



NUOVA APERTURA

80026 Casoria (NA)
Via Tevere, 4 (Prol. Oberdan)
Tel. 333.4134184 - 334.3343628
caseificiocastaldo@libero.it

Società Agricola di Paolo Castaldo s.r.l.s

associato a:



A.N.A.S.B.
Associazione Nazionale
Allevatori Specie Bufalina

Treccia affumicata



Ricotta di bufala



Ricotta di bufala dolce



Treccia di bufala



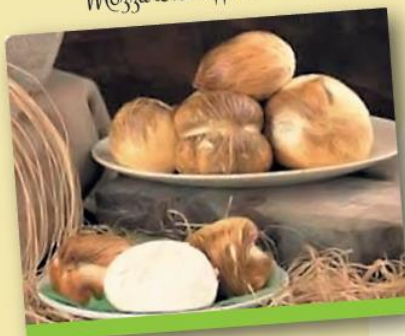
Sfoglia di bufala farcita



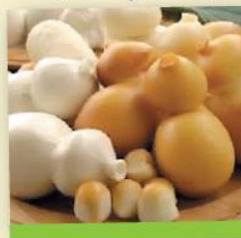
Mozzarella di bufala



Mozzarella affumicata



Caciocavallo e Scamorza di bufala



Caciotta di bufala affumicata, farcita e speziata



Burrata di bufala





80026 Casoria (NA)
Via Tevere, 4 (Prol. Oberdan)
Tel. 333.4134184 - 334.3343628
caseificiocastaldo@libero.it



Società Agricola

di Paolo Castaldo s.r.l.s

L'azienda sorge nel 1984 e si occupa da sempre, nell'ambito agricolo, del comparto bufalino avendo come unico obiettivo la produzione di un latte genuino e sano.

L'azienda ad oggi consta di 700 capi, che vengono regolarmente sottoposti a controlli veterinari, nel rispetto delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza.



Per ottenere un "buon" latte, prestiamo particolare attenzione all'alimentazione delle nostre bufale.

Gli alimenti somministrati vengono prodotti su terreni, all'interno dell'azienda stessa, seguendo scrupolosamente le varie fasi; dalla fase della semina a quella della raccolta, nonché allo stoccaggio effettuando su di essi analisi e controlli che ne certificano la qualità e la salubrità degli alimenti stessi.

La tracciabilità degli alimenti somministrati e del latte prodotto, fa sì che l'azienda entri a far parte della Confederazione Nazionale Coldiretti, attestandone la professionalità dell'azienda agricola.

I capi bufalini sono iscritti al Libro Genealogico della Bufala Mediterranea, consentendo all'azienda stessa di essere iscritta all'Associazione Nazionale Allevatori Specie

Bufalina, applicando da più di dieci anni Miglioramento Genetico, atto a migliorare le caratteristiche fisiche e produttive, ottenendo un latte con caratteristiche organolettiche sempre crescenti.

Oggi nasce così l'idea di trasformare il nostro latte in prodotti caseari trasferendo la stessa professionalità anche nell'ambito caseario.

Nel Caseificio Castaldo il latte bufalino viene lavorato in maniera artigianale ottenendo prodotti caseari dall'inconfondibile gusto tipico.

