

PERCORSO DELLE NOSTRE ACQUE



01

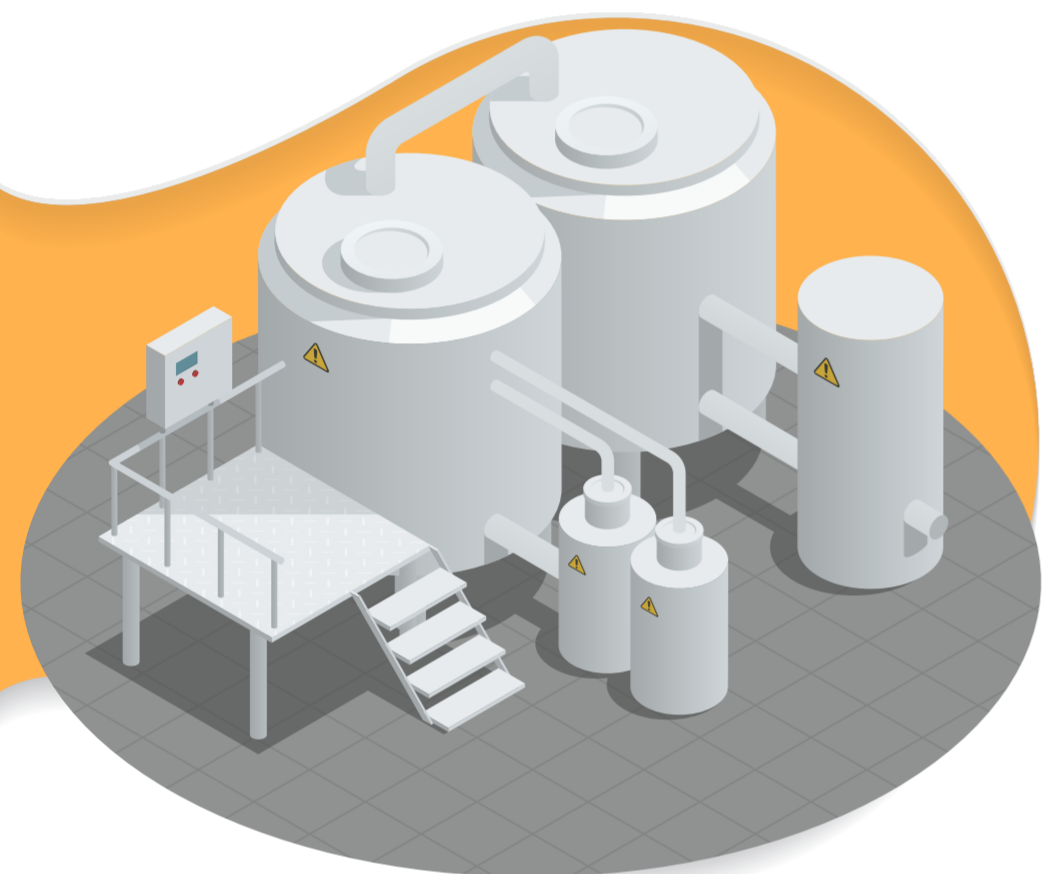
Prelievo del latte di Bufala dalle stalle



02

Il latte di Bufala viene esclusivamente prelevato da allevamenti certificati DOP

- 200 capi bufalini
- 360 controlli capillari
- Severa selezione degli allevatori



03

Pastorizzazione del latte

Il latte di bufala, una volta pastorizzato, viene stoccato in silos, per almeno 12 ore prima dell'inizio della lavorazione vera e propria. È a questo punto che avviene una differenziazione tra la linea DOP e NON DOP. Entrambe seguono il processo produttivo descritto, ma la mozzarella prodotta con il latte che viene sottoposto ad un trattamento da noi brevettato, che esalta la conservabilità del latte e senza aggiunta di additivi o conservanti, è da considerarsi NON DOP.



