



Eccellenza Casearia Pugliese
Scopri le nostre Linee

caseificioprимолatte.com

Primo Latte Puglia



Latte proveniente da pascoli d'altura sostenibili



Dopo anni di esperienza tra i profumi e i sapori della tradizione casearia, Giuseppe realizza il suo sogno: fondare il suo caseificio, un luogo che incarna al meglio l'artigianalità e l'eccellenza.



Così nasce Primo Latte, un tributo alla tradizione lattiero-casearia italiana, rinomata per la qualità e la genuinità dei suoi prodotti.

L'arte di trasformare materie prime selezionate in prodotti caseari di qualità.

“Ogni prodotto racconta la storia di una terra ricca e generosa.”

Qualità

Primo Latte: gusto e tradizione nel cuore della Puglia

Da trent'anni, fedeli ai metodi artigianali tramandati e alle conoscenze del passato, trasformiamo il **latte fresco**, raccolto **esclusivamente da selezionati pascoli sostenibili**, in latticini e prodotti caseari pugliesi di eccellente qualità.

Ubicato nel cuore fertile della **Puglia**, Primo Latte inizia il suo percorso come un piccolo laboratorio, luogo in cui Giuseppe ha messo a frutto le tecniche apprese e perfezionate nel corso degli anni. L'azienda è cresciuta rapidamente, grazie **alla dedizione e l'attenzione ad ogni dettaglio** e alla scelta di utilizzare **esclusivamente latte di alta qualità**.

La selezione di **materie prime** e dell'adozione di pratiche sostenibili ha permesso di offrire prodotti che sono una vera e propria **celebrazione del gusto pugliese**: dalla burrata di Andria I.G.P. all'avvolgente mozzarella fior di latte, da gustosi farciti freschi alla scamorza pugliese.

“Freschezza e Genuinità: la promessa di eccellenza di Primo Latte”



Andrúia



Burrata di Andria I.G.P.

Il gusto inconfondibile della Burrata pugliese Primo Latte

La **Burrata di Andria I.G.P.** grazie alla sua forma sferica e alla sua consistenza delicata si distingue tra i **formaggi freschi**.

Prodotto di punta del Caseificio Primo Latte questo formaggio fresco è celebre per il suo interno ricco, composto da un cuore di pasta filata e panna, detta stracciatella. La Burrata di Andria si differenzia dagli altri formaggi perché è ottenuta con una particolare tecnica di lavorazione della pasta stessa e per le sue caratteristiche sensoriali.

Per proteggere e promuovere questa eccellenza, nel 2016 la Burrata di Andria ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di **Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.)**, e nel 2017 è stato istituito il **Consorzio Tutela Burrata di Andria I.G.P.**

Il Caseificio Primo Latte, membro attivo del consorzio, continua a mantenere viva la tradizione, assicurando che ogni Burrata di Andria I.G.P. sia prodotta secondo i rigorosi standard del disciplinare, garantendo così un prodotto di ineguagliabile qualità su tutto il territorio nazionale.

Con Primo Latte, l'**autenticità** e il **gusto** sono sempre **garantiti**.



Primo Latte



*“Il sapore autentico di prodotti caseari
tradizionali pugliesi
direttamente sulla tua tavola.”*



**“
Le delizie del
Caseificio
Primo Latte
”**

Territorio

Primo Latte: una lunga storia di eccellenza e tradizione casearia.

Qui, la passione per la **qualità e il rispetto per la natura** si fondono per dare vita a **prodotti caseari autentici e sostenibili.**

Gli allevatori selezionati sono il cuore della nostra produzione. Gestiti secondo principi di agricoltura responsabile, i nostri pascoli non solo supportano la **biodiversità** ma sono la chiave del nostro impegno verso la sostenibilità, assicurando che il latte prodotto sia di **altissima qualità.**

In Primo Latte, crediamo che il **benessere degli animali e la salute dell'ambiente** siano essenziali per creare **prodotti genuini** che i nostri clienti possono fiduciosamente gustare.

La produzione di ogni linea di Primo Latte è il **risultato di tecniche artigianali** perfezionate nel tempo, combinato con un rigoroso processo di selezione delle materie prime.



Qualità d'altura e sostenibilità

La nostra preferenza per il latte proveniente da **pezzate rosse e brune alpine** deriva dalla loro comprovata ricchezza in **proteine e caseina**.

