FATTO IN PUGLIA

The best handmade cheeses from Italy

Della Puglia con amore

From Puglia with love

Santeramo
in Colle

FATTO IN PUGLIA

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.

Le Burrate e i prodotti freschi

Burrata and fresh products

Burrata

La nostra burrata, prodotta interamente a mano, ha avuto molteplici riconoscimenti nei concorsi di settore. È un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Con la pasta filata normalmente impiegata per la mozzarella di latte vaccino, si formano dei piccoli sacchetti sferici contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna. La nostra burrata si caratterizza e distinque per tre dettagli: nella parte di chiusura non presenta la testa, che di norma è semplicemente un pezzo di mozzarella che aggiunge peso ma non sapore. La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta manualmente, in modo da essere molto sottile. Il ripieno, ossia la stracciatella, è formata da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta della panna che giornalmente produciamo e pastorizziamo.

Our burrata produced entirely by hand is a fresh cheese obtained from cow's milk. The external side of stretched curd cheese contains shreds of stretched curd cheese and milk cream. All handmade fresh every day by our expert cheesemakers.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, crema di latte uht (27%), sale,
correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante.
pasteurized milk, uht milk cream (27%), salt,
acidity regulator: lactic acid, coagulating enzyme.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Burrata al tartufo
Truffle Burrata

La Burrata al Tartufo 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 Burrata with Truffle 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 palates.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, panna uht (min.25%), sale, caglio,
regolatore di acidità: E270, tartufo (5%).
pasteurized milk, uht cream (min.25%), salt, rennet,
acidity regulator: E270, truffle (5%).
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

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 pastorizzato, panna uht (min.25%), sale, caglio, regolatore di acidità: E270, formaggio erborinato (2%).
pasteurized milk, uht cream (min.25%), salt, rennet, acidity regulator: E270, blue cheese (2%).
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Stracciatella

Chi conosce la burrata, non può non conoscere la stracciatella. La stracciatella è infatti il cuore morbido e cremoso della burrata. E un latticino a pasta filata, un delicato miscuglio di panna fresca e mozzarella sfilacciata a mano (straccetti di mozzarella). Si presenta di colore bianco latte, priva di crosta, di struttura fibrosa. Il sapore è fresco e leggermente acidulo, l'odore delicato. Ha un sapore talmente piacevole che va consumata da sola, senza nessun condimento, magari accompagnata da una semplice insalata verde. Esistono tuttavia molte ricette in cui si prevede l'uso della stracciatella, tra cui alcuni primi piatti di orecchiette, fiori di zucca ripieni, crostini e omelette.

Anyone who knows burrata cannot fail to know stracciatella. Stracciatella is in fact the soft and buttery heart of burrata. It is a stretched curd dairy product made from fresh cream and hand-pulled mozzarella. White in color and with a fresh and slightly acidic flavour. It is so good that it should be eaten alone or accompanied by a green salad. However, there are many recipes in which stracciatella is the protagonist.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, crema di latte uht (27%), sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante. Conservante: sorbato di potassio.
pasteurized milk, uht milk cream (27%), salt, acidity regulator: lactic acid, coagulating enzyme. Preservative: potassium sorbate.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Burrata affumicata
Smoked Burrata

La nostra burrata affumicata viene prodotta interamente a mano. È un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Con la pasta filata normalmente impiegata per la mozzarella di latte vaccino, si formano dei piccoli sacchetti contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna. Il colore ambrato è ottenuto da un'affumicatura con fumi da legno di faggio.

Our smoked burrata produced entirely by hand is a fresh cheese obtained from cow's milk. The external side of stretched curd cheese contains shreds of stretched curd cheese and milk cream. All handmade fresh every day by our expert cheesemakers. The amber color is obtained by smoking beech wood fumes.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, crema di latte uht (27%), sale, correttore acidità: acido lattico, enzima coagulante. Affumicatura con fumi da legno di faggio.
pasteurized milk, uht milk cream (27%), salt, acidity regulator: lactic acid, coagulating enzyme. Smoked with beechwood fumes.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti *Allergens: milk and natural milk derivates.*

I Semistagionati

Semi-Mature

Caciocavallo occhiato

Caciocavallo with holes

Caratterizzato da una pronunciata occhiatura e da un sapore dolce, il Caciocavallo Occhiato è un formaggio a pasta filata a media stagionatura, ottenuto dalla coagulazione del latte bovino raccolto dagli allevamenti zootecnici della zona del sud-est barese con l'aggiunta di fermenti lattici selezionati. Ottimo per arricchire e accompagnare i pasti, ideale in abbinamento a salumi.

