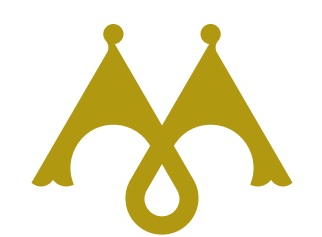
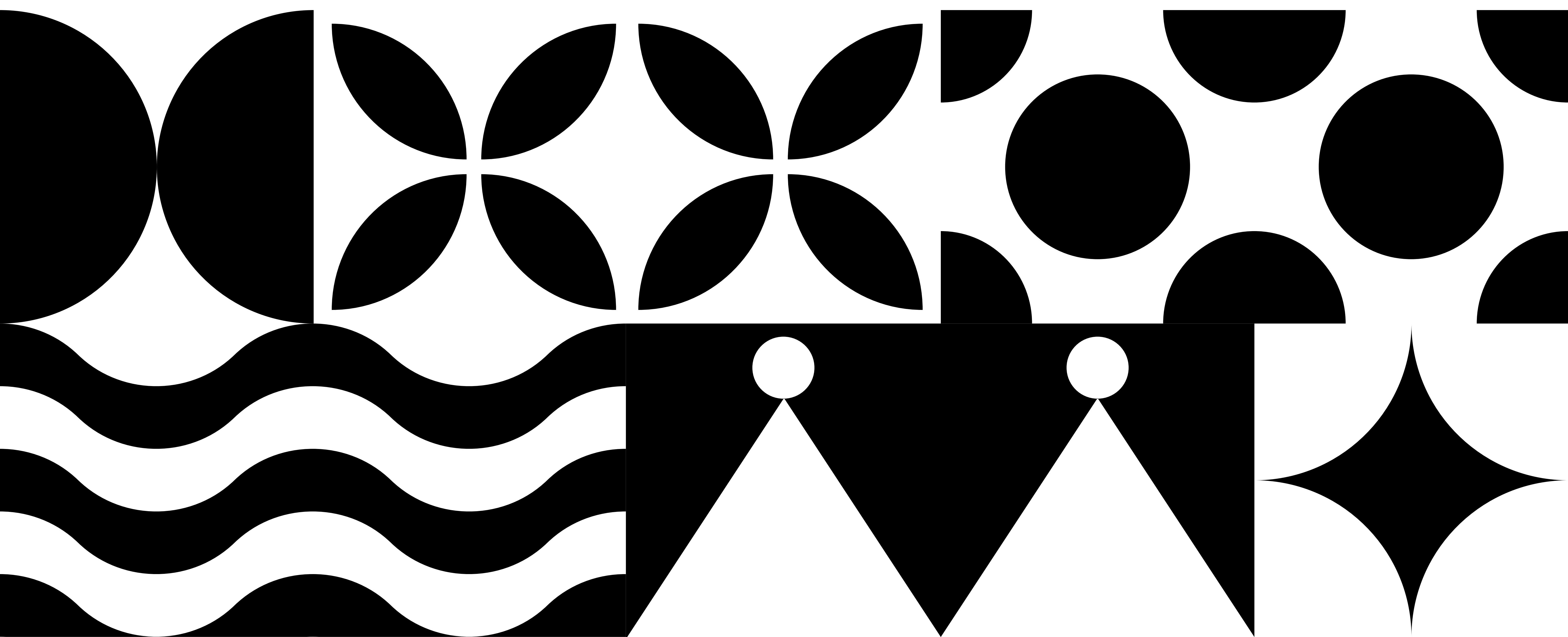


CASEIFICIO PALAZZO



LINEA CLASSICA • EXPORT

CATALOGO MURGELLA



C'è un luogo e c'è il luogo.
Le Murge, Puglia.
Qui dove la maestria è di casa
e il sapore supera i confini.

C'è un'arte e c'è l'arte.
Quella che unisce conoscenza
della tradizione, cura artigianale,
creazione di futuro.

C'è un colore e c'è il colore.
Il bianco, da cui tutto ha inizio.
Purezza, eleganza, bellezza.

C'è una forma e c'è la forma.
Che dà consistenza a un'idea.
Unica, morbida, perfetta.

C'è un piacere e c'è il piacere.
Quando al primo assaggio la
freschezza ti sfiora e ti avvolge,
come una carezza.
E vivi una sensazione nuova, intensa,
sorprendente.

C'è una burrata e c'è la burrata.
La nostra.

*There is a place,
and then there is the place.
The Murge, Puglia.
Where craftsmanship is at home
and flavour knows no boundaries.*

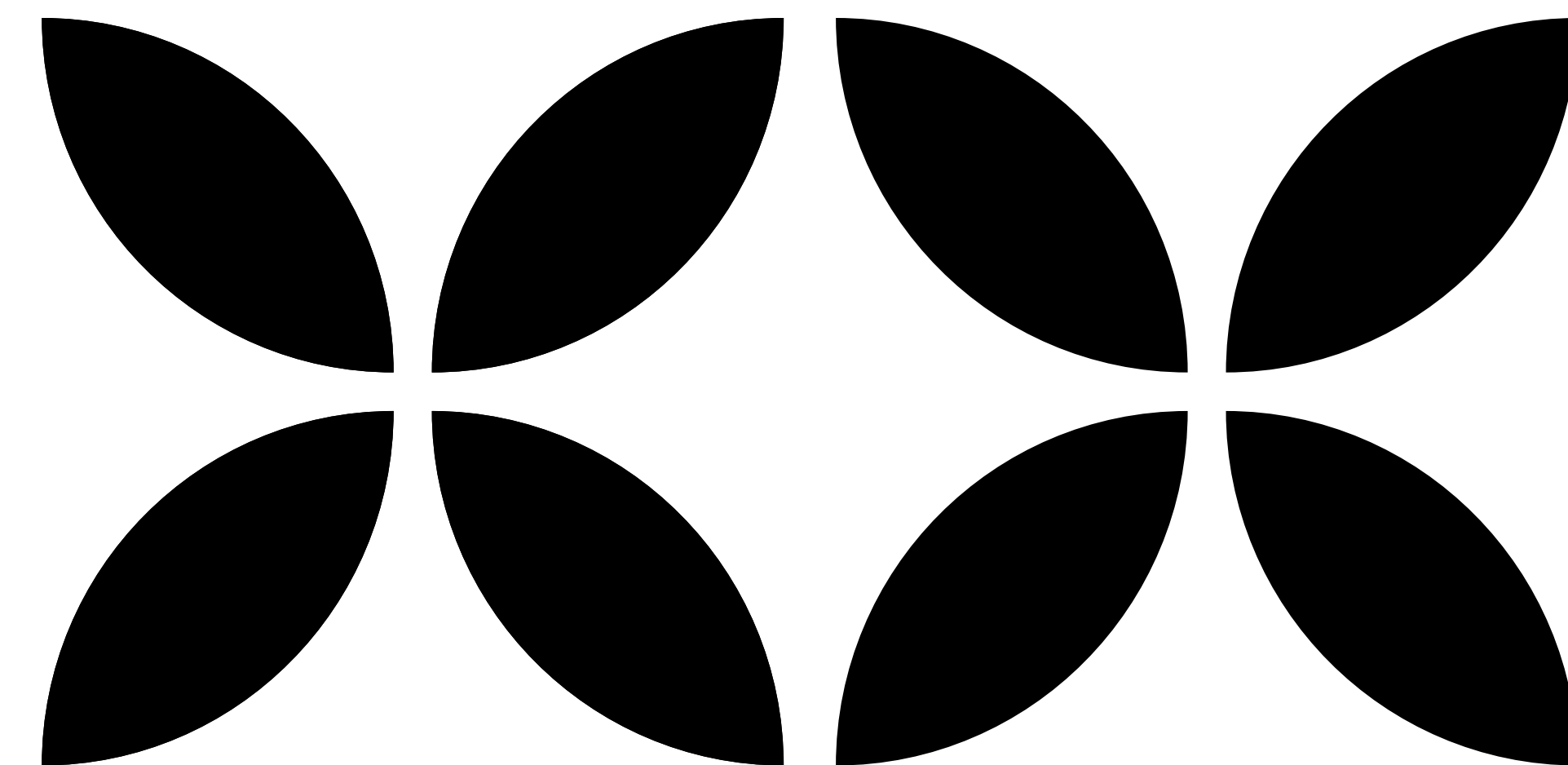
*There is an art,
and then there is the art.
The art of bringing together
the knowledge of tradition, artisanal care,
and the creation of the future.*

*There is a colour,
and then there is the colour.
White, where everything begins.
Purity, elegance, beauty.*

*There is a shape,
and then there is the shape.
Giving substance to an idea.
Unique, soft, perfect.*

*There is a pleasure,
and then there is the pleasure.
When, at the very first taste, freshness gently
touches and envelops you, like a caress.
And you experience a sensation that is new,
intense, surprising.*

*There is burrata,
and then there is the burrata.
Ours.*



Una tradizione, infinite emozioni

A tradition, infinite emotions



Dal 1957, il Caseificio Palazzo si dedica alla creazione di formaggi distintivi sotto il prestigioso marchio Murgella, utilizzando esclusivamente materie prime di prima scelta. Guidati dal legame indissolubile con la terra pugliese, ci impegniamo quotidianamente a valorizzare il patrimonio caseario locale, rendendo omaggio alla ricca tradizione culinaria della Murgia barese, custode di inestimabili valori nutrizionali e di una filiera produttiva d'eccellenza. Immersi in un paesaggio dove la natura regna sovrana, tra formazioni carsiche, corsi d'acqua sotterranei e dolci colline di olivi che sfiorano l'azzurro del mare, i nostri pascoli offrono il latte più puro. Questo prezioso ingrediente è al centro di un'arte casearia che si tramanda di generazione in generazione, arricchita da tecniche innovative che elevano ulteriormente la qualità dei nostri formaggi.

Since 1957, Caseificio Palazzo has been dedicated to creating distinctive cheeses under the prestigious Murgella brand, using exclusively top/quality raw materials. Driven by an unbreakable bond with the land of Puglia, we commit ourselves daily to enhancing the local dairy heritage, paying tribute to the rich culinary tradition of the Murgia area, a guardian of invaluable nutritional values and an excellent production chain. Immersed in a landscape where nature reigns supreme, among karst formations, underground rivers, and gentle olive hills touching the blue sea, our pastures provide the purest milk. This precious ingredient is at the heart of a cheesemaking art passed down through generations, enriched by innovative techniques that further elevate the quality of our cheeses.



