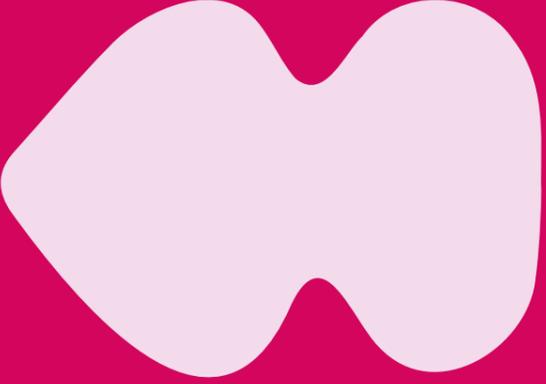
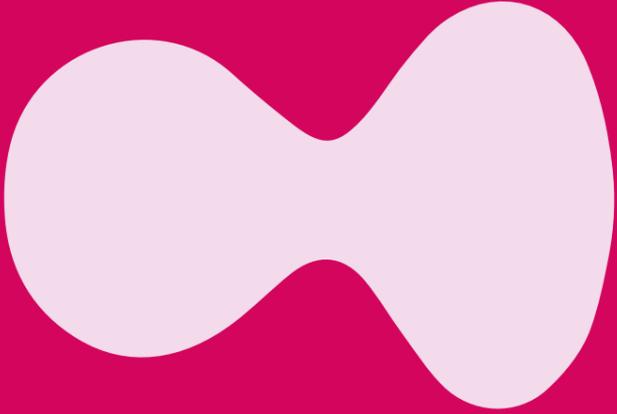


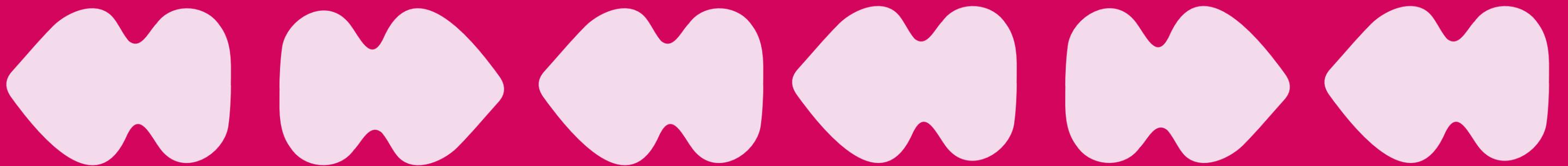
LATTICINI ORCHIDEA

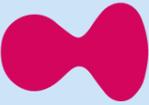
IL FIORE 

DELLA LATTE

IL  FIORE

DELLA LATTE



LA NOSTRA  AVVENTURA INIZIA NEI PRIMI ANNI DEL '900, GRAZIE ALL'INTRAPRENDENZA DELLA NOSTRA BISNONNA, UNA DONNA STRAORDINARIA CHE OGNI GIORNO, CON FORZA E DEDIZIONE, VIAGGIAVA DA SANT'ANASTASIA AL MERCATO DI PORTA NOLANA A NAPOLI PER  COMMERCIALIZZARE PRODOTTI CASEARI.

A METÀ DEGLI ANNI '50, I NOSTRI NONNI, VINCENZO E GEPPINA,  COMPIONO UN PASSO CORAGGIOSO: DA SEMPLICI COMMERCianti SCELGONO DI DIVENTARE PRODUTTORI DI LATTICINI, APRENDO STABILIMENTI CASEARI, PRIMA NEL LAZIO, POI IN CAMPANIA E IN LOMBARDIA,  DIMOSTRANDOSI TRA I PIONIERI NEL SETTORE, CON UNA FORTE SPECIALIZZAZIONE NELLA PRODUZIONE  DI FIOR DI LATTE PER PIZZA. OGGI, DA UN PICCOLO BANCHETTO A PORTA NOLANA, SIAMO ARRIVATI NELLE MIGLIORI PIZZERIE DEL MONDO. LA NOSTRA STORIA È UN INTRECCIO  DI PICCOLI E GRANDI SUCCESSI, RICERCA COSTANTE DELLA QUALITÀ E MOLTO, MOLTO IMPEGNO.

