

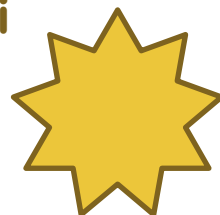


Cascina
Cenicola

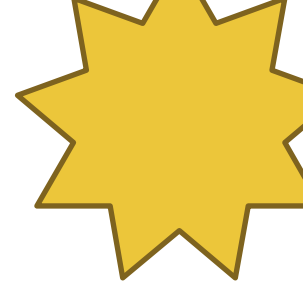
tradizione casearia di famiglia

Tutto il buono del latte

Selezione premium di
formaggi stagionati e semi-stagionati



Chi siamo



Cascina Cenicola è la nuova stagione di una storia che nasce nel cuore del Sannio.

Figlia matura de *La Mozzarella d'Oro* – il caseificio di famiglia fondato nel 1986 a Cerreto Sannita – Cascina Cenicola nasce dal desiderio di far evolvere una tradizione artigianale affinata in quarant'anni di maestria nei latticini freschi.

Qui il tempo non si conta, si ascolta.

Il latte selezionato del nostro territorio diventa carattere, le stagionature si trasformano in narrazioni.

Ogni forma racconta un capitolo diverso della stessa passione.

Produciamo formaggi stagionati e semi stagionati per chi cerca autenticità, gusto e qualità.

Non semplici prodotti, ma esperienze da assaporare con lentezza.

Perché se la mozzarella è la poesia del fresco, i nostri formaggi sono romanzi da gustare lentamente.

Cascina Cenicola: dove il tempo affina la passione.



I nostri
prodotti

Quadrilatte

Caciotta ai 4 latt

**Quattro latt, una melodia di gusto.
La biodiversità diventa armonia.**

Un inno alla ricchezza della natura.

Capra, pecora, bufala e vacca si fondono in un equilibrio inaspettato, dove ogni latte porta con sé carattere e dolcezza.

La forma quadrata è un omaggio alla tradizione contadina sannita, mentre la lavorazione con caglio naturale e fermenti selezionati ne esalta i sentori più nobili.

Perfetta da gustare in purezza o con miele e confetture.

Ingredienti:

LATTE vaccino, LATTE capra, LATTE bufala, LATTE pecora, caglio e sale.

Peso:

Da 1 kg a 2 kg

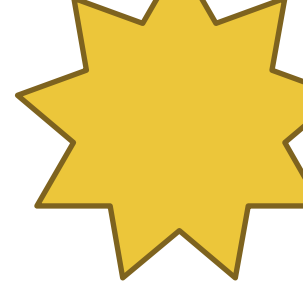
Conservazione:

Conservare ad una temperatura ottimale di 8-10 gradi.



Dolcelatte

Caciotta di vaccino



Morbidezza gentile.

Il sapore che racconta l'essenza del latte.

Un formaggio che sa di casa e di semplicità, ma con una personalità tutta sua.

La sua consistenza tenera e il gusto equilibrato esaltano la purezza del latte vaccino, lavorato con cura artigianale.

Ideale per chi cerca la delicatezza senza rinunciare alla profondità.

È il compagno perfetto per un tagliere quotidiano, ma sorprende anche in abbinamento con frutta secca o vini bianchi morbidi.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Peso:

Da 1.3 kg a 1.8 kg

Conservazione:

Conservare ad una temperatura ottimale da 5 a 8 gradi.

Shelf Life:

8 mesi



Fienolatte[★] Caciotta affumicata al fieno trebbiato



**Legni e fieno si fondono nel gusto:
un classico contadino, rivisitato.**

Rievoca i profumi autentici della campagna e delle vecchie stalle, dove il tempo scorre lento e la natura detta i ritmi.

Fienolatte nasce da latte vaccino e viene affumicata naturalmente su fieno trebbiato, seguendo una tradizione antica.

Il risultato è una caciotta dal carattere deciso, con note aromatiche che richiamano la paglia, il fumo di legna e l'essenza della vita rurale.

Perfetta con un vino bianco secco o accanto a salumi artigianali dal gusto intenso.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale e caglio.

Peso:

Da 1.3 kg a 1.8 kg

Conservazione:

Conservare ad una temperatura ottimale da 5 a 8 gradi.

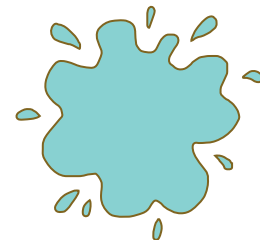
Shelf Life:

8 mesi



Scrigni di latte

Essenza
Bianca



Burrino classico

Autenticità, semplicità, eleganza.

Il sapore originario del latte.

Essenza Bianca è il più puro degli scrigni: un burrino che celebra la materia prima nella sua forma più sincera.

Un cuore di burro cremoso, avvolto da una sottile crosta di pasta filata di latte vaccino, perfetto per chi ama i gusti genuini, senza sovrastrutture.

Ideale a crudo, per arricchire tartine, esaltare primi piatti delicati o completare con grazia i sapori di un tagliere.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Burro (siero pastorizzato di latte vaccino.

Materia grassa 82%)

Peso:

Da 300 gr a 600 gr

Conservazione:

Conservare in frigo a 4 gradi.

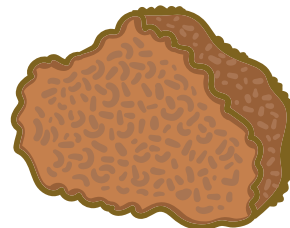
Shelf Life:

3 mesi



Scrigni di latte

Giola di
Tartufo



Burrino aromatizzato al Tartufo

Profumo di bosco, gusto profondo.

Un burrino per veri intenditori.

Un piccolo scrigno di golosità, pensato per i palati più esigenti.

Dentro la crosta di pasta filata di latte vaccino si cela un morbido cuore di burro arricchito con tartufo nero del Sannio.

L'incontro tra la delicatezza del latte e l'intensità del tartufo crea un contrasto perfetto, raffinato.

Da gustare a crudo, su crostini caldi o primi piatti eleganti.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Burro (siero pastorizzato di latte vaccino.

Materia grassa 82%)

Peso:

Da 300 gr a 600 gr

Conservazione:

Conservare in frigo a 4 gradi.

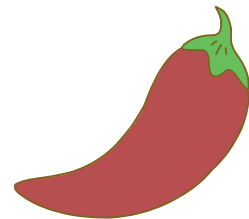
Shelf Life:

3 mesi



Scrigni di latte

Brivido
Piccante



Burrino aromatizzato al peperoncino

**Un'esplosione speziata che accende il palato.
Emozione pura.**

Deciso, audace, travolgente.

Brivido Piccante è il burrino per chi ama i sapori forti: burro dal cuore infuocato di peperoncino, racchiuso in una crosta filata dal gusto delicato.

Ottimo da spalmare, irresistibile come ingrediente per primi piatti saporiti o per accompagnare carni alla griglia.

Ingredienti:

LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici.

Burro (siero pastorizzato di latte vaccino.

Materia grassa 82%)

Peso:

Da 300 gr a 600 gr

Conservazione:

Conservare in frigo a 4 gradi.

Shelf Life:

3 mesi





Cascina Cenicola

tradizione casearia di famiglia

Via Cesine di Sotto, 1 - 82032
Cerreto Sannita (BN) Italia