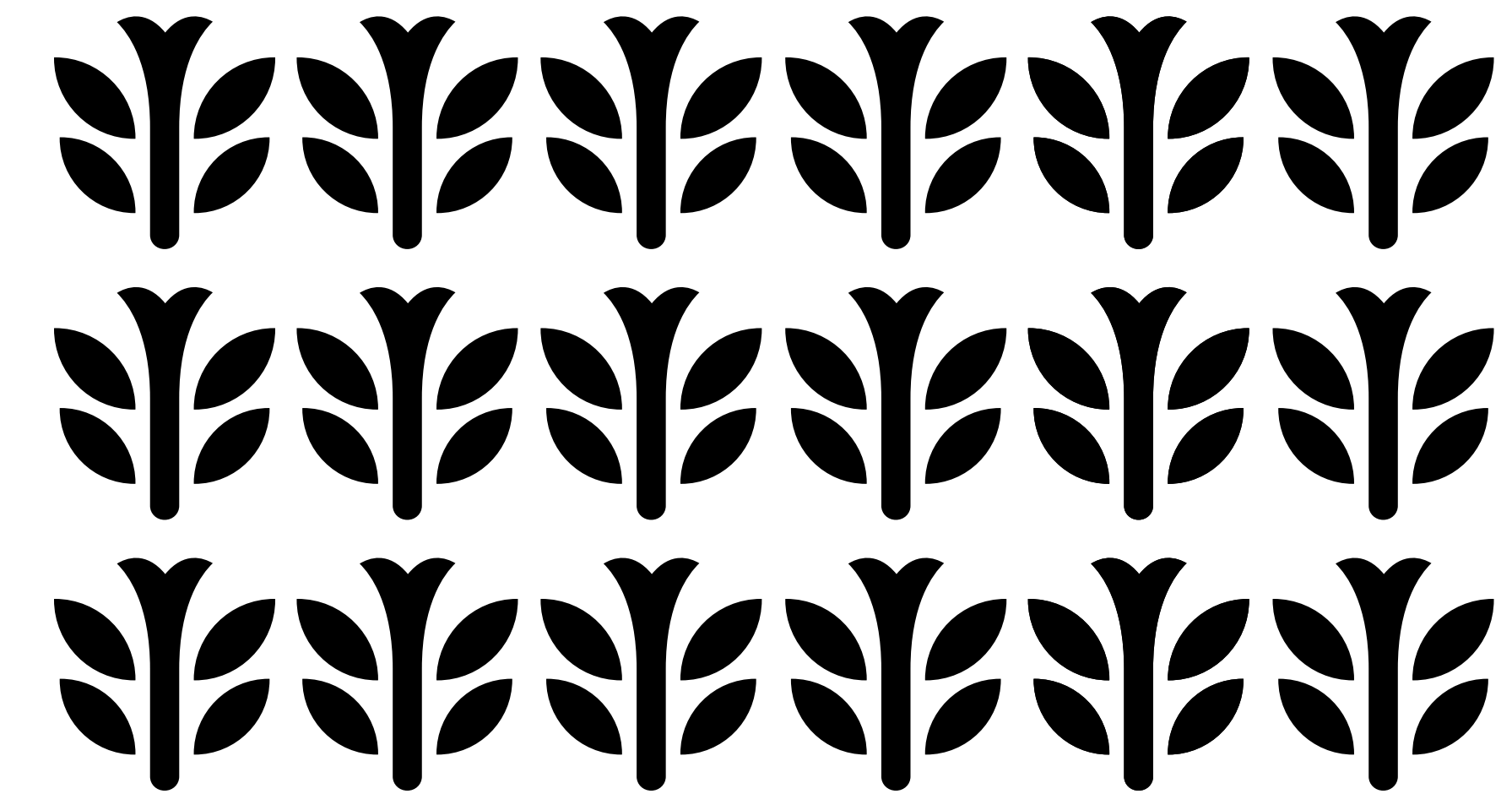
MURGELLA — Dal 1957

Maestria nella lavorazione

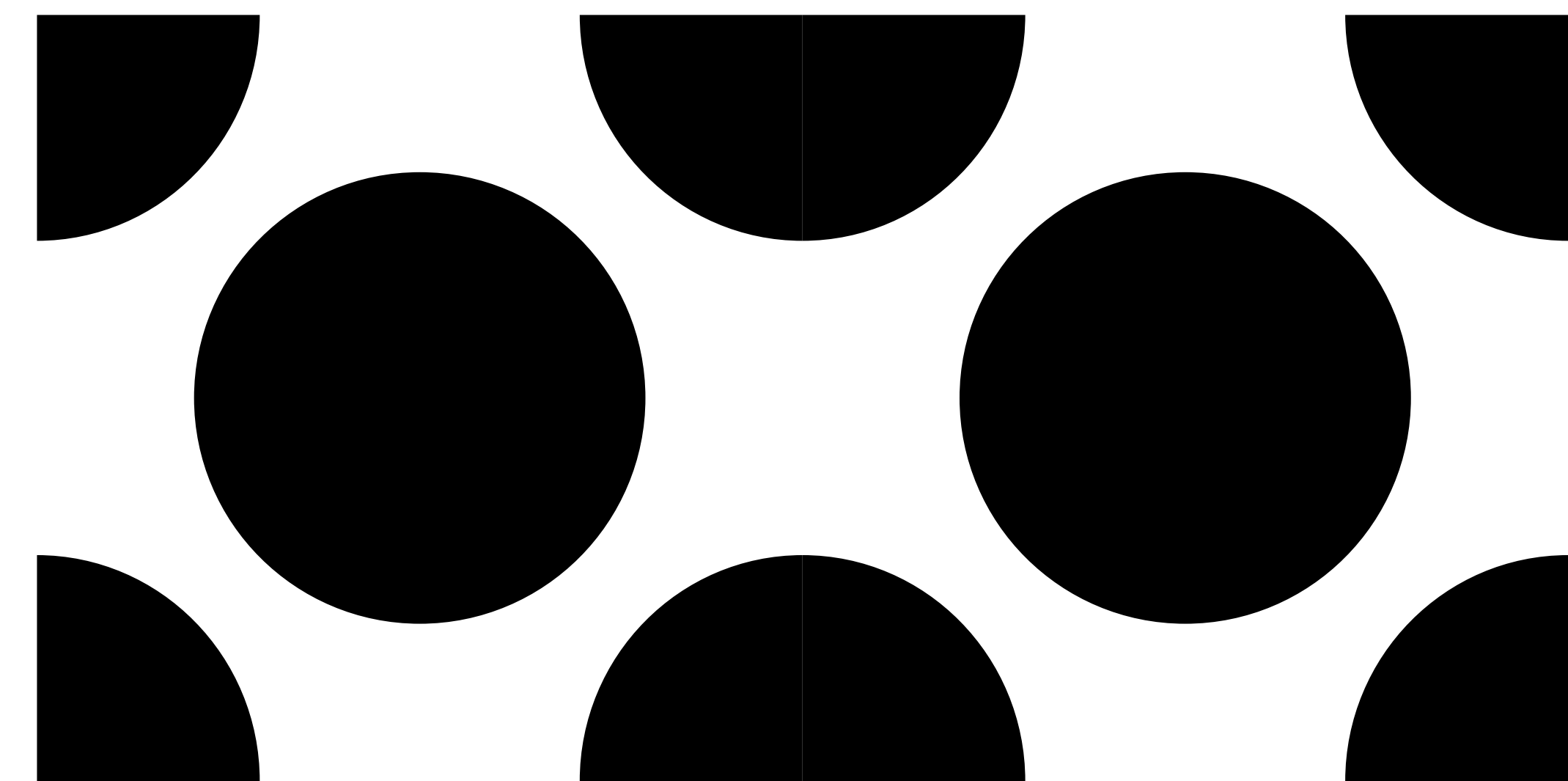
Masterful cheesemaking

La nostra maestria nella lavorazione dei formaggi si esprime attraverso l'impiego del siero innesto, un tesoro vivente di batteri lattici naturali. Questa scelta non solo riduce la presenza di lattosio, ma esalta le qualità organolettiche dei nostri prodotti, regalando loro un sapore ricco e pieno, e consentendoci al contempo di minimizzare l'uso del sale. La selezione rigorosa delle materie prime, unite a tecniche artigianali ereditate e a standard di qualità intransigenti, fanno dei nostri formaggi una vera espressione del territorio pugliese. Portiamo sulle vostre tavole l'eccellenza di Puglia, celebrando con ogni fetta la cultura di questa terra ricca e la passione di una famiglia che ha fatto della qualità una tradizione.

Our expertise in cheesemaking has been manifested through the use of whey starter, a living treasure of natural lactic bacteria. This choice not only reduces lactose presence but also enhances the organoleptic qualities of our products, bestowing upon them a rich and full flavor, while allowing us to minimize salt use. The rigorous selection of raw materials, combined with inherited artisanal techniques and uncompromising quality standards, make our cheeses a true expression of the Puglian territory. We bring to your tables the excellence of Puglia, celebrating with every slice the culture of this rich land and the passion of a family that has made quality a tradition.



Le nostre certificazioni *Our certifications*



Index

→ Click on a category to go to its dedicated section.

BURRATA

— Page 7

BURRATA DI ANDRIA IGP

— Page 18

STRACCIATELLA
DI BURRATA

— Page 21

MOZZARELLE

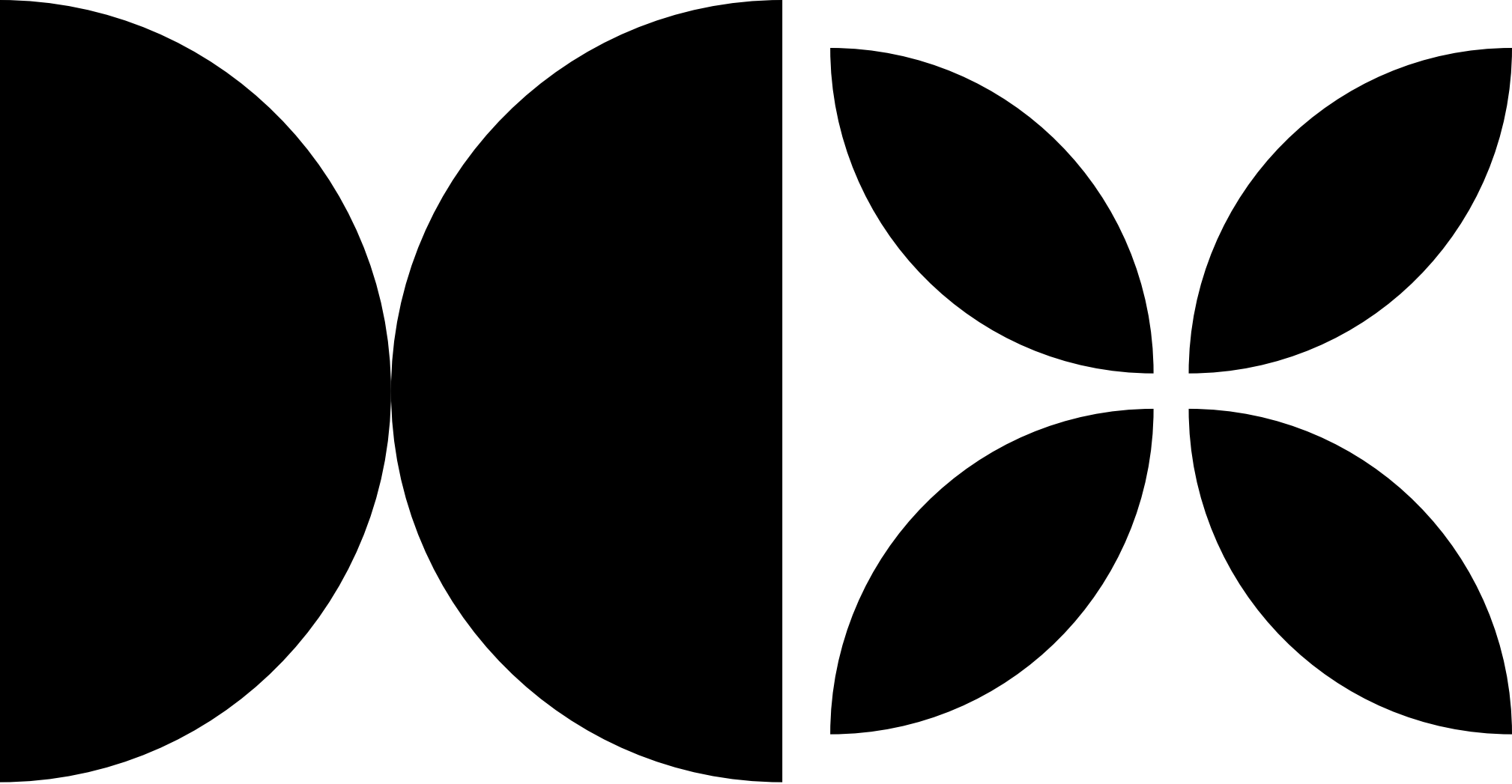
— Page 29

BBQ LINE

— Page 40

SCAMORZE

— Page 45

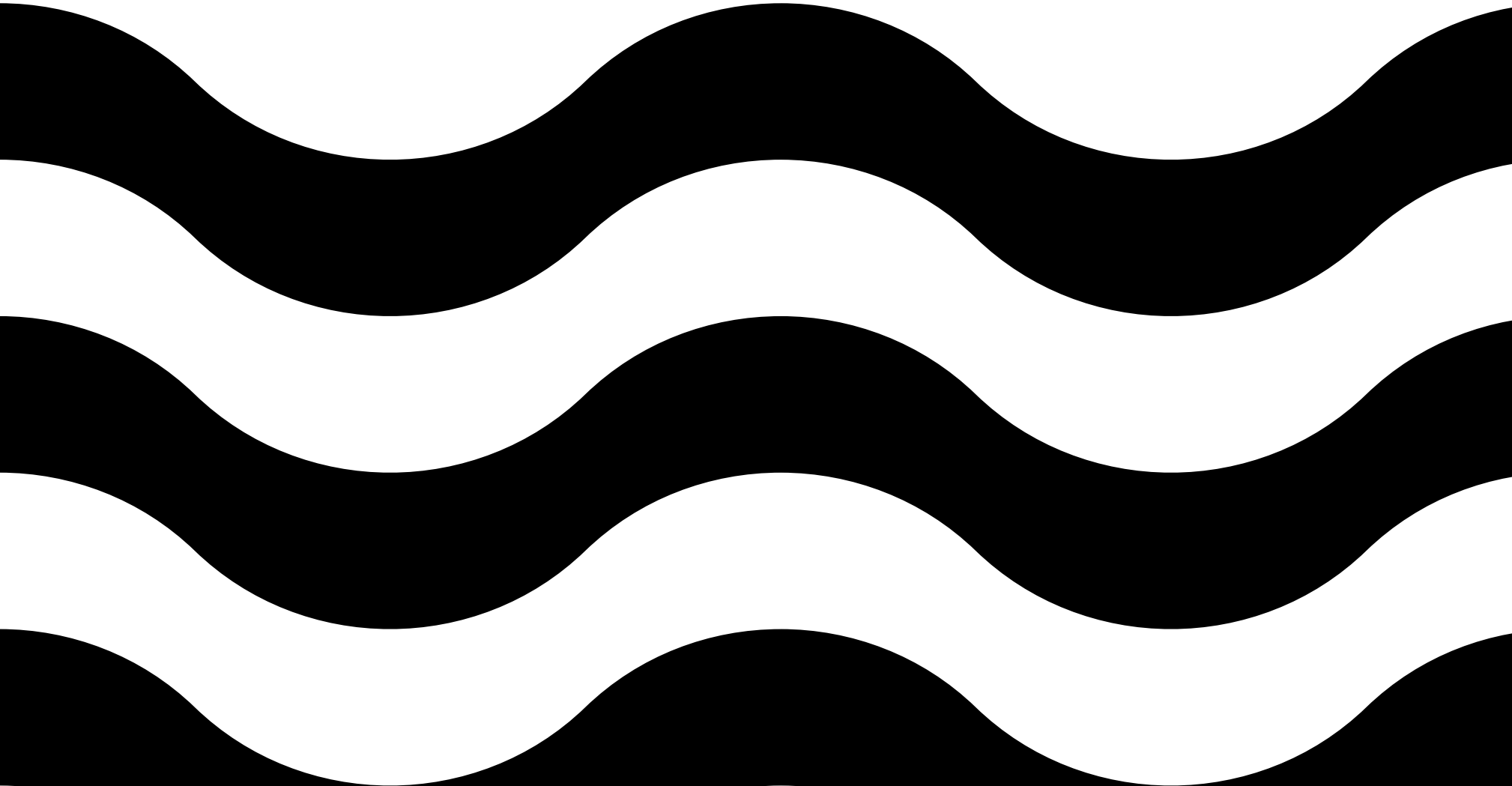


CACIOCAVALLO

— Page 54

PIZZERIA

— Page 59



BURRATA

→ Click on a category to go to its dedicated section.

BURRATA CLASSICA

— Page 8

BURRATA AFFUMICATA

— Page 13

BURRATA CON TARTUFO

— Page 15

Cremosa e soffice, la burrata nasce nel cuore della Puglia, diventando rapidamente un emblema di squisitezza casearia. Fin dai primi decenni del Novecento, questa specialità ha incantato i palati, grazie alla sua irresistibile morbidezza. La nostra burrata Murgella, gemma della nostra produzione, regala sensazioni di freschezza e pienezza di sapore senza pari. Realizzata con dedizione artigianale, ogni burrata è un sacchetto di pura magia: pasta filata esterna che custodisce al suo interno una farcitura di stracciatella, composta da mozzarella sfilacciata e panna di altissima qualità.

Creamy and soft, burrata emerges from the heart of Puglia, quickly becoming a symbol of cheese/making exquisiteness. Since the early decades of the 20th century, this specialty has enchanted palates with its irresistible softness. Our Murgella burrata, the jewel of our production, offers unparalleled sensations of freshness and flavor richness. Crafted with artisanal dedication, each burrata is a pouch of pure magic: an outer layer of spun dough encasing a filling of stracciatella, made from shredded mozzarella and the highest quality cream.