OUR JOURNEY BEGAN IN THE EARLY 1900S,  THANKS TO OUR GREAT GRANDMA, AN EXCEPTIONAL WOMAN. SHE UNDERTOOK THE DAILY JOURNEY FROM SANT'ANASTASIA TO NAPLES' PORTA NOLANA MARKET WITH UNWAVERING STRENGTH AND COMMITMENT, SELLING DAIRY PRODUCTS. IN THE 1950S, OUR GRANDPARENTS, VINCENZO AND  GEPPINA, MADE A BOLD TRANSITION. EVOLVING FROM MERCHANTS, THEY ELECTED TO BECOME PRODUCERS IN THE DAIRY INDUSTRY, ESTABLISHING STATE-OF-THE-ART DAIRY  FACILITIES INITIALLY IN LAZIO, AND SUBSEQUENTLY IN CAMPANIA AND LOMBARDIA. THEIR ENDEAVOURS POSITIONED THEM AS PIONEERS WITHIN THE SECTOR, WITH A NOTABLE FOCUS ON THE PRODUCTION OF FIOR DI LATTE FOR PIZZA.  FROM A MODEST BEGINNING AT A STALL IN PORTA NOLANA, OUR PRODUCTS HAVE NOW REACHED THE BEST PIZZERIAS WORLDWIDE. OUR HISTORY IS A NARRATIVE OF BOTH MINOR AND SIGNIFICANT SUCCESSES, MARKED BY A PERPETUAL QUEST FOR  QUALITY AND CONSIDERABLE DEDICATION.

FIOR DI LATTE

12

PRODOTTI TAGLIATI
Shredded products

14

PROVOLA AFFUMICATA
Smoked provola

16

LAVORAZIONE AGEROLA
Agerola recipe

18

FROZEN ❄️

20

MOZZARELLA
Cow's mozzarella

22

RICOTTA

24

BUFALA E...
Buffalo's mozzarella and...

26

FIOR DI LATTE

Il nostro Fior di Latte è l'ingrediente perfetto per esaltare ogni tipo di pizza, racchiudendo in sé il vero sapore del latte fresco. La sua eccellente resa in cottura, la filatura incredibile e il sapore inconfondibile rendono ogni boccone un'esperienza indimenticabile.

La qualità eccezionale del nostro Fior di Latte si basa su una selezione rigorosa di materie prime di alta qualità. Il latte che utilizziamo proviene da allevamenti italiani ed europei selezionati. Il latte fresco entra nello stabilimento e viene sottoposto a un'attenta analisi per assicurare che rispetti i nostri standard di qualità. Successivamente, viene trasformato attraverso un processo che rappresenta un perfetto equilibrio tra tecniche tradizionali e moderne.

Our Fior di Latte is the perfect ingredient to enhance every kind of pizza, encapsulating the true flavour of fresh milk. Its excellent baking yield and unmistakable flavour make every bite an unforgettable experience.

The exceptional quality of our Fior di Latte is based on a rigorous selection of high quality raw materials. The milk we use comes from selected Italian and European farms and increasingly from farms in the immediate vicinity of our dairy. The fresh milk enters the plant and undergoes careful analysis to ensure that it meets our quality standards. Subsequently, it is transformed through a process that represents a perfect balance between traditional and modern techniques.

