



BRESCIA
Viale Piave, 58

Tel. 030/7823410



BRESCIA
Viale Piave, 58

All'attenzione del Personale e dei Pensionati dello Spettabile
PalaGiustizia di Brescia

Accordo di Convenzione Commerciale

Si porta a conoscenza che
la ditta "La Contadina Brescia" sita in Viale Piave 58/a a Brescia
è lieta di riservare ai vostri dipendenti e familiari un trattamento
speciale applicando uno sconto del 10 % su tutti i suoi prodotti.

La presente offerta sarà riconosciuta a tutti coloro che
presenteranno un documento di appartenenza all'Ente.

Sarà valida fino al 31 dicembre di ogni anno.

Si rinnoverà tacitamente per un anno a decorrere dal primo di
gennaio, salvo mutate condizioni di mercato e/o un uso improprio
della convenzione stessa.

Per ulteriori informazioni si prega di contattare il n° 030 7823410.

Pensando di fare cosa gradita porghiamo i più sinceri e sentiti
Distinti Saluti

In Fede

19 2 SET. 2018
IL CANCELLIERE
Sandro CIPRIANO



1a
M
uzzarella



D.O.C.
D.O.C.
D.O.C.



La Contadina

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

SAPORE



GENUINITÀ

Come scegliamo il latte.

Il Caseificio La Contadina sceglie gli allevamenti dai quali ritira il latte in base ad una serie di parametri; tra questi i più importanti sono: **Bontà del latte**; in tal caso l'alimentazione corretta, messa a punto dall'alimentarista che segue l'allevamento, costituisce un aspetto fondamentale.

Quantità prodotta nei diversi periodi dell'anno;

di fatto la Mozzarella di Bufala Campana vede degli incrementi di vendita nel periodo primavera - estate. Vengono selezionati come fornitori solo quegli allevamenti in grado di praticare la cosiddetta tecnica della destagionalizzazione dei parti (questi ultimi sono programmati in modo tale da avere meno latte d'inverno e più latte d'estate).

Come raccogliamo il latte.

Ciascun Allevatore munge le proprie bufale due volte al giorno. Il Caseificio La Contadina, per lavorare latte appena munto, ha organizzato la propria raccolta due volte al giorno a cui corrispondono due lavorazioni giornaliera. In tal modo la freschezza e la bontà del prodotto si esaltano fortemente.



QUALITÀ



CACIOCCHIATO GRANDE

Prodotto con latte vaccino la cui pasta, leggermente occhiellata, è tenera e dal sapore dolce. La stagionatura avviene in luoghi freschi, areati e va dai 5 ai 12 mesi.

Pesa Kg. 10 circa.



PROVOLONE A MANDOLINO

Formaggio semiduro, ricavato da latte vaccino crudo non pastorizzato la cui pasta è di colore giallo paglierino più intenso sulla crosta sottile e liscia. Il suo sapore ha un gusto aromatico, dolce o piccante se più stagionato. La stagionatura non è inferiore ai 30 giorni.

Pesa Kg. 3,5 circa.



Naturalmente Buona.



Come produciamo la nostra Mozzarella di Bufala Campana.

Il Caseificio La Contadina, grazie al suo fondatore il Sig. Alfonso Di Masi, ha prodotto le sue prime mozzarelle di bufala nel lontano 1983. Ciò avvenne utilizzando una "tina" capace di contenere 4 quintali di latte. Il latte non veniva pastorizzato, nel rispetto di un processo di lavorazione che si rifaceva all'antica tradizione casearia.

Da allora la tecnica di produzione è rimasta invariata. È aumentato semplicemente il numero di "tine" utilizzate. Il Sig. Alessandro Di Masi, figlio di Alfonso, ha inteso organizzare l'azienda, che ora conduce, con metodi innovativi lasciando invece invariato il processo produttivo messo a punto dal papà. Tutte le fasi della lavorazione, dalla cagliatura, passando per la filatura, per finire all'imbustamento, sono rigorosamente effettuate a mano: casari esperti e collaboratori accorti rappresentano gli attori di queste attività. In altre parole ci si trova al cospetto di un prodotto artigianale, sempre fresco e genuino, legato alla tradizione.