Burrata Classica

Burrata



Burrata

Burrata Classica



Libero Servizio
Pre Packed

Codice
Code

Prodotto
Product

Peso Netto
Net Weight

Confezioni / Cartone
Packs / Carton

21299
21400

Burrata
Burrata

120g
200g

6
6



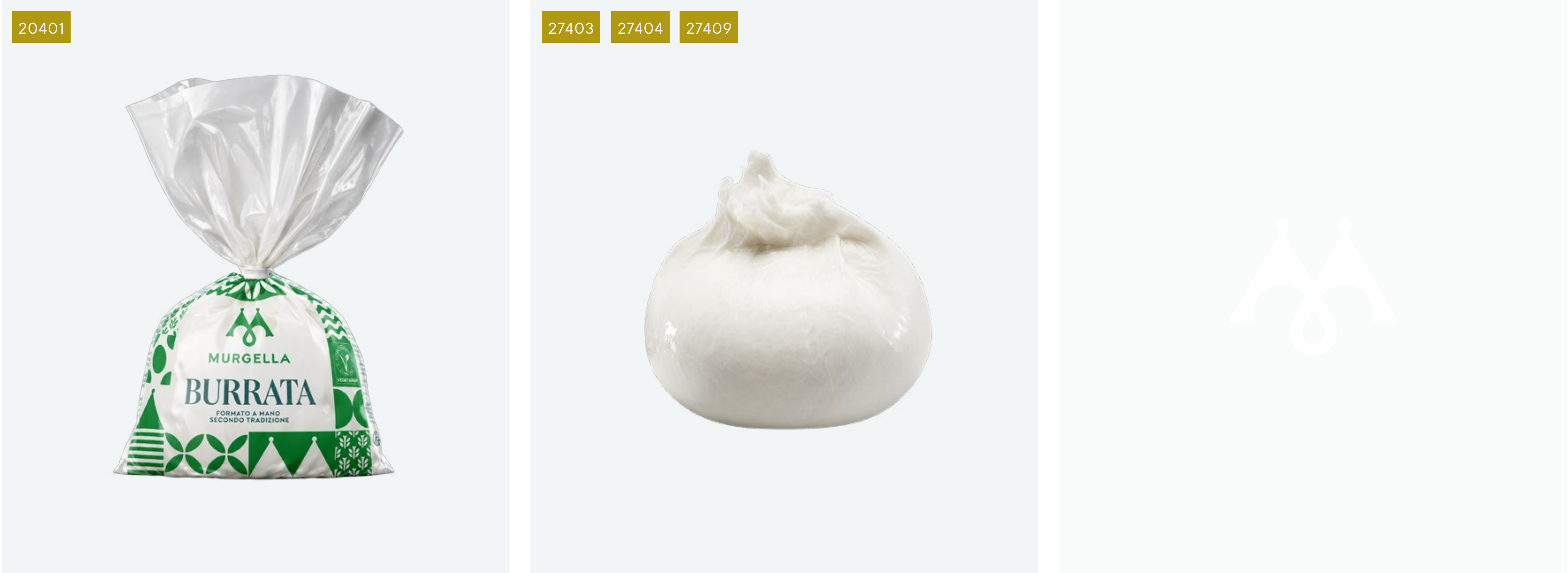
Burrata

Burrata Classica

Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	24405	Burrata in acqua / <i>In water</i>	2x100g	5
	24410	Mini burratina in acqua / <i>In water</i>	4x50g	5
	24411	Burrata in acqua / <i>In water</i>	300g	5

Burrata

Burrata Classica



Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	20401	Burrata in busta / In a plastic bag	300g	6
	27403	Burratina in acqua / In water	120g	8
	27404	Mini Burrata in acqua / In water	50g	10
	27409	Burratina in acqua / In water	100g	8

Crostone con burrata, pomodoro e crumble speziato

Toasted bread with burrata, tomato and spicy crumble

Burrata

Burrata Classica

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 fette di pane rustico
- 2 Burrate Murgella (200g cad.)
- 250g pomodorini
- 80g pane raffermo
- 1 cucchiaino paprika
- Peperoncino q.b.
- 4 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Scorza di 1 limone
- Basilico q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

- 1 Tostare il pane.
- 2 Schiacciare i pomodorini e condire con olio e sale.
- 3 Tostare il pane sbriciolato con paprika e peperoncino.
- 4 Distribuire i pomodorini sul pane.
- 5 Aggiungere la Burrata Murgella.
- 6 Completare con crumble, scorza di limone e basilico.

Ingredients (serves 4)

- 4 slices rustic bread
- 2 Murgella Burratas (200g each)
- 250g cherry tomatoes
- 80g stale bread
- 1 tsp paprika
- Chili flakes to taste
- 4 tbsp extra virgin olive oil
- Zest of 1 lemon
- Fresh basil to taste
- Salt to taste

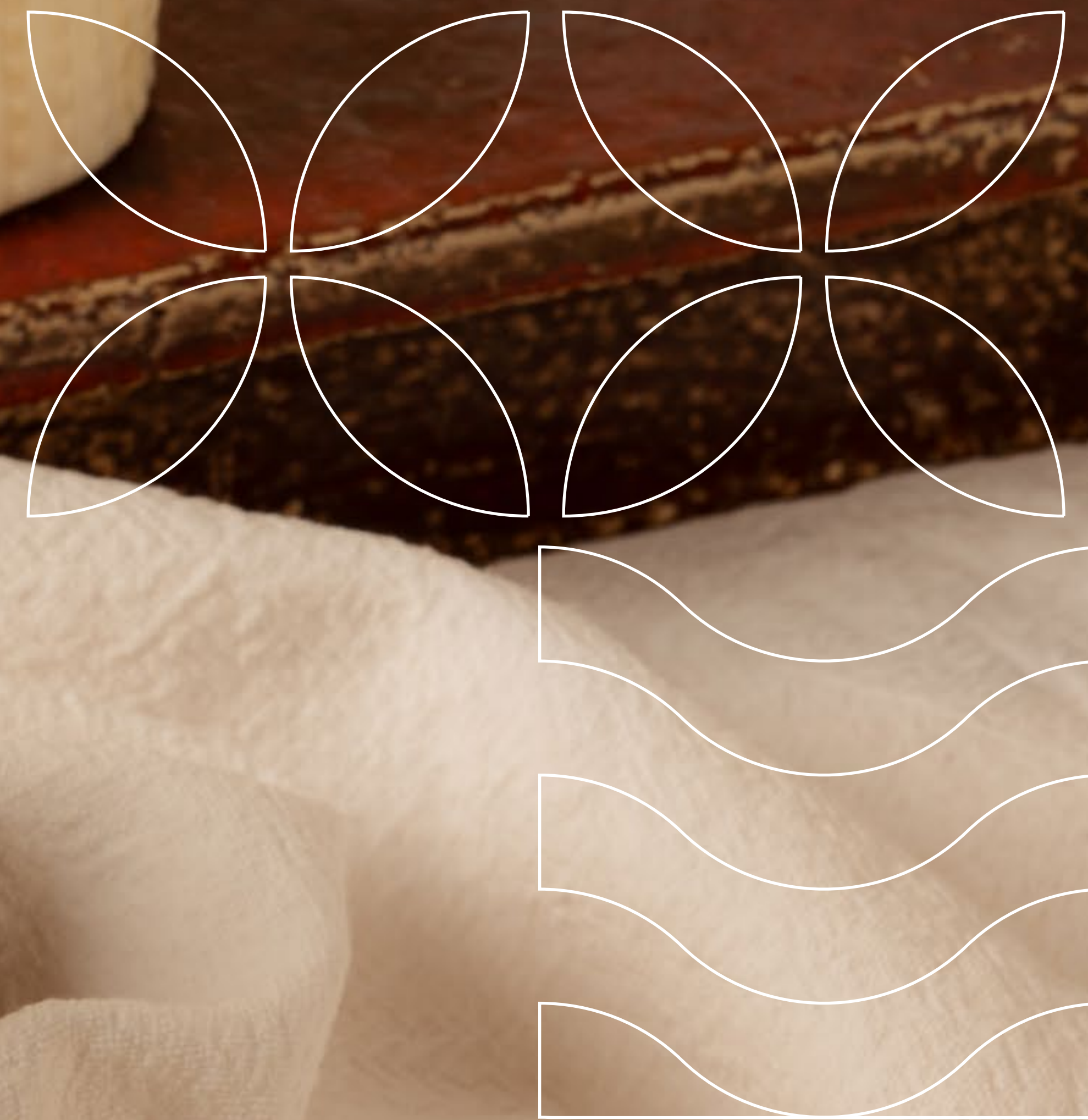
Method

- 1 Toast the bread.
- 2 Crush the tomatoes and season with oil and salt.
- 3 Toast the crumbled bread with paprika and chili.
- 4 Spread the tomatoes over the bread.
- 5 Add the Murgella Burrata.
- 6 Finish with crumble, lemon zest and basil.



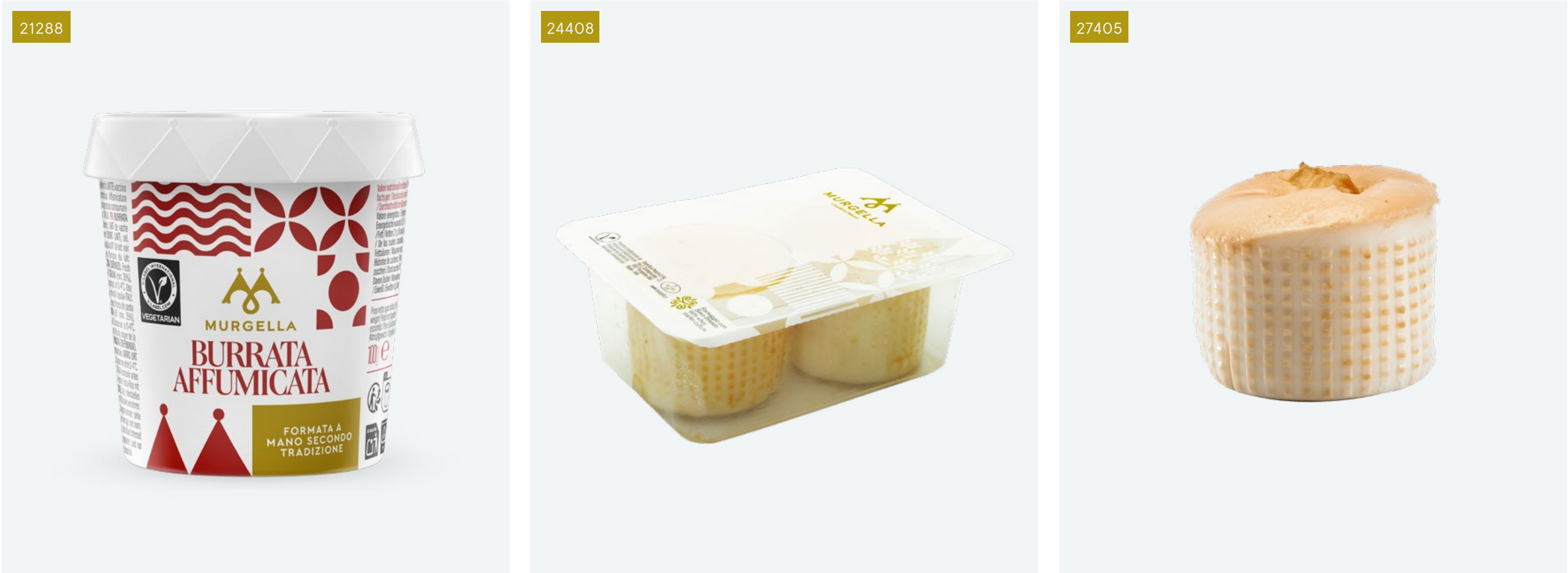
Burrata Affumicata

Burrata



Burrata

Burrata Affumicata



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21288	Burratina affumicata / <i>Smoked</i>	100g	6
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	24408	Burratina affumicata / <i>Smoked</i>	2x100g	5
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	27405	Burratina affumicata / <i>Smoked</i>	100g	6



Burrata con Tartufo

Burrata





Burrata

Burrata con Tartufo

Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21281	Burratina con tartufo / <i>With truffle</i>	100g	6
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	24381	Burratina con tartufo (in acqua) <i>With truffle (in water)</i>	2x100g	5
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	27381	Burratina con tartufo (in acqua) <i>With truffle (in water)</i>	100g	8

Vellutata di zucca con burrata al tartufo

Pumpkin velouté with truffle burrata

Burrata

Burrata con Tartufo

Ingredienti (per 4 persone)

Per la vellutata

- 600g zucca
- 1 patata
- ½ cipolla
- 700ml brodo vegetale
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Per il topping

- 140g Burrata con Tartufo Murgella
- 120g capocollo
- Pepe q.b.
- 40g nocciole o crostini

Preparazione

- 1 Cuocere zucca, patata e cipolla con il brodo.
- 2 Frullare fino a crema liscia.
- 3 Rosolare il capocollo.
- 4 Impiattare la vellutata.
- 5 Aggiungere Burrata al Tartufo Murgella e capocollo.
- 6 Completare con pepe e croccante.

Ingredients (serves 4)

For the velouté

- 600g pumpkin
- 1 potato
- ½ onion
- 700ml vegetable broth
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- Salt and pepper to taste

For the topping

- 140g Murgella Burrata with Truffle
- 120g capocollo
- Pepper to taste
- 40g hazelnuts or croutons

Method

- 1 Cook pumpkin, potato and onion with the broth.
- 2 Blend until smooth.
- 3 Crisp the capocollo.
- 4 Plate the velouté.
- 5 Add Murgella Truffle Burrata and capocollo.
- 6 Finish with pepper and crunch.



BURRATA di ANDRIA P.G.I.



Dopo l'approvazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, è stata annunciata la creazione del Consorzio di Tutela della Burrata di Andria. Caseificio Palazzo racchiude tutta la tradizione nella sua variante più ricercata in bicchiere. Si racconta che, a seguito di una intensa tempesta di neve nei primi anni del '900, un casaro andriese pensò di creare un "sacchetto" di pasta filata in cui racchiudere degli sfilacci della stessa pasta, immersi nella panna che affiorava dal latte (la cosiddetta stracciatella). Da allora, la Burrata è uno dei più pregiati e amati prodotti caseari di Puglia. Il nostro formato di confezionamento la rende ancora più riconoscibile.

Following the Ministry of Agricultural, Food, and Forestry Policies' approval, the Consorzio di Tutela della Burrata di Andria (Protection Consortium) was officially established. Caseificio Palazzo encapsulates tradition in its most sought/after version, served in a cup. It is said that in the early 1900s, during a heavy snowstorm, an Andria cheesemaker invented a way to prevent wasting excess milk by creating a "pouch" of spun dough filled with shredded dough and cream, known as stracciatella. Since then, Burrata has become one of Puglia's most treasured and beloved dairy products. Our packaging makes it even more recognizable.

Burrata di Andria P.G.I.

**Burrata
di Andria P.G.I.**



Burrata
di Andria P.G.I.



Libero Servizio
Pre Packed

Codice
Code

Prodotto
Product

Peso Netto
Net Weight

Confezioni / Cartone
Packs / Carton

21449
21450

Burrata di Andria I.G.P. / P.G.I.
Burrata di Andria I.G.P. / P.G.I.

120g
200g

6
6

Take Away
Take Away

Codice
Code

Prodotto
Product

Peso Netto
Net Weight

Confezioni / Cartone
Packs / Carton

24434

Burrata di Andria I.G.P. / P.G.I.

2x100g

5

STRACCIATELLA DI BURRATA

→ Click on a category to go to its dedicated section.

