — a cheese with a delicate flavor and soft texture, preserved in water. Ideal to enjoy on its own, in salads, or as a key ingredient in both hot and cold dishes, the fiordilatte in tub is perfect for those seeking a genuine, convenient, and ready-to-use product.

Available in two sizes, it easily adapts to any culinary need, whether at home or in professional kitchens, always delivering the quality and tradition of Campania's dairy craftsmanship.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION vaschetta 250g

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	35x23,5x9,5 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	4
Quantità per imballo Quantity for package	20 pezzi 20 units	N° di strati N° of layers	9
Quantità per per pallet Quantity for pallet	720	N° di imballi N° packages	36

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION vaschetta 500g

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	35x23,5x9,5 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	4
Quantità per imballo Quantity for package	10 pezzi 10 units	N° di strati N° of layers	9
Quantità per per pallet Quantity for pallet	360	N° di imballi N° packages	36

Perline di mozzarella Bicchiere 125 g

Le perline di Mozzarella sono piccole sfere di pura bontà: fresche, leggere e dalla consistenza morbida, racchiudono tutto il sapore autentico della tradizione casearia campana. Perfette per arricchire insalate, finger food, aperitivi o piatti freddi, sono pronte all'uso e ideali per chi cerca gusto e praticità in un solo gesto. La confezione da 125g è pensata per garantire freschezza e porzionatura ottimale, rendendo questo formato perfetto sia per l'uso domestico che per la ristorazione.

Mozzarella Pearls 125 g pack

Mozzarella pearls are small bites of pure delight: fresh, light, and soft in texture, they embody the authentic flavor of Campania's dairy tradition. Perfect for enhancing salads, finger foods, appetizers, or cold dishes, they are ready to use and ideal for those seeking both taste and convenience in one simple step.

The 125g pack is designed to ensure freshness and optimal portioning, making this format perfect for both home use and foodservice.



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION bicchiere 125g

Imballo primario Packaging	Bicchiere termosaldato Cup heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	39x17,7x10,3 cm
Imballo secondario Outer packaging	Cartone Carton	N° imballi per strato N° of packages per layer	18
Quantità per imballo Quantity for package	6 pezzi 6 units	N° di strati N° of layers	16
Quantità per per pallet Quantity for pallet	1728	N° di imballi N° packages	288



Filone di Fiordilatte 1 Kg

Il filone di fiordilatte da 1 kg è la scelta ideale per chi cerca qualità, resa e praticità in un unico prodotto. Lavorato secondo tradizione, questo prodotto si distingue per la sua consistenza compatta e il taglio uniforme, perfetto per l'uso professionale in pizzeria e cucina. Dal sapore delicato e naturale, il filone è pensato per garantire massima versatilità: ottimo da affettare o grattugiare, si scioglie perfettamente in cottura senza rilasciare liquidi in eccesso. La confezione da 1 kg è ideale per garantire continuità e praticità nel servizio, senza rinunciare alla freschezza e all'autenticità del fiordilatte.

Filone di Fiordilatte 1 Kg

The fiordilatte loaf shape is the ideal choice for those seeking quality, performance, and convenience in a single product. Crafted according to tradition, it stands out for its compact texture and uniform cut — perfect for professional use in pizzerias and kitchens.

With its delicate, natural flavor, the loaf offers maximum versatility: great for slicing or grating, it melts beautifully during cooking without releasing excess liquid. The 1 kg pack is perfect for ensuring consistency and ease of service, without compromising the freshness and authenticity of real fiordilatte.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION filone 1Kg

Imballo primario Packaging	Sottovuoto con film plastico Vaccum packed with plastic film	Misure Imballo Packaging's size	37,5x28,5x8 cm
Imballo secondario Outer packaging	Cartone Carton	N° imballi per strato N° of packages per layer	10
Quantità per imballo Quantity for package	5 pezzi 5 units	N° di strati N° of layers	17
Quantità per per pallet Quantity for pallet	850	N° di imballi N° packages	170



