



GIFFONIELLO

DAL 1985

TRADIZIONE CASEARIA CAMPANA





La qualità lattiero-casearia che ci distingue è guidata da questi valori:

The dairy quality that sets us apart is guided by these values:

Qualità

Impegno a garantire **standard elevati di qualità** in ogni fase del processo produttivo, dal primo passo fino al prodotto finale, per assicurare eccellenza e affidabilità.

Quality

Commitment to **high quality standards** at every stage of the production process, from the first step to the final product, to ensure excellence and reliability.

Rispetto

Riconoscimento dell'importanza di trattare tutte le persone con **dignità e rispetto**, mantenendo un impegno costante nella **tutela dell'ambiente** e delle risorse naturali.

Respect

Recognition of the importance of treating all people with **dignity and respect**, while maintaining an ongoing commitment to **protecting the environment** and natural resources.

Innovazione

Ricerca continua di soluzioni, tecnologie e metodi per migliorare il prodotto, il servizio e il processo, con l'obiettivo di offrire sempre il massimo in termini di valore e prestazione.

Innovation

Continuous search for solutions, technologies, and methods to improve product, service, and process, aiming at always offering the best in value and performance.

Dal 1985 portiamo l'eccellenza lattiero-casearia dal cuore della Campania al mondo.

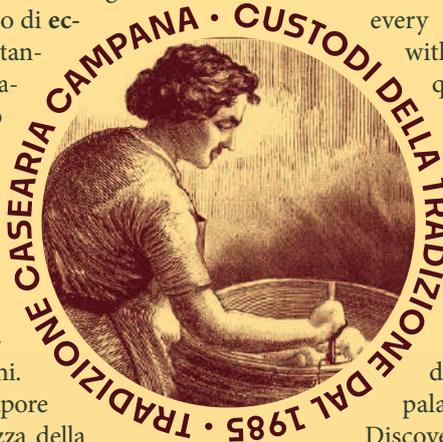
I latticini Giffoniello sono il cuore pulsante di ogni piatto. I nostri prodotti sono sinonimo di **eccellenza** e **affidabilità**: una qualità costante che garantisce performance impeccabili in ogni preparazione, con il giusto equilibrio tra cremosità, filatura, gusto avvolgente e scioglievolezza. La nostra selezione offre tutto ciò che serve per esaltare ogni ricetta, dalla cucina gourmet alla pizza perfetta con una linea di prodotti che è un antidoto alla monotonia, una coccola per il palato, un ritorno alle origini. Scopri l'arte casearia Giffoniello: il sapore della tradizione, con tutta la freschezza della nostra terra.

Since 1985 we have been bringing dairy excellence from the heart of Campania to the world.

Giffoniello dairy products are the beating heart of every dish. Our products are synonymous with **excellence** and **reliability**: consistent quality that guarantees impeccable performance in every preparation, with the right balance of creaminess, stringiness, enveloping taste, and meltability.

Our selection offers whatever you need to enhance every recipe, from gourmet cuisine to the perfect pizza with a line of products that is an antidote to monotony, a pampering for the palate, a return to the origins.

Discover Giffoniello's dairy art: the flavor of tradition, with all the freshness of our land.



Segni particolari: tradizione artigianale e potenza operativa.

Distinguishing marks: artisanal tradition and operational power.

Situato strategicamente a **Battipaglia**, nella provincia di Salerno, Giffoniello grazie ad uno stabilimento innovativo, rappresenta un **centro di produzione all'avanguardia nel settore lattiero-caseario**.

Qui, l'arte della tradizione casearia profondamente legata ad una storia di famiglia, si unisce alla potenza produttiva di un'azienda moderna, capace di coniugare qualità artigianale e capacità industriale.

Ogni giorno selezioniamo con cura il nostro latte, affidandoci a una rete di allevatori locali e grandi conferitori che seguono rigidi protocolli di qualità e sostenibilità.

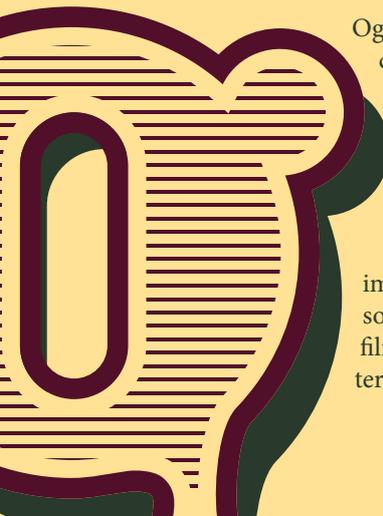
Ogni goccia di latte vaccino e di bufala è il risultato di un impegno condiviso per offrire solo il meglio, nel rispetto della filiera e della biodiversità del territorio.

