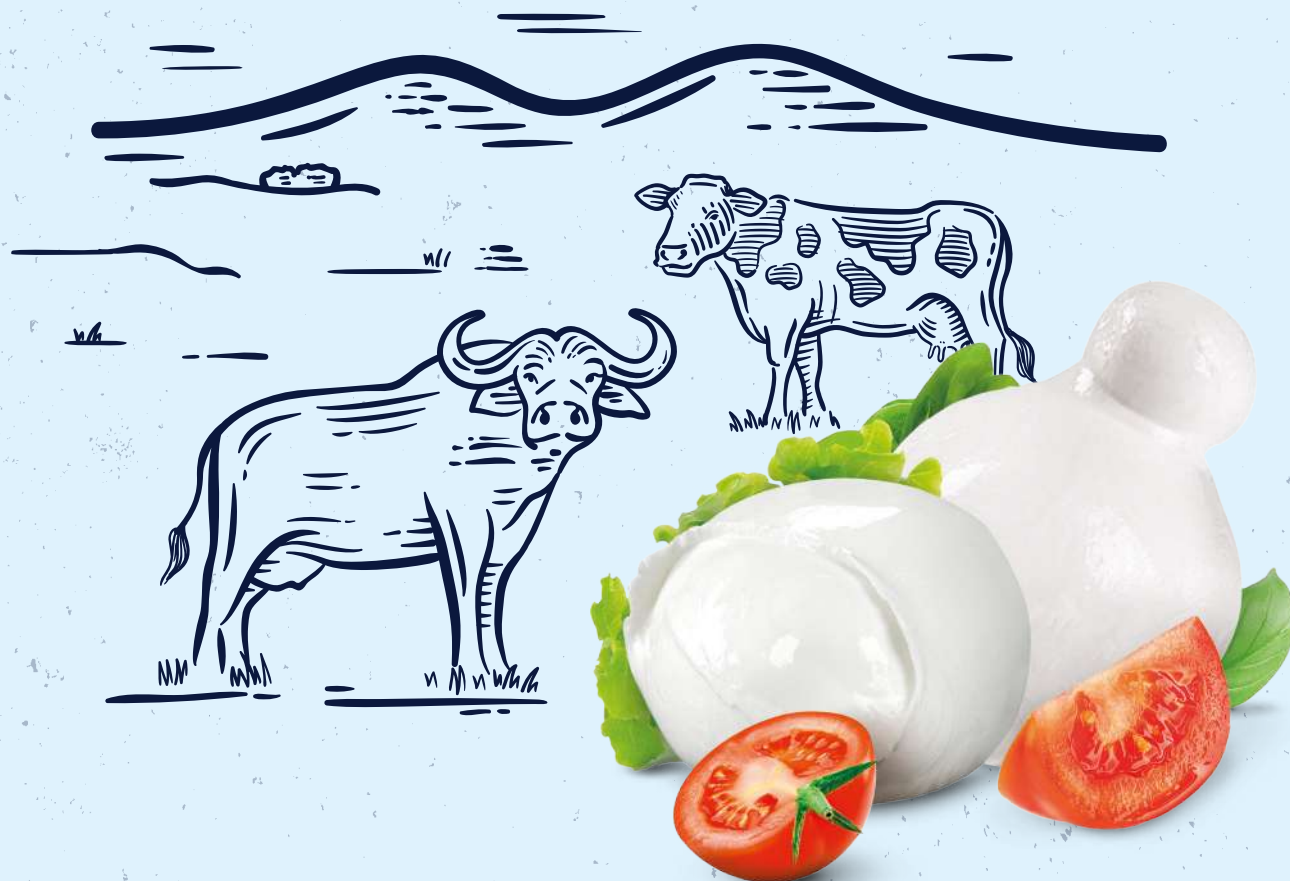




DAL CUORE NATURALE
DI ROCCAMONFINA

CATALOGO PRODOTTI

PRODUCT CATALOGUE



PERCHÉ SORÌ

- Nel settore caseario dal 1868.
- Produttori di primissimo livello nel panorama produttivo bufalino, e vaccino tradizionale campano.
- Il latte prima di tutto: accurata selezione delle fattorie conferenti latte; allevamenti di bufala controllati periodicamente e certificati da Italia Alleva, con particolare attenzione al welfare animale.
- L'acqua di sorgente; utilizziamo solo acqua microbiologicamente pura, proveniente dalle falde del vulcano spento del Roccamonfina.
- Il nostro territorio; a ridosso del Parco Regionale Protetto di Roccamonfina, un'area incontaminata di pregio.
- Artigiani industriali; la nostra produzione conserva le caratteristiche della tradizione artigiana di sempre: qualità e artigianalità in un unico prodotto.
- Orgogliosi di essere un'azienda familiare; i nostri collaboratori, con le loro famiglie, sono il fulcro della nostra attività e il loro benessere è per noi fondamentale.
- Il cliente sempre al centro: attore imprescindibile del mercato, la sua soddisfazione e fiducia ci animano. E questo non lo dimentichiamo mai.
- Uno sviluppo rispettoso: la nostra mission. Solo una crescita consapevole e rispettosa può guardare al lungo periodo.

METODO TRADIZIONALE SORRENTINO

Il nostro Fior di Latte è fatto secondo la tradizione casearia di famiglia, che ci tramandiamo da generazioni fin dal 1868. Facciamo la mozzarella come una volta, con il siero innesto naturale, lasciandola riposare più di 4 ore prima della filatura.

Gli ingredienti sono semplici: latte vaccino fresco e selezionato e acqua di sorgente microbiologicamente pura, che sottoponiamo ad oltre 300 controlli settimanali.

È così che nasce il nostro Fior di Latte, dal territorio incontaminato del Parco di Roccamonfina alla tua tavola, per farti assaporare tutto il gusto della naturalità.



THE SORRENTINO TRADITIONAL METHOD

Our Fior di Latte is made following the family dairy tradition, which we have been passing on for generations since 1868. We make mozzarella the traditional way, with the natural fermented whey, after more than 4 hours rest before proceeding to the filatura (stretching phase).