Vaschetta **Julienne** **Vaschetta da 1 Kg**

La vaschetta da 1 kg contiene fior di latte in quattro varianti di taglio: **Julienne**, **Julienne taglio Napoli**, **Julienne taglio Fiammifero** e **Cubettato**. Ogni taglio è pensato per adattarsi a diverse preparazioni come pizza, prodotti da forno, pasta al forno e per arricchire piatti salati. La confezione da 1 kg è pensata per offrire una soluzione conveniente e versatile per i professionisti della ristorazione o per chi ha bisogno di un prodotto freschissimo e pronto all'uso in grandi quantità.

Tray **Julienne** **1 Kg Tray**

The 1 Kg tray contains fiordilatte in four different cutting styles: **Julienne**, **Julienne taglio napoli**, **Julienne taglio fiammifero**, and **Diced**. Each cut is designed to suit different kind of preparations such as pizza, baked goods, baked pasta, and to enrich savory dishes. The 1 kg packaging is designed to offer a convenient and versatile solution for professionals in the catering industry or for those in need of a fresh, ready-to-use product in large quantities.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION **vaschetta 1Kg**

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	40x30x15 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	11
Quantità per imballo Quantity for package	2 pezzi 2 units	N° di strati N° of layers	15
Quantità per per pallet Quantity for pallet	330	N° di imballi N° packages	165



Fiordilatte in Acqua Vaschetta da 1 Kg

Una pratica vaschetta da 1 Kg che racchiude freschissimi fior di latte in acqua. Perfetti per pizzerie, ristoranti o grandi eventi, garantiscono la massima freschezza e qualità. Ideali per arricchire pizze, insalate e antipasti con il sapore autentico e genuino del miglior fior di latte. Conservazione facile e formato conveniente per un uso professionale.

Fiordilatte in Water 1 Kg Tray

A practical 1 kg tray containing fresh fiordilatte preserved in water. Perfect for pizzerias, restaurants, or large events, it ensures maximum freshness and quality. Ideal for enriching pizzas, salads, and appetizers with the authentic and genuine flavor of the finest fiordilatte. Easy storage and a convenient size for professional use.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION vaschetta 1Kg

Imballo primario Packaging	Vaschetta termosaldata Tray heat-sealed packaging	Misure Imballo Packaging's size	40x30x15 cm
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo Polystyrene outer tray	N° imballi per strato N° of packages per layer	11
Quantità per imballo Quantity for package	2 pezzi 2 units	N° di strati N° of layers	15
Quantità per per pallet Quantity for pallet	330	N° di imballi N° packages	165



fiord'oro

LA MOZZARELLA **PER ECCELLENZA**

Fiord'oro

La forma più pura del gusto.

Fiord'oro è la linea d'eccellenza di Giffoiello, dedicata al fiordilatte in tutte le sue espressioni più autentiche. Una selezione di prodotti pensata per chi cerca la qualità senza compromessi: lavorazioni attente e un sapore che racconta la tradizione casearia campana con uno stile inconfondibile.

Con Fiord'oro, ogni dettaglio è curato per offrire un prodotto genuino, elegante e capace di distinguersi, dalla tavola di casa alle cucine dei professionisti.

Fiord'oro

The purest form of taste.

Fiord'oro is Giffoiello's premium line, dedicated to fiordilatte in all its most authentic expressions. A selection of products designed for those who seek uncompromising quality: careful processing, and a flavor that tells the story of Campania's dairy tradition with unmistakable style.

With Fiord'oro, every detail is crafted to offer a genuine, refined product that stands out — from family tables to professional kitchens.



Le nostre **certificazioni**



fiord'oro

LA MOZZARELLA **PER ECCELLENZA**

fiord'oro è un marchio **Giffoniello**

Tel. 0828 199 5046

e-mail: info@caseificiogiffoniello.it

www.caseificiogiffoniello.it

Giffoniello S.r.l.

Via Bosco II, snc - Loc. Filigalardi 21/A

84091 Battipaglia (Sa)