



***1 migliori prodotti caseari fatti
da latte di altissima qualità***





Il Caseificio

The Cheese factory

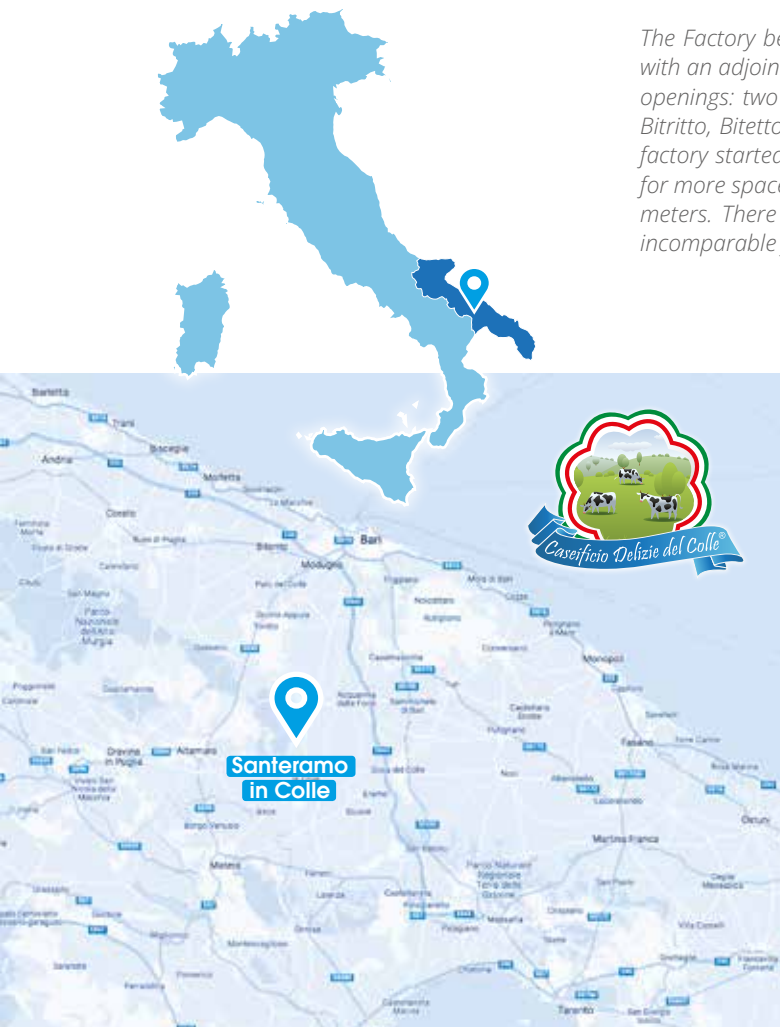
Nel 2010, grazie all'esperienza maturata sin dall'adolescenza nell'attività casearia il titolare Nicola Lella decise di intraprendere la nuova esperienza aprendo il Caseificio Delizie del Colle. Grazie all'alta qualità del latte proveniente dall'azienda agricola familiare, e a decine di controlli, i nostri prodotti permettono di gustare il sapore autentico della tradizione casearia. Tutta la lavorazione viene effettuata a mano dai mastri Caseari e in maniera artigianale seguendo la tradizione casearia pugliese.

In 2010 with the knowledge gained in the dairy business since adolescence, the owner Nicola Lella decided to undertake a new experience opening the Cheese factory Delizie del Colle. Our products allow you to enjoy the authentic flavor of the dairy tradition thanks to the high quality of the milk produced in the family farm and the numerous and continuous inspections and quality controls. All the processing is done by hand by the dairy masters following the Apulian dairy tradition.

Il Caseificio inizia la produzione in un piccolo laboratorio situato in Santeramo in Colle con annesso lo spaccio aziendale, da qui vista la grande richiesta del prodotto si decide di aprire altri punti vendita: due a Santeramo e poi a Cassano delle Murge, Grumo Appula, Bitritto, Bitetto, Sannicandro. Inoltre, grazie alle qualità dei prodotti, inizia la fornitura ai migliori ristoranti della zona.