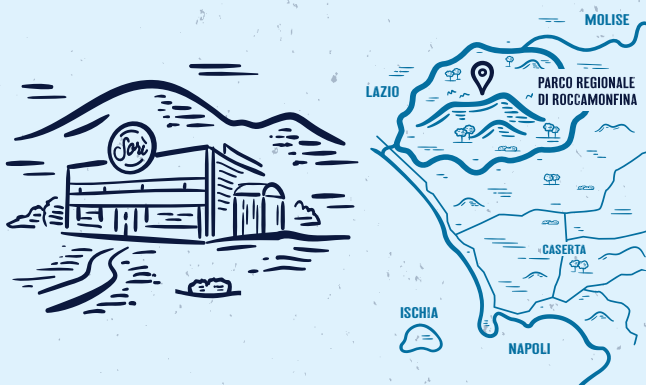
The ingredients are simple: spring water microbiologically pure and fresh and selected cow's milk, strictly tested through more than 300 weekly analysis.

This is how our Fior di Latte comes to life, from the Roccamonfina Park directly to your table.



WHY SORÌ

- *In the dairy industry since 1868.*
- *Top-level producers in the traditional Campania buffalo and cow mozzarella manufacturing landscape.*
- *Most importantly milk: careful selection of the dairy farms; buffalo farms periodically checked and certified by Italia Alleva, with particular attention to animal welfare.*
- *Spring water; we use exclusively microbiologically pure water, from the aquifer of the extinct volcano of Roccamonfina.*
- *Our territory; close to the Regional Park of Roccamonfina, a prestigious pristine area.*
- *Industrial craftsmen; our production maintains the traditional artisan characteristics: quality and craftsmanship in a single product.*
- *Proud to be a family business; our coworkers and their families are the focal point of our business and their well-being is fundamental for us.*
- *The customer is always at the center: the essential player in the market, the customer's satisfaction and trust motivate us. And we never forget that.*
- *A sustainable development: our mission. Only a conscious and sustainable growth can look to the long term.*



UNA GAMMA COMPLETA E MULTICANALE

A COMPLETE AND MULTI-CHANNEL PRODUCT LINE



RETAIL RETAIL

- Packaging studiati ad hoc per i reparti banco assistito e self service.
Packaging specially designed for deli counter and self-service.
- Shelf life adeguata con mantenimento costante del prodotto fino a scadenza.
Adequate shelf life that guarantees freshness with constant product maintenance until expiration date.
- Certificazioni di prodotto con standard di elevato livello (BRC A+ e IFS Higher Level).
Product certifications in compliance with high-level standards (BRC A+ and IFS Higher Level).
- Oltre 300 controlli qualità settimanali.
Over 300 weekly quality checks.
- Logistica efficiente (meno di 24 ore in Italia e 3 giorni in Europa).
Efficient logistics (shipping within 24 hours in Italy and 3 days in Europe).
- Private Label.
Private Label.



