



03/06/2026



---

## CATALOGO DEI PRODOTTI

---

**Malù Srl**

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



La Burrata è un'eccellenza casearia italiana originaria della Puglia, realizzata a partire da latte vaccino fresco e lavorata secondo la tradizione artigianale locale. La sua forma tondeggiante, chiusa manualmente a "sacchetto", racchiude un ripieno goloso composto da stracciatella (filamenti di mozzarella sfilacciata) e panna UHT, che le conferisce una texture unica, cremosa e vellutata.

Questo formaggio si distingue non solo per il suo gusto delicato, leggermente dolce e lattico, ma anche per la sua straordinaria succosità: al taglio, il cuore morbido fuoriesce lentamente, rendendola particolarmente scenografica e invitante.

## Burrata

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
BTA-200-SACCH-CF10	200 g	Sacchetto 200 g	CF 10	18 giorni	Latte Crudo
BTA-200-VAK10-CF02	200 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
BTA-250-VA250-CF08	250 g	Vaschetta 250 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
BTA-250-VA500-CF04	250 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
BTA-300-SACCH-CF06	300 g	Sacchetto 300 g	CF 6	18 giorni	Latte Crudo
BTA-300-VA300-CF08	300 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
BTA-500-SACCH-CF06	500 g	Sacchetto 500 g	CF 6	18 giorni	Latte Crudo



## Burratina

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
BNA-050-VA500-CF04	50 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
BNA-050-VAK10-CF02	50 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
BNA-100-SACCH-CF10	100 g	Sacchetto 100 g	CF 10	18 giorni	Latte Crudo
BNA-100-VA300-CF04	100 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
BNA-100-VA300-CF08	100 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
BNA-100-VA500-CF04	100 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
BNA-100-VAK10-CF02	100 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
BNA-100-VAK30-CF01	100 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
BNA-125-VA250-CF08	125 g	Vaschetta 250 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
BNA-125-VAK30-CF01	125 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Burratina Affumicata

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
BNF-100-VA500-CF02	100 g	Vaschetta 500 g	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
BNF-100-VAK10-CF01	100 g	Vaschetta 1 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
BNF-125-VA250-CF08	125 g	Vaschetta 250 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo



## Burratina al Tartufo

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
BNT-125-VA250-CF08	125 g	Vaschetta 250 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Burro - Revisione:



Il Burro è un prodotto lattiero-caseario ottenuto dalla crema del latte attraverso un processo di zangolatura che separa la parte grassa dal siero. La sua composizione è costituita prevalentemente da lipidi (circa l'80-82%), con una minima percentuale di acqua e tracce di proteine e lattosio. Questa struttura gli conferisce una consistenza compatta ma facilmente spalmabile, che può variare in base alla temperatura di conservazione.

Il colore del burro, che va dal bianco avorio al giallo più intenso, è influenzato dalla presenza di carotenoidi naturali, direttamente legati all'alimentazione degli animali: una dieta ricca di erba fresca tende a produrre un burro più dorato. Dal punto di vista sensoriale, presenta un profilo aromatico delicato, con note lattiche fresche e una leggera dolcezza.

### Burro

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
BUR-125-CARTA-CT40	125 g	Incartato 125 g	CT 40	90 giorni	Latte pastorizzato
BUR-250-CARTA-CT20	250 g	Incartato 250 g	CT 20	90 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Caciocavallo - Revisione:



Il Caciocavallo è un formaggio a pasta filata tipico del Sud Italia, prodotto con latte vaccino selezionato e lavorato secondo tecniche tradizionali tramandate nel tempo. Si distingue per la sua caratteristica forma a sfera o ovale, con una strozzatura superiore che permette di legarlo in coppia e appenderlo "a cavallo" di una trave o di una corda durante la fase di stagionatura, da cui deriva il suo nome.

La pasta si presenta compatta, omogenea ed elastica nei prodotti più giovani, tendendo a diventare più dura e friabile con il progredire della maturazione. La crosta è sottile e liscia nelle forme fresche, mentre con la stagionatura può ispessirsi e assumere tonalità più intense, dal giallo dorato al brunito. Il profilo aromatico evolve nel tempo: inizialmente delicato, con sentori lattici e burrosi, si arricchisce progressivamente di note più complesse, fino a diventare deciso e leggermente piccante nelle versioni più stagionate.