Nel 2019, avendo la necessità di spazi maggiori, il Caseificio Delizie del Colle si trasferisce nella zona Artigianale in una struttura di 1300 metri quadri. Per la produzione sono impiegati 15 addetti e la lavorazione artigianale trasmette al cliente un sapore incomparabile della mozzarella fatta a mano.

The Factory begins its production in a small laboratory located in Santeramo in Colle with an adjoining shop. Given the great demand for the product there were other store openings: two in Santeramo and afterwards in Cassano delle Murge, Grumo Appula, Bitritto, Bitetto, Sannicandro. Moreover, thanks to the high quality of the products the factory started to supply to the best restaurants in the area. In 2019 having the need for more space Delizie del Colle moves to the artisan area in a structure of 1300 square meters. There are 15 employees employed in the handmade production so that the incomparable flavor of hand-made mozzarella is spread to the customer.





Burrata in foglia *Burrata in Burratina leaf*

La foglia rappresenta il colore della natura con cui il bestiame si nutre. Le distese di prati verdi e la vegetazione mediterranea consente al bestiame di produrre latte di altissima qualità. La voglia di portare sul mercato un prodotto genuino, fatto 100% da latte italiano lavorato esclusivamente a mano, ha reso il Brand conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. La Burrata in foglia è un prodotto caseario dalle qualità straordinarie che il Caseificio Delizie del Colle intende far conoscere ed apprezzare ai suoi consumatori.

The leaf represents the color of nature with which livestock feed. The green meadows and the Mediterranean vegetation allow the cattle to produce milk of the highest quality. The desire to bring to the market a product made from 100% Italian milk processed exclusively by hand has made the brand known and appreciated all over the world. Burrata leaf is a dairy product with extraordinary qualities that Delizie del Colle intends to make known and appreciated by its consumers.

Ingredienti / Ingredients:

latte, panna uht (min.25%), sale, caglio,
regolatore di acidità: E270.

*milk, uht cream (min.25%), salt, rennet,
acidity regulator: E270.*

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

Burratina

La Burrata del Caseificio Delizie del Colle è una specialità disponibile in diversi formati, tra cui la Burratina Pugliese in barattolo, in confezione monoporzionata garantendo sempre l'artigianalità e il gusto inconfondibile. Al palato la burratina risulta delicata e allo stesso tempo gustosa grazie al connubio tra panna e mozzarella sfilacciata.

The Burrata of the Delizie del Colle is a specialty available in different sizes including the Burratina Pugliese in single-portion packaging which guarantees craftsmanship and unmistakable taste. The taste of the burratina is delicate and tasty at the same time thanks to the combination of cream and frayed mozzarella.

Ingredienti / Ingredients:

latte, panna uht (min.25%), sale, caglio,
regolatore di acidità: E270.

*milk, uht cream (min.25%), salt, rennet,
acidity regulator: E270.*

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).





Burrata al tartufo

Truffle Burrata

La Burratina al Tartufo del Caseificio Delizie Del Colle è un prodotto caseario che ti sorprenderà col suo cuore tenero di stracciatella e col suo aroma di tartufo dal gusto intenso e deciso che la rende semplicemente deliziosa. Il suo sapore unico soddisferà anche i palati più raffinati.

The Burratina with Truffle from Delizie Del Colle is a dairy product that will surprise you with its tender heart of stracciatella and its truffle aroma. An intense and decisive taste that makes it simply delicious. Its unique flavor will satisfy even the most refined tastes.

Ingredienti / Ingredients:

latte, panna uht (min.25%), sale, caglio, regolatore di acidità: E270, tartufo (5%).

milk, uht cream (min.25%), salt, rennet, acidity regulator: E270, truffle (5%).

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Burrata erborinata

Herb Burrata

Una variante insolita della classica burrata, nella quale il sapore delicato dell'erba cipollina esalta la farcitura a base di stracciatella della classica burrata, conferendole un gusto consistente e gradevole.

An unusual variant of the classic burrata. The delicate flavor of chives enhances the stracciatella-based filling of the classic burrata giving it a consistent and pleasant taste.

Ingredienti / Ingredients:

latte, panna uht (min.25%), sale, caglio, regolatore di acidità: E270, formaggio erborinato (2%).

milk, uht cream (min.25%), salt, rennet, acidity regulator: E270, blue cheese (2%).