FROZEN FROZEN PRODUCTS

- Surgelazione in loco, e immediata pochi istanti dopo la produzione.
On-site and immediate freezing, a few moments after production.
- Lunga shelf life, fino a 18 mesi.
Long shelf life, up to 18 months.
- Ottima durata dopo lo scongelamento (10 giorni).
Excellent shelf life after defrosting (10 days).
- Confezioni ad-hoc per il canale Retail e Ho.Re.Ca.
Specialized packaging for the Retail channel and Ho.Re.Ca.



HO.RE.CA E INDUSTRIA ALIMENTARE HO.RE.CA. AND FOOD INDUSTRY

- Costanza e regolarità del prodotto.
Consistency and regularity of the product.
- Studio di ricette e prodotti ad-hoc per il cliente (massima flessibilità produttiva).
Creation of product formula and products specially-made for the client (maximum flexibility of production).
- Continuità di approvvigionamento garantita in ogni periodo dell'anno.
Continuity of supply guaranteed throughout the year.
- Supporto commerciale attraverso merchandising e campagne pubblicitarie.
Commercial support through merchandising and advertising campaigns.



PIZZERIA PIZZERIA



- Gustosità, consistenza e fondibilità come da tradizione napoletana.
Taste, consistency and melting capability according to Neapolitan tradition.
- Basso contenuto di umidità, giusta sapidità, ottima resa (circa il 10% in più).
Low-moisture content, balanced flavor, excellent yield (about 10% more).
- Filatura tradizionale con acqua bollente, non imbrunisce sulla pizza.
Traditional stretching phase with boiling water, preventing mozzarella browning on pizza.
- Più formati e lavorazioni per soddisfare ogni tipo di esigenza.
Different sizes of packaging and manufacturing processes to satisfy all needs.



LATTE VACCINO

COW'S MILK



FIOR DI LATTE

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:

125g - 250g - 500g



fresco

retail

pizza



MOZZARELLA

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:

100g - 125g - 250g - 500g - 125g x 2 - 100g x 5



fresco

retail



MOZZARELLA

VASCHETTA, VASCONO / TRAY

disponibile nei formati / pack size:

250g - 1,5kg - 3kg

pezzatura / product sizes:

14g - 100g - 125g - 250g - 500g



fresco

retail

professional

pizza



FIOR DI LATTE

VASCONO / TRAY

disponibile nei formati / pack size:

1kg - 3kg

pezzatura / product sizes:

100g - 125g - 250g - 500g



fresco

professional

pizza



FIOR DI LATTE

BUSTA INCARTATA IN ACQUA / PERMEABLE ENVELOPE IN WATER

disponibile nei formati / pack size:

1kg - 3kg

pezzatura / product sizes:

250g - 500g - 600g



fresco

retail

professional

pizza



FIOR DI LATTE

JULIENNE / CUBETTATO

VASCONO ATM / MAP TRAY

disponibile nei formati / pack size:

3kg



fresco

professional

pizza



FIOR DI LATTE

TAGLIO NAPOLI

VASCONO ATM / MAP TRAY

disponibile nei formati / pack size:

3kg



fresco

professional

pizza



FILONE FIOR DI LATTE

BUSTA / FLOWPACK BAG

disponibile nei formati / pack size:

1kg



fresco

professional

pizza



PROVOLA AFFUMICATA

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:

250g - 500g



fresco

retail

pizza



PROVOLA AFFUMICATA

BUSTA MICROFORATA / MICRO-PERFORATED BAG

disponibile nei formati / pack size:

1kg - 3Kg

pezzatura / product sizes:

250g - 500g - 600g



fresco

retail

professional

pizza



FIOR DI LATTE BIO VASCONE / TRAY

disponibile nei formati /
pack size: **3kg**



FIOR DI LATTE CAGLIO VEGETALE VASCONE / TRAY

disponibile nei formati /
pack size: **3kg**



MOZZARELLA STG BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:
250g



FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO CAGLIO VEGETALE BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:
125g