Dal punto di vista nutrizionale, il caciocavallo è un alimento ricco di proteine ad alto valore biologico, calcio e fosforo. Contiene inoltre una quota significativa di grassi, che contribuisce alla sua consistenza e al suo profilo sensoriale.

### Caciocavallo

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCF-1K0-SFUSO-CT10	1 Kg	Forma	CT 10	365	Latte Crudo
CCF-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCF-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCF-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



### Caciocavallo Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCA-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCA-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCA-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Caciocavallo al Peperoncino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCP-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCP-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCP-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



## Caciocavallo al Tartufo

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCT-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCT-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCT-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



## Caciocavallo Barricato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCB-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCB-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCB-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



## Caciocavallo da Grotta

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCG-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCG-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCG-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Caciocavallo Occhiato c/Testa

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCH-2K5-SFUSO-CT02	2,5 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCH-2K5-SFUSO-CT04	2,5 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCH-5K0-SFUSO-CT02	5 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo



## Caciocavallo Schiena d'Asino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CSH-8K0-SFUSO-CT01	8 Kg	Forma	CT 1	365	Latte Crudo



## Caciocavallo Semi-Stagionato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CSS-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CSS-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CSS-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo
CSS-1K7-SVUOT-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo
CSS-1K7-SPORZ-CT06	1,7 Kg	Porzionato	CT 6	365	Latte Crudo



## Caciocavallo Silano DOP

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CCD-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CCD-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CCD-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
caseificiomalu.it



## Caciocavallo Stagionato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CST-1K7-SFUSO-CT02	1,7 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CST-1K7-SFUSO-CT04	1,7 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CST-1K7-SFUSO-CT06	1,7 Kg	Forma	CT 6	365	Latte Crudo



## Caciopalla Occhiato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CPL-2K5-SFUSO-CT02	2,5 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo
CPL-2K5-SFUSO-CT04	2,5 Kg	Forma	CT 4	365	Latte Crudo
CPL-4K5-SFUSO-CT02	4,5 Kg	Forma	CT 2	365	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Cacioricotta - Revisione:



Il Cacioricotta è un formaggio tradizionale del Sud Italia ottenuto da latte di pecora e/o vacca, lavorato secondo una tecnica peculiare che unisce elementi tipici della produzione del "cacio" e della "ricotta".

La forma è cilindrica, di piccole dimensioni, con una crosta sottile e di colore chiaro che tende a scurirsi leggermente con la stagionatura. La pasta si presenta inizialmente compatta ma morbida, priva di occhiature o con una presenza molto limitata, e diventa progressivamente più asciutta, friabile e consistente con il passare del tempo. Questa evoluzione lo rende particolarmente interessante dal punto di vista della struttura e della lavorabilità.

Il profilo aromatico del cacioricotta è equilibrato e distintivo: nelle versioni più fresche emergono note lattiche delicate e leggermente acidule, mentre con la maturazione si sviluppano sfumature più intense, con una componente sapida più marcata e leggere percezioni aromatiche che richiamano il latte ovino.

Il cacioricotta rappresenta una sintesi della tradizione casearia meridionale, espressione di pratiche produttive antiche che valorizzano l'equilibrio tra innovazione tecnica e rispetto dei metodi artigianali.

### Cacioricotta Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CDP-300-SVFIN-CT7K	300 g	Forma	CT 24	365 g/100g	Latte pastorizzato



### Cacioricotta al Peperoncino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CDP-300-SVFIN-CT7K	300 g	Forma	CT 24	365 g/100g	Latte pastorizzato



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Cacioricotta Misto

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CDM-300-SVFIN-CT7K	300 g	Forma	CT 24	365 g/100g	Latte pastorizzato



## Cacioricotta Vacchino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CDV-300-SVFIN-CT7K	300 g	Forma	CT 24	365 g/100g	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Filoni di scamorza - Revisione:



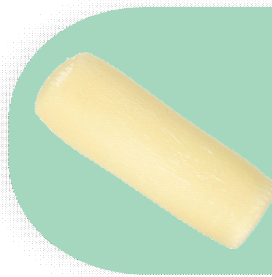
Il filone di Scamorza è un formaggio a pasta filata tipico della tradizione casearia italiana, caratterizzato da una forma allungata e regolare che lo distingue dalla versione più comune a "pera". Ottenuto da latte vaccino, viene prodotto attraverso un processo di filatura della cagliata che conferisce alla pasta una struttura compatta, elastica e omogenea.