Siamo lieti di ospitarvi presso il Caseificio per osservare, da una grande vetrata esterna, la lavorazione dal vivo della Mozzarella di Bufala Campana.





BURRINO

Formaggio fresco a pasta filata e compatta. Prodotto solo con latte vaccino, senza occhiature, fatto con la stessa pasta della scamorza, se ne differenzia per avere al suo interno un cuore di burro di bufala.
Pesa gr. 300 circa.



FILONCELLO

Formaggio fresco a pasta filata. Viene prodotto solamente con latte vaccino. La stagionatura varia dai 2 ai 10 giorni. Si adatta alla cottura alla piastra e si può avere anche affumicato con la paglia secondo tradizione.

Pesa Kg. 1,8 circa.



FILO

con latte di Bufala

Formaggio a pasta filata. Viene prodotto con latte di bufala e latte vaccino. Può essere degustato fresco, alla piastra, al forno. Si può avere anche affumicato.

Pesa gr. 400 circa



CACIOCAVALLO

Formaggio semiduro a pasta filata, leggermente tenera e dal gusto non molto piccante. Viene prodotto solo con latte vaccino. La stagionatura va da 10 gg. a 4-5 mesi e quindi è possibile averlo nelle varianti: stagionato, medio stagionato e fresco. Si può avere anche affumicato solo con paglia secondo tradizione.

Pesa Kg. 1,2 circa.

...ancora più Buona

*L*a qualità della nostra
Mozzarella di Bufala Campana.

Qualità costante della materia prima, processi produttivi sempre controllati, consentono di ottenere una Mozzarella di Bufala Campana il cui gusto è gradevole ed invariabile. La rete vendita è costituita da Punti Vendita a marchio "La Contadina" dove i prodotti vengono consegnati ogni giorno e venduti con cura da parte di commesse esperte e gentili. Non è difficile trovare una buona mozzarella, è difficile trovarla buona ogni giorno allo stesso posto.

Per garantire appieno l'alta qualità della nostra Mozzarella di Bufala Campana, è opportuno immergere, nei periodi caldi, la confezione in una bacinella con acqua a 20° C, mentre nei periodi freddi immergere per 15 minuti in acqua ad una temperatura di 35° C prima di consumare. La Mozzarella di Bufala Campana va messa in frigo dal 4° al 6° giorno.





Aprire un Punto Vendita "La Contadina" significa godere, inoltre, di una vasta serie di servizi aggiuntivi: consulenza nella scelta dell'ubicazione; esclusiva territoriale nello svolgimento dell'attività; formazione completa per l'affiliato e per tutto il personale preposto alla vendita; continua assistenza tecnica e commerciale, nelle fasi di apertura, nelle fasi di avviamento e nella lunga gestione nel tempo.

Come affiliarsi.

Entra nel mondo "La Contadina", condividine i progetti e la filosofia, avrai la possibilità di realizzare facilmente ed in completa autonomia la tua attività supportato da una pluriennale esperienza e da consulenti di spiccata professionalità. Contatta i nostri uffici oppure visita il nostro sito, troverai a disposizione personale a te dedicato pronto a fornirti ogni tipo di informazione. Apri nella tua città un punto vendita "La Contadina" e, con un minimo e garantito investimento, costruisci il tuo avvenire per un futuro di qualità.

TRECCIA

Mozzarella di Bufala Campana

Formaggio freschissimo a pasta tenera, filata ed elastica. Viene prodotta esclusivamente con il latte di bufala crudo (stessa pasta della mozzarella). Il nome deriva dalla sua forma.

Pesa a partire da gr. 500.

Novità



Novità

MOZZARELLA

di Latte di Bufala, senza lattosio

Formaggio freschissimo a pasta tenera, filata ed elastica. Viene prodotta esclusivamente con il latte di bufala crudo. Il latte, prima della lavorazione, viene privato del lattosio.