STRACCIATELLA CLASSICA

— Page 22

STRACCIATELLA AFFUMICATA

— Page 25

STRACCIATELLA CON TARTUFO

— Page 27

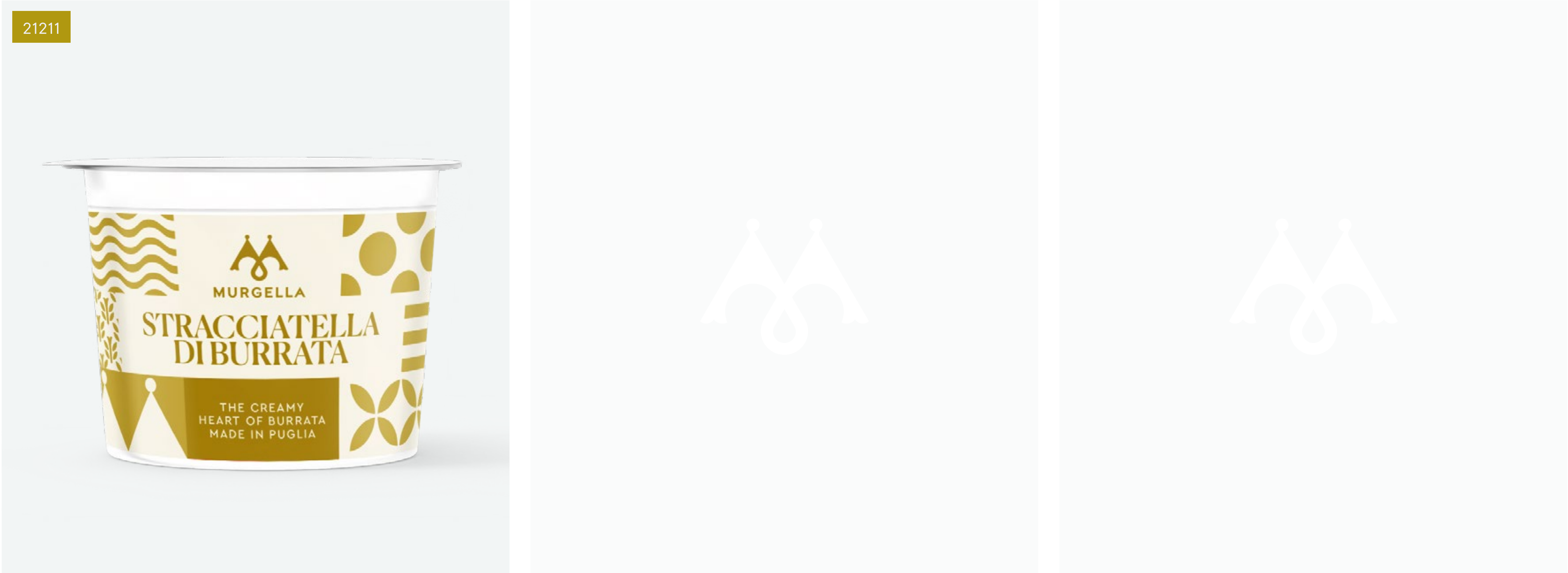
Cremosa e delicata, la stracciatella nasce dall'incontro tra morbidi sfilacci di mozzarella e panna, che le conferiscono la sua caratteristica consistenza avvolgente. Espressione della tradizione casearia pugliese, conquista il palato grazie alla sua freschezza e alla ricchezza del suo sapore. La nostra stracciatella Murgella è realizzata con cura e materie prime di altissima qualità, per offrire un equilibrio perfetto tra cremosità, dolcezza e gusto. Versatile e irresistibile, è ideale da gustare al naturale o per arricchire piatti e ricette con un tocco autenticamente pugliese.

Creamy and delicate, stracciatella is created by combining soft shreds of mozzarella with cream, giving it its distinctive smooth and velvety texture. An expression of Puglia's cheesemaking tradition, it delights the palate with its freshness and rich flavor. Our Murgella stracciatella is crafted with care using the highest/quality ingredients, offering a perfect balance of creaminess, sweetness, and flavor. Versatile and irresistible, it is ideal enjoyed on its own or used to enrich dishes and recipes with an authentic taste of Puglia.

Stracciatella Classica

**Stracciatella
di Burrata**





Stracciatella
di Burrata

Stracciatella Classica

Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21211	Stracciatella di Burrata con acido Sorbico atm Stracciatella di Burrata with sorbic acid in MAP	150g	6

Stracciatella
di Burrata

Stracciatella Classica



Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	24412	Stracciatella di burrata	200g	5
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	27412	Stracciatella di burrata	1 kg circa/ approx.	1
	21415	Stracciatella di Burrata con acido Sorbico Stracciatella di Burrata with sorbic acid	500g	2*
				* In cartone / In paper box

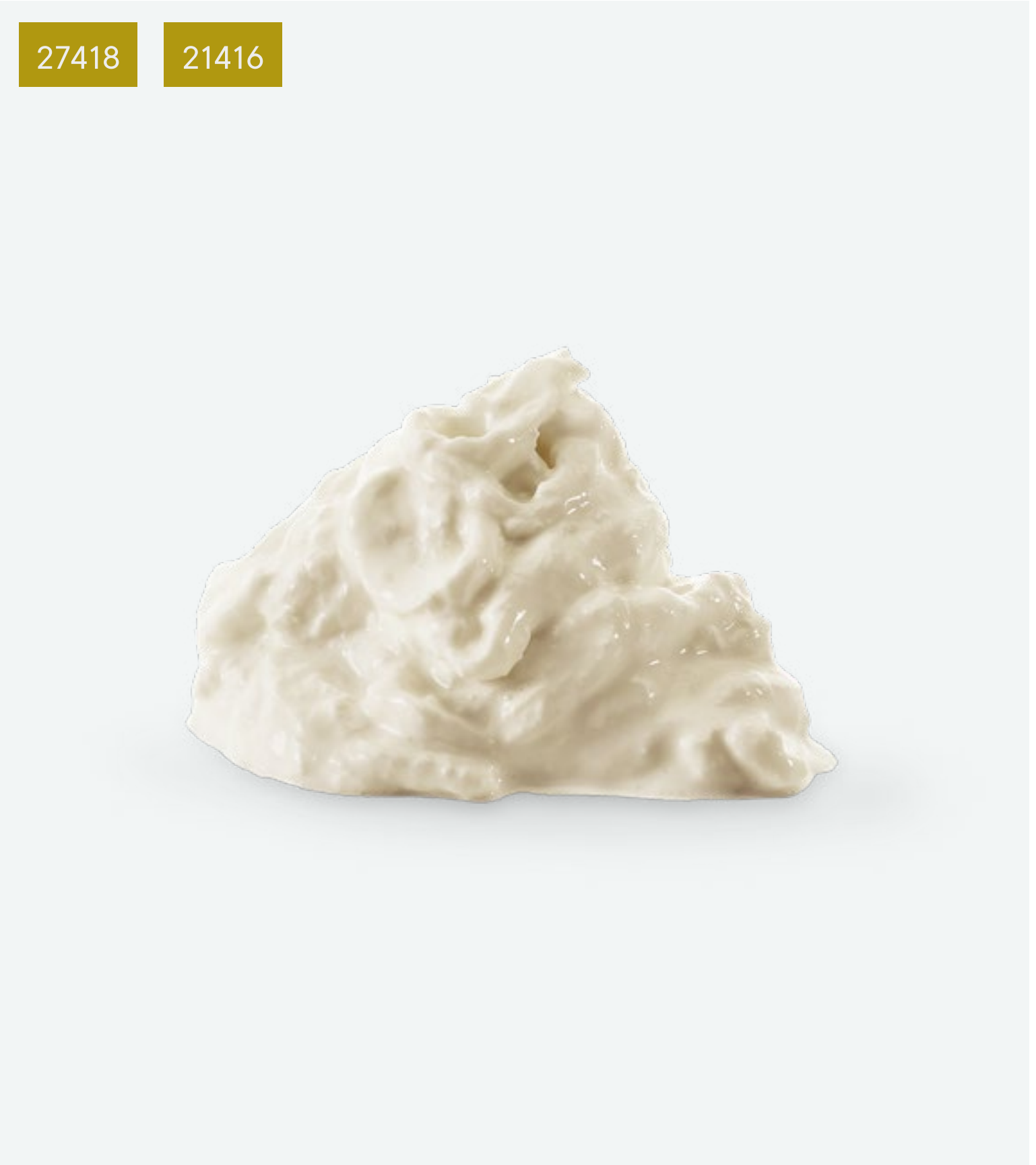
Stracciatella Affumicata

**Stracciatella
di Burrata**



Stracciatella di Burrata

Stracciatella Affumicata



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21214	Stracciatella Affumicata con acido Sorbico atm Smoked Stracciatella with Sorbic Acid in MAP	150g	6*
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Polistirolo Packs / Ps Box
	24418	Stracciatella affumicata / Smoked Stracciatella	200g	5*
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	27418	Stracciatella affumicata / Smoked Stracciatella	1 kg ca.	1
	21416	Stracciatella Affumicata con acido Sorbico Smoked Stracciatella with Sorbic Acid in MAP	500g	2*

* In cartone / In paper box

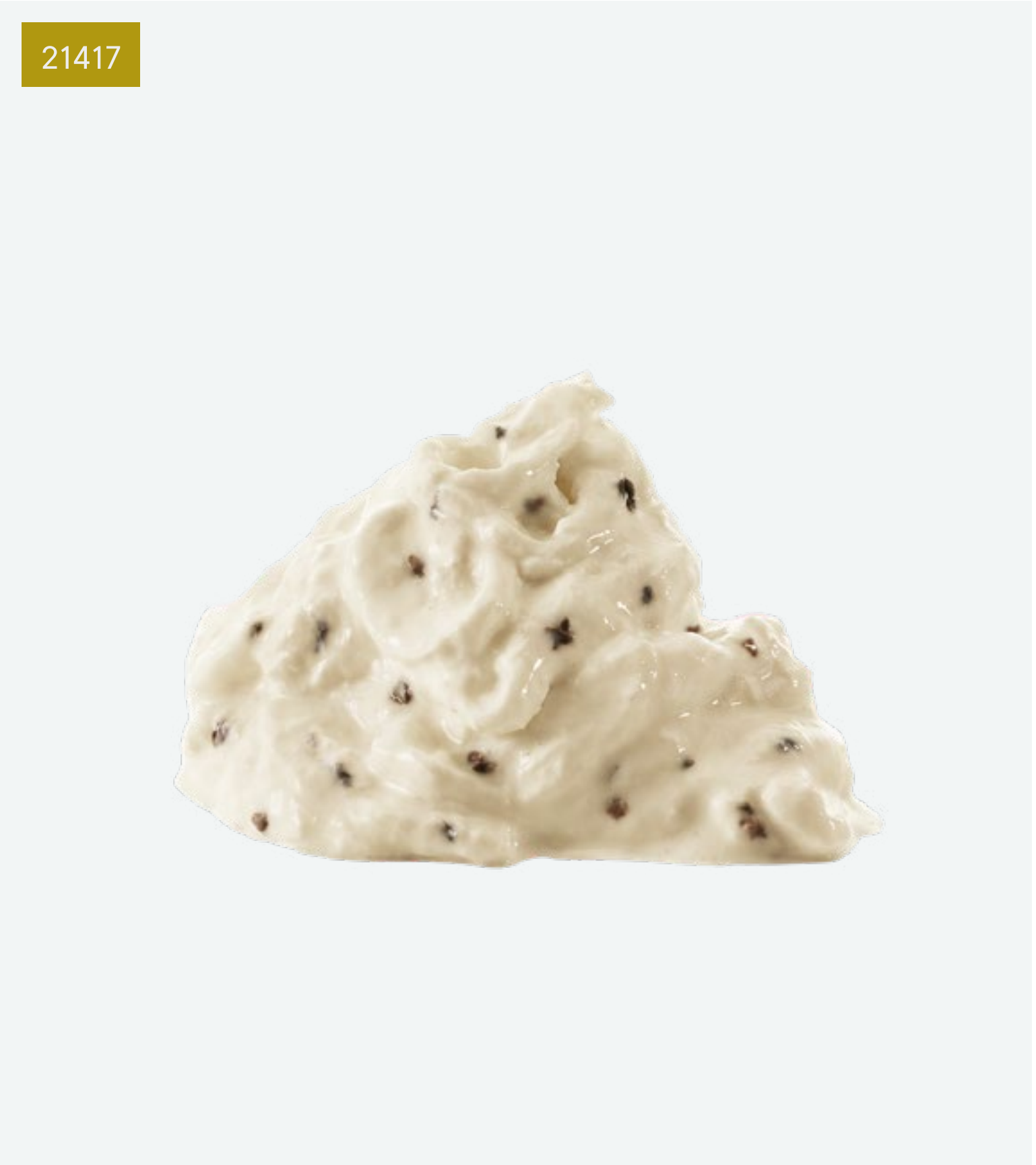
Stracciatella al Tartufo

**Stracciatella
di Burrata**



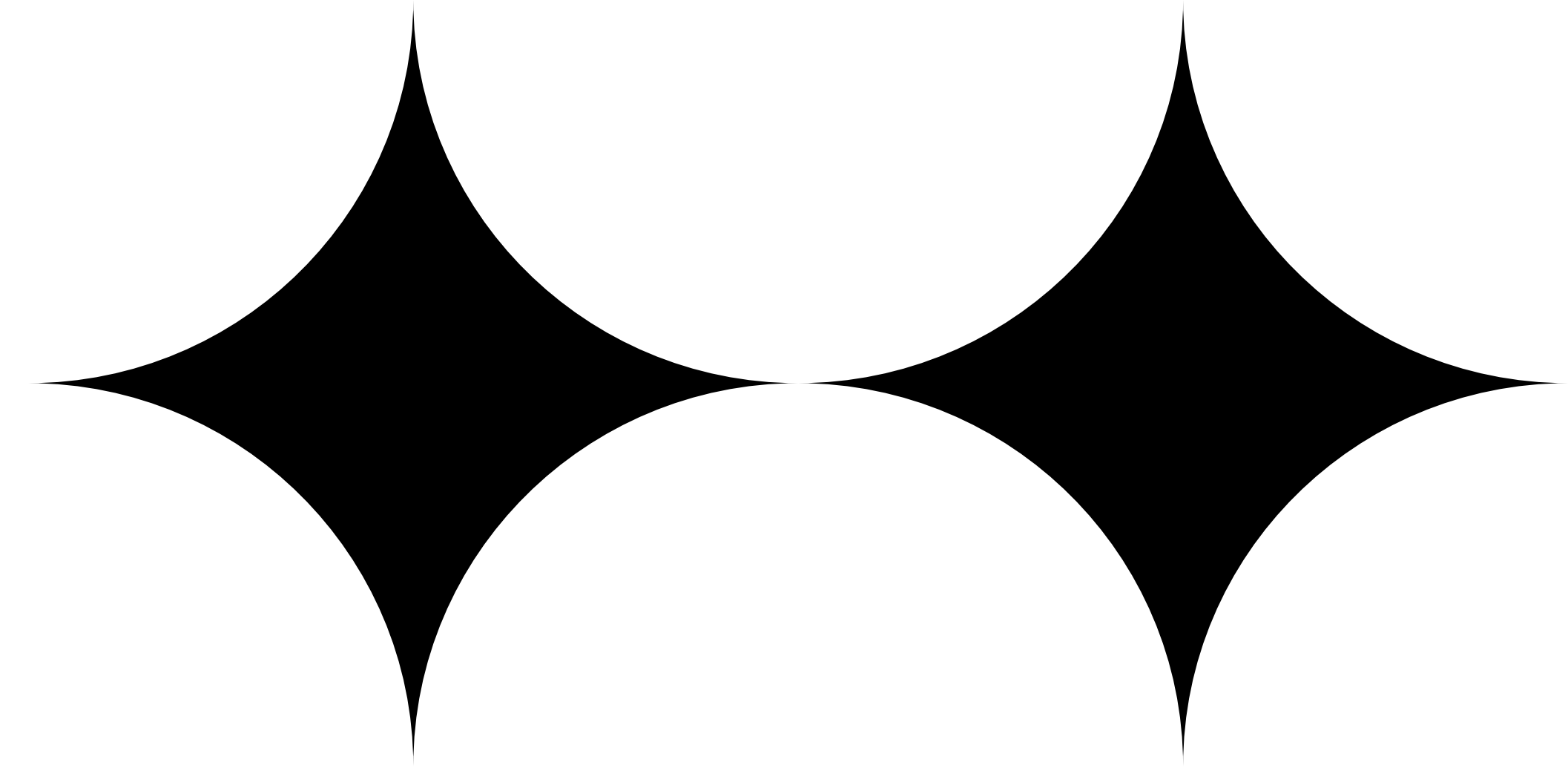
Stracciatella
di Burrata

Stracciatella al Tartufo



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21215	Stracciatella con Tartufo con acido Sorbico atm Truffle Stracciatella with Sorbic Acid in MAP	150g	6
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21417	Stracciatella con Tartufo con acido Sorbico Truffle Stracciatella with Sorbic Acid in MAP	500g	2