INTERO IN ACQUA / IN WATER

250 g - Latte/Milk UE
500 g - Latte/Milk UE
500 g - Latte/Milk ITA



Vaschetta/Tray 3 kg (6-12 pz/pcs)

FILONE SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED LOG

500 g - Latte/Milk UE
500 g - Latte/Milk ITA
1 kg - Latte/Milk UE
1 kg - Latte/Milk ITA



500 g Cartone/Box 9 kg (18 pz/pcs)
1 kg Cartone/Box 8 kg (8 pz/pcs)



PRODOTTI TAGLIATI

Offriamo una selezione di tagli di Fior di Latte di vario spessore e lunghezza, confezionati in Atmosfera Modificata (ATM). Questa tecnologia innovativa estende la shelf-life del prodotto fino a 30 giorni, mantenendo intatte freschezza e qualità.

Il Fior di Latte è già tagliato e pronto per essere utilizzato, ottimizzando i tempi senza sacrificare il gusto. Perfetto per professionisti della ristorazione e Maestri Pizzaiuoli che cercano praticità senza compromessi sulla qualità, i nostri tagli in ATM sono la soluzione ideale per chi desidera eccellenza e comodità in ogni piatto: abbiamo il taglio giusto per tutte le tipologie di pizza ed ogni tipo di forno!

Matchstick/fiammifero cut, Julienne cut, Napoli cut, Diced, Tagliatella cut. We offer a selection of Fior di Latte cuts of various thicknesses, Modified Atmosphere Packaging. This technology extends the shelf-life of the product up to 30 days, keeping freshness and quality intact.

Fior di Latte is already cut and ready to be used, optimising time without sacrificing taste. Perfect for catering professionals and Master Pizza makers looking for convenience without compromising on quality, our cuts are the ideal solution for those who want excellence and convenience in every dish: we can offer the right cutting format.

VASCHETTA / TRAY

3 kg

Tagli disponibili / Available cuts

- Julienne / Julienne cut
- Taglio Napoli / Napoli cut
- Fiammifero / Matchstick cut
- Cubettata / Diced cut
- Tagliatella / Tagliatella cut

- Latte/Milk ITA
- Latte/Milk UE



Disponibile anche affumicato / Available also smoked

Cartone/Box 12 kg (4 pz/pcs)
Pedana/Pallet 150 colli/pcs

BAG

1,5 kg

Tagli disponibili / Available cuts

- Julienne / Julienne cut
- Taglio Napoli / Napoli cut
- Fiammifero / Matchstick cut
- Cubettata / Diced cut
- Tagliatella / Tagliatella cut

- Latte/Milk UE



Disponibile anche affumicato / Available also smoked

Cartone/Box 6 kg (4 pz/pcs)



PROVOLA AFFUMICATA

La Provola Affumicata rappresenta un pilastro della gastronomia partenopea, un vero simbolo di Napoli e della sua cultura culinaria. È l'ingrediente che non può mancare nelle ricette più amate e tradizionali, come la leggendaria pizza Provola e pepe, la pasta con patate e Provola e la classica pizza frita con provola, ricotta e cicoli.

Di consistenza leggermente più asciutta, la nostra Provola è affumicata con cura utilizzando paglia e trucioli di faggio. Questo processo le conferisce un aroma e un gusto distintivo, rendendola un ingrediente che lascia il segno in ogni preparazione. Assaporare la Provola Affumicata a crudo è un'esperienza che permette di apprezzarne appieno il gusto intenso, la consistenza unica, e di riconoscerne la qualità superiore.

Smoked Provola is a pillar of Neapolitan gastronomy, a true symbol of Naples and its culture. True symbol of Naples and its culinary culture. It is the must have ingredient in the most popular and traditional recipes, such as the legendary Provola and pepe pizza, pasta with potatoes and Provola, and the classic fried pizza with provola, ricotta and Neapolitan sliced pork crackling.

Slightly drier in consistency, our Provola is carefully smoked using straw and beech shavings. This process gives it a distinctive aroma and distinctive taste, making it an ingredient that makes its mark in every preparation. Enjoying Smoked Provola raw is an experience that allows you to fully appreciate its intense flavour and unique texture, and to recognise its superior quality.

