

# La nostra azienda



Pur essendo un'azienda giovane, l'industria casearia Fratelli Beneduce è riuscita, grazie alla bontà artigianale dei suoi prodotti, a conquistare il gusto dei consumatori più esigenti.

Il suo stabilimento di produzione è a Sant'Anastasia (Napoli) in Campania nel cuore di quella terra dove per tradizione la mozzarella è culto.



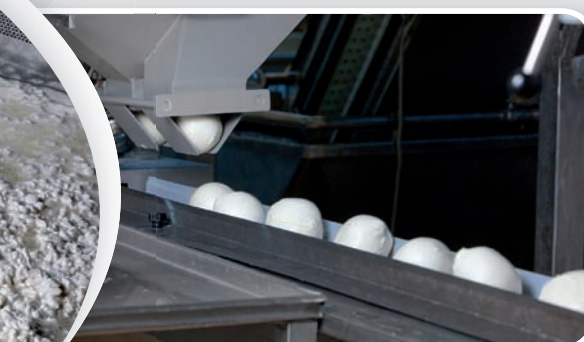
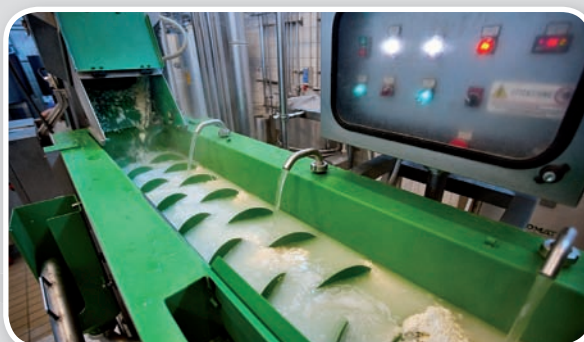
# Il buono del latte



Dotato di moderne tecnologie, riesce con grande flessibilità a soddisfare tutte le esigenze distributive, da quelle tradizionali alla grande distribuzione.



Mozzarella, Fior di latte, Treccia, Provola, Ricotta e Provoloni, questi sono i suoi principali prodotti. Una grande sapienza artigianale unita a tecnologia d'avanguardia assicurano ai prodotti un'alta qualità nel rigido rispetto di norme igienico sanitarie di standard europeo.



# Fior di latte



Il Caseificio F.lli Beneduce produce il fior di latte con le seguenti denominazioni commerciali:

- FIOR DI LATTE BENEDUCE AGEROLA\*
- PROVOLA BENEDUCE AGEROLA\*
- FIOR DI LATTE\*\*
- FIOR DI LATTE ATM\*\*\*
- FIOR DI LATTE CUBETTATO\*\*\*\*

**Prodotto:** formaggio fresco a pasta filata.

**Ingredienti:** latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:** conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/2007.



## Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto)

	Fior di Latte/Provola Beneduce Agerola	Fior di Latte	Fior di Latte ATM
Proteine	19%	19%	19%
Grassi	18%	20%	20%
Umidità	60%	59%	59%
Carboidrati	0,84-3,5%	0,72-2,05%	0,72-2,05%
Energia	256 Kcal/ 1066 KJ	262 Kcal/ 1089 KJ	262 Kcal/ 1089 KJ

**Caratteristiche organolettiche:** pasta bianco-latte dalla struttura morbida ed elastica, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima, dal sapore fresco, gradevole e delicato e dal caratteristico aroma affumicato per la provola.

**Temperatura di conservazione:** da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza.

**Shelf life:** 5 giorni; in ATM 20 giorni.

- Pezzature:**
- \* da 700g
  - \*\* da 100g a 3Kg.
  - \*\*\* da 1Kg a 3Kg.
  - \*\*\*\* da 3Kg.

## Tipologia di confezione:

- \* in carta pergamena per alimenti sigillata;
- \*\* in busta termosigillata, in carta pergamena per alimenti sigillata, in vaschette termosigillate per alimenti;
- \*\*\* in vaschette termosigillate per alimenti in atmosfera protetta e modificata;
- \*\*\*\* in vaschette termosigillate per alimenti.

**Allergeni:** latte e derivati.

**Glutine:** il prodotto non contiene glutine.



# Mozzarella / Bocconcini



**Prodotto:** formaggio fresco a pasta filata.

**Ingredienti:** latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:** conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/2007.

## Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto)

Proteine	15%
Grassi	17%
Umidità	65%
Carboidrati	0,56-1,76%
Energia	215 Kcal / 893KJ

**Caratteristiche organolettiche:** pasta bianco-latte dalla struttura morbida ed elastica, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima, dal sapore fersco, gradevole e delicato.

**Temperatura di conservazione:** da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza.

**Shelf life:** 5 giorni.

**Pezzature:** da 15g a 3Kg.

**Tipologia di confezione:**

in vaschette termosaldate per alimenti, in buste termosaldate con liquido di governo, in carta pergamena sigillata.