MOZZARELLE



→ Click on a category to go to its dedicated section.

NODINI DI MOZZARELLA

— Page 30

TRECCIA DI MOZZARELLA

— Page 33

GOCCE & BOCCONI DI MOZZARELLA

— Page 35

La mozzarella, capolavoro della tradizione mediterranea, nasce da un processo affinato dall'antichità, dove il calore favorisce la trasformazione del latte in formaggio. Questa pasta filata si presenta con una lucentezza accattivante, una consistenza che intreccia fibrosità e morbidezza, emanando un aroma delicato di latte fresco, e un sapore che ne certifica l'indiscussa versatilità e amabilità. La nostra mozzarella Murgella, in particolare la variante a treccia, ha brillato ai World Cheese Awards, vincendo il premio d'oro nella sua categoria e, nel 1995, ha elevato il Caseificio Palazzo sulla scena mondiale stabilendo il record per la treccia più lunga. Questi riconoscimenti non solo celebrano la qualità superiore del nostro formaggio ma anche la passione e l'arte che animano il Caseificio Palazzo nella creazione di ogni pezzo.

Mozzarella, a masterpiece of Mediterranean tradition, originates from a process refined since ancient times, where warmth facilitates the milk's transformation into cheese. This spun paste cheese boasts an alluring shine, a texture weaving together fibrousness and softness, emitting a delicate aroma of fresh milk, and a flavor that underscores its undisputed versatility and lovability. Our Murgella mozzarella, especially the braided variant, shone at the World Cheese Awards, winning the gold award in its category and, in 1995, propelled Caseificio Palazzo onto the global stage by setting the record for the longest braid. These accolades not only celebrate the superior quality of our cheese but also the passion and artistry that animate Caseificio Palazzo in the creation of every piece.



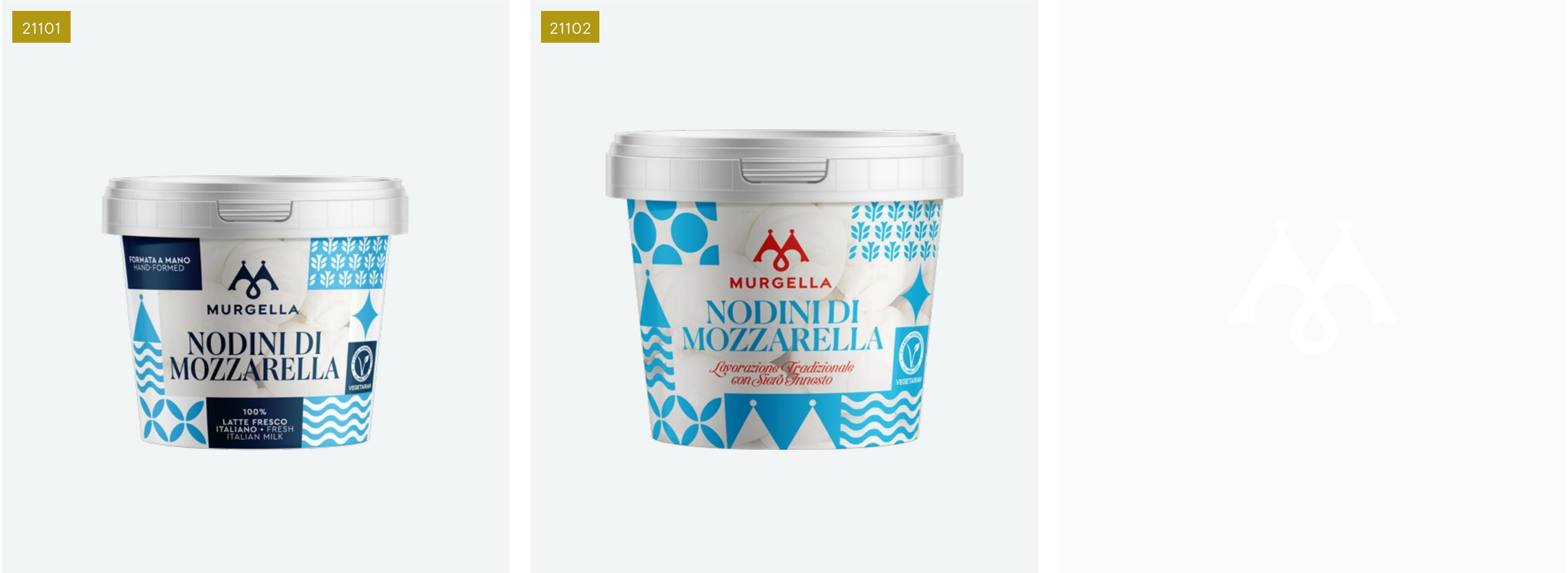
Nodini di Mozzarella

Mozzarella



Mozzarelle

Nodini di Mozzarella



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21101	Nodini di Mozzarella	200g (4x50g)	6
	21102	Nodini di Mozzarella	300g (6x50g)	6



Mozzarelle

Nodini di Mozzarella

Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	24111	Nodino	200g (4x50g)	5
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Vaschetta Tray
	27109	Nodino in acqua / In water	50g	1,2 kg per polistirolo

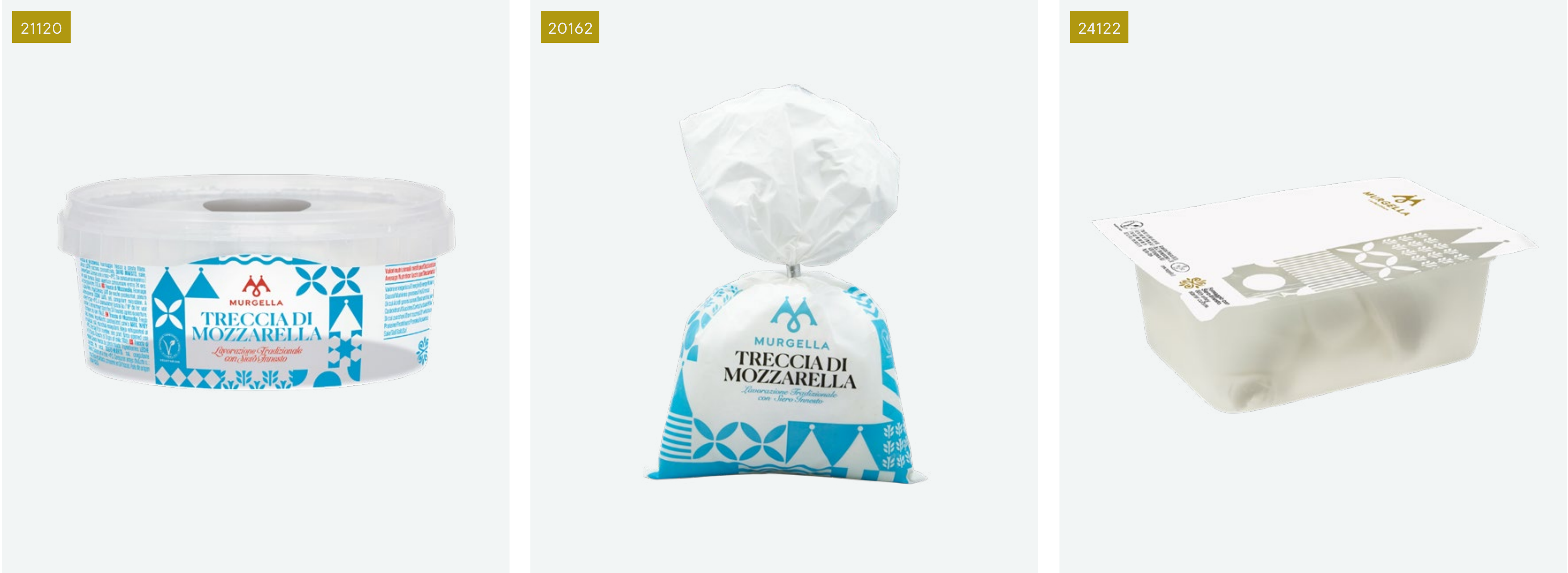
Treccia di Mozzarella

Mozzarelle



Mozzarelle

Treccia di Mozzarella



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21120	Treccia di Mozzarella in vaschetta	200g (1 pezzo)	4
	20162	Treccia di Mozzarella in busta	200g (1 pezzo)	5
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	24122	Treccia	2x100g	5

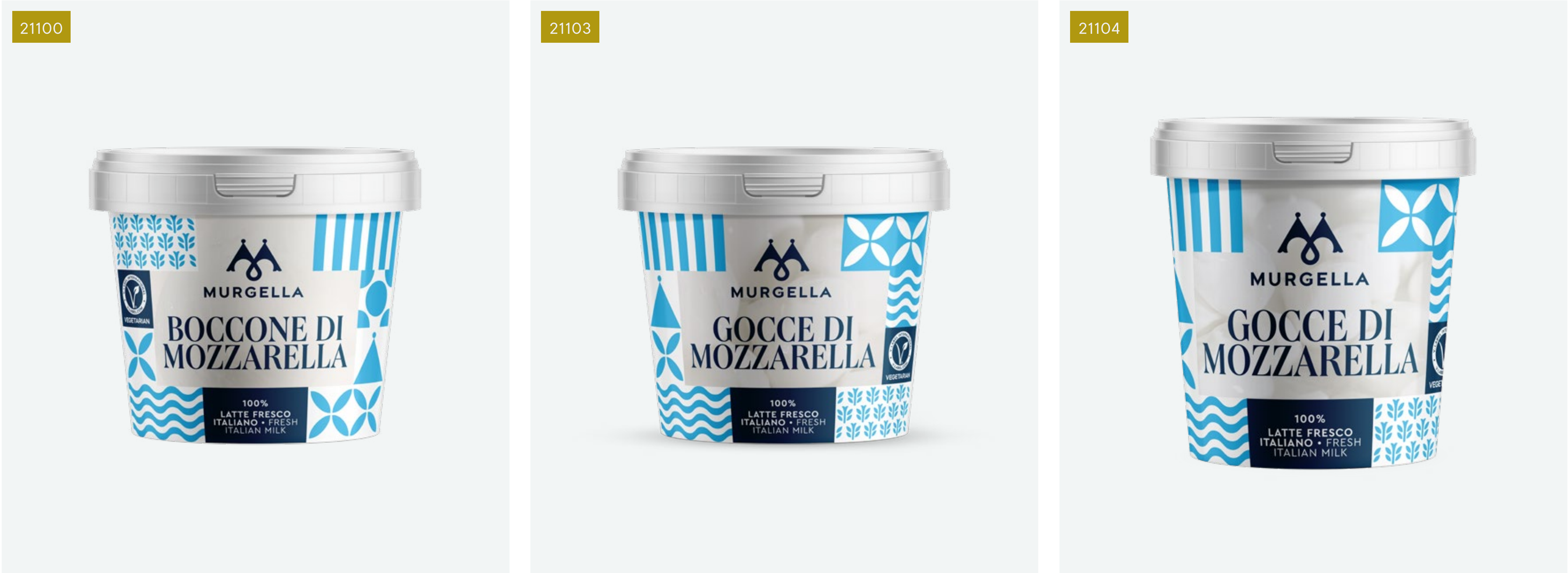
Gocce & Bocconi di Mozzarella

Mozzarelle



Mozzarelle

Gocce & Bocconi
di Mozzarella



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	21100	Boccone di mozzarella	200g	6
	21103	Gocce di latte (15g)	200g	6
	21104	Gocce di latte (30g)	450g	5



Mozzarelle

Gocce & Bocconi
di Mozzarella

Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	20161	Boccone ciuffo / Bag	200g	5
	20165	Boccone ciuffo / Bag	450g	3*
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Polistirolo Packs / Ps Box
	24102	Boccone	2x100g	5*
	24162	Gocce di latte (15g)	200g	5

* In cartone / In paper box



Mozzarelle

Gocce & Bocconi
di Mozzarella

Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Vaschetta Tray
	27101	Boccone	100g	1kg
	27102	Boccone	200g	1,2kg*
	27103	Boccone	300g	1,2kg*
	27161	Gocce di latte	15g	1,2kg per polistirolo

* In polistirolo/ps box

Insalata fresca con gocce di mozzarella

Fresh salad with mozzarella pearls

Mozzarelle

Gocce & Bocconi di Mozzarella

Ingredienti (per 4 persone)

- 250g Gocce di Mozzarella Murgella
- 1 cetriolo
- 1 arancia
- 8 gamberoni
- 80g olive
- Basilico q.b.
- 40g pane tostato o mandorle
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

Preparazione

- 1 Tagliare cetriolo e arancia.
- 2 Unire con le Gocce di Mozzarella Murgella.
- 3 Aggiungere gamberoni e olive.
- 4 Condire con olio, sale e basilico.
- 5 Completare con il croccante.