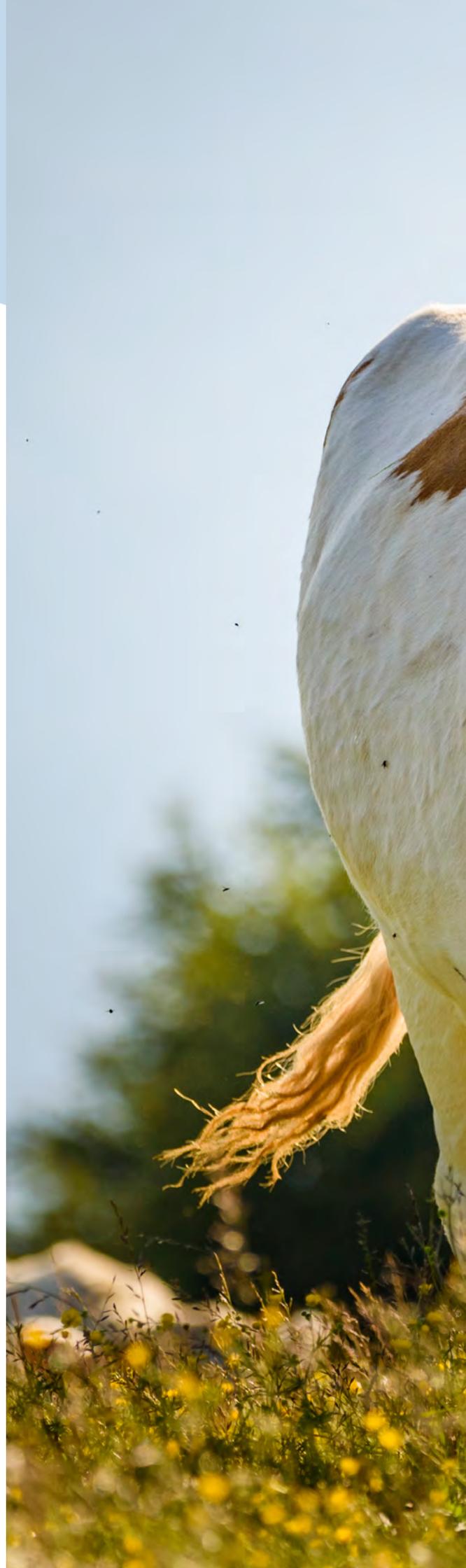
Queste qualità non solo arricchiscono il sapore dei nostri prodotti, ma migliorano anche significativamente le loro proprietà organolettiche, offrendo ai consumatori un'esperienza di gusto superiore.

Il risultato è un assortimento di latticini e formaggi freschi che si distinguono per purezza, consistenza e intensità di sapore.

Energia sostenibile green

Primo latte dimostra l'impegno per la sostenibilità attraverso l'adozione di tecnologie avanzate, come i **pannelli solari** e i **sistemi di trattamento delle acque**, allineandoci così agli standard dell'**industria 4.0**.

“Latte di prima qualità nei pascoli verdi delle regioni italiane con una lunga storia di eccellenza e tradizione casearia.”





Prodotti

Primo Latte: eccellenza casearia Pugliese

Produzione di latticini pugliesi, mozzarelle, burrate e formaggi freschi

Gusto e Benessere

I latticini ed i formaggi sono alimenti ricchi di minerali, in particolar modo di calcio, con buone percentuali anche di sodio, fosforo e caseina.

Freschezza e genuinità

Il latte, prima di essere lavorato, è sottoposto a rigorose analisi per verificarne l'integrità e la qualità.

Prodotti Senza Lattosio

Produciamo una assortita ed ampia gamma di prodotti Senza Lattosio che rispondono ad ogni esigenza nutrizionale.

“Freschezza e Genuinità: la promessa di eccellenza di Primo Latte”





Disponibile anche senza lattosio

BOCCONCINO

In vaschetta da: 50 g; 200 g; 500 g, 1000 g

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole. Con la stessa pasta si ottengono i nodini, le treccine, la treccia, la campagnola e la mozzarella fior di latte.



Disponibile anche senza lattosio

BURRATA IGP DI ANDRIA

In vaschetta da: 250 g

In vasetto da: 125 g

Formaggio fresco a pasta filata con panna. È un sottilissimo involucro di pasta filata fresca morbida di latte vaccino, con all'interno un ripieno di panna UHT e sfilacci di formaggio fresco a pasta filata. La burrata un tempo era tradizionalmente rivestita con foglie verdi di asfodelo. Da consumarsi preferibilmente freschissima, la burrata, ha una consistenza morbida ed elastica ed ha un sapore delicatissimo e dolce con retrogusto leggermente acidulo. È prodotta anche come burratina nel formato monoporzione.



