



COMPANY PROFILE

# Latte. Tempo. Mani.

*Dal 1980, una sequenza precisa di scelte. Formaggi artigianali pugliesi dalla Valle d'Itria, distribuiti in quattro paesi.*

# Cosa trovi in questo *profilo*.

01	<b>L'azienda</b> Manifesto, identità, principi fondativi	p. 03
02	<b>Numeri chiave</b> Quarantacinque anni in cifre	p. 04
03	<b>Storia</b> Le tappe dal 1980 a oggi	p. 05
04	<b>Il metodo Malù</b> La filiera in quattro fasi cronometrate	p. 06
05	<b>Gamma prodotti</b> Tre classi, dodici famiglie, 223 referenze	p. 07
06	<b>Qualità &amp; certificazioni</b> FSSC 22000, Silano DOP, norme applicate	p. 09
07	<b>Lo stabilimento</b> 4.200 m <sup>2</sup> , grotta, cold chain	p. 10
08	<b>Distribuzione &amp; canali</b> Quattro paesi, quattro canali B2B	p. 11
09	<b>Organizzazione</b> Direzione e aree funzionali	p. 12
10	<b>Dati societari &amp; contatti</b> Malù S.r.l. — recapiti completi	p. 13

# Una struttura industriale governata come un *atelier*.

«Non costruiamo una narrazione attorno al prodotto. Il prodotto è il risultato di una sequenza precisa di scelte: latte selezionato a 40 km dallo stabilimento, mungitura entro le cinque, filatura entro le dieci, spedizione entro le sedici. Quello che chiamiamo metodo Malù è la disciplina con cui ripetiamo questa sequenza, ogni mattina, da quarantacinque anni.»

Mastri casari formati internamente: le mani che filano sono ancora le stesse. La scala è cambiata, quattro paesi e oltre duemilatrecento clienti B2B, ma il vocabolario è rimasto quello del 1980. Caseificio Malù produce a Martina Franca, nel cuore della Valle d'Itria, una linea di formaggi pugliesi a filiera corta e lotti tracciati.

---

## QUATTRO PRINCIPI FONDATIVI

---

### 01 **Filiera corta**

Selezione dei conferenti nel raggio di 40 km dallo stabilimento, con controlli quotidiani sul latte.

---

### 02 **Mani stabili**

Mastri casari formati internamente. Nessuna rotazione esterna: la competenza resta in casa.

---

### 03 **Lotti tracciati**

Identificativo univoco dal pascolo al cliente, con etichetta multilingua per l'export.

---

### 04 **Catalogo essenziale**

223 referenze in listino. Niente private label, niente terzisti.

---

# Quarantacinque anni, in *cifre*.

MESTIERE

**45** *anni*

Di produzione quotidiana, dal 1980

CATALOGO

**223** *ref.*

Referenze attive in listino

FILIERA

**40** *km*

Raggio di selezione dei conferenti

EXPORT

**4** *paesi*

Distribuzione attiva: IT · FR · DE · JP

CLIENTI

**2.300** *+*

Account B2B nel mondo

STABILIMENTO

**4.200** *m<sup>2</sup>*

Superficie produttiva

# Le tappe, dal 1980 a *oggi*.

---

1980

## Fondazione

Caseificio Malù apre a Martina Franca con tre vasche e due mastri casari.

---

1992

## Espansione produttiva

Nuove linee di burrata e stracciatella, prime forniture HoReCa regionali.

---

1995

## Primo export

Primi distributori in Francia: si apre il canale internazionale.

---

2015

## Apertura canale Giappone

Primi accordi di distribuzione in Asia e ingresso nel mercato giapponese.

---

2020

## Estensione stabilimento

Nuove linee per specialità affumicate e affinate; capacità produttiva a 4.200 m<sup>2</sup>.

---

2026

## Oggi

223 referenze, quattro paesi di distribuzione, oltre 2.300 clienti B2B, lotti tracciati end-to-end. Iter di certificazione FSSC 22000 in corso.

---

# Una filiera in quattro fasi *cronometrate*.

Niente conservanti, niente additivi, niente latte importato. Ogni lotto è tracciato dal pascolo alla consegna con un identificativo unico.

---

FASE 01 · SELEZIONE DEL LATTE

04:30 – 05:30

## Pascolo

Conferenti certificati nel raggio di 40 km. Mungitura al primo mattino e controllo organolettico del latte conferito, ogni giorno. Nessun latte importato.

---

FASE 02 · TRASFORMAZIONE IN VASCA

06:00 – 09:00

## Cagliata

Caglio e filatura tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Lotti chiusi entro le 10:00.

---

FASE 03 · FILATURA A MANO

09:00 – 11:00

## Formatura

Filatura manuale, taglio e formatura. Nessun additivo, nessun conservante. Ogni lotto riceve un codice univoco di tracciabilità.