Ingredients (serves 4)

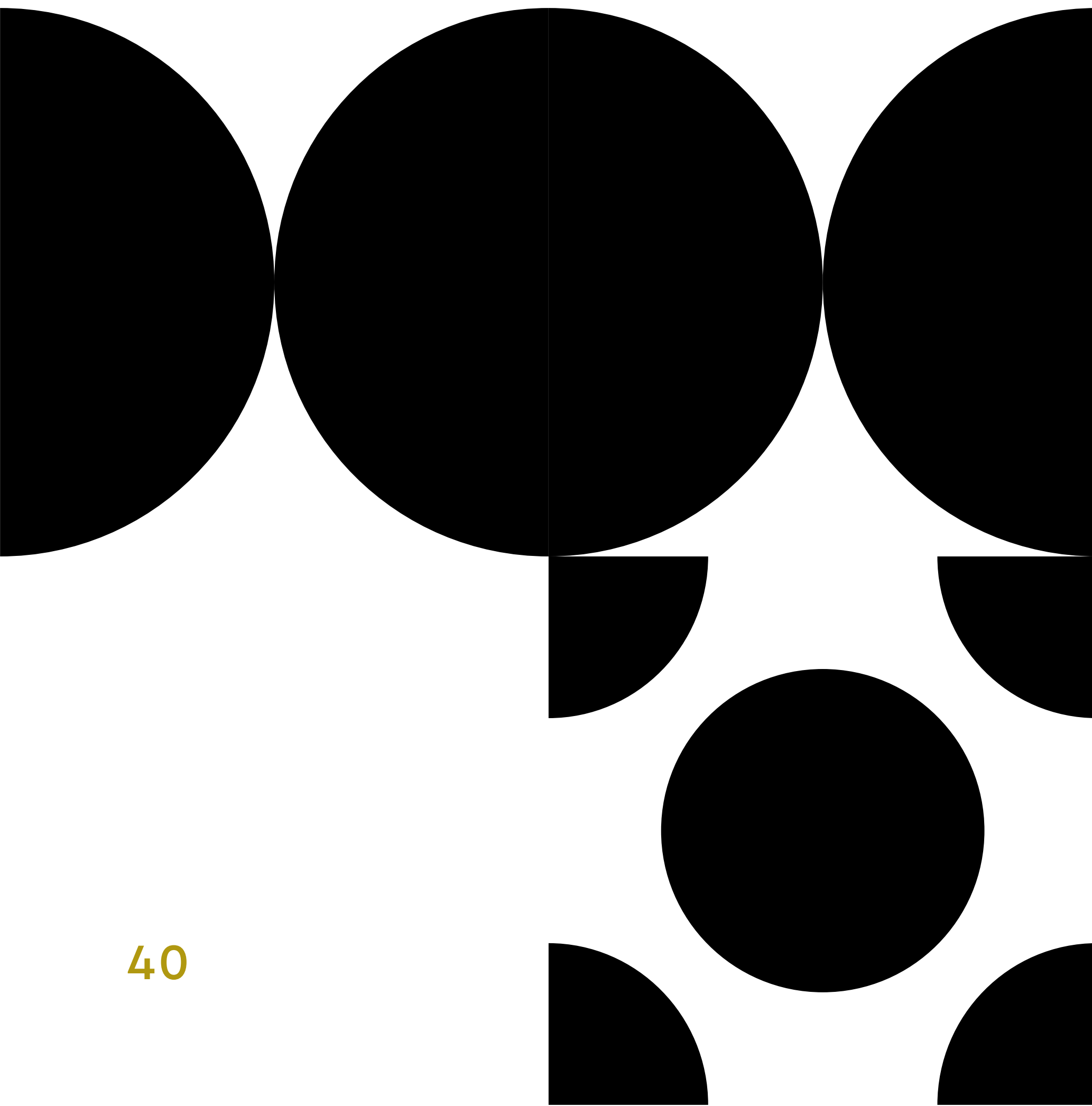
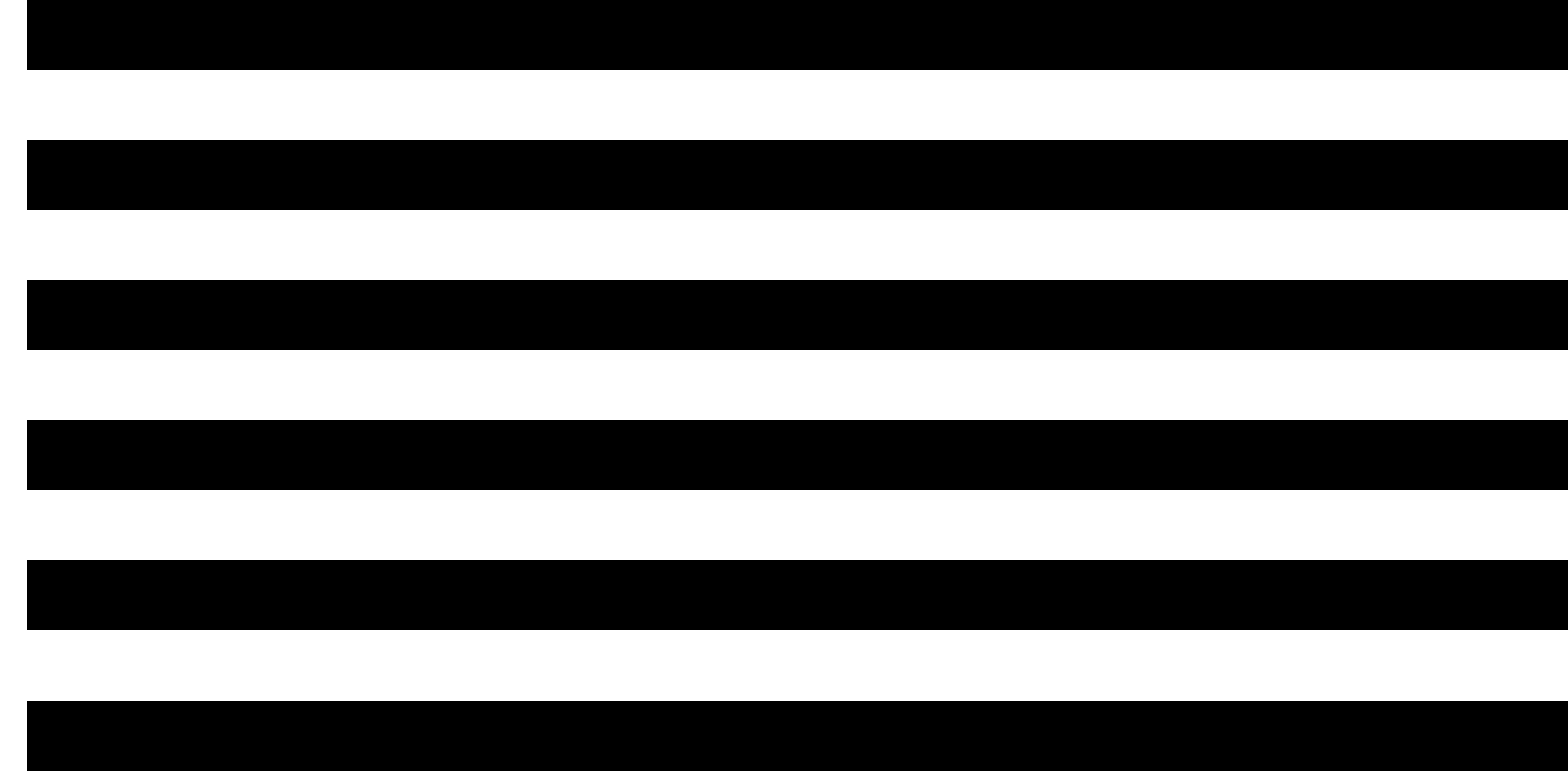
- 250g Murgella Mozzarella pearls
- 1 cucumber
- 1 orange
- 8 prawns
- 80g olives
- Fresh basil to taste
- 40g toasted bread or almonds
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- Salt to taste

Method

- 1 Slice cucumber and orange.
- 2 Combine with Murgella Mozzarella pearls.
- 3 Add prawns and olives.
- 4 Season with oil, salt and basil.
- 5 Finish with the crunchy element.



BBQ LINE



La nuova linea BBQ propone piccole perle, burger e bastoncini di scamorza affumicata, perfetti per spiedini con verdure di stagione e grigliate o cottura in forno. Tre nuovi prodotti pensati per il mondo del BBQ vegetariano: affumicati naturalmente con trucioli di legno di faggio certificati e realizzati con 100% latte fresco italiano. Genuini, versatili, e ricchi di sapore, tutti i prodotti della linea BBQ sono certificati V/Label dall'associazione Italiana Vegetariana perché non fanno uso di caglio animale per la loro produzione: una scelta di gusto senza compromessi per la tua grigliata vegetariana. Tutti i prodotti sono confezionati in vaschette Take Away in ATM, pratiche e sostenibili.

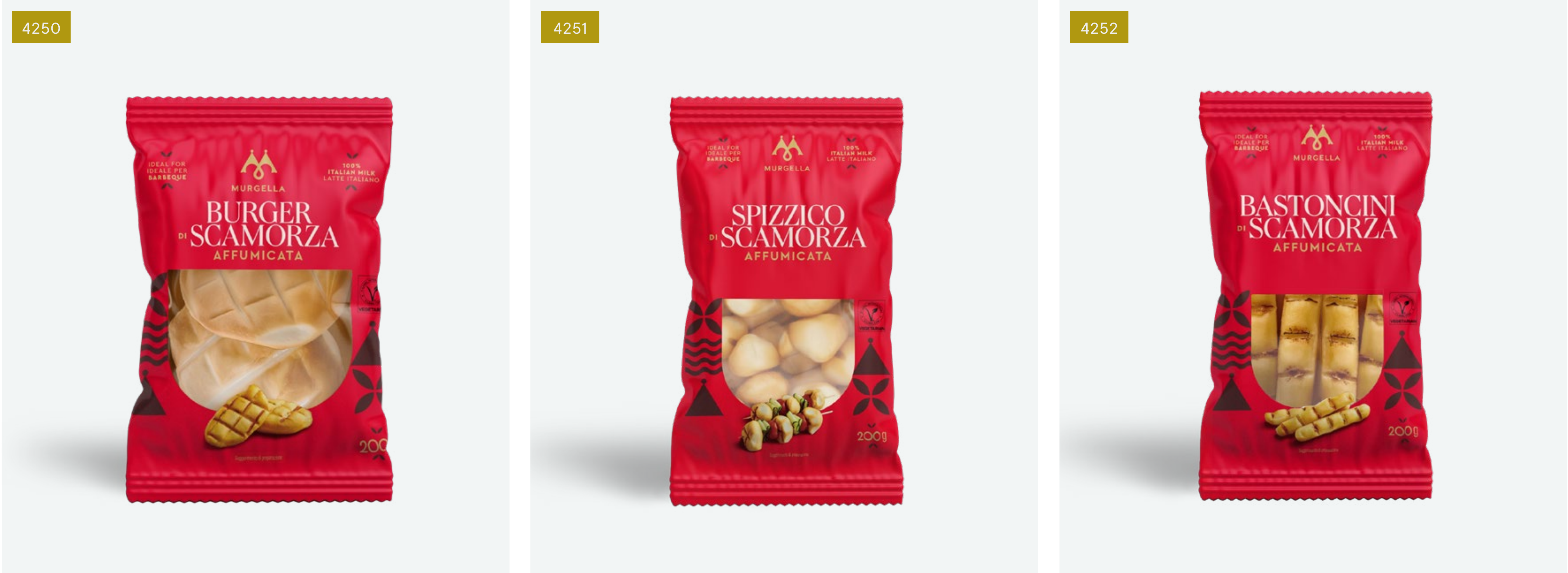
The new BBQ line offers small delights: smoked scamorza cheese burgers and sticks — perfect for skewers with seasonal vegetables, grilling, or oven baking. Three new products designed for the world of vegetarian BBQs: naturally smoked with certified beechwood chips and made with 100% fresh Italian milk. Genuine, versatile, and full of flavor, all BBQ line products are V/Label certified by the Italian Vegetarian Association, as no animal rennet is used in their production — a flavorful, uncompromising choice for your vegetarian grill. All products are packaged in convenient and sustainable Take Away trays in a protective atmosphere (ATM).

BBQ LINE

BBQ Line



BBQ Line



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	4250	Burger di Scamorza Affumicata	200g (2x100g)	6
	4252	Bastoncini di Scamorza Affumicata	200g	6
	4251	Spizzico di Scamorza Affumicata	200g	6

Burger con scamorza affumicata

Burger with smoked scamorza

BBQ Line

Ingredienti (per 4 persone)

- 4 panini burger
- 4 Burger di Scamorza Affumicata Murgella
- 4 burger di carne (150g cad.)
- 2 pomodori
- 80g rucola o cetriolo
- 2 cucchiai olio extravergine d'oliva
- Pepe q.b.

Preparazione

- 1 Tostare il pane.
- 2 Cuocere i burger di carne.
- 3 Cuocere la Scamorza Affumicata Murgella.
- 4 Assemblare con pane, carne, scamorza e verdure.
- 5 Servire caldo.

Ingredients (serves 4)

- 4 burger buns
- 4 Murgella Smoked Scamorza Burgers
- 4 beef patties (150g each)
- 2 tomatoes
- 80g rocket or cucumber
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- Pepper to taste

Method

- 1 Toast the buns.
- 2 Cook the beef patties.
- 3 Cook the Murgella Smoked Scamorza.
- 4 Assemble with bread, meat, scamorza and vegetables.
- 5 Serve hot.



Bastoncini di scamorza croccanti

Crispy scamorza sticks

BBQ Line

Ingredienti (per 4 persone)

- 400g Bastoncini di Scamorza Affumicata Murgella
- 100g farina
- 2 uova
- 150g pangrattato
- Olio per frittura q.b.

Per le salse

- 50g pesto
- 80g tzatziki
- 80g confettura di fichi
- 80g maionese

Preparazione

- 1 Passare i bastoncini in farina, uova e pangrattato.
- 2 Friggere fino a doratura.
- 3 Disporre le salse.
- 4 Servire caldo.

Ingredients (serves 4)

- 400g Murgella Smoked Scamorza Sticks
- 100g flour
- 2 eggs
- 150g breadcrumbs
- Frying oil as needed

Per le salse

- 50g pesto
- 80g tzatziki
- 80g fig jam
- 80g mayonnaise

Preparazione

- 1 Coat the sticks in flour, eggs and breadcrumbs.
- 2 Fry until golden.
- 3 Arrange the sauces.
- 4 Serve hot.



SCAMORZE

→ Click on a category to go to its dedicated section.