Disponibile anche senza lattosio

BURRATA IN FOGLIA

In vaschetta da: 250 g; 334 g





BURRATINA AFFUMICATA

In vaschetta da: 125 g; 250 g;

Formaggio fresco a pasta filata con panna affumicato. È un sottilissimo involucro di pasta filata affumicata di latte vaccino, con all'interno un ripieno di panna UHT e sfilacci di formaggio fresco a pasta filata. Da consumarsi preferibilmente fresca, la burrata affumicata, ha una consistenza morbida ed elastica ed ha un sapore delicatissimo e dolce con retrogusto leggermente affumicato, caratterizzato dall'affumicatura con trucioli di faggio della pasta filata esterna.



BURRATINA

In vaschetta da: 125 g; 250 g; 1000 g



CACIOCAVALLO IN GROTTA

1,7 kg ca.

Il Caciocavallo in Grotta è un formaggio stagionato dall'intenso sapore e aroma, prodotto con latte vaccino e affinato in grotte naturali. La sua pasta semi-dura, compatta e leggermente friabile, è racchiusa in una crosta liscia e sottile. La stagionatura in grotta gli conferisce un caratteristico gusto deciso, con note di erbe e fieno.



CACIOCAVALLO

1,7 kg ca.

Formaggio fermentato a pasta filata semidura. Prodotto con solo latte vaccino intero, ha forma a pera con una breve strozzatura sormontata da un ingrossamento detto “testa”. Si presenta esternamente con crosta sottile, liscia ed uniforme, di colore giallo più o meno intenso in funzione del grado di stagionatura; la pasta è di colore dal bianco al bianco paglierino, elastica, compatta e netta al taglio con leggera occhiatura.

Ha sapore burroso, saporito e pieno.



CAMPAGNOLA

In vaschetta da: 500 g; 1000 g

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida e leggermente elastica.

La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. La caratteristica della campagnola è il laccio che rende singolare la struttura del prodotto. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole.



CILIEGINA AFFUMICATA

20 g - In vaschetta da: 1000 g

Le specialità del fior di latte possono essere sottoposte a procedimenti di affumicatura con legni selezionati, come il truciolo di faggio. Si ottengono così nodini, provola e silano dal sapore pieno e dal caratteristico profumo fumé, colore ambrato e struttura compatta. Anche la ciliegina, formaggio a pasta filata semidura di dimensione piccola e forma tonda, segue gli stessi metodi.



GIUNCATA

In vaschetta da: 1 kg/ 1,5kg

Formaggio fresco a pasta molle dalla tipica forma rettangolare. Si presenta con colore bianco e superficie lucente. Il sapore è delicato con netto riconoscimento del latte. Questa variante non è prodotta con farcitura, tuttavia produciamo anche la giuncata farcita con rucola, con pistacchio, con peperoncino e con noci.



GIUNCATA ALLA RUCOLA

In vaschetta da: 1 kg/ 1,5kg

La Giuncata alla rucola è un formaggio fresco e delicato, prodotto con latte di mucca e arricchito con foglie di rucola fresca. La sua consistenza morbida e cremosa è perfetta per chi cerca un prodotto leggero e aromatico. La rucola aggiunge una nota leggermente piccante e erbacea, rendendo questo formaggio ideale per essere gustato al naturale o come ingrediente speciale in insalate e antipasti raffinati.



GIUNCATA A CUORE

80 g - In vaschetta da: 640 g





Disponibile anche senza lattosio

MOZZARELLA

150 g/ 200g - In vaschetta da: 1 kg

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida e leggermente elastica.

La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro.

Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole.



Disponibile anche senza lattosio

NODINO

50 g - In vaschetta da: 250 g; 500g; 1000g

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole. Con la stessa pasta si ottengono i bocconcini, le treccine, la treccia, la campagnola e la mozzarella fior di latte.



PROVOLA AFFUMICATA

Sfusa da: 400 g ca.

Le specialità del fior di latte possono essere sottoposte a procedimenti di affumicatura con legni selezionati, come il truciolo di faggio. Si ottengono così ciliegine, silano e nodini dal sapore pieno e dal caratteristico profumo fumé, colore ambrato e struttura compatta.

Anche la provola, formaggio a pasta filata semidura di forma ovale, segue gli stessi metodi.



Disponibile anche senza lattosio

RICOTTA

In fucella da: 250 g; 500 g; 1,8 kg ca.