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Stracciatella

La stracciatella, cremosa specialità del Caseificio Delizie Del Colle, si caratterizza per un mix di panna fresca e mozzarella sfilacciata con una consistenza semi liquida.

Stracciatella a creamy specialty of Delizie Del Colle is characterized by a mix of fresh cream and frayed mozzarella with a semi-liquid consistency.

Ingredienti / Ingredients:

latte, panna uht (min.25%), sale, caglio, regolatore di acidità: E270.

milk, uht cream (min.25%), salt, rennet, acidity regulator: E270.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

1 Freschi

The fresh ones



Fior di latte

Il Fior di Latte è una mozzarella di latte vaccino dal cuore lattiginoso e delicato ricavato dalla pasta filata. È un prodotto di assoluta tipicità ed è parte del patrimonio lattiero caseario pugliese.

Fior di Latte is a mozzarella made from cow's milk with a milky and delicate heart. The Fior di latte mozzarella is made from stretched curd. It is a typical product and part of the Apulian dairy heritage.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio.

raw milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Anche
senza
lattosio

Nodini di mozzarella

Nodini Mozzarella - Also lactose free

I nodini di mozzarella, prodotti esclusivamente a mano, si caratterizzano per una consistenza elastica e fibrosa ed un sapore dolce e delicato.

Sono di piccole dimensioni e dalla classica forma a nodo che dona corposità al prodotto.

The Mozzarella Nodini are produced exclusively by hand. They are characterized by an elastic and fibrous consistency and a sweet and delicate flavor.

They are small in size and with a classic knot shape that gives richness to the product.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio.

raw milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Treccia di mozzarella

Mozzarella Treccia

La treccia deve il suo nome alla forma che gli viene conferita dall'intreccio della pasta filata, che viene effettuato rigorosamente a mano, come da tradizione pugliese. La sua consistenza è più nervosa rispetto a quella della classica mozzarella, ed è molto apprezzato da tutti gli amanti dei latticini.

The name Treccia (braid) is due to the shape given to the stretched curd dough. It's strictly done by hand as in the Apulian tradition. Its texture, thicker than that of a classic mozzarella, is highly appreciated by all dairy lovers.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio.

raw milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Ciliegine di mozzarella

Mozzarella Cherries

Le ciliegine di mozzarella sono delle mini mozzarelle pugliesi di latte vaccino.

Sfiziose ed irresistibili, sono ideali per insalate o per accompagnare aperitivi.

The mozzarella cherries are mini Apulian mozzarellas made from cow's milk. They are the ideal for salads or to accompany aperitifs, delicious and irresistible!

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio.

raw milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

1 Freschi

The fresh ones



Anche
senza
lattosio

Scamorza

Scamorza - Also lactose free

La scamorza è un formaggio a pasta filata semidura bianca, dalla forma a pera con collo.

Il suo odore è delicato e gradevole, mentre il sapore è dolce o leggermente sapido.

Scamorza is a semi-hard white stretched curd dough cheese, pear-shaped with a neck. Its smell is pleasant and delicate, while the taste is sweet or slightly sapid.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio.

raw milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

Scamorza al peperone crusco

Crusco pepper scamorza

La scamorza al peperone Crusco del Caseificio Delizie del Colle è un prodotto caseario dal sapore delicato e inconfondibile. Il peperone Crusco è un prodotto originario della Basilicata e si riconosce per il suo sapore dolce e piacevole al palato.

The Delizie del Colle Crusco pepper scamorza is a dairy product with a delicate and unmistakable flavor.

The Crusco pepper is an original product of Basilicata and is recognized for its sweet and pleasant taste.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, peperone dolce (5%).

raw milk, salt, sweet pepper (5%), rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Apulian
specialty



Treccia dura

Mild-aged Treccia

La treccia deve il suo nome alla forma che gli viene conferita dall'intreccio della pasta filata, che viene effettuato rigorosamente a mano; la sua consistenza è più nervosa rispetto a quella della classica scamorza.