MINI SPIZZICO
& JULIENNE DI SCAMORZA

— Page 46

SCAMORZA AFFUMICATA

— Page 50

FILONE BIANCO & AFFUMICATO

— Page 52

La scamorza è un formaggio a pasta filata preparato con latte vaccino, il cui nome deriva dal verbo “scamozzare” che significa togliere una parte. È diffusa in tutta l’Italia meridionale e ha origini molto antiche. Ha una struttura esterna caratterizzata da una pelle sottile di colore bianco o paglierino mentre la pasta interna è compatta ed elastica, di colore chiaro. I nostri casari, infatti, spezzano con le mani la pasta filata, la plasmano e ne danno la sua caratteristica forma a pera. Le forme di scamorze così ottenute vengono generalmente legate in coppia e hanno un sapore dolce e delicato. Le scamorze affumicate sono, poi, sottoposte ad un breve processo di affumicatura naturale, mediante l’esposizione a fumi ottenuti da trucioli di legno certificati. Questo metodo conferisce al prodotto sfumature ambrate ed un sapore di ottima intensità aromatica.

Scamorza is a stretched/curd cheese made from cow’s milk, its name deriving from the verb “scamozzare,” meaning to remove a part. It is widespread throughout Southern Italy and boasts very ancient origins. The cheese has an external structure characterized by a thin skin in shades of white or straw yellow, while its inner paste is compact and elastic, of a light color. Indeed, our cheesemakers manually break the spun curd, shape it, and give it its distinctive pear shape. The resulting scamorze are usually tied in pairs, offering a sweet and delicate flavor. Smoked scamorze undergo a brief natural smoking process, through exposure to smoke from certified wood chips. This method gives the cheese amber nuances and a flavor of excellent aromatic intensity.

Mini Spizzico & Julienne di Scamorza

Scamorze





Scamorze

Mini Spizzico &
Julienne di Scamorza

Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	1166	Mini spizzico affumicato 4g / <i>Smoked mini pearls</i>	150g	8
	1310	Julienne di Scamorza Affumicata atm <i>Smoked Scamorza Julienne in MAP</i>	150g	6
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni / Cartone Packs / Carton
	4145	Julienne di scamorza affumicata atm <i>Smoked Scamorza Julienne in MAP</i>	300g	5

Mini Spizzichi con hummus di barbabietola

Mini Spizzichi with beetroot hummus

Scamorze

Mini Spizzico & Julienne di Scamorza

Ingredienti (per 4 persone)

- 200g Mini Spizzichi di Scamorza Affumicata Murgella
- 200g ceci cotti
- 150g barbabietola cotta
- Succo di ½ limone
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.
- 50g olive
- Origano q.b.
- 2 cucchiaini semi misti

Preparazione

- 1 Frullare ceci, barbabietola, olio, limone e sale.
- 2 Versare in una ciotola.
- 3 Disporre gli Spizzichi Murgella.
- 4 Completare con olive, origano e semi.

Ingredients (serves 4)

- 200g Murgella Mini Spizzichi of Smoked Scamorza
- 200g cooked chickpeas
- 150g cooked beetroot
- Juice of ½ lemon
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- Salt to taste
- 50g olives
- Oregano to taste
- 2 tbsp mixed seeds

Preparazione

- 1 Blend chickpeas, beetroot, oil, lemon and salt.
- 2 Transfer to a bowl.
- 3 Arrange the Murgella Spizzichi.
- 4 Finish with olives, oregano and seeds.



Melanzana al forno con julienne di scamorza

Baked eggplant with scamorza julienne

Scamorze

Mini Spizzico & Julienne di Scamorza

Ingredienti (per 4 persone)

- 2 melanzane grandi
- 150g pane raffermo
- 250g passata di pomodoro
- 200g Julienne di Scamorza Affumicata Murgella
- Basilico q.b.
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- Capperi o spezie q.b.
- Sale q.b.

Preparazione

- 1 Tagliare e svuotare le melanzane.
- 2 Mescolare la polpa con pane e pomodoro.
- 3 Farcire con Scamorza Murgella e basilico.
- 4 Condire e infornare a 180°C.
- 5 Gratinare fino a doratura.

Ingredients (serves 4)

- 2 large eggplants
- 150g stale bread
- 250g tomato passata
- 200g Murgella Smoked Scamorza Julienne
- Fresh basil to taste
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- Capers or spices to taste
- Salt to taste

Preparazione

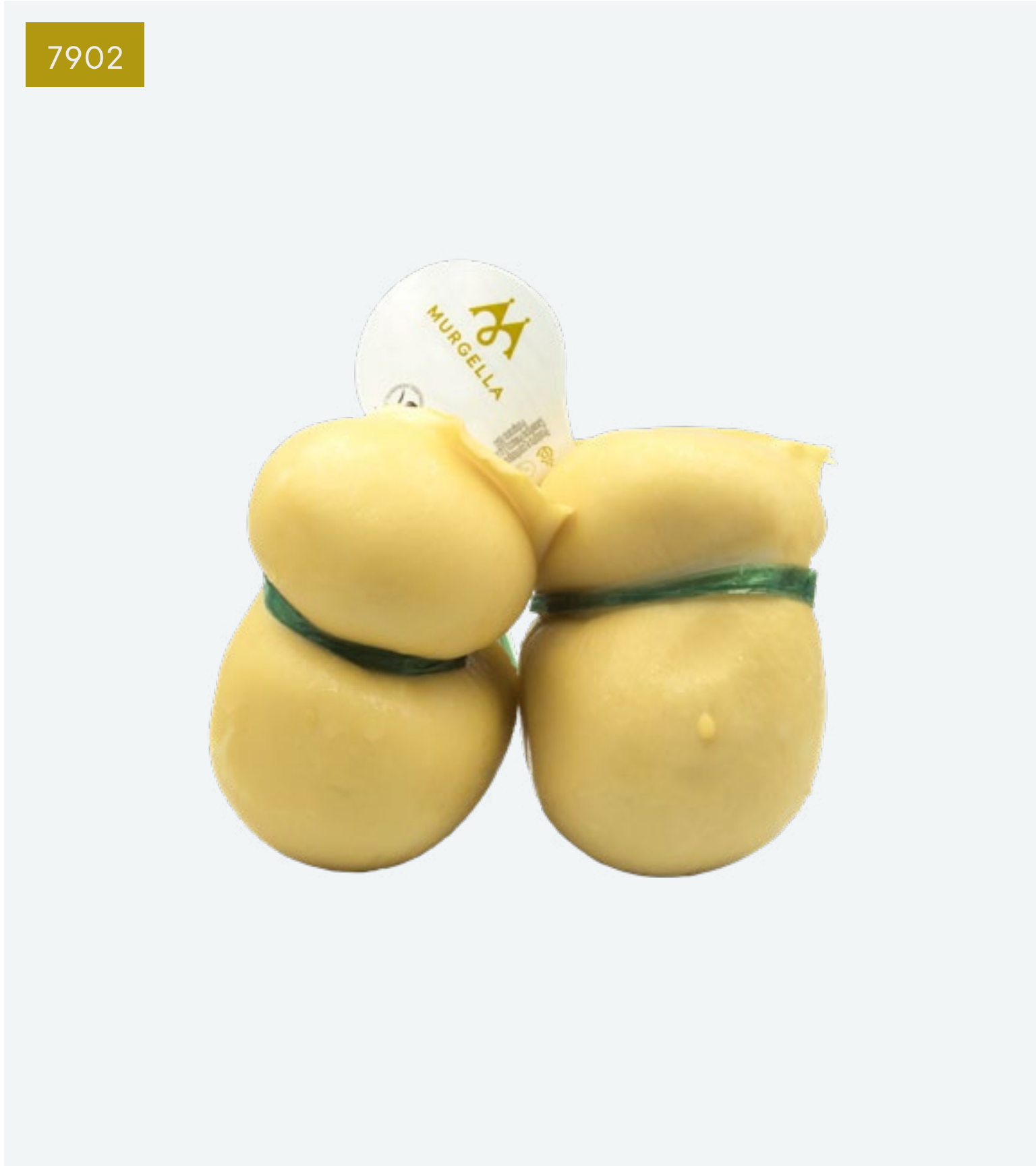
- 1 Cut and hollow out the eggplants.
- 2 Mix the pulp with bread and tomato.
- 3 Fill with Murgella Scamorza and basil.
- 4 Season and bake at 180°C.
- 5 Grill until golden.



Scamorza Affumicata

Scamorze





Scamorze

Scamorza Affumicata

Libero Servizio Pre packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Cartone Pieces / Carton
	1307	Scamorza affumicata / <i>smoked scamorza</i>	250g	10
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	7902	Scamorza affumicata rifinita a mano / <i>Hand finished smoked scamorza</i>	350g	3

Filone Bianco & Affumicato

Scamorze





Scamorze

Filone Bianco
& Affumicato

Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	0203	Filone affumicato in rete Smoked Filone (Cylinder shaped) in net	2 kg	1

CACIOCAVALLO

→ Click on a category to go to its dedicated section.

CACIOCAVALLO SILANO DOP

— Page 55

CACIOCAVALLO AFFUMICATO

— Page 57

I formaggi stagionati sono una nobile eredità della tradizione locale. Il Caciocavallo Silano DOP è un formaggio dalle origini antiche, il cui nome potrebbe derivare dall'usanza di legare le forme a coppie e di metterle a stagionare appese a "cavallo" di una trave. Dopo l'ambita D.O.P. europea viene prodotto esclusivamente con latte intero crudo proveniente da allevamenti bovini del territorio e secondo un processo di lavorazione minuziosamente definito. Ha un sapore delicato e un alto contenuto nutritivo che gli vale un posto importante nella dieta mediterranea. È marchiato a fuoco con il tipico pino del Consorzio di Tutela, a garanzia della sua autenticità, genuinità e salubrità.

Matured cheeses are a noble inheritance of the local tradition. Caciocavallo Silano PDO is a cheese with very ancient origins. In Italian "cacio" means cheese and "cavallo" both "across" and "horse", and there are various hypotheses on the origin of the name: some refer it to the custom, still alive, to tie cheeses in pairs and hang them to mature across a beam. After the prized European PDO certification, it is produced exclusively with whole raw milk from dairy farms in the territory using a finely/defined processing procedure. It has a delicate taste and a high nutritional content that gives it an important place in the Mediterranean diet. As guarantee of its authenticity, genuineness and nutritional value, it is branded by fire with the typical pine tree of the Protection Consortium.