Pesa gr. 125.

BURRATA e BURRATA BIOLOGICA

Formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa. Ricavata dal latte vaccino viene lavorata a mano con una farcitura di crema di latte e pezzi di pasta filata.

La burrata pesa gr. 300 circa, mentre quella biologica pesa gr. 250 circa.

RICOTTA

di Bufala, da spalmare

Ricavata unicamente dal siero di latte di bufala. All'assaggio si presenta di estrema morbidezza, cremosa e dal gusto delicato. La più grande pesa gr. 300 circa, mentre le piccole pesano gr. 50 circa (quella con una forma a cilindro) e gr. 100 circa (quella quadrata).



tro FRANCHISING



numerosi vantaggi. Il punto vendita "La Contadina" abbraccia tutti coloro che vivono e si riconoscono nel suo stile, nella sua prestigiosa immagine e che amano la moderna concezione dell'antica tradizione.

Cosa offriamo.

I punti vendita "La Contadina" sono offerti con la formula chiavi in mano, un team composto da professionisti altamente specializzati ne cura la completa realizzazione: la progettazione, l'arredo, le luci, le insegne, la scelta e la messa in opera dei materiali, il tutto deriva da un'esperienza trentennale che consente all'affiliato di intraprendere l'attività in assoluta convenienza e tranquillità. Essere parte del franchising "La Contadina" permette inoltre all'affiliato di entrare in un nuovo mercato, senza alcuna quota di ingresso e senza corrispondere alcuna royalty, avvalendosi della forte immagine aziendale e della notorietà del marchio "La Contadina", costruito e consolidato negli anni attraverso la costante offerta di qualità e con il continuo sviluppo di attività pubblicitarie e promozionali.



RICOTTA

di Bufala

Ricavata unicamente dal siero di latte di bufala. All'assaggio si presenta cremosa e leggermente compatta.

Pesa gr. 500 circa.



TENERONE

di Bufala

Formaggio fresco prodotto esclusivamente con latte di bufala. All'assaggio si presenta leggermente compatto e dal gusto delicato.

Pesa gr. 200 circa.



CACIOTTA MORBIDA

Formaggio a pasta molle, viene prodotta con latte vaccino. Il sapore è delicato, morbido e gustoso.

Pesa Kg. 1,4 circa.



CACIORICOTTA

Formaggio a pasta semidura confezionato sottovuoto. Viene prodotto solo con latte vaccino di alta qualità. È ottimo grattugiato sulla pasta; si può avere anche affumicato con paglia secondo tradizione.

Pesa gr. 300 circa.





Vola con il

Nos



La Contadina

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Chi siamo.

La formula franchising "La Contadina" è una collaudata e vincente opportunità imprenditoriale. L'esperienza trentennale è condivisa con lo sviluppo di una rete di franchising efficiente e redditizia al punto che nell'ultimo triennio la percentuale delle nuove aperture ha registrato un incremento esponenziale e le numerose richieste di affiliazione ne testimoniano la costante crescita. La rete dei punti vendita "La Contadina" rappresenta un franchising fresco e genuino, nato per garantire e preservare la sana freschezza della squisita Mozzarella di Bufala Campana, presente ogni giorno sulle tavole di sempre più numerosi ed affezionati consumatori.

A chi ci rivolgiamo.

Il Franchising "La Contadina" rappresenta sia una proficua forma d'investimento per imprenditori che cercano nuove opportunità di business, sia una concreta e solida possibilità di impiego per quanti vogliono direttamente avviare e condurre un'attività imprenditoriale con



BURRO

di Bufala

Prodotto esclusivamente con la panna ricavata dal siero di latte di bufala. Il sapore è delicato con un retrogusto leggermente dolciastro. Il suo colore è di un bianco candido.

Pesa gr. 125, gr. 250, gr. 500.