PROVOLA AFFUMICATA / SMOKED PROVOLA

250 g - Latte/Milk UE
500 g - Latte/Milk UE
500 g - Latte/Milk ITA



Vaschetta/Tray 3 kg (6-12 pz/pcs)

FILONE SOTTOVUOTO / VACUUM-PACKED LOG

500 g - Latte/Milk UE
500 g - Latte/Milk ITA
1 kg - Latte/Milk UE
1 kg - Latte/Milk ITA



500 g Cartone/Box 9 kg (18 pz/pcs)
1 kg Cartone/Box 8 kg (8 pz/pcs)

CILIEGINE / CHERRIES 12 g

Cuscino/Bag 250 g
- Latte/Milk UE



Cartone/Box 4 kg (16 pz/pcs)



LAVORAZIONE AGEROLA

Prodotto con latte 100% campano entro 24 ore dalla mungitura, il Fior di Latte lavorazione Agerola è il nostro fiore all'occhiello, è l'essenza stessa della qualità che ci contraddistingue.

Come nasce questa meraviglia? Dal latte vaccino crudo che arriva freschissimo dall'allevamento situato a pochi metri dal nostro caseificio, lavorato con la maestria dei nostri casari, ogni passaggio è un rituale, ogni forma un'opera d'arte. Non è solo cibo, è Cultura. Siamo davvero orgogliosi di portare in giro per il Mondo l'arte e la tradizione casearia della nostra Terra!

Our Fior di Latte Agerola recipe is crafted with 100% Campanian milk within 24 hours of milking. It's our flagship product, embodying the essence of the quality that distinguishes us.

How is this marvel created? The raw cow's milk arrives fresh from the farm located just a stone's throw from our dairy. We transform it with traditional methods, where each step is a ritual. It's more than just food, it's Culture. We take immense pride in sharing the art and dairy tradition of our land with the world!

FIOR DI LATTE

500 g

- Latte 100% Campano



Vaschetta/Tray 3 kg (6 pz/pcs)

PROVOLA AFFUMICATA SMOKED PROVOLA

500 g

- Latte 100% Campano



Vaschetta/Tray 3 kg (6 pz/pcs)

VASCHETTA / TRAY

3 kg

Tagli disponibili / Available cuts

- Julienne / Julienne cut
- Taglio Napoli / Napoli cut
- Fiammifero / Matchstick cut
- Cubettata / Diced cut
- Tagliatella / Tagliatella cut

- Latte 100% Campano



Cartone/Box 12 kg (4 pz/pcs)
Pedana/Pallet 150 colli/pcs

Disponibile anche affumicato / Available also smoked



FROZEN ❄️

I nostri prodotti Frozen sono congelati immediatamente dopo la produzione per preservare intatte tutte le caratteristiche organolettiche. Questa opzione è perfetta per raggiungere anche i mercati più lontani, garantendo la stessa qualità immutata, fino a 18 mesi.

I Pizzaiuoli di ogni parte del Mondo utilizzano i nostri prodotti Frozen, opportunamente scongelati, in maniera pratica e veloce. La vastità dell'offerta infatti permette loro di non rinunciare al gusto autentico del Fior di Latte, della Provola Affumicata e della Mozzarella Vaccina nel loro formato preferito!

Frozen immediately after production to preserve all organoleptic characteristics. This option is perfect for reaching even the most distant markets, guaranteeing the same unchanged quality, up to 18 months.

Catering professionals and Master Pizza makers from all over the world use our Frozen products, properly defrosted, in a practical and quick way. In fact, the vastness of the offer allows them not to give up the authentic taste of Fior di Latte, Smoked Provola and Cow's Mozzarella in their favorite format!