La superficie esterna si presenta liscia e sottile, con una crosta appena accennata che può variare dal bianco al giallo paglierino. Con il progredire della stagionatura, la consistenza tende a diventare più asciutta e soda, mentre il colore interno si intensifica leggermente. Nelle varianti sottoposte ad affumicatura naturale, la crosta assume tonalità più scure e sviluppa sfumature aromatiche più complesse.

Dal punto di vista sensoriale, il filone di scamorza offre un profilo equilibrato: nelle forme più fresche prevalgono note lattiche delicate e una leggera sapidità, mentre con la maturazione emergono sentori più decisi e persistenti. La struttura interna, priva di occhiature o con presenza minima, è indice di una lavorazione accurata e di una corretta filatura della pasta.

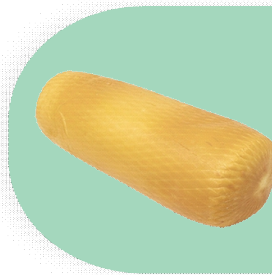
### Filone di Scamorza

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FSB-2K0-SVFIN-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato
FSB-2K0-SVFIN-CT04	2 Kg	Forma	CT 4	90 giorni	Latte pastorizzato
FSB-5K0-SVFIN-CT01	5 Kg	Forma	CT 1	90 giorni	Latte pastorizzato
FSB-5K0-SVFIN-CT02	5 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato



### Filone di Scamorza Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FSF-2K0-SVFIN-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato
FSF-2K0-SVFIN-CT04	2 Kg	Forma	CT 4	90 giorni	Latte pastorizzato
FSF-5K0-SVFIN-CT01	5 Kg	Forma	CT 1	90 giorni	Latte pastorizzato
FSF-5K0-SVFIN-CT02	5 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Filone di Scamorza Affumicato senza Lattosio

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FFD-2K0-SVFIN-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato
FFD-2K0-SVFIN-CT04	2 Kg	Forma	CT 4	90 giorni	Latte pastorizzato



## Filone di Scamorza senza Lattosio

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FBD-2K0-SVFIN-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato
FBD-2K0-SVFIN-CT04	2 Kg	Forma	CT 4	90 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Formaggio - Revisione:



Il formaggio è un prodotto lattiero-caseario ottenuto dalla coagulazione del latte e dalla successiva separazione della parte solida dal siero. La materia prima può essere costituita da latte vaccino, e/o ovino, con influenze dirette sulle caratteristiche chimiche, strutturali e organolettiche del prodotto finale.

I formaggi possono presentare paste fresche, molli, semidure o dure, con caratteristiche che dipendono dal contenuto di acqua e dal grado di maturazione. La crosta, quando presente, può essere naturale, trattata o assente, e contribuisce alla protezione e all'evoluzione interna della massa casearia. Anche la presenza o assenza di occhiatura, la granulometria della pasta e la sua elasticità rappresentano elementi distintivi delle diverse tipologie.

Nel complesso, il formaggio rappresenta una delle espressioni più complesse e diversificate della trasformazione del latte, risultato di un equilibrio tra fattori biologici, tecnici e ambientali che ne determinano identità e varietà.

