

MOLISE

Isernia Campobasso
BOJANO

Caccavelli Commerciale Srl
Via Molise, 86 - Bojano (CB) - Italy
Tel. +39 0874.782579
Info@caccavellicommerciale.it
www.caccavellicommerciale.it

Casari dal 1949
nella rigogliosa valle di Bojano ai piedi del massiccio del Matese, tra le province di Campobasso e Isernia.



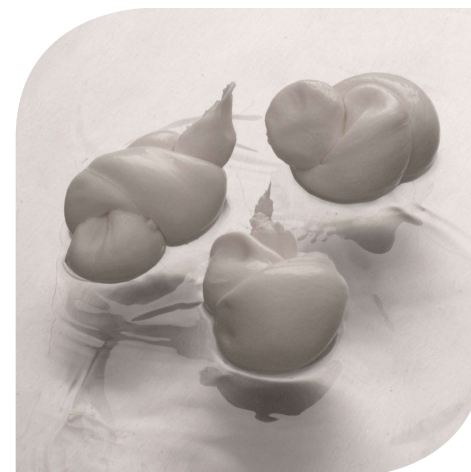
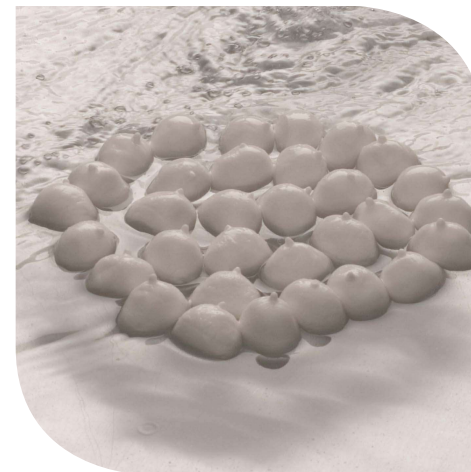
Sole, pascoli e tradizione

Bojano 1949

E' dal 1949 che la famiglia Caccavelli si tramanda i segreti della speciale lavorazione che ha valso ai nostri latticini un primato di gusto riconosciuto ed apprezzato ovunque. Dopo tre generazioni, la nostra filosofia è rimasta la stessa: massima attenzione al controllo della qualità, al controllo della genuinità delle materie prime (latte, caglio e fermenti) e al controllo scrupoloso della produzione.

Dalla fondazione ad oggi molto è cambiato nella struttura dell'azienda, da quello che era un piccolo laboratorio artigianale, siamo oggi un'azienda moderna che integra la professionalità del personale con la tecnologia e la tradizione dei metodi di lavorazione. Ancora oggi, dopo 70 anni, tutta la fase produttiva viene curata dal personale di famiglia, mastri casari in grado di far prendere forma e sapore ai nostri prodotti, nel solco della tradizione e della genuinità; inoltre ogni fase è ulteriormente garantita dal nostro sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., dal nostro bollo CE e prossimamente dalle certificazioni BRC e IFSS.

Negli ultimi anni, abbiamo scelto di concentrare e specializzare la produzione solo ed esclusivamente nella linea dei latticini (fior di latte, scamorza, ricotta, mozzarella per pizza, burrata e stacciata); tale scelta si è rivelata vincente, perché tutta la nostra esperienza e la "conoscenza del latte", è stata sfruttata per mettere a punto **un prodotto assolutamente eccellente.**



La nostra Vision

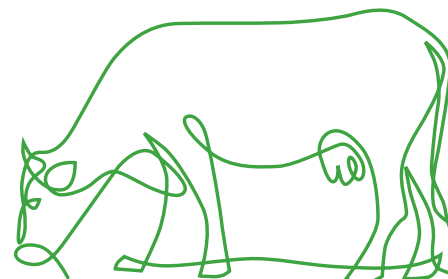
In un mondo in continuo cambiamento, supportati dai nostri valori e dal nostro sapere artigianale, ma con un occhio attento alle nuove tendenze, vogliamo portare l'eccellenza molisana sulle tavole degli italiani.

La nostra Mission

Con il nostro quotidiano lavoro vogliamo "onorare" quello dei fondatori del nostro caseificio, producendo latticini e formaggi con assoluta attenzione all'ambiente, agli animali e alle persone, nel solco della tradizione e della genuinità che da sempre contraddistinguono i nostri prodotti.

L'impronta ecologica

Attenti al nostro impatto ambientale, differenziamo tutti gli scarti, facciamo molta attenzione all'uso dell'acqua, di cui stiamo anche potenziando la depurazione e utilizziamo solo detersivi ad alta biodegradabilità. Il nostro consumo energetico è basato solo sul metano e a breve, installeremo un impianto fotovoltaico, così da poter essere autonomi; tutti gli ambienti di lavoro sono illuminati da led con accensione e spegnimento automatico.



1949 | **70** | 2019
anni



I nostri marchi

La nostra azienda, disponendo di più marchi, è in grado di offrire al mercato diverse tipologie di prodotto, ognuno con peculiarità diverse.

Fior di Bojano

Il fior di latte

Il fior di latte "Fior di Bojano Caccavelli", è un prodotto di alta qualità, che nasce ogni giorno da una miscela di latte italiano di primissima scelta, al fine di poter garantire la costanza della qualità e della durata. Con questo marchio l'azienda esprime il massimo del proprio "saper fare" sia in termini qualitativi che per la ricca gamma di prodotti.



Il fior di latte "La Campagnola Bojano", è un prodotto di ottima qualità, che nasce quotidianamente da una miscela di latte estero, così da poter garantire costanza, qualità e durata. Questo nostro marchio, grazie alla continuità della produzione giornaliera e al limitato assortimento dei prodotti e delle confezioni, riesce ad essere molto competitivo - grazie ad un ottimo rapporto prezzo/qualità.



Il fior di latte "Gelsomino", è un prodotto di qualità superiore. Nasce giornalmente da un'accurata selezione di latte italiano, con la sola aggiunta di caglio, sale e fermenti accuratamente selezionati. Questo Fior di Latte nasce dopo una lunga ricerca e numerosi test, per un mercato di nicchia fatto di consumatori che ricercano i sapori e i gusti di un tempo, non a caso il marchio è un "restiling" della prima immagine che la nostra azienda utilizzò negli anni '50. Il prodotto viene avvolto in una pregiata pergamena vegetale e poi confezionato in microforato e sigillato in vaschette.



- ▶ Fior di latte: formaggio fresco a pasta filata
- ▶ Ingredienti: latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici, E202
- ▶ Origine del latte: Paesi U.E. - Italia
- ▶ Conservazione: in frigo a: 0+4°C
- ▶ Prodotto soggetto a calo peso naturale

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Proteine	Grassi	Carboidrati	Valore energetico
18 g	19 g	1,3 g	235 K.cal - 984 kj

Caccavelli Commerciale Srl
Via Molise, 86 - Bojano (CB) - Italy
Tel. +39 0874.782579
Info@caccavellicommerciale.it
www.caccavellicommerciale.it