05

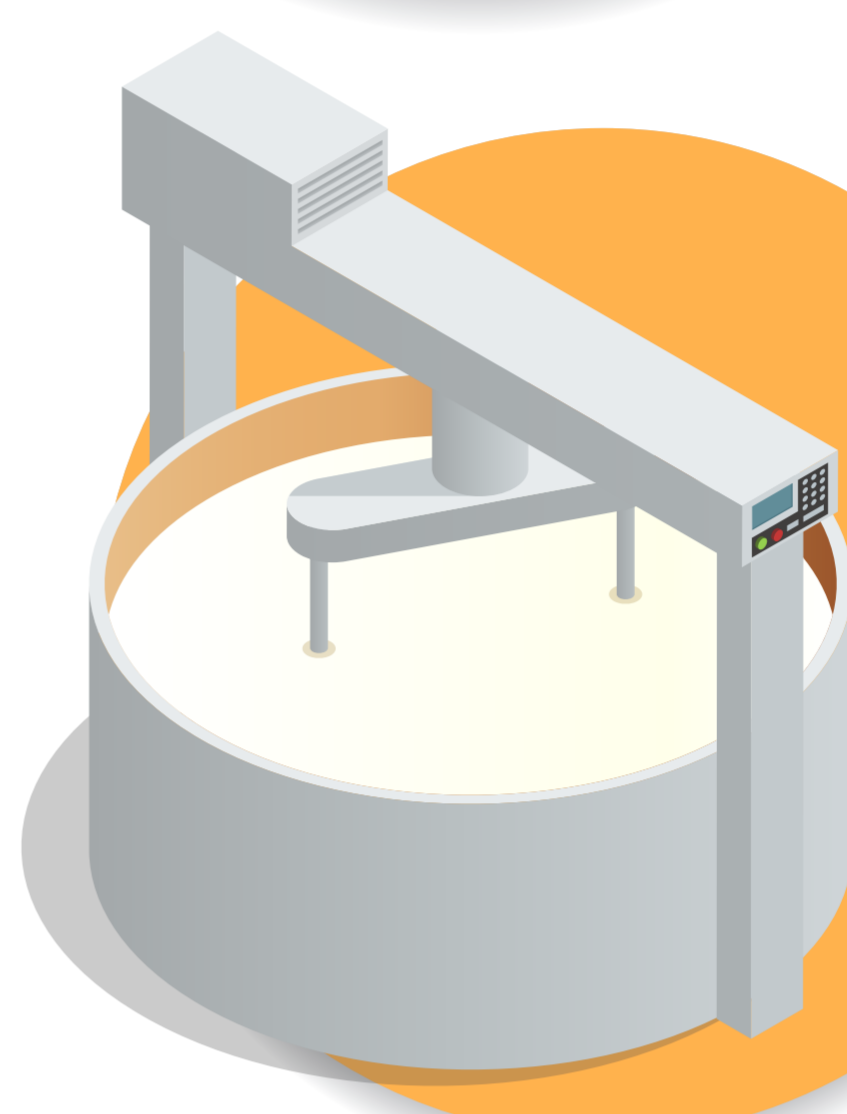
Rottura & spurgo della cagliata

- Prima rottura nelle vasche polivalenti
- Maturazione della cagliata fino al raggiungimento del pH ottimale
- Divisione della cagliata in blocchi naturalmente



MANDARA

I.L.C. La Mediterranea S.p.A
Stabilimento: S.S. Domitiana km. 23,500 – 81034 Mondragone (CE)
Tel. 082 3760211 - info@mozzarellamandara.com



04

Riscaldamento & coagulazione del latte

Con aggiunta di siero di latte naturale e caglio



06

Filatura

- Immissione dei blocchi di cagliata nella filatrice
- Mozzatura manuale o con gli appositi stampi
- Passaggio automatico nelle vasche di raffreddamento e salagione



07

Confezionamento & raffreddamento in cella frigorifera

- Linee di confezionamento divise in base ai tipi di packaging,
- Raffreddamento in cella frigorifera
- Spedizione lo stesso giorno in cui viene prodotta!