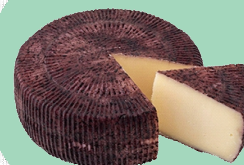
### Formaggio al Tartufo

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FTR-1K0-SFUSO-CT02	1 Kg	Forma	CT 2	365	Latte pastorizzato
FTR-1K0-SFUSO-CT04	1 Kg	Forma	CT 4	365	Latte pastorizzato



### Formaggio Barricato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FBR-2K0-SFUSO-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	365	Latte pastorizzato



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Formaggio Misto Pecora Stagionato In Grotta

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FPC-2K0-SFUSO-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	365 giorni	Latte pastorizzato



## Formaggio Stracchinato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FST-1K0-SFUSO-CT02	1 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato
FST-1K0-SFUSO-CT04	1 Kg	Forma	CT 4	90 giorni	Latte pastorizzato
FST-2K0-SFUSO-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	90 giorni	Latte pastorizzato
FST-5K0-SFUSO-CT01	5 Kg	Forma	CT 1	90 giorni	Latte pastorizzato



## Formaggio Stracchinato al Peperoncino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FPP-1K0-SFUSO-CT02	1 Kg	Forma	CT 2	365 giorni	Latte pastorizzato
FPP-1K0-SFUSO-CT04	1 Kg	Forma	CT 4	365 giorni	Latte pastorizzato



## Formaggio Stracchinato al Pistacchio

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FPS-1K0-SFUSO-CT02	1 Kg	Forma	CT 2	365 giorni	Latte pastorizzato
FPS-1K0-SFUSO-CT04	1 Kg	Forma	CT 4	365 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Formaggio Stracchinato alle Noci

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FNC-1K0-SFUSO-CT02	1 Kg	Forma	CT 2	365	Latte pastorizzato
FNC-1K0-SFUSO-CT04	1 Kg	Forma	CT 4	365	Latte pastorizzato



## Formaggio Vaccino Nostrano

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FNS-2K0-SFUSO-CT02	2 Kg	Forma	CT 2	365	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Giuncata - Revisione:



La Giuncata è un formaggio fresco tipico della tradizione casearia del Sud Italia, ottenuto da latte vaccino e caratterizzato da una lavorazione semplice e delicata che ne preserva la naturalezza. La sua particolarità risiede nella fase di sgocciolamento, tradizionalmente effettuata in contenitori intrecciati di giunco, che conferiscono al prodotto la tipica forma e ne influenzano la texture superficiale leggermente segnata.

Si presenta con una pasta morbida, umida e compatta allo stesso tempo, priva di crosta e con un'elevata percentuale di acqua, che ne determina la freschezza e la delicatezza strutturale. Il colore è bianco latte, uniforme, indice di una lavorazione attenta e di un prodotto non sottoposto a processi di stagionatura. La consistenza è vellutata e cedevole, con una sensazione cremosa al palato che riflette la naturalezza del latte di origine.

L'assenza di stagionatura e di trattamenti invasivi consente di mantenere intatte le caratteristiche originarie del latte, esaltando la freschezza del prodotto.

La salatura è generalmente assente o presente in forma molto lieve, elemento che contribuisce a definire un gusto sobrio ed equilibrato. La sua struttura altamente idratata la rende un prodotto particolarmente sensibile alla conservazione, che richiede condizioni di refrigerazione costante e consumi ravvicinati alla produzione per garantire il mantenimento delle qualità organolettiche.

### Giuncata

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
GNC-100-SFUSO-CF10	100 g	Sfuso in vaschetta	CF 10	18 giorni	Latte pastorizzato
GNC-1K0-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte pastorizzato
GNC-250-SFUSO-CF08	250 g	Sfuso in vaschetta	CF 8	18 giorni	Latte pastorizzato
GNC-250-VA250-CF04	250 g	Sfuso in vaschetta	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato
GNC-500-SFUSO-CF04	500 g	Sfuso in vaschetta	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato
GNC-500-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato



### Giuncata alla Rucola

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
GNR-1K0-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte pastorizzato
GNR-250-SFUSO-CF08	250 g	Sfuso in vaschetta	CF 8	18 giorni	Latte pastorizzato
GNR-500-SFUSO-CF04	500 g	Sfuso in vaschetta	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato
GNR-500-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Giuncata Stuoia

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
GSR-1K7-VAK17-CF01	1,7 Kg	Sfuso in vaschetta 1,7 Kg	CF 1	18 giorni	Latte pastorizzato



## Giuncata Stuoia alla Rucola

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
GSR-1K7-VAK17-CF01	1,7 Kg	Sfuso in vaschetta 1,7 Kg	CF 1	18 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Mozzarella di Bufala - Revisione:



La Mozzarella di Bufala DOP è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto esclusivamente da latte intero di bufala, prodotto secondo il disciplinare di origine protetta che ne tutela qualità, provenienza e metodi di lavorazione. Rappresenta una delle eccellenze più riconosciute della tradizione casearia del Sud Italia, con particolare legame al territorio della Campania e ad alcune aree limitrofe autorizzate.

