



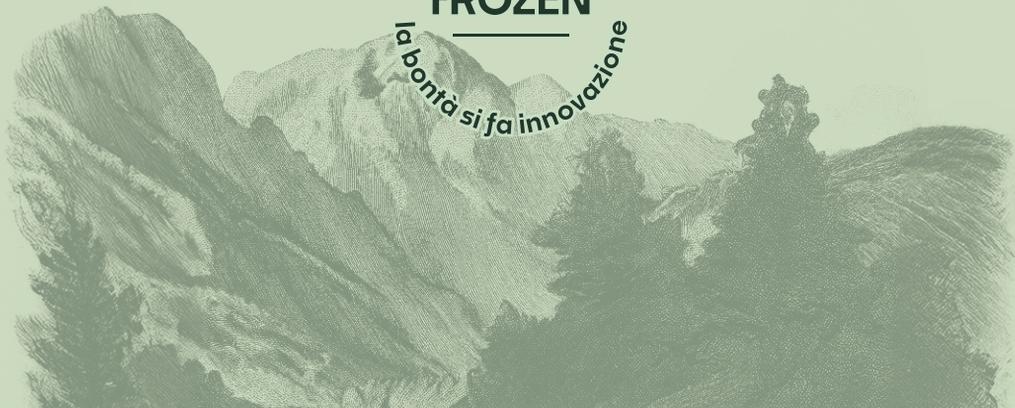
GIFFONIELLO

— DAL 1985 —

TRADIZIONE CASEARIA
CAMPANA

linea
FROZEN

la bontà si fa innovazione



FIORDILATTE



Busta

• 2 Kg



Vascone

• 3 Kg

Tagli disponibili

- Taglio Julienne
- Taglio Napoli
- Taglio Fiammifero
- Cubettato

già
tagliato

TRADIZIONE E INNOVAZIONE IN UN SOL BOCCONE

Dalla storica esperienza di Giffoniello Srl, nasce la **linea Frozen**, pensata per portare tutta la bontà e l'autenticità dei nostri prodotti caseari sulle tavole internazionali.

Grazie al processo di congelamento in liquido, garantiamo una lunga shelf-life senza comprometterne la qualità, la struttura e il sapore del prodotto.

I VANTAGGI DELLA LINEA FROZEN

- 1 QUALITÀ ARTIGIANALE 100% ITALIANA
- 2 CONSERVAZIONE ESTESA E SICURA, FINO A 12 MESI
- 3 FORMATI PRATICI = ZERO SPRECHI
- 4 PRONTA ALL'USO, MASSIMA RESA IN CUCINA



Filone termoformato

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

MOZZARELLA



Cuscino

- 100 g
- 125 g



Cuscino Tris

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

A TASTE OF TRADITION AND INNOVATION IN EVERY BITE

From the longstanding expertise of Giffoniello Srl comes the **Frozen line**, designed to bring the full goodness and authenticity of our dairy products to tables around the world.

Thanks to our liquid-based freezing process, we ensure an extended shelf life without compromising the product's quality, texture, or flavor.

I VANTAGGI DELLA LINEA FROZEN

- 1 PREMIUM, 100% ITALIAN ARTISANAL QUALITY**
- 2 SAFE, LONG-LASTING FRESHNESS - UP TO 12 MONTHS**
- 3 SMART PORTIONS = ZERO WASTE, TOTAL CONVENIENCE**
- 4 READY TO USE, DELIVERS TOP RESULTS IN THE KITCHEN**

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

Since 1985, we have been bringing dairy excellence from the heart of Campania to the world. Our products are a symbol of quality and reliability: a consistent standard that ensures **flawless performance** in every preparation, delivering the perfect balance of creaminess, stretch, rich flavor, and meltability.

La performance
che non teme il tempo



AUTENTICI LATTICINI ITALIANI ORA SURGELATI

AUTHENTIC ITALIAN DAIRY
NOW FROZEN



GIFFONIELLO s.r.l.

Via Bosco II, snc - Loc. Filigalardi

84091 - Battipaglia (SA) - Italy

Tel. +39 0828 19 95 046

info@caseificiogiffoniello.it

www.giffoniello.it

SCOPRI L'AZIENDA

