



La Fonte del Formaggio

Via Nazionale - Zona PIP - CONTRADA (AV)
Tel. 0825 1912820 - Fax 0825 1912827
www.lafontedelformaggio.it
email: lafontedelformaggio@alice.it

The logo for Caseificio De Maio features a crown at the top, followed by the name 'De Maio' in a red banner. Below this, two black silhouettes of water buffaloes are positioned on either side of a red archway. The word 'CASEIFICIO' is written in large, black, serif capital letters across the archway. Below the archway, the name 'La Fonte del Formaggio' is written in a black, cursive script.

CASEIFICIO
La Fonte del Formaggio



Bianco come la bontà e la semplicità
di quello che vi offriamo da **oltre vent'anni**

Tradizione, alta artigianalità
e pura genuinità
sono i valori con i quali da oltre 20 anni
offriamo il meglio ai nostri clienti.

MOZZARELLA di BUFALA



Il nostro caseificio “ La Fonte del formaggio ” è nato nel 1992 come azienda a conduzione familiare e la nostra attività si rivolgeva esclusivamente alla lavorazione artigianale del latte di pecora.

Nel corso degli anni, abbiamo rivolto il nostro sguardo verso nuovi traguardi, così alla produzione di Formaggi di Pecora abbiamo aggiunto anche la lavorazione del latte di vaccino e di bufala, mantenendo, però, un metodo di lavorazione artigianale, che rappresenta la nostra tradizione.

Oggi la nostra lavorazione punta maggiormente su un ottima produzione di mozzarella di bufala affiancata da una buona produzione di mozzarella mista (latte di bufala e di vaccino), di fior di latte bianco e affumicato, caciocavalli, burrata di bufala, filoni di varie dimensioni, formaggio di pecora farcito (olive, rucola, pepe, peperoncino, con tartufo, aromatizzato in botti di vinacce), formaggio di pecora fresco, stagionato e semi fresco, provola affumicata mista, ricotta di bufala e di pecora bianca e affumicata, ricottine di varie forme, scamorza bianca e affumicata, silano affumicato, trecce di bufala di varie dimensione senza rinnegare le nostre origini, di formaggio di pecora.

Abbiamo un ampia clientela situata maggiormente nella regione Campania, in particolare nell’Avellinese, il Salernitano ed il Napoletano, ma facciamo anche spedizioni a Palermo, Bologna, Roma, Firenze, Verona, Torino, Cagliari, Milano, Como e oltre i confini nazionali, arrivando anche in Germania.



Precisiamo che la raccolta del latte di Bufala viene effettuata tutti i gironi direttamente con i nostri mezzi in allevamenti della Piana del Sele e precisamente in località Altavilla Silentina, in aziende controllate nr. 3 volte al mese dal nostro personale accreditato, mentre il latte di Mucca proviene solo ed esclusivamente da allevamenti Italiani.

I nostri occhi non smettono di guardare al futuro, così abbiamo deciso di investire in un nuovo progetto, un nuovo opificio presso la zona Pip in Contrada (AV), molto più grande e con un laboratorio fornito di una strumentazione migliore che permetta di aumentare la produzione e di soddisfare un numero sempre in crescita di clienti che restano sempre più soddisfatti dalla qualità del nostro prodotto e dalla serietà del nostro team.

Il nostro caseificio è ubicato in Contrada (AV), alla Via Nazionale nella Zona Pip, dove avviene la produzione e la commercializzazione all'ingrosso dei nostri prodotti. Inoltre abbiamo un punto vendita annesso aperto al pubblico dove potete gustare e comprare i nostri prodotti.



YOGURT di BUFALA



VARI GUSTI



PANNA COTTA



BUDINO al CIOCCOLATO



I NOSTRI PRODOTTI
LATTE DI BUFALA

FIOR DI LATTE



BOCCONCINI di BUFALA



BURRATA



ZIZZONA



SCAMORZA



CACIOCCHIATO



I NOSTRI PRODOTTI
LATTE DI MUCCA



FORMAGGIO STAGIONATO



SCAMORZA AFFUMICATA



CACIOCAVALLO



CACIOCAVALLO
AFFUMICATO / AL TARTUFO



CACIOCAVALLO NERO



LA FATTORIA DEL TARTUFO
CASEIFICIO
La Fattoria del Tartufo
CACIOCAVALLO
AFFUMICATO A PASTA FILATA
CANTIERE - MANTOVA

Contiene (per 100g):	
Unguento	0,00g
Grasso	32,00g
Proteine	20,00g
Carboidrati	0,00g
Acqua	48,00g
Valore energetico	1000 kcal
Prodotto in Italia	
Conservare a temperatura ambiente	



CACIOCAVALLO UBRIACATO





RICOTTA



I NOSTRI PRODOTTI
LATTE DI PECORA





L'ORO NERO di SAN MICHELE

FORMAGGIO SPEZIATO