Si presenta con una superficie esterna liscia, sottile e leggermente elastica, caratterizzata da una tipica lucentezza naturale dovuta all'elevato contenuto di umidità. La struttura interna è stratificata e morbida, con un cuore lattiginoso che testimonia la freschezza del prodotto e la corretta lavorazione della pasta filata. La consistenza è cedevole ma elastica, con una sensazione al taglio che evidenzia la sua tipica struttura fibrosa.

Dal punto di vista organolettico, offre un profilo aromatico complesso e distintivo, in cui si fondono note fresche, lattiche e lievemente acidule, accompagnate da una marcata intensità aromatica tipica del latte di bufala. Questa materia prima, naturalmente più ricca rispetto al latte vaccino, conferisce al prodotto una maggiore cremosità e una struttura più avvolgente.

La denominazione DOP garantisce il rispetto di rigidi standard produttivi e la tracciabilità dell'intera filiera, assicurando l'autenticità del prodotto e la sua stretta connessione con il territorio di origine. Nel complesso, rappresenta un formaggio fresco di alta qualità, espressione di un equilibrio tra tradizione artigianale, materia prima d'eccellenza e controllo rigoroso della produzione.

### Mozzarella di Bufala

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
MBM-250-SACCH-CF08	250 g	Sacchetto 1 pezzo	CF 8	21 giorni	Latte Crudo



### Mozzarella di Bufala DOP

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
MBD-250-SACCH-CF08	250 g	Sacchetto 1 pezzo	CF 8	21 giorni	Latte Crudo



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Mozzarella di Bufala Mista Affumicata

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
BMF-250-SACCH-CF08	250 g	Sacchetto 1 pezzo	CF 8	21 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Mozzarella Fior di Latte - Revisione:



La Mozzarella fior di latte è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, secondo un processo produttivo che valorizza la freschezza della materia prima e la lavorazione artigianale della cagliata, apprezzata per la sua semplicità compositiva e per l'equilibrio delle sue caratteristiche organolettiche.

Si presenta con una superficie liscia, sottile e leggermente elastica, di colore bianco latte uniforme, segno di una lavorazione corretta e di un prodotto privo di trattamenti di stagionatura. La struttura interna è fibrosa, morbida e umida, con una tessitura omogenea che riflette il processo di filatura della pasta. Al taglio, la massa casearia mostra una lieve elasticità naturale, indice della corretta lavorazione termica e meccanica.

Dal punto di vista sensoriale, il fior di latte si distingue per un profilo delicato e pulito, con note lattiche fresche e una leggera dolcezza naturale. L'aromaticità è discreta ma ben definita, con sfumature che richiamano il latte fresco e una sensazione complessiva di equilibrio gustativo.

La mozzarella rappresenta una delle espressioni più autentiche della tradizione lattiero-casearia italiana, apprezzata per la sua purezza, la semplicità degli ingredienti e la capacità di mantenere intatte le caratteristiche del latte vaccino da cui deriva.

### Mozzarella Bocconcino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
NNB-050-VA300-CF04	50 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
NNB-050-VA300-CF08	50 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
NNB-050-VA500-CF04	50 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
NNB-050-VAK10-CF02	50 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
NNB-050-VAK30-CF01	50 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



### Mozzarella Casereccia

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CAS-200-VAK30-CF01	200 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Mozzarella Ciliegina

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
CIL-013-VA300-CF04	13 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
CIL-013-VA300-CF08	13 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
CIL-013-VA500-CF04	13 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
CIL-013-VAK10-CF02	13 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
CIL-013-VAK30-CF01	13 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Fior di Latte

