



— NUOVA —
CASEARIA®

La Tradizione che Vive

LINEA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
un'eccellenza della tradizione casearia
the excellence of the dairy tradition

BU
FA
LA



CAVERSANA
MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



500g



REGINA
MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



250g

500g



BOCCONE
MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



125g

250g

500g



100g

NUVOLA

MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



500g



50g

BOCCONCINO

MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



250g

500g



25g

CILIEGINA

MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



125g

250g

500g



10g

PERLINA

MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP

Imballo / Primary packaging



250g

500g

La mozzarella di latte di Bufala è il più conosciuto prodotto tipico Campano e rappresenta anche il prodotto più esportato e più richiesto del nostro paese, vanto e soddisfazione del Made in Italy.

Buffalo milk mozzarella is the best known typical Campania product and also represents the most exported and most requested product in our country, the pride and satisfaction of Made in Italy.



LINEA

BU FA LA



LA JETTONA
DI BUFALA

Imballo / Primary packaging



1kg



25g
125g
250g
500g

PROVOLA

MOZZARELLA
DI BUFALA AFFUMICATA

Imballo / Primary packaging



125g
200g

BURRATA

DI LATTE DI BUFALA

Imballo / Primary packaging



125g

BURRATINA

DI LATTE DI BUFALA
AL TARTUFO

Imballo / Primary packaging



A'GGLIAT®

MOZZARELLA
con latte di BUFALA

Imballo / Primary packaging



300g
500g

Un involucro di
mozzarella di bufala che
racchiude al suo interno
un vero tesoro.

*A buffalo mozzarella
wrap that hides
to its inside a real
treasure.*

LINEA VACCINO

Prodotti esclusivamente con latte vaccino, la consistenza è più leggera e il suo sapore meno acidulo e più delicato rispetto ai prodotti di Bufala Campana DOP.

Produced exclusively with cow's milk, the consistency is lighter, sweeter and more delicate than Bufala Campana PDO products.



AVERSANA	500g	MOZZARELLA FIORDILATTE	
REGINA	250g	MOZZARELLA FIORDILATTE	 
BOCCONE	125g	MOZZARELLA FIORDILATTE	  
NUVOLA	100g	MOZZARELLA FIORDILATTE	
BOCCONCINO	50g	MOZZARELLA FIORDILATTE	 
CILIEGINA	25g	MOZZARELLA FIORDILATTE	  
PERLINA	10g	MOZZARELLA FIORDILATTE	



LINEA

PIZZERIA



1kg
2kg

FILONE

Imballo / Primary packaging

sottovuoto/vacuum
1kg - 2kg



3kg

JULIENNE

Imballo / Primary packaging



3kg

TAGLIO NAPOLI

Imballo / Primary packaging



3kg

CUBETTATA

Imballo / Primary packaging

La Nuova Casearia propone
a ristoratori, GDO, settore
Ho.Re.Ca. e maestri pizzaioli
un'ampia gamma di prodotti
pensati proprio per la
ristorazione.

*The Nuova Casearia proposes
to restaurateurs, large-scale
distribution, Ho.Re.Ca. and
master pizza makers a wide
range of products designed
especially for pizzerias*



LINEA FR OZ EN



Una gamma di prodotti pensata soprattutto per venire incontro alle esigenze dei ristoratori di tutto il mondo.

A range of products designed especially to meet the needs of all around the world restaurateurs.

NUOVA CASEARIA

La Tradizione che vive



Il Caseificio "La Nuova Casearia" nasce a Villa Literno, nel territorio unico e tipico "dei Mazzoni" nel cuore della provincia di Caserta, area rinomata in tutto il mondo per la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

La materia prima per la produzione dei nostri prodotti è solo il latte di bufala, il più fresco e sano, proveniente da allevamenti selezionati della pianura circostante.

Le lavorazioni avvengono grazie ad un sapiente connubio tra moderne tecnologie e pratiche centenarie di caseificazione, il tutto per assicurare al cliente la genuinità e la freschezza e la giusta valorizzazione della fragranza che contraddistingue la nostra mozzarella.

Elevati standard qualitativi sono garantiti dalle più importanti certificazioni quali IFS, BRC, Halal e ISO9001

"La Nuova Casearia" was founded in Villa Literno, the unique and typical territory called "Terra dei Mazzoni" in the heart of Caserta, an area known worldwide for the production of Mozzarella di Bufala Campana PDO.

The raw material we use for the production of our cheese is just and simply Buffalo Milk, the freshest and healthiest, from selected farms in the surrounding plains.

The processing takes place thanks to a skillful combination of modern technologies and centenary practices of cheese making, all to ensure to our customers authenticity, freshness and the right enhancement of fragrance that distinguishes our Mozzarella.

High quality standards are guaranteed by the most important certifications such as IFS, BRC, Halal and ISO9001





La Tradizione che Vive



Caseificio La Nuova Casearia srl

Sede Legale e Sede Operativa:

Via S.Maria a Cubito (incrocio Ischitella) Villa Literno (CE)

Tel: +081 504 4937 - Fax: +39 081 01 02 362

www.lanuovacasearia.it

info@lanuovacasearia.com