BURRATA VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:
100g - 125g



STRACCIATELLA VASCHETTA / TRAY

disponibile nei formati / pack size:
250g - 1kg



RICOTTA BONTEANA FUSCELLA / CUP

disponibile nei formati / pack size:
1,75kg



RICOTTA CREMOSA FUSCELLA / CUP

disponibile nei formati / pack size:
1,75kg



RICOTTA WET / DRY USO INDUSTRIALE / INDUSTRIAL USE

disponibile nei formati / pack size:
5kg - 10kg



FIOR SORÌ VASCONE / TRAY

disponibile nei
formati / pack size: **1kg**



LEGENDA LEGEND



Latte vaccino
Cow's milk



Latte di bufala
Buffalo's milk



Prodotto con il MTS
Produced with STM



Prodotto fresco
Fresh product



Prodotto frozen
Frozen product



Prodotto STG
TSG product



Canale retail
Retail Channel



Canale professional
Professional channel



Prodotto DOP
PDO product



Ideale per pizza
Ideal for pizza



Ideale per dolci
Ideal for pastries



Prodotto BIO
Bio product



Multipack
Multipack

LATTE DI BUFALA

BUFFALO'S MILK



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

BUSTA CIUFFO / TIED BAG

disponibile nei formati / pack size:
200g - 250g - 125g x 2 - 50g x 5



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:
100g - 125g - 150g - 200g - 250g - 50g x 5
125g x 3



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:
125g - 250g - 500g

pezzatura / product sizes:
14g - 25g - 50g - 125g - 250g



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

BUSTA MICROFORATA IN ACQUA / MICRO-PERFORATED BAG IN WATER

disponibile nei formati / pack size:
1kg - 3kg

pezzatura / product sizes:
125g - 250g - 500g



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

VASCETTA / TRAY

disponibile nei formati / pack size:
250g - 500g - 1kg - 1,5kg

pezzatura / product sizes:
14g - 25g - 50g - 125g



RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:
250g



RICOTTA DI BUFALA

USO INDUSTRIALE / INDUSTRIAL USE

disponibile nei formati / pack size:
5kg - 10kg



MOZZARELLA SORI DI LATTE DI BUFALA

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:
125g 100g x 3



MOZZARELLA SORI DI LATTE DI BUFALA

VASCETTA / TRAY

disponibile nei formati / pack size:
1kg - 1,5kg

pezzatura / product sizes:
14g - 25g - 50g - 125g



MOZZARELLA SORI DI LATTE DI BUFALA

BUSTA FLOWPACK / FLOWPACK BAG

disponibile nei formati / pack size:
1kg





BURRATA DI BUFALA

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:

125g



BURRO DI BUFALA

PANETTO / PAT

disponibile nei formati / pack size:

125g - 250g



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP SENZA LATTOSIO

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:

125g



MOZZARELLA SORÌ DI LATTE DI BUFALA BIO

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:

125g



FROZEN

FROZEN PRODUCTS



FIOR DI LATTE FROZEN

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:

200g - 250g - 125g x2 - 50g x5



FIOR DI LATTE JULIENNE FROZEN

VASCONC / TRAY

disponibile nei formati / pack size:

1kg - 1,5 Kg - 3kg



FILONE FIOR DI LATTE FROZEN

BUSTA FLOWPACK / FLOWPACK BAG

disponibile nei formati / pack size:

1kg



BURRATA VACCINA FROZEN

VASETTO/CUP

disponibile nei formati / pack size:

100g - 125g



MOZZARELLA SORÌ DI LATTE DI BUFALA FROZEN

BUSTA CUSCINO / PILLOW BAG

disponibile nei formati / pack size:

200g - 250g - 125g x2 - 50g x5



MOZZARELLA SORÌ DI LATTE DI BUFALA FROZEN

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:

125g



MOZZARELLA SORÌ DI LATTE DI BUFALA FROZEN

VASCONC / TRAY

disponibile nei
formati / pack size:

1kg

pezzatura / product sizes:
50g - 100g - 125g
200g - 250g - 500g



MOZZARELLA SORÌ DI LATTE DI BUFALA FROZEN

BUSTA FLOWPACK / FLOWPACK BAG

disponibile nei formati / pack size:

1kg



BURRATA DI BUFALA FROZEN

VASETTO / CUP

disponibile nei formati / pack size:

125g





www.soritalia.com