La ricotta è un latticino fresco a pasta cremosa, morbida, uniforme e di colore bianco latte, ha sapore dolce e distintivo. Si ottiene dal siero di latte di vacca tramite l'affioramento delle sieroproteine e dei grassi. Versata in canestrelli dette fucelle, ha consistenza leggermente granulosa, compatta e asciutta. È utilizzata nella preparazione di diversi dolci e piatti tipici salati.



SCAMORZA AFFUMICATA

Sfusa da: 400 g ca.

La Scamorza affumicata è un formaggio a pasta filata prodotto con latte di mucca, caratterizzato dalla sua tipica forma a pera e dal sapore intenso e aromatico. Dopo la produzione, la scamorza viene affumicata con trucioli di faggio, che le donano una crosta dorata e un gusto affumicato inconfondibile. La pasta è compatta e filante, ideale da gustare sia da sola che come ingrediente in ricette che richiedono un tocco di sapore deciso.



SCAMORZA FRESCA

Sfusa da: 400 g ca.

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida, fibrosa e leggermente elastica. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole. La pasta filata, modellata artigianalmente, presenta la caratteristica forma a pera strozzata da una legatura che la modella.

Disponibile anche senza lattosio



SCAMORZONE FRESCO

Sfuso da: 2 kg ca.

Lo Scamorzone fresco è un formaggio a pasta filata di grandi dimensioni, prodotto con latte vaccino. La sua consistenza è morbida e elastica, con un sapore dolce e delicato che lo rende estremamente versatile in cucina. Perfetto per essere affettato e gustato in purezza, lo scamorzone fresco si presta anche a molteplici preparazioni culinarie, come insalate, piatti freddi, o come ingrediente filante in preparazioni al forno.



SFOGLIA

500 g; 1 kg

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole. La forma è ampia e rettangolare e può essere utilizzata in ambito gastronomico con svariati ingredienti come ripieno.



FILANO

Sfuso da: 2 kg

Il Filano è un formaggio a pasta filata semiduro, realizzato con latte di mucca pastorizzato. Questo formaggio a pasta filata, dalla forma cilindrica, presenta una crosta sottile di colore giallo paglierino. La pasta è compatta, con una leggera occhiatura, e offre un sapore dolce e delicato con note lievemente aromatiche. Perfetto da gustare da solo, accompagnato da un buon pane casereccio, o utilizzato come ingrediente in numerosi piatti della cucina mediterranea.



FILANO AFFUMICATO

Sfuso da: 2kg

Le specialità del fior di latte possono essere sottoposte a procedimenti di affumicatura con legni selezionati, come il truciolo di faggio. Si ottengono così ciliegine, provole e nodini dal sapore pieno e dal caratteristico profumo fumé. Anche il Filano, formaggio a pasta filata semidura di forma cilindrica, segue gli stessi metodi. Dal Filano affumicato si ricavano fette circolari molto gustose del diametro di 8-10cm da consumare direttamente o da utilizzare per particolari preparazioni in cucina.



STRACCIATELLA

250 g; 500 g; 1000 g

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida, fibrosa e leggermente elastica. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole.

La pasta filata, modellata artigianalmente, presenta la caratteristica forma di nodino.

Disponibile anche senza lattosio



TRECCIONE

In vaschetta da: 1 kg

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco latte; la consistenza è abbastanza morbida, fibrosa e leggermente elastica. Il sapore è tendente al dolce e delicato, l'odore è poco intenso e gradevole. La pasta filata, modellata artigianalmente, presenta la caratteristica forma di treccia o corda intrecciata. Ripropone nel formato, nella consistenza e nel gusto lo stesso latticino che veniva realizzato qualche decennio fa con metodo artigianale.



TRECCIA

125 g - In vaschetta da: 250 g



ZIZZONA

In vaschetta da: 1 kg

La Zizzona è una mozzarella di bufala campana unica, famosa per la sua grandezza e la forma caratteristica. Il peso varia da 1 kg a 5 kg, offre un'esperienza culinaria eccezionale. La sua pasta morbida e filante, racchiusa in una crosta sottile, sprigiona un sapore dolce e lattiginoso che conquista immediatamente. Ideale per occasioni speciali, rappresenta un perfetto equilibrio tra tradizione e artigianalità casearia. Perfetta da gustare al naturale, in insalata caprese, o come protagonista di piatti ricchi e sfiziosi.

*Primo
Latte*

Primo Latte Puglia

*Siamo ad
Andria!*

PUNTI VENDITA

- Via Aldo Moro – ANDRIA • Via Regina Margherita, 158 – ANDRIA
- Via Bisceglie, 86 – ANDRIA • Via Papagni, 69 – BISCEGLIE