VASCHETTA / TRAY FIOR DI LATTE

3 kg

- Latte/Milk UE
- Latte/Milk ITA
- Lavorazione Agerola / Agerola recipe



Disponibile anche affumicato / Available also smoked

Cartone/Box 12 kg (4 pz/pcs)
Pedana/Pallet 160 colli/pcs

FILONE FIOR DI LATTE / VACUUM-PACKED LOG

- 500 g - Latte/Milk UE
- 500 g - Latte/Milk ITA
- 1 Kg - Latte/Milk UE
- 1 Kg - Latte/Milk ITA



Disponibile anche affumicato
Available also smoked

- 500 g Cartone/Box 9 kg (18 pz/pcs)
- 1 kg Cartone/Box 8 kg (8 pz/pcs)
- 1 kg Cartone/Box 6 kg (6 pz/pcs)

BAG FIOR DI LATTE

1,5 kg

- Latte/Milk UE



Disponibile anche affumicato
Available also smoked

Cartone/Box 6 kg (4 pz/pcs)



MOZZARELLA

La Mozzarella di Latte Vaccino si distingue dal Fior di Latte sia nel processo produttivo che nella consistenza.

È un vero tesoro per gli amanti dei piatti freschi e leggeri. Con la sua maggiore umidità, regala una morbidezza e una delicatezza al palato ideali per arricchire pizze o insalate estive, come la classica caprese.

Per assaporarla nella sua piena espressione di gusto, suggeriamo di lasciarla riposare fuori dal frigorifero e dalla sua confezione per circa 30 minuti prima di servirla. Immergendola in acqua tiepida, si potrà apprezzare pienamente la sua consistenza morbida e il gusto delicato, esaltando così le qualità di freschezza che la rendono perfetta per arricchire le vostre preparazioni.

Mozzarella made from cow's milk differs from Fior di Latte both in the production process and in the consistency. It is a real treasure for lovers of fresh and light dishes. With its higher moisture content, it provides a softness and delicacy on the palate ideal for enriching pizzas or summer salads, such as the classic Caprese.

To enjoy it in its full flavour, we suggest leaving it out of the fridge and in its packaging for about 30 minutes before serving. Immerse it in lukewarm water and you will fully appreciate its soft texture and delicate taste, thus enhancing the freshness qualities that make it perfect for enriching your preparations.

CILIEGINE / CHERRIES 12 g

Cuscino/Bag 250 g

- Latte/Milk UE



Cartone/Box 4 kg (16 pz/pcs)

MOZZARELLA

100 - 125 g in Cuscino 500 g/ 100 - 125 g in 500 g Bag
100 - 125 g in Vaschetta 3 kg/ 100 - 125 g in 500 g Tray
250 g in Cuscino 250 g/250 g in 250 g Bag
250 g in Vaschetta 3 kg/250 g in 3 kg Tray

- Latte/Milk UE



100 g Cartone/Box 6 kg (12 pz/pcs)
100 g Vaschetta/Tray 3 kg
125 g Cartone/Box 6 kg (12 pz/pcs)
125 g Vaschetta/Tray 3 kg
250 g Cartone/Box 4 kg (16 pz/pcs)
250 g Vaschetta/Tray 3 kg



RICOTTA

La nostra Ricotta da Siero è una vera e propria delizia per il palato. Dal sapore leggero, si adatta perfettamente sia a ricette dolci che salate, grazie alla sua texture cremosa e al gusto delicato.

È l'ingrediente ideale per chi è alla ricerca del sapore autentico della tradizione. Che sia utilizzata per arricchire un dolce tradizionale, come parte di una farcitura per pasta fresca, o come protagonista in una varietà di preparazioni salate, la nostra ricotta da siero è l'ingrediente giusto per elevare ogni ricetta.

Our fresh Ricotta is a true real treat for the palate. With its light flavour, it is perfectly suited to both sweet and savoury thanks to its creamy texture and delicate taste.

It is the ideal ingredient for those in search of the authentic flavour of tradition. Whether used to enrich a traditional dessert, as part of a filling for fresh pasta, or as the main ingredient in a variety of savoury preparations, our whey ricotta is the right ingredient to elevate any recipe.