Caciocavallo with holes is characterized by a sweet flavour. It is a medium mature cheese obtained from the coagulation of bovine milk with the addition of selected lactic ferments. Ideally to be eaten together with cured meats.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, sale, enzima coagulante, fermenti.
pasteurized milk, salt, coagulating enzyme, ferments.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Caciocavallo testa piccola

Caciocavallo with small head

È il più fresco tra i nostri formaggi stagionati. Molto apprezzato da coloro che amano i gusti dolci, ma decisi e caratteristici. 0gni caciocavallo è un pezzo unico, lavorato a mano e fatto con solo latte vaccino prodotto dalle migliori masserie del nostro territorio. È un degno membro di ricchi taglieri di salumi e formaggi.

It is the freshnest of our mature cheeses. It is really much appreciate by those who like a sweet taste. Each caciocavallo is a unique handmade cheese with only pure cow's milk.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, sieroinnesto, sale, enzima coagulante.
pasteurized milk, whey starter, salt, coagulating enzyme.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Caciocavallo Silano DOP

Realizzato secondo i requisiti definiti dal disciplinare di produzione del Consorzio di tutela dedicato, il Caciocavallo Silano DOP è un vero e proprio ritorno agli antichi metodi e sapori della tradizione pugliese. Lavorato secondo la nostra filosofia di filiera corta e controllata, ogni forma di caciocavallo è destinata a diventare un capolavoro unico, caratterizzato da un suggestivo marchio a fuoco che identifica il nostro numero di casello di produzione e un'etichetta controllata e garantita dal Consorzio di tutela del Caciocavallo Silano DOP.

It's made according to the production regulations from the protection of consortium, Caciocavallo Silano DOP is a return of the ancient flavors from the Apulian tradition. Each caciocavallo is destined to become a unique and exellent work.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
pasteurized milk, salt, rennet, lactic ferments.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Caciocavallo al peperoncino

Caciocavallo with chilli pepper

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

Caciocavallo with chilli pepper is ideal for those who love intense and strong flavours. It is a stretched curd cheese characterized like a toaste, aftertaste and a spicy flavor due to the addition of chilli seeds during processing.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, sieroinnesto, peperoncino (2%), sale, enzima coagulante.
pasteurized milk, whey starter, chilli pepper (2%), salt, coagulating enzyme.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Caciocavallo affumicato

Smoked Caciocavallo

Il caciocavallo affumicato è un formaggio stagionaro che si caratterizza per la sua forma a pera. La sua particolarità è il sapore, un raffinato connubio tra il genuino gusto del latte e un intenso sapore cli affumicato. Puo essere degustato in purezza o accompagnato da prelibate confetture.

Smoked caciocavallo is a mature cheese characterized like a pear shape. Particularity the flavor that combines the genuine flavor of milk with the strong hint of smoke. It can be enjoyed alone or with jams.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, sieroinnesto, sale, enzima coagulante, affumicato con fumi di legno di faggio.
pasteurized milk, whey starter, salt, coagulating enzyme, smoked with beech wood.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.

Gli affinati

Refined

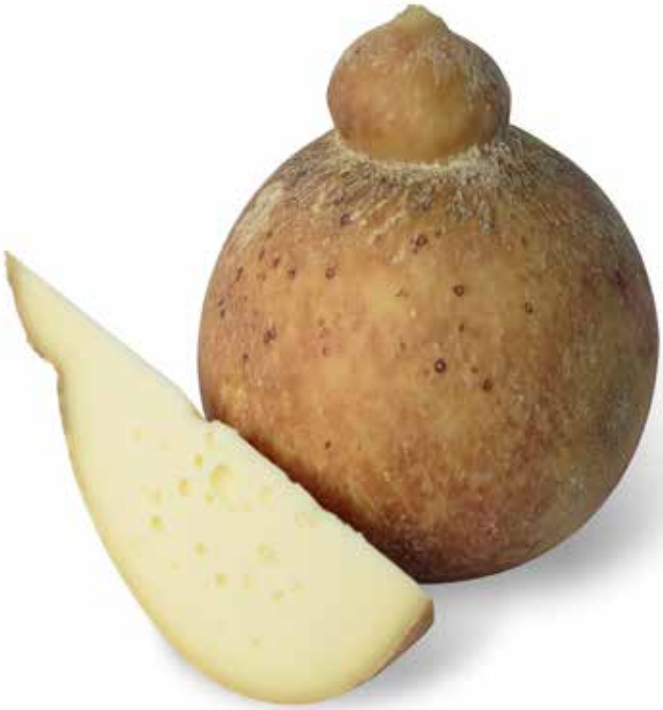
Caciocavallo affinato in vinaccia

Caciocavallo aged In pomace

Sapore fruttato e netto sentore vinoso che sposa perfettamente i profumi originali del caciocavallo. Questo è ciò che si percepisce assaggiando il nostro caciocavallo in vinaccia. Lavorato a mano e prodotto con il migliore latte vaccino delle masserie di Puglia, viene lasciato a stagionare per alcuni mesi e successivamente immerso in vinacce di uva rossa provenienti dalle vigne del nostro territorio.