---

FASE 04 · COLD CHAIN CERTIFICATA

11:00 – 16:00

## Logistica

Confezionamento ed etichettatura con lotto e provenienza. Spedizione entro le 16:00, in giornata. Cold chain monitorata a 4°C continui, zero interruzioni, fino al cliente.

---

# Tre *classi* di prodotto.

Una linea di pasta filata fresca lavorata ogni mattina, una linea di formaggi stagionati con maturazione in grotta naturale, e una linea di specialità affumicate o affinate. Nessuna sovrapposizione, nessuna licenza di terzi.

---

CLASSE 01 / FRESCA **42 ref.**

## Pasta filata *fresca*

Filata e confezionata a mano ogni mattina. Lotti chiusi entro le 10:00, spediti entro le 16:00 con cold chain certificata.

BURRATA · MOZZARELLA FIOR DI LATTE · MOZZARELLA DI BUFALA · STRACCIATELLA · GIUNCATA · RICOTTA · BURRO

---

CLASSE 02 / STAGIONATI **38 ref.**

## Formaggi *stagionati*

Maturazione naturale in grotta da 6 a 24 mesi. Temperatura e umidità costanti, monitorate ogni giorno. Variante Silano DOP certificata.

CACIOCAVALLO · CACIOCAVALLO SILANO DOP · CACIORICOTTA · FORMAGGI AFFINATI

---

CLASSE 03 / SPECIALITÀ **24 ref.**

## Specialità *& affumicati*

Affumicature naturali al faggio, affinature con erbe locali, paglia e vini del territorio. Linea in costante revisione.

SCAMORZA · FILONE DI SCAMORZA · AFFUMICATI · AFFINATI · EDIZIONI LIMITATE

---

# Il catalogo, *famiglia* per famiglia.

## Burrata

Eccellenza casearia originaria della Puglia, da latte vaccino fresco lavorato secondo la tradizione artigianale locale.

---

## Stracciatella

Fresco tipico pugliese, dalla sfilacciatura della pasta filata amalgamata con panna fresca.

---

## Mozzarella di Bufala

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto esclusivamente da latte intero di bufala.

---

## Mozzarella Fior di Latte

Pasta filata da latte vaccino intero. Profilo delicato e pulito.

---

## Scamorza

Pasta filata in forme tondeggianti o allungate, dalla freschezza delicata alle versioni affumicate.

---

## Filone di Scamorza

Pasta filata in forma allungata e regolare, classica o affumicata.

---

## Caciocavallo

Pasta filata tipica del Sud, in forma ovale con strozzatura. Evolve dal lattico alle note intense delle versioni stagionate.

---

## Cacioricotta

Unisce elementi del cacio e della ricotta. Compatto da fresco, asciutto e friabile con la stagionatura.

---

## Formaggi

Selezione pugliese: stracchinato, aromatizzati (tartufo, pistacchio, noci), fino al barricato affinato in botte.

---

## Giuncata

Fresco da latte vaccino, sgocciolato in contenitori di giunco. Pasta morbida, gusto sobrio ed equilibrato.

---

## Ricotta

Dal riscaldamento del siero. Consistenza soffice e finemente cremosa, gusto delicato e pulito.

---

## Burro

Dalla crema del latte per zangolatura. Compatto e spalmabile, profilo aromatico delicato.

---

# Disciplina *documentata.*

La sicurezza alimentare è gestita lungo l'intera filiera, dalla rintracciabilità del latte all'etichettatura conforme al consumatore.

## CERTIFICAZIONI

### Caciocavallo Silano DOP

Denominazione di Origine Protetta

OTTENUTA

### FSSC 22000

Food Safety System Certification – standard internazionale di sicurezza alimentare

IN CERTIFICAZIONE

## NORME E DISCIPLINE APPLICATE

### Reg. UE 1169/2011

Informazione al consumatore: ingredienti, valori nutrizionali, allergeni

ETICHETTATURA

### Reg. CE 178/2002

Rintracciabilità della filiera

TRACCIABILITÀ

### Reg. CE 852/2004

Igiene dei prodotti alimentari

IGIENE

### HACCP

Sistema di autocontrollo

AUTOCONTROLLO

### D.Lgs. 231/2001

Modello organizzativo di responsabilità degli enti

GOVERNANCE

### D.Lgs. 24/2023

Protezione dei segnalanti (whistleblowing)

COMPLIANCE

# Quattromiladuecento metri *quadri.*

A Martina Franca, a 431 metri sul livello del mare, nel cuore della Valle d'Itria.