CUORE BIANCO

allo Speck o alla Pancetta

Cuore di scamorza prodotto solo con latte vaccino, avvolto da squisito speck o pancetta. Può essere gustato al naturale, alla brace o alla piastra per un gusto deciso, al forno per un gusto morbido e delicato.

Confezioni sottovuoto gr. 250.



SCAMORZA

Formaggio fresco a pasta filata e compatta, priva di occhiature, viene ricavata dal latte vaccino. Ha un sapore delicato ed è più tenera del caciocavallo. Si può avere anche affumicata solamente con paglia secondo tradizione.

Il peso può variare da gr. 250 a gr. 400 circa.



SCAMORZA

di Bufala

Formaggio fresco a pasta filata e compatta dal colore biancastro. Prodotta unicamente con latte di bufala. Molto più morbida del caciocavallo si presenta priva di occhiature, mentre il sapore è delicato e tendente al dolciastro.

Pesa gr. 500 circa.



MOZZARELLA

Mozzarella di Bufala Campana

Formaggio freschissimo a pasta tenera, filata ed elastica. Viene prodotta esclusivamente con il latte di bufala crudo. Grazie alle sue dimensioni ha una maggiore conservabilità nei confronti delle pezzature minori. Si può avere anche affumicata solo con paglia secondo tradizione.

Pesa gr. 250.



BOCCONCINO

Mozzarella di Bufala Campana

Formaggio freschissimo a pasta tenera, filata ed elastica. Viene prodotto esclusivamente con il latte di bufala crudo (della stessa pasta della mozzarella). Si può avere anche affumicata solamente con paglia secondo tradizione.

Pesa gr. 50 e gr. 100.



CILIEGINA

Mozzarella di Bufala Campana

Formaggio freschissimo a pasta tenera, filata ed elastica. Viene prodotta esclusivamente con il latte di bufala crudo (della stessa pasta della mozzarella).

Pesa gr. 20.



AVERSANA

Mozzarella di Bufala Campana

Formaggio freschissimo a pasta tenera, filata ed elastica. Viene prodotta esclusivamente con il latte di bufala crudo (della stessa pasta della mozzarella). Per merito delle sue maggiori dimensioni si ha una migliore conservabilità rispetto alle pezzature minori. Si può avere anche affumicata solamente con paglia secondo tradizione.

Pesa gr. 500.