Caciocavallo is aged in pomace has a fruit flavor and aromas of wine. Worked by hand and produced with the best cow's milk from Apulian farms, it is left to be mature for a few months and then immersed in red grape pomace.

Ingredienti / *Ingredients*:
latte pastorizzato, sieroinnesto, sale, enzima coagulante. Affinato in vinaccia d'uva biologica.
pasteurized milk, whey starter, salt, coagulating enzyme. Ripened in organic grape marc.
Allergeni: Latte e derivati del latte naturalmente presenti. Può contenere tracce di solfiti e anidride solforosa.*Allergens: milk and natural milk derivates. May contain trace amounts of sulphites and sulfur dioxide.*



Caciocavallo affinato in grotta

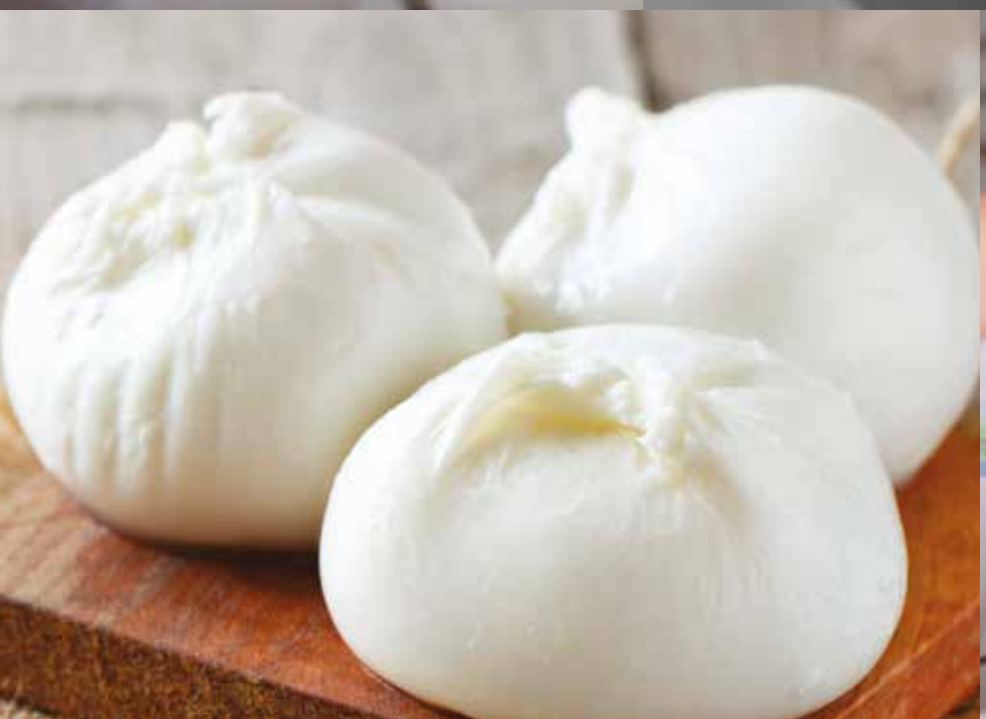
Caciocavallo cave-matured

Il caciocavallo affinato in grotta è un formaggio tipico della Puglia per questo ne vogliamo tramandare la tradizione così come l'abbiamo appresa dai nostri contadini. Ogni caciocavallo è un pezzo unico, lavorato a mano e fatto con solo latte vaccino prodono dalle migliori masserie del nostro territorio. Il suo sapore deciso è il frutto di un particolare processo di affinatura che, come in passato, avviene interamente in un ambiente in pietra scavato nel sottosuolo. Qui il formaggio, nei diversi mesi di stagionatura, respira quell'umidità naturale avvolgendosi di muffe nobili e diventando così il caciocavallo affinato in grotta

Caciocavallo cave-matured is a typical Apulian cheese. Each caciocavallo is a unique handmade piece and produced with the best cow's milk from Apulian farms. Its strong flavor due to the maturation in natural stone caves. Here, during the months of maturation, the cheese breathes the natural humidity of the cave which wrap it in the characteristic of noble moulds.

Ingredienti / Ingredients:

latte pastorizzato, sieroinnesto, sale, enzima coagulante.
pasteurized milk, whey starter, salt, coagulating enzyme.
Allergeni: latte e derivati del latte naturalmente presenti.
Allergens: milk and natural milk derivates.



FATTO IN PUGLIA

Fatto in Puglia LLC
410 Chestnut Ave-South Hackensack 07606 NJ.
Contact number +1 (201) 754 3907
fattoinpuglia1@gmail.com
www.fattoinpuglia.com

FATTO IN PUGLIA