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FDL-100-CVK10-CF02	100 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-100-CVK30-CF01	100 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-100-VA300-CF04	100 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
FDL-100-VA300-CF08	100 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
FDL-100-VA500-CF04	100 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
FDL-100-VAK10-CF02	100 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-100-VAK30-CF01	100 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-125-VA250-CF08	125 g	Vaschetta 250 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
FDL-200-CVK10-CF02	200 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-200-CVK30-CF01	200 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-200-VAK10-CF02	200 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-200-VAK30-CF01	200 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-CVK10-CF02	250 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-VA250-CF04	250 g	Monoporzione	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-VA250-CF08	250 g	Monoporzione	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-VA500-CF04	250 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-VAK10-CF02	250 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-400-CVK10-CF02	400 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-400-CVK30-CF01	400 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-400-VA400-CF04	400 g	Monoporzione	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
FDL-400-VAK10-CF02	400 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
FDL-400-VAK30-CF01	400 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
FDL-250-CVK30-CF01	250 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Fior di Latte Dura

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FDD-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Mozzarella Fior di Latte Julienne

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
JUL-IND-VA300-CF04	300 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
JUL-IND-VA300-CF08	300 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
JUL-IND-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
JUL-IND-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
JUL-IND-VAK30-CF01	3 Kg	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Fior di Latte senza Lattosio

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
FDN-125-VA125-CF08	125 g	Vaschetta monoporzione 125 g	CF 8	18 giorni	Latte pastorizzato
FDN-125-VA125-CF16	125 g	Vaschetta monoporzione 125 g	CF 16	18 giorni	Latte pastorizzato



## Mozzarella Nodino

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
NNP-030-VA300-CF04	30 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
NNP-030-VA300-CF08	30 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
NNP-030-VA500-CF04	30 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
NNP-030-VAK10-CF02	30 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
NNP-030-VAK30-CF01	30 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Nodo

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
NOD-150-CVK10-CF02	150 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
NOD-150-CVK30-CF01	150 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
NOD-150-VAK10-CF02	150 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
NOD-150-VAK30-CF01	150 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
NOD-400-VAK10-CF02	400 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
NOD-400-VAK30-CF01	400 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Mozzarella Nodo Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
NDF-150-VAK10-CF02	150 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
NDF-150-VAK30-CF01	150 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Scamorza in Acqua

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
MSA-250-VAK10-CF02	250 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
MSA-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Treccia

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
TRC-100-CVK10-CF02	100 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRC-100-CVK30-CF01	100 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
TRC-100-VAK10-CF02	100 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRC-100-VAK30-CF01	100 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
TRC-250-CVK10-CF02	250 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRC-250-CVK30-CF01	250 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
TRC-250-VA250-CF04	250 g	Monoporzione	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
TRC-250-VA250-CF08	250 g	Monoporzione	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
TRC-250-VAK10-CF02	250 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRC-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
TRC-500-CVK10-CF02	500 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRC-500-CVK30-CF01	500 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo
TRC-500-VAK10-CF02	500 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRC-500-VAK30-CF01	500 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Mozzarella Treccione

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
TRO-1K0-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
TRO-3K0-VAK30-CF01	3 Kg	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Uso Professionale

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
PIZ-250-VAK10-CF02	250 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo
PIZ-250-VAK40-CF01	250 g	Vaschetta 4 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Mozzarella Uso Professionale Asciutta

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
PZS-250-VAK40-CF01	250 g	Vaschetta 4 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



## Treccione di Mozzarella Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
TOF-1K0-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	18 giorni	Latte Crudo



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Ricotta - Revisione:



La Ricotta è un prodotto lattiero-caseario fresco ottenuto dal riscaldamento del siero del latte residuo della lavorazione casearia, talvolta arricchito con una piccola percentuale di latte intero per migliorarne resa e struttura. Il suo nome deriva dal processo di "ri-cottura" del siero, che consente la coagulazione delle sieroproteine ancora presenti dopo la produzione dei formaggi principali. Si presenta con una consistenza soffice, granulosa e finemente cremosa, caratterizzata da una struttura delicata e leggermente umida. Il colore è bianco candido e uniforme, indice della purezza delle materie prime e dell'assenza di processi di stagionatura. La massa casearia risulta estremamente fine, con una tessitura morbida che può variare leggermente in funzione della tipologia di siero utilizzato e del metodo produttivo. Il profilo sensoriale è delicato e pulito, con note lattiche leggere e una dolcezza naturale appena percettibile, che riflette la freschezza del siero utilizzato. La sua struttura estremamente fine e la purezza cromatica la rendono un prodotto distintivo nel panorama lattiero-caseario italiano, con una forte identità legata alla tradizione artigianale e alla valorizzazione degli scarti nobili della lavorazione del latte.