The name Treccia (braid) is due to the shape given to the stretched curd dough. It's strictly done by hand as in the Apulian tradition. Its consistency is tougher than that of the classic scamorza.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio.

raw milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Ricotta

La ricotta è un latticino pugliese fresco dalla consistenza morbida e dal sapore delicato.

Il termine deriva dal latino e fa riferimento proprio alla lavorazione: re-coctus, infatti viene cotta due volte.

Ricotta is a fresh Apulian dairy product with a soft consistency and delicate flavor. The term derives from the Latin and refers precisely to the processing: re-coctus, in fact it is cooked twice.

Ingredienti / Ingredients:

siero, latte, sale.

whey, milk, salt.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

1 Formaggi Freschi

Fresh Cheeses



Murgetta

La Murgetta è un formaggio fresco a pasta molle dalla consistenza morbida e spalmabile, dal gusto delicatissimo. Ha una forma cilindrica o fusiforme.

The Murgetta is a fresh soft cheese with a soft and spreadable consistency. It has a very delicate taste. It has a cylindrical or fusiform shape.

Ingredienti / Ingredients:

latte, sale, caglio.

milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Murgetta alla rucola

Arugula Murgetta

La Murgetta è un formaggio fresco a pasta molle dalla consistenza morbida e spalmabile, con l'aggiunta di rucola dal gusto particolare.

Ha una forma cilindrica o fusiforme.

Murgetta is a fresh soft cheese with a soft and spreadable consistency. It has a very delicate taste with the addition of arugula. It has a cylindrical or fusiform shape.

Ingredienti / Ingredients:

latte, rucola (1%), sale, caglio.

milk, arugula (1%), salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Cacioricotta misto

Mixed milk Cacioricotta

Il Cacioricotta è un formaggio stagionato a pasta semi-dura a forma cilindrica, tipico della tradizione casearia pugliese.

Cacioricotta is a semi-hard cheese with a cylindrical shape, typical of the Apulian dairy tradition.

Ingredienti / Ingredients:

latte di vacca, pecora, capra, sale, caglio.

cow's, sheep's and goat's milk, salt, rennet.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Cacioricotta di capra

Goat Cacioricotta

Il Cacioricotta è un formaggio stagionato a pasta semi-dura a forma cilindrica, tipico della tradizione casearia pugliese, con latte di capra ideale per intolleranti al lattosio.

Cacioricotta is a semi-hard cheese with a cylindrical shape, typical of the Apulian dairy tradition made from goat's milk ideal for lactose intolerant.

Ingredienti / Ingredients:

latte di capra, sale, caglio.

goat's milk, salt, rennet.

Può contenere traccia di latte di vacca e pecora.

It may contain traces of cow's and sheep's milk.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

Gli Affumicati

The Smoked ones



Scamorza affumicata

Smoked Scamorza

La Scamorza Affumicata è un delizioso formaggio a pasta filata di media consistenza; si presenta con la caratteristica forma a pera con una pelle ambrata conferita dall'affumicatura naturale. Al palato risulta saporita, dall'aroma di affumicato e gusto intenso.

Smoked Scamorza is a delicious stretched curd dough cheese of medium consistency. It has the characteristic shape of a pear with an ambered colored skin given by natural smoking. It's tasty with a smoky and intense flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, aroma di fumo.
raw milk, salt, rennet, smoke aroma.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Ciliegine affumicate

Smoked Cherries

Le ciliegine affumicate, conosciute anche come perline, sono ottenute da pasta filata di scamorza ed affumicate naturalmente per conferire il colore e il sapore unico. Sfiziose ed irresistibili donano ai tuoi piatti un profumo deciso.

Smoked cherries, also known as Perline are obtained from scamorza cheese dough. They are naturally smoked to give the color and unique flavor. Delicious and irresistible, they give your dishes a strong and defined taste.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, aroma di fumo.
raw milk, salt, rennet, smoke aroma.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

Burratina affumicata

Smoked Burratina

La burratina viene da noi anche prodotta nella variante affumicata mediante processo di affumicatura naturale con trucioli di legno che conferisce al prodotto un sapore sublime delicato e leggermente affumicato.