---

<b>Superficie produttiva</b>	4.200 M <sup>2</sup>
<b>Vasche di produzione</b> Acciaio inox a temperatura controllata	FILATURA
<b>Linea di filatura</b> Manuale, con tracciamento del lotto	A MANO
<b>Camera di affinamento</b> Grotta naturale, stagionatura 6 – 24 mesi	GROTTA
<b>Capacità</b> Lotti chiusi entro le 10:00	~40 LOTTI / GIORNO
<b>Cold chain</b> Monitorata fino al cliente, zero interruzioni	4°C CONTINUI
<b>Logistica</b> Confezionamento ed etichettatura con lotto e provenienza	SPEDIZ. ENTRO LE 16:00

---

# Dove *arriviamo.*

Distribuzione diretta sul territorio italiano e partner consolidati in Francia, Germania e Giappone. Quattro canali, capitolati dedicati, MOQ flessibili.

## QUATTRO PAESI ATTIVI

---

Italia

IT · DISTRIBUZIONE DIRETTA

Francia

FR · 4 DISTRIBUTORI

Germania

DE · 2 DISTRIBUTORI

Giappone

JP · 1 DISTRIBUTORE

---

## QUATTRO CANALI B2B

---

CH 01 · RISTORAZIONE HORECA

### Ristoranti & *alta gastronomia*

Banco caseario dedicato, consegna entro 24h, listino HoReCa con pezzature da cucina e da banco.

---

CH 02 · RETAIL SPECIALIZZATO

### Gastronomie & *botteghe*

Pezzature da banco, schede prodotto, materiali POS brandizzati, formazione del personale.

---

CH 03 · GDO PREMIUM

### Distribuzione *moderna*

Linea pre-confezionata in atmosfera modificata, codici GS1, capitolato tecnico, FSSC 22000 in certificazione.

---

CH 04 · EXPORT

### Distributori *internazionali*

Cold chain certificata, etichette multilingua, MOQ flessibili, supporto logistico dedicato.

---

# Direzione e aree *funzionali.*

---

## AREA 01 · DIREZIONE

### Strategia, partnership, comunicazione

Indirizzo della direzione generale.

CEO · Sante Lucarella – [direzione@caseificiomalu.it](mailto:direzione@caseificiomalu.it)

PEC ufficiale – [caseificiomalu@pec.it](mailto:caseificiomalu@pec.it)

---

## AREA 02 · AMMINISTRAZIONE

### Fatture, contabilità, ordini ricorrenti

Risposta entro 1 giorno lavorativo.

Generale – [info@caseificiomalu.it](mailto:info@caseificiomalu.it)

Ordini – [ordini@caseificiomalu.it](mailto:ordini@caseificiomalu.it)

Contabilità – [amministrazione@caseificiomalu.it](mailto:amministrazione@caseificiomalu.it)

---

## AREA 03 · QUALITÀ

### Schede tecniche, certificazioni, tracciabilità

Risposta entro 1 giorno lavorativo.

Ufficio controllo · QA – [ufficio.controllo@caseificiomalu.it](mailto:ufficio.controllo@caseificiomalu.it)

---

## AREA 04 · OPERATIVI

### Logistica, spedizioni, magazzino, IT

Risposta entro 1 giorno lavorativo.

Area operativa – [area.operativa@caseificiomalu.it](mailto:area.operativa@caseificiomalu.it)

---

## WHISTLEBLOWING (D.LGS. 24/2023 · D.LGS. 231/2001)

Canale di segnalazione dedicato con anonimato e protezione da ritorsioni.

Organismo di Vigilanza / soggetto designato: **Sibilio Daniela** –

[caseificiomalu.it/whistleblowing](http://caseificiomalu.it/whistleblowing)

---

# Malù *S.r.l.*

RAGIONE SOCIALE	Malù S.r.l.
P. IVA	IT02279680736
CODICE FISCALE	02279680736
N. REA	TA 135819
CAPITALE SOCIALE	€ 800.000
ADDETTI	Oltre 35
FONDAZIONE	1980

SEDE	Strada Colucci Zona B n.35 74015 Martina Franca (TA)
COORDINATE	40°42'N · 17°20'E · 431 m
TELEFONO	+39 080 432 4079
WHATSAPP	+39 080 432 4079
EMAIL	info@caseificioalu.it
PEC	caseificioalu@pec.it
ORARI UFFICI	Lun-Ven · 08:30-13:00 / 14:30-18:00

Sito istituzionale a funzione informativa: gli ordini si effettuano via email, telefono o modulo di contatto. Prezzi e listini su richiesta. Foro competente in via esclusiva: Foro di Taranto. Legge applicabile: italiana.



# Quarantacinque anni, stesse *mani*.

*Latte selezionato a 40 km, mungitura entro le cinque, filatura entro le dieci, spedizione entro le sedici. Ogni mattina, dal 1980.*

---

## SEDE

Strada Colucci Zona B n.35  
74015 Martina Franca (TA)  
Valle d'Itria · Puglia

## CONTATTI

+39 080 432 4079  
info@caseificiomaLu.it  
caseificiomaLu@pec.it

## ONLINE

[www.caseificiomaLu.it](http://www.caseificiomaLu.it)  
Malù S.r.l.  
P.IVA IT02279680736