### Ricotta Vaccina

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
RIC-1K5-VAK15-CF01	1,5 Kg	Vaschetta 1,5 Kg	CF 1	18 giorni	Latte pastorizzato
RIC-300-SFUSO-CF06	300 g	Sfuso in vaschetta	CF 6	18 giorni	Latte pastorizzato
RIC-300-VA300-CF04	300 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato
RIC-500-SFUSO-CF04	500 g	Sfuso in vaschetta	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato
RIC-500-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Scamorza - Revisione:



Le Scamorza sono formaggi a pasta filata tipici della tradizione casearia italiana, ottenuti principalmente da latte vaccino intero attraverso processi di lavorazione che prevedono la coagulazione enzimatica e la successiva filatura della cagliata in acqua calda. Questo procedimento conferisce al prodotto la tipica struttura elastica e compatta, oltre alla caratteristica capacità di assumere forme regolari durante la fase di modellatura.

Si presentano generalmente in forme diverse tondeggianti, leggermente schiacciata oppure allungata, trecce, con una superficie liscia e sottile che può variare dal bianco latte al giallo paglierino a seconda del grado di maturazione e delle tecniche produttive impiegate. La pasta interna è omogenea, priva di occhiature o con una presenza minima, e si distingue per una consistenza inizialmente morbida ed elastica che tende a compattarsi progressivamente con l'evoluzione del prodotto. Il profilo sensoriale varia in funzione della freschezza e del grado di maturazione: nelle versioni più giovani prevalgono note lattiche delicate, con una sensazione dolce e morbida, mentre con l'avanzare della stagionatura emergono sfumature più decise, con un'intensità aromatica maggiore e una percezione gustativa più strutturata. La consistenza evolve parallelamente, passando da elastica a più compatta e asciutta. Le scamorze rappresentano una delle espressioni più caratteristiche della tradizione lattiero-casearia del Sud Italia, con particolare diffusione in regioni come Campania, Puglia e Molise, dove le tecniche di produzione artigianale hanno contribuito a definirne identità e riconoscibilità all'interno del panorama caseario nazionale.

### Scamorza Affumicata

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
SCF-015-VA300-CF08	15 g	Vaschetta 300 g	CF 8	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-015-VA500-CF04	15 g	Vaschetta 500 g	CF 4	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-015-VAK10-CF02	15 g	Sfuso in vaschetta 1 Kg	CF 2	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-015-VAK30-CF01	15 g	Sfuso in vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-250-VA250-CF08	250 g	Vaschetta 250 g	CF 8	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-250-VAK10-CF02	250 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-375-SVFIN-CT10	375 g	Sottovuoto	CT 10	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-375-VAK30-CF01	375 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato
SCF-500-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	30 giorni	Latte pastorizzato



### Scamorza Bianca

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
SCB-015-VA300-CF08	15 g	Vaschetta 300 g	CF 8	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-015-VA500-CF04	15 g	Vaschetta 500 g	CF 4	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-015-VAK10-CF02	15 g	Incartata in vaschetta 1 Kg	CF 2	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-015-VAK30-CF01	15 g	Incartata in vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-250-VA250-CF08	250 g	Vaschetta 250 g	CF 8	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-250-VAK10-CF02	250 g	Vaschetta 1 Kg	CF 2	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-375-SVFIN-CT10	375 g	Sottovuoto	CT 10	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-375-VAK30-CF01	375 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato
SCB-500-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	30 giorni	Latte pastorizzato