**Allergeni:** latte e derivati.

**Glutine:** il prodotto non contiene glutine.



# Ciliegine / Treccine



**Prodotto:** formaggio fresco a pasta filata.

**Ingredienti:** latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:** conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/2007.

## Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto)

Proteine	15%
Grassi	17%
Umidità	65%
Carboidrati	0,56-1,76%
Energia	215 Kcal / 893KJ

**Caratteristiche organolettiche:** pasta bianco-latte dalla struttura morbida ed elastica, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima, dal sapore fersco, gradevole e delicato.

**Temperatura di conservazione:** da +1 a + 4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza.

**Shelf life:** 5 giorni.

**Pezzature:** da 15g a 3Kg.

**Tipologia di confezione:**

in vaschette termosaldate per alimenti,  
in buste termosaldate con liquido di governo,  
in carta pergamena sigillata.

**Allergeni:** latte e derivati.

**Glutine:** il prodotto non contiene glutine.



# Provola affumicata



**Prodotto:** formaggio fresco a pasta filata affumicato.

**Ingredienti:** latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattivi vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:** conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/2007.

## Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto)

Proteine	17%
Grassi	20%
Umidità	60%
Carboidrati	0,43-1,67%
Energia	256 Kcal / 1066 KJ

**Caratteristiche organolettiche:** la crosta è leggera da ambra a giallo/bruno. La pasta è di colore panna dalla struttura elastica e dalla consistenza morbida, al taglio è uniforme e omogenea. Il sapore è gustoso e dal caratteristico aroma di affumicato.

**Temperatura di conservazione:** da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.



**Lotto:** data di scadenza.

**Shelf life:** 5 giorni.

**Pezzature:** da 50g a 2Kg.

**Tipologia di confezione:**

in vaschette termosaldate per alimenti,  
in busta termosigillata con liquido di governo,  
in carta pergamenata sigillata.

**Allergeni:** latte e derivati.

**Glutine:** il prodotto non contiene glutine.



# Cacetto



Il Caseificio F.lli Beneduce produce le seguenti denominazioni commerciali:

- CACETTO AFFUMICATO / BIANCO
- CACIOTTA AFFUMICATA / BIANCA
- FILONCINO AFFUMICATO / BIANCO
- FILONE AFFUMICATO / BIANCO
- OVOLINE AFFUMICATE / BIANCHE
- SCAMORZA AFFUMICATA / BIANCA

**Prodotto:** formaggio fresco a pasta filata con crosta di colore paglierino.

**Ingredienti:** latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:** conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/2007.

## Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto)

Proteine	24%
Grassi	23%
Umidità	49%
Carboidrati	0,61-2,03%
Energia	315 Kcal / 310 KJ

**Caratteristiche organolettiche:** si presentano con crosta sottile e liscia, il colore varia dal paglierino al giallo dorato e dal giallo dorato intenso fino al giallo bruno per l'affumicato. Il colore della pasta varia dal bianco a giallo paglierino e al taglio si presenta uniforme, compatta ed omogenea. Il sapore è gustoso, dolce e delicato e con aroma caratteristico per gli affumicati.

**Temperatura di conservazione:** da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.



**Lotto:** data di scadenza.

### Shelf life:

Cacetti / Filoni: 60 giorni;  
Caciotte / Ovoline / Scamorze: 20 giorni.

**Pezzature:** da 250g a 3Kg.

### Tipologia di confezione:

Filoni, filoncini e caciotte: in buste sottovuoto.

Cacetto: spago alimentare e sigillo o in rete alimentare e sigillo.

Scamorze: spago alimentare e fascetta pergamena con sigillo.

Ovoline: vaschetta termosigillata.

**Allergeni:** latte e derivati.

**Glutine:** il prodotto non contiene glutine.



# Ricotta\* / Fior di Ricotta\*\*



**Prodotto:** latticino ottenuto per riscaldamento del siero del latte vaccino.

**Ingredienti:** \*siero di latte vaccino;  
\*\*siero di latte vaccino, panna vaccina.

**Caratteristiche microbiologiche:** conformi al Reg. CE n. 2073/2005 e Reg. CE n. 1441/2007.

Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto)		
	Ricotta	Fior di Ricotta
Proteine	11%	8%
Grassi	14%	24%
Umidità	70%	64%
Carboidrati	2,61-4,55%	2,03-3,36%
Energia	179 Kcal/ 743 KJ	262 Kcal/1081KJ

**Caratteristiche organolettiche:** colore bianco, uniforme al taglio, dalla consistenza cremosa e dal sapore dolce e delicato.



**Temperatura di conservazione:** da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza.

**Shelf life:** 20 giorni.

**Pezzature:** \*da 1,8Kg, da 5Kg, da 10Kg.

\*\*da 250g, 1,8Kg.

**Tipologia di confezione:**

\*in vaschette termosigillate per alimenti con capsula in alluminio;  
in contenitore in plastica alimentare da 5Kg;  
in busta per alimenti da 10Kg.

\*\*in vaschette termosigillate per alimenti con capsula in alluminio.

**Allergeni:** latte e derivati.

**Glutine:** il prodotto non contiene glutine.