Strategically located in **Battipaglia**, in the province of Salerno, Giffoniello thanks to an innovative plant, represents a **state-of-the-art production center in the dairy sector**.

Here, the art of traditional dairy farming deeply linked to a family history is combined with the production power of a modern company, capable of combining artisanal quality and industrial capacity.

Every day we carefully select our milk, relying on a network of local breeders and big conferring farmers who follow strict quality and sustainability protocols. Every drop of cow and buffalo milk is the result of a shared commitment to offer only the best, respecting the supply chain and the biodiversity of the territory.

SCOPRI L'AZIENDA
Discover the company





Stabilimento
produttivo
a Battipaglia,
nella Piana
del Sele.

GIFFONIELLO

Dati 1985



FIORDILATTE

PERFETTO
PER LA
PIZZA



Vascone

- 1 Kg
- 2,5 Kg
- 3 Kg
- Taglio Julienne
- Taglio Fiammifero
- Taglio Napoli
- Cubettato



Busta

- 2 Kg
- Taglio Julienne
- Taglio Fiammifero
- Taglio Napoli
- Cubettato



Filone termoformato

- Fiordilatte bianco 1 Kg
- Fiordilatte affumicato 1 Kg
- Provola bianca 2 Kg
- Provola affumicata 2 Kg

**Il segreto per una
fusione perfetta**



FIORDILATTE



Vaschetta

• 250 g



Vaschetta

• 500 g



Vascone

- 1 Kg
- 3 Kg

Pezzature disponibili

- Fiordilatte
- Bocconcino
- Ciliegina
- Treccina
- Nodino

QUELLI
CON LA
GOCCIA



FIORDILATTE TRADIZIONALE dei MONTI

METODO
AGEROLESE

Realizzato esclusivamente con latte dei **Monti Picentini e della Piana del Sele**, il nostro **Fiordilatte dei Monti** racchiude tutta la purezza e la qualità del territorio. Lavorato secondo il metodo tradizionale, offre una consistenza morbida, un sapore genuino e un aroma inconfondibile.



Ciuffo
Bianco
• 800 g



Ciuffo
Affumicato
• 800 g



Vascone • 3 Kg
• Julienne taglio Napoli



**Un fiordilatte che
racconta il sapore
del suo territorio**



MOZZARELLA



Cuscino

- 100 g
- 125 g



Cuscino Tris

- 3 pz. da 100 g
- 3 pz. da 125 g

La delicatezza del latte
trasformata in arte



MOZZARELLA

MISTA LATTE VACCINO E BUFALA

Ciuffo 250g

- 5 x 50 g
- 2 x 125 g
- 1 x 250 g



LATTE DI BUFALA

Ciuffo 250g

- 5 x 50 g
- 2 x 125 g
- 1 x 125 g



Ciuffo 500g

- 10 x 50 g
- 5 x 100 g
- 4 x 125 g
- 2 x 250 g
- 1 x 500 g

**La regina della tavola,
ogni giorno!**



BURRATA



- Bicchiere**
- 100 g
 - 125 g
 - 250 g

STRACCIATELLA



- Vaschetta**
- 250 g
 - 500 g

**Cuore cremoso
Anima autentica**



SCAMORZA

- bianca
- affumicata



- Vaschetta** • 250 g
• 500 g

PROVOLA

- affumicata



- Vaschetta** • 250 g
• 500 g



- Vascone** • 3K g

Gusto intenso
Carattere deciso



RICOTTA FRESCA



Carta pergamenata

- 250 g
- 500 g

RICOTTA DI LATTE VACCINO



Fuscella

- 1,7 Kg



La leggerezza del latte
in ogni cucchiaino



GIFFONIELLO

DAL 1985

CUSTODI DELLA TRADIZIONE



www.giffoniello.it



Giffoniello s.r.l. - Via Bosco II, snc - Loc. Filigalardi - 84091 Battipaglia (Sa) - Tel. 0828 199 5046 - e-mail: info@caseificiogiffoniello.it