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Scamorzone Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
SNF-1K0-SFUSO-CT10	1 Kg	Forma	CT 10	90 giorni	Latte pastorizzato
SNF-500-SFUSO-CT10	500 g	Forma	CT 10	90 giorni	Latte pastorizzato
SNF-500-SFUSO-CT20	500 g	Forma	CT 20	90 giorni	Latte pastorizzato
SNF-700-SFUSO-CT10	700 g	Forma	CT 10	90 giorni	Latte pastorizzato



## Scamorzone Bianco

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
SNB-1K0-SFUSO-CT10	1 Kg	Forma	CT 10	90 giorni	Latte pastorizzato
SNB-500-SFUSO-CT10	500 g	Forma	CT 10	90 giorni	Latte pastorizzato
SNB-500-SFUSO-CT20	500 g	Forma	CT 20	90 giorni	Latte pastorizzato
SNB-700-SFUSO-CT10	700 g	Forma	CT 10	90 giorni	Latte pastorizzato



## Treccia Secca di Scamorza

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
TRS-250-SVFIN-CT10	250 g	Sottovuoto	CT 10	30 giorni	Latte pastorizzato
TRS-250-VAK30-CF01	250 g	Vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato



## Treccione di Scamorza

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
TSB-1K0-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	30 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



## Treccione di Scamorza Affumicato

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
TSF-1K0-VAK10-CF02	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 2	30 giorni	Latte pastorizzato
TSF-3K0-VAK30-CF01	3 Kg	Vaschetta 3 Kg	CF 1	30 giorni	Latte pastorizzato



### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)

## Catalogo Stracciatella - Revisione:



La Stracciatella è un prodotto lattiero-caseario fresco tipico della tradizione della Puglia, ottenuto attraverso la sfilacciatura della pasta filata e la successiva amalgama con panna fresca, secondo una lavorazione che valorizza la componente più morbida e filamentosa del latte trasformato. Rappresenta una delle espressioni più caratteristiche della cultura casearia meridionale legata alla pasta filata, in cui la materia prima viene reinterpretata in una forma dalla struttura volutamente irregolare e altamente cremosa. Si presenta con una consistenza estremamente morbida, umida e vellutata, nella quale i filamenti di pasta filata si distribuiscono in modo non uniforme all'interno della parte più fluida e cremosa. Questa combinazione genera una struttura bifasica, in cui la componente fibrosa e quella cremosa convivono in equilibrio, conferendo al prodotto una riconoscibilità immediata anche dal punto di vista visivo. Il colore è bianco latteo brillante, indice della freschezza delle materie prime e della qualità del processo di lavorazione.

Il profilo sensoriale è delicato e lattico, con note fresche e leggermente dolci derivanti dalla panna, accompagnate da una componente più strutturata data dai filamenti di pasta filata. La percezione complessiva è quella di un prodotto morbido, rotondo e avvolgente, con una finezza aromatica che riflette la qualità del latte impiegato.

Dal punto di vista compositivo, la stracciatella è caratterizzata da un'elevata presenza di grassi e proteine del latte, che contribuiscono alla sua struttura cremosa e alla sua texture ricca. La sua natura non stagionata e la lavorazione minima ne preservano le caratteristiche originarie, mantenendo un profilo organolettico fresco e immediato.

### Stracciatella

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
STL-IND-VA300-CF04	300 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
STL-IND-VA300-CF08	300 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
STL-IND-VA500-CF04	500 g	Vaschetta 500 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
STL-IND-VA500-CF08	500 g	Vaschetta 500 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
STL-IND-VAK10-CF04	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
STL-IND-VAK30-CF01	3 Kg	Vaschetta 3 Kg	CF 1	18 giorni	Latte Crudo



### Stracciatella Affumicata

Codice	Peso U	Unità di Vendita	IMBALLO	TMC	Tratt. Termico
STF-IND-VA300-CF04	300 g	Vaschetta 300 g	CF 4	18 giorni	Latte Crudo
STF-IND-VA300-CF08	300 g	Vaschetta 300 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
STF-IND-VA500-CF08	500 g	Vaschetta 500 g	CF 8	18 giorni	Latte Crudo
STF-IND-VAK10-CF04	1 Kg	Vaschetta 1 Kg	CF 4	18 giorni	Latte Crudo



#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
 74015 Martina Franca (TA)  
 Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
 Fax +39 080 9693113  
 info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
 REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)