RICOTTA

250 g
1,7 kg



250 g Cartone/Box 4 kg (16 pz/pcs)
1,7 kg Cartone/Box 5,1 kg (3 pz/pcs)

Disponibile anche con panna / Available also with cream



MOZZARELLA DI BUFALA BURRATA STRACCIATELLA

Pur essendo profondamente legati alla tradizione e alla produzione del Fior di Latte, comprendiamo l'importanza di offrire una gamma di prodotti più ampia per soddisfare le esigenze dei nostri clienti in tutto il Mondo. Per questo motivo, ci avvaliamo della collaborazione di veri specialisti nella produzione di Mozzarella di Bufala, Stracciata e Burrata, selezionando con cura aziende che condividono con noi l'amore per l'eccellenza e la qualità artigianale.

Questi rapporti, costruiti nel tempo e basati su fiducia e rispetto reciproco, ci consentono di proporre una selezione di prodotti caseari di altissima qualità. La comunanza di valori, l'attenzione verso la tradizione e la continua ricerca dell'eccellenza ci permettono di soddisfare qualsiasi esigenza dei nostri clienti, sia in Italia che nel resto del mondo, sia con prodotto fresco che surgelato.

Even though we're deeply rooted in the tradition and craft of Fior di Latte, we are aware that offering a wider range of products is key to keeping our customers happy all over the world. That's why we cooperate with some of the best producers of "Mozzarella di Bufala", "Stracciata", and "Burrata"; we choose partners who share our passion for artisanal quality and excellence.

These relationships, built over time on trust and mutual respect, let us offer a top-tier selection of dairy products. Our shared values, dedication to tradition, and relentless pursuit of perfection ensure we meet every customer need, whether they're in Italy or across the globe, and whether they're looking for fresh or frozen.

BURRATA

125 g in Bicchiere 125 g in Polistirolo 3 kg
125 g in 125 g Cup in 3 kg Styrofoam

250 g in Vaschetta 250 g in Polistirolo 3 kg
250 g in 250 g Tray in 3 kg Styrofoam

1 kg in Vaschetta 1 kg in Confezione 2 kg
1 kg in 1 kg Tray in 2 kg Pack

❄️ Disponibile anche congelato / Available also frozen

BUFALA

125 g in Ciuffo da 500 g in Vaschetta 3 kg
125 g in 500 g Clip-Bag in 3 kg Tray

250 g in Ciuffo da 500 g in Vaschetta 3 kg
250 g in 500 g Clip-Bag in 3 kg Tray

500 g in Ciuffo da 500 g in Vaschetta 3 kg
500 g in 500 g Clip-Bag in 3 kg Tray

❄️ Disponibile anche congelato / Available also frozen

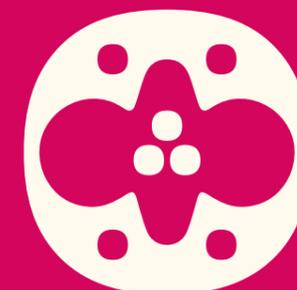
STRACCIATELLA

125 g in Bicchiere 125 g in Polistirolo 3 kg
125 g in 125 g Cup in 3 kg Styrofoam

250 g in Vaschetta 250 g in Polistirolo 3 kg
250 g in 250 g Tray in 3 kg Styrofoam

1 kg in Vaschetta 1 kg in Confezione 2 kg
1 kg in 1 kg Tray in 2 kg Pack

❄️ Disponibile anche congelato / Available also frozen



G.C.M. Gruppo Casario Meridionale srl
P.IVA 06300381214

Sede legale: Via E. De Filippo, 12
80048 Sant'Anastasia (NA)

Stabilimento: Via Barrata, 2
82030 Puglianello (BN)

Tel. +39 081 530 6541
info@latticiniorchidea.it

 latticiniorchidea_official

 latticiniorchidea