Punti Vendita



Agropoli (SA)	- Via Lungomare San Marco, 25	- Tel. 0974 824476
Altamura (BA)	- Via Bari, 17	- Tel. 080 3140030
Angrì (SA)	- Via dei Goti, 189/191 B (uscita Autostrada)	- Tel. 081 5139001
Angrì (SA)	- Via Nazionale, 97	- Tel. 081 5134789
Bari	- Viale Unità d'Italia, 104	- Tel. 080 5562833
Bari-Poggiorefranco	- Via C. Rosalba, 49/C (uscita Tang. Poggiorefranco)	- Tel. 080 5613179
Battipaglia (SA)	- Via S.S. 19 - Palazzo Mogavero	- Tel. 0828 300886
Battipaglia (SA)	- Via Variante S.S. 18 - Km 73 - Parco Santese	- Tel. 0828 308500
Brescia	- Viale Piave, 58	- Tel. 030 7823410
Brindisi	- Via S.S. 7 per Mesagne, 2	- Tel. 0831 515708
Campagna (SA)	- Via S.S. 91, n° 15 - Loc. Quadrivio	- Tel. 0828 45402
Capaccio (SA)	- Via S.S. 18 - Km 90 - Loc. Cerro	- Tel. 0828 723769
Castellammare (NA)	- Via Cosenza, 80 (angolo Viale Europa)	- Tel. 081 8721280
Como	- Via Achille Grandi, 7	- Tel. 031 2246406
Eboli (SA)	- Via San Vito Martire, 19	- Tel. 0828 366215
Foggia	- Via Natola, 57 (angolo Viale degli Aviatori)	- Tel. 0881 615693
Grosseto	- Via Emilia, 2	- Tel. 0564 418569
Latina	- Via Filippo Corridoni, 16	- Tel. 0773 242093
Mercogliano (AV)	- Via Nazionale, 342/344 (località Torrette)	- Tel. 0825 680044
Messina	- Via Garibaldi, 220 (angolo Piazza Juyara)	- Tel. 090 49459
Messina	- Viale Europa, 17/18 (presso scuola N. Tommaseo)	- Tel. 090 695729
Milano	- Corso Sempione, 88	- Tel. 02 33103620
Milano	- Via Novara, 224	- Tel. 02 40912560
Milano	- Via Sardegna, 24	- Tel. 02 4981772
Milano	- Via Montepulciano, 21 (angolo Viale Brianza)	- Tel. 02 67481349
Milano	- Corso Lodi, 22	- Tel. 02 54019733
Modena	- Via Emilia Ovest, 234	- Tel. 059 827311
Monopoli (BA)	- Via A. Pesce, 87 (strada per Castellana Grotte)	- Tel. 080 4107768
Monza (MB)	- Corso Milano, 60 (angolo Via Agnesi)	- Tel. 039 2915094
Nocera Inf. (SA)	- Via G. Atzori, 84	- Tel. 081 5177762
Nola (NA)	- Via Circumvallazione, 83	- Tel. 081 8234450
Padova	- Corso Milano, 104	- Tel. 049 7442840
Parma	- Via Emilia Ovest, 128/A (Loc. San Pancrazio)	- Tel. 0521 671992
Pompei (NA)	- Via Lepanto, 321 (uscita Autostrada)	- Tel. 081 8636327
Pontecagnano (SA)	- Corso Umberto I°, 151	- Tel. 089 381282
Reggio Emilia	- Via Gramsci, 98/A	- Tel. 0522 272584
Roma	- Via Tuscolana, 959	- Tel. 06 7101272
Roma	- Viale Regina Margherita, 80	- Tel. 06 8555008
Roma	- Viale dei Colli Portuensi, 239	- Tel. 06 58209771
Roma	- Corso di Francia, 115/117	- Tel. 06 33221382
Roma	- Via Prenestina, 435/B	- Tel. 06 25210542
Roma	- Via Cina, 90 (zona Eur)	- Tel. 06 88541883
Roma	- Circonvall. Appia, 105 (angolo Via Numanzia, 2/10)	- Tel. 06 45441215
Roma	- Via Emanuele Carnevale, 4	- Tel. 06 72673387
Roma	- Via Baldo degli Ubaldi, 207/209	- Tel. 06 39739555
Roma	- Viale Jonio, 335	- Tel. 06 45505855
Roma	- Viale Somalia, 128	- Tel. 06 95227611
Rubiera (RE)	- Via Togliatti, 2	- Tel. 0522 262716
Salerno	- Via S. Leonardo, 13 (usc. Tang. Mariconda dir. centro)	- Tel. 089 330834
Salerno	- Via Pietro da Eboli, 1 (Angolo Via Nizza)	- Tel. 089 238626
Salerno	- Corso Vittorio Emanuele, 239	- Tel. 089 5647146
Salerno	- Largo Sinno 1/B (Zona Carmine)	- Tel. 089 225274
Salerno	- Via Irno, 84 (presso uscita tangenziale Irno)	- Tel. 089 232660
S. Benedetto (AP)	- Via Silvio Pellico, 27	- Tel. 0735 82129
Sarno (SA)	- Via San Valentino, 88	- Tel. 081 966406
Taranto	- Corso Italia, 229	- Tel. 099 9454122
Terzigno (NA)	- Via Leonardo Da Vinci, 326	- Tel. 345 4912385
Verona	- Stradone Porta Palio, 34	- Tel. 045 8032530
Verona	- Via Unità d'Italia, 377 (S. Michele Extra)	- Tel. 045 8920043
Vietri Sul Mare (SA)	- Via B. Croce, 106 (di fronte Lloyd's Baja Hotel)	- Tel. 089 212473