Burratina is also produced in the smoked typology. Smoked through a natural smoking process with wood shavings which gives the product a delicate and slightly smoky flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte, panna uht (min.25%), sale, caglio,
regolatore di acidità: E270, aroma di fumo.
*milk, uht cream (min.25%), salt, rennet,
acidity regulator: E270, smoke aroma.*

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Gli Stagionati

The Aged



Caciocavallo al peperoncino

Chili pepper Caciocavallo

Il caciocavallo al peperoncino è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo con l'aggiunta di peperoncino, dal sapore deciso e piccante.

Chili pepper Caciocavallo is a semi-hard stretched curd dough cheese made from raw cow's milk with the addition of chili. It has a strong and spicy flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino (2%).
raw milk, salt, rennet, lactic ferments, chili (2%).

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Caciocavallo stagionato piccante

Spicy aged Caciocavallo

Il caciocavallo piccante è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo, dal sapore unico e piccante.

The spicy caciocavallo is a semi-hard stretched curd dough cheese made from raw cow's milk, with a unique and spicy flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici.
raw milk, salt, rennet, lactic ferments.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Caciocavallo stagionato dolce

Sweet aged Caciocavallo

Il caciocavallo stagionato è un formaggio stagionato a pasta filata, ottenuto con latte vaccino crudo, dal sapore dolce e saporito.

The sweet aged Caciocavallo is an aged stretched curd cheese dough made with raw cow's milk, with a sweet and tasty flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici.

raw milk, salt, rennet, lactic ferments.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Caciocavallo al primitivo

Primitivo wine Caciocavallo

Il caciocavallo al primitivo è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo, affinato in vino primitivo, dal sapore marcato e gradevole.

The primitivo wine Caciocavallo is a semi-hard stretched curd cheese dough obtained from raw cow's milk. It is aged in primitivo wine with a marked and pleasant flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, affinatura in vino primitivo.

raw milk, salt, rennet, lactic ferments,

aging in primitive wine.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.

Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).

Caciocavalli



Caciocavallo affumicato

Smoked Caciocavallo

Il caciocavallo affumicato è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo, che completa la sua lavorazione aromatizzato con affumicatura, il sapore è marcato.

Smoked caciocavallo is a semi-hard stretched curd cheese dough made from raw cow's milk. Its process is completed by the smoking which gives it a marked flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, aroma di fumo.
raw milk, salt, rennet, lactic ferments, smoke aroma.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Caciocavallo al tartufo

Truffle Caciocavallo

Il caciocavallo al tartufo è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo, con l'aggiunta di tartufo rende particolare il profumo e delicato il sapore.

Truffle Caciocavallo is a semi-hard stretched curd cheese dough made from raw cow's milk with the addition of truffles. The truffles give it its special aroma and delicate flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo (2%).
raw milk, salt, rennet, lactic ferments, truffle (2%).

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Provolone semipiccante

Semi-spicy Provolone

Il provolone semipiccante è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo, dal sapore burroso e dal retrogusto semipiccante.

The semi-spicy provolone is a semi-hard stretched curd cheese dough made from raw cow's milk, with a buttery flavor and a semi-spicy aftertaste.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici.
raw milk, salt, rennet, lactic ferments.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Provolone dolce

Sweet Provolone

Il provolone dolce è un formaggio semiduro a pasta filata, ottenuto da latte vaccino crudo, con occhiatura interna dal sapore burroso e piacevole.

The sweet Provolone is a semi-hard stretched curd cheese dough made from raw cow's milk. It has holes and a buttery and pleasant flavor.

Ingredienti / Ingredients:

latte crudo, sale, caglio, fermenti lattici.
raw milk, salt, rennet, lactic ferments.

Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and milk derivatives (naturally present).



Per informazioni

CASEIFICIO DELIZIE DEL COLLE
Via Gioia, zona PIP Lotto S7
Santeramo in Colle (BA) - Puglia / ITALIA
Tel. +39.080.5127506 - info@deliziedelcolle.it
www.deliziedelcolle.it



*“Ogni formaggio aspetta il suo cliente,
si atteggiava in modo da attrarlo,
con una sostenutezza o granulosità
altezzoso, o al contrario, sciogliendosi
in un arrendevole abbandono.”*

Italo Calvino