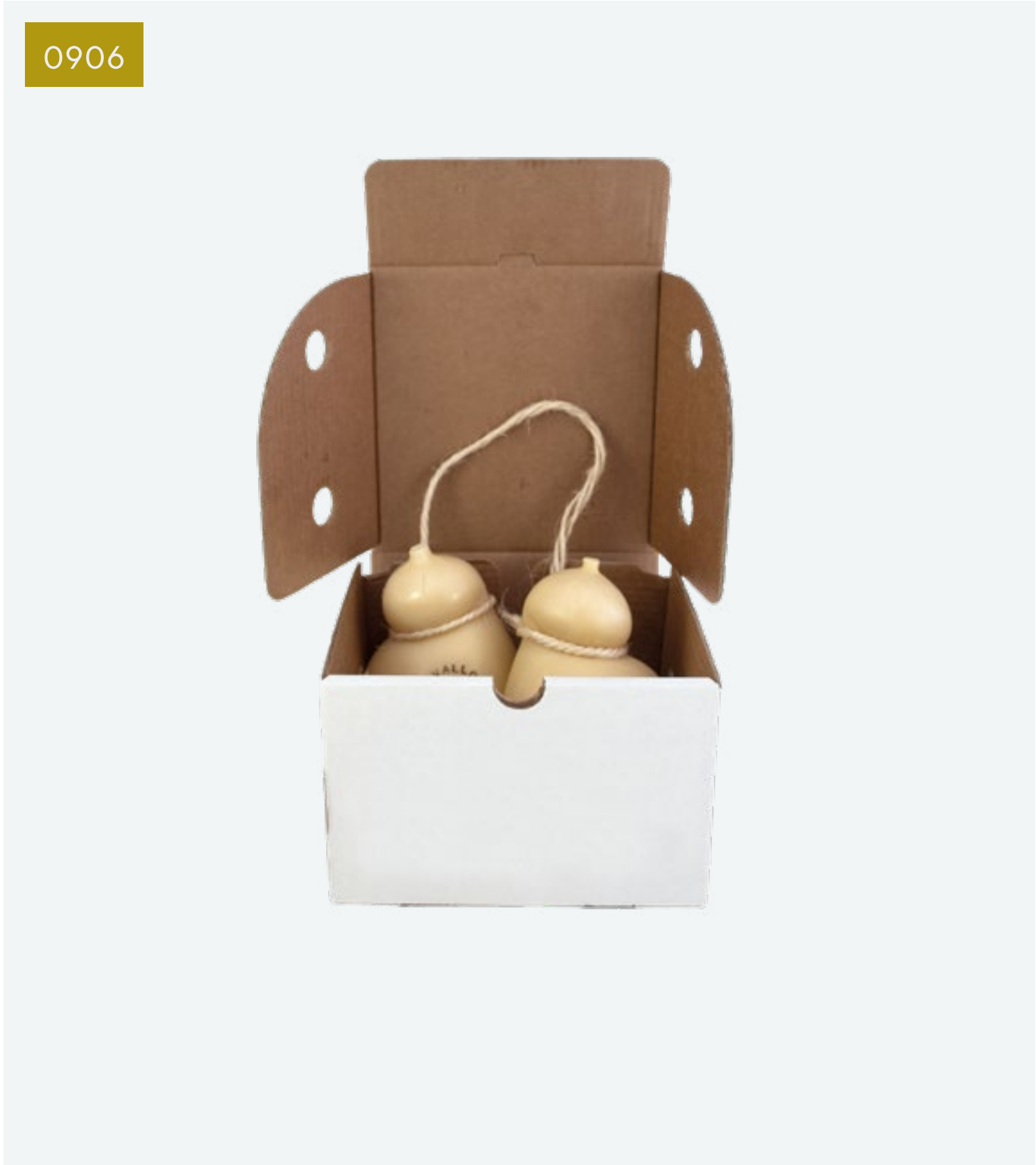
Caciocavallo Silano DOP

Caciocavallo



Caciocavallo

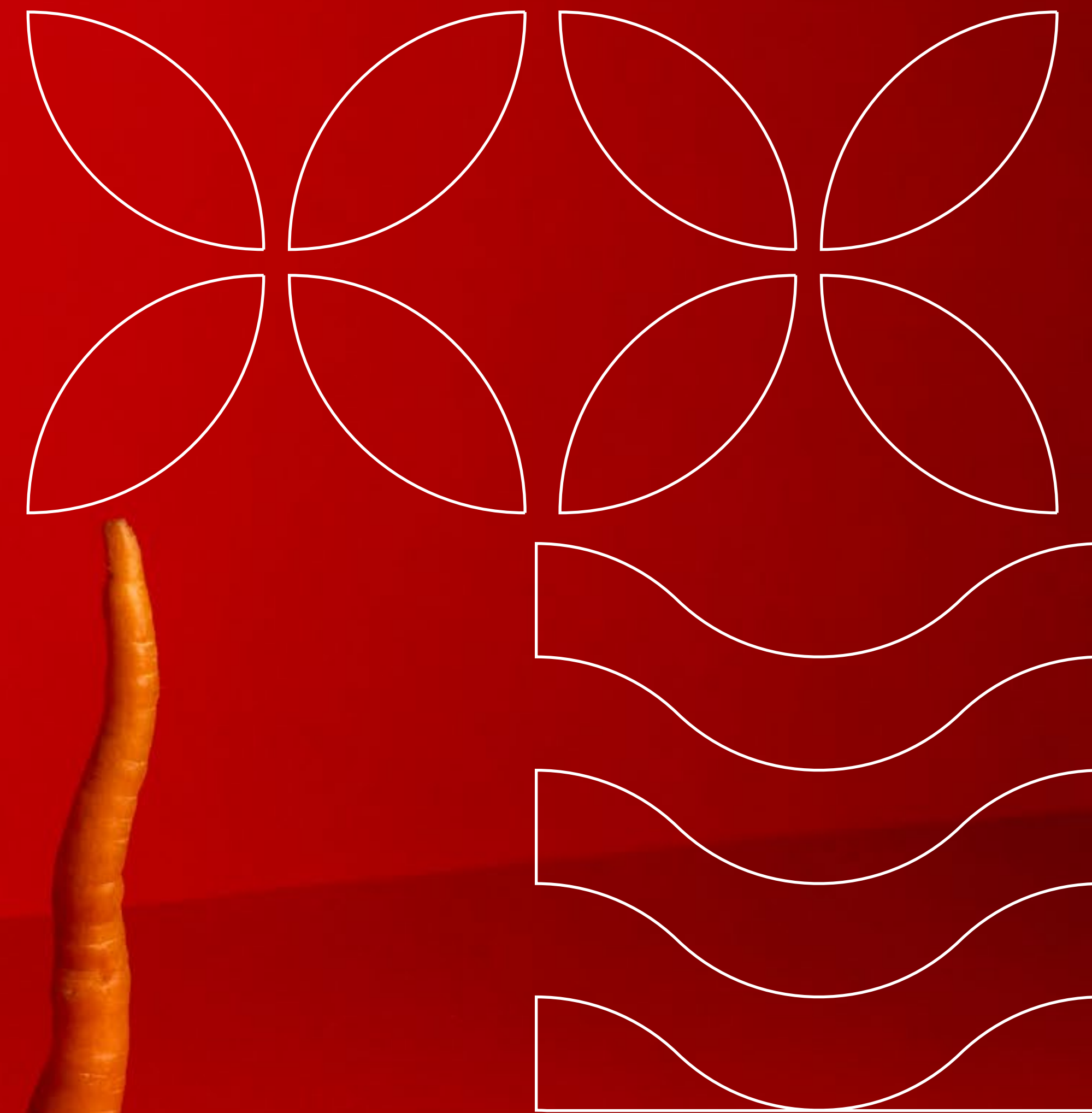
Caciocavallo
Silano DOP

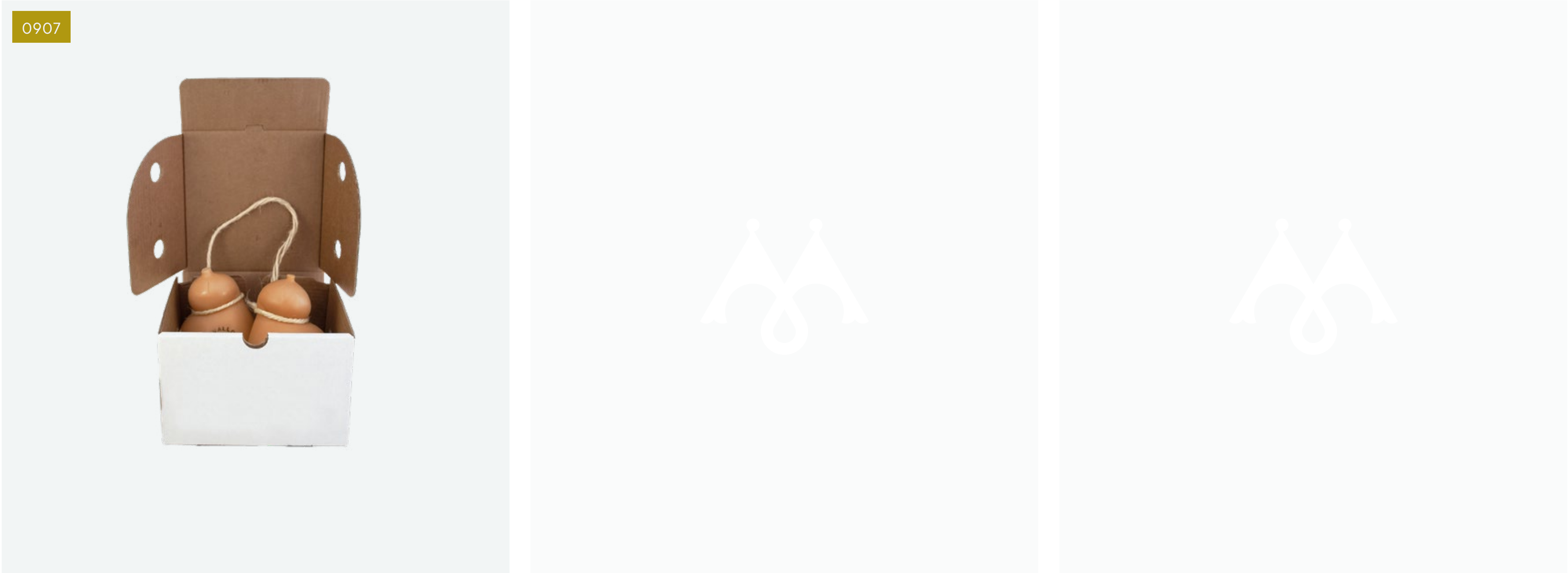


Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Polistirolo Pieces / Ps Box
	0906	Caciocavallo Silano D.O.P. / P.D.O. Caciocavallo Silano	1,5 kg circa	2*
	4906	Caciocavallo Silano D.O.P. a quarti in ATM / Quarter of P.D.O. Caciocavallo Silano in MAP	350g	8

Caciocavallo Affumicato

Caciocavallo



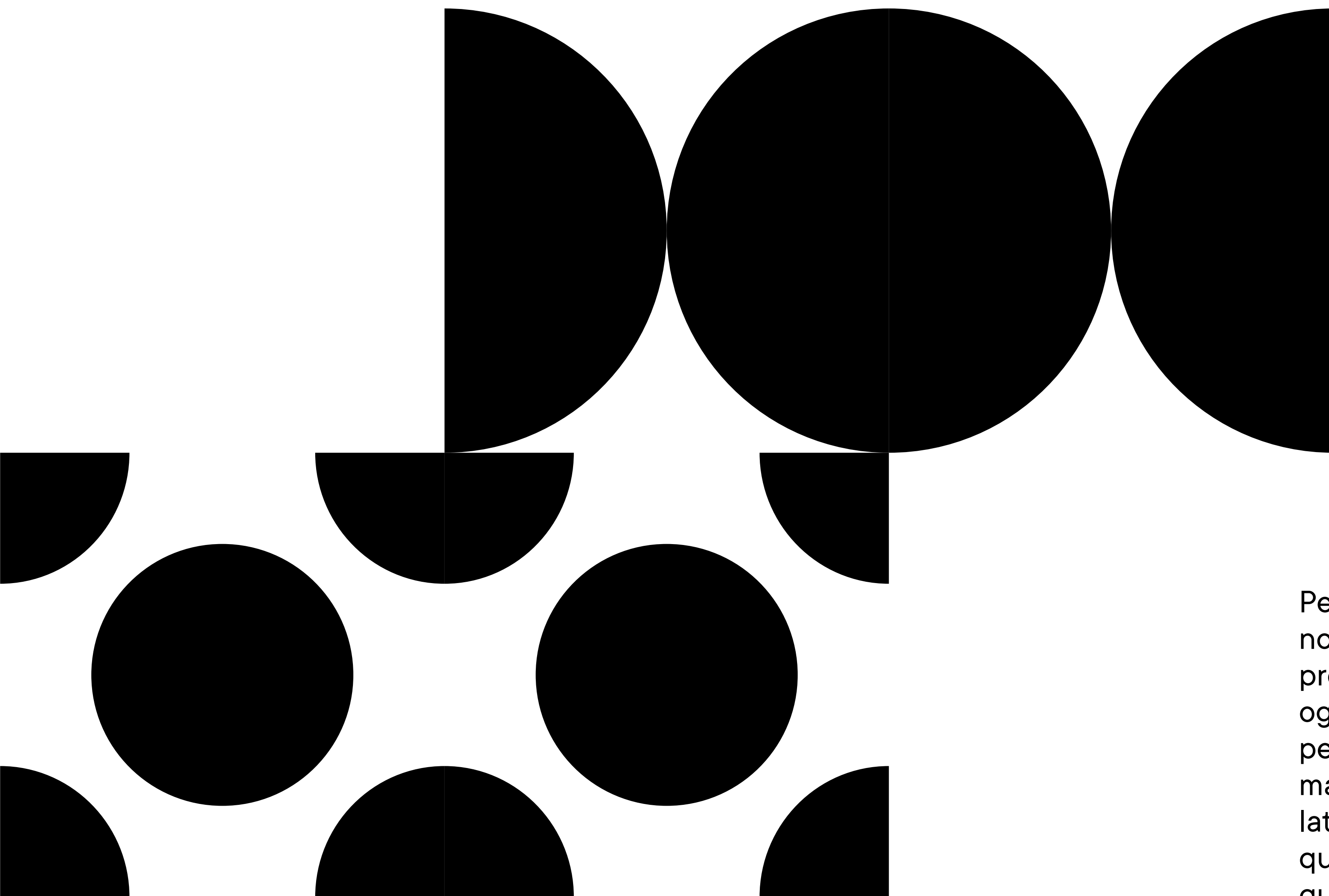
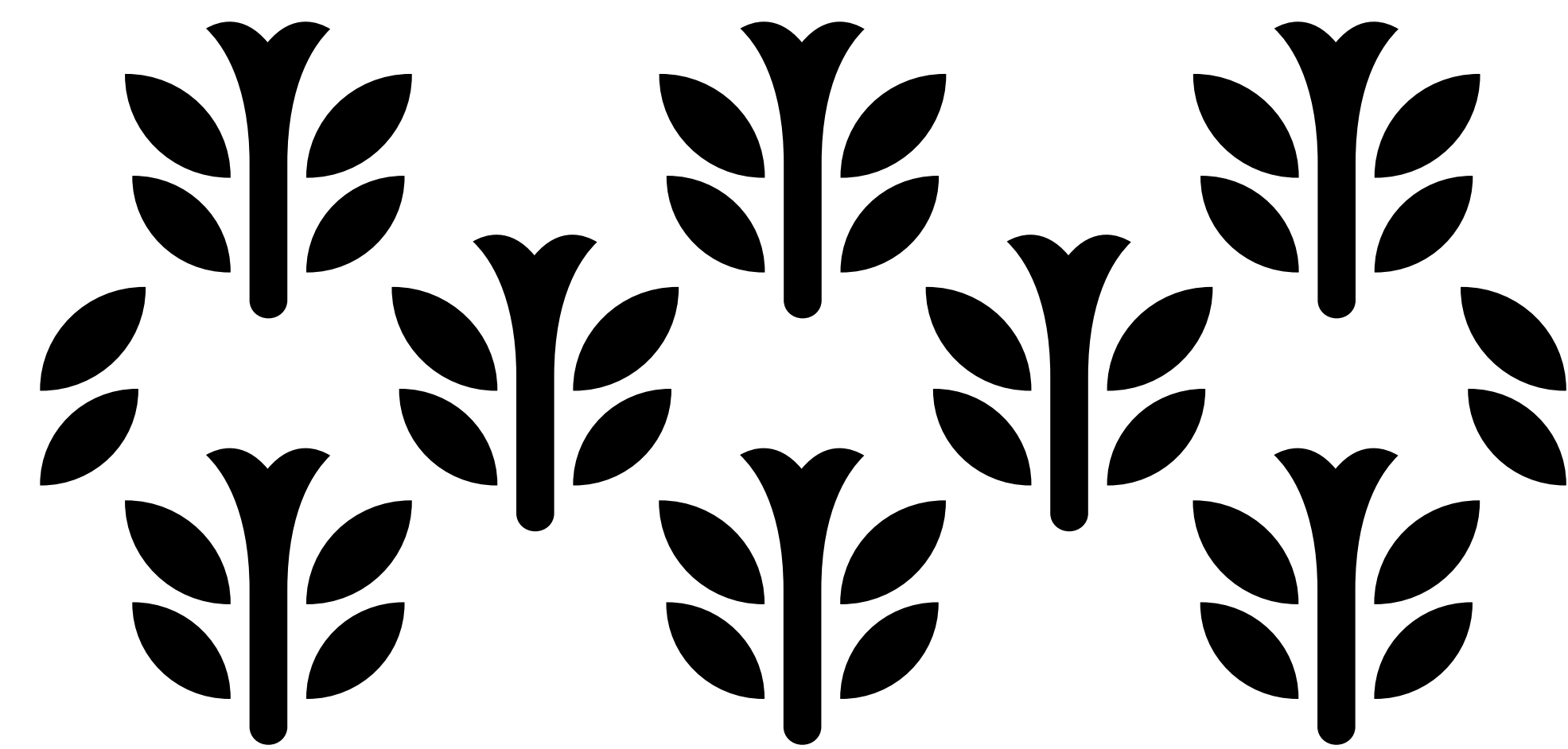


Caciocavallo

Caciocavallo Affumicato

Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Pezzi / Cartone Pieces / Carton
	0907	Caciocavallo affumicato / Smoked	1,5 kg	2

PIZZERIA



Per la realizzazione di pizze eccezionali, la nostra mozzarella per pizzeria è essenziale, prodotta con un'attenzione meticolosa a ogni dettaglio che influisce sulla sua performance in cottura. L'eccellenza della materia prima, scelta rigorosamente (solo latte), conferisce alla nostra mozzarella le qualità ideali per magnificare la pizza, quintessenza della tradizione culinaria italiana. La sua superba qualità l'ha resa componente fondamentale nelle ricette di rinomate pizzerie globali. Grazie alla sua versatilità in termini di formati e pezzature, si rivela un ingrediente pratico senza mai compromettere l'alta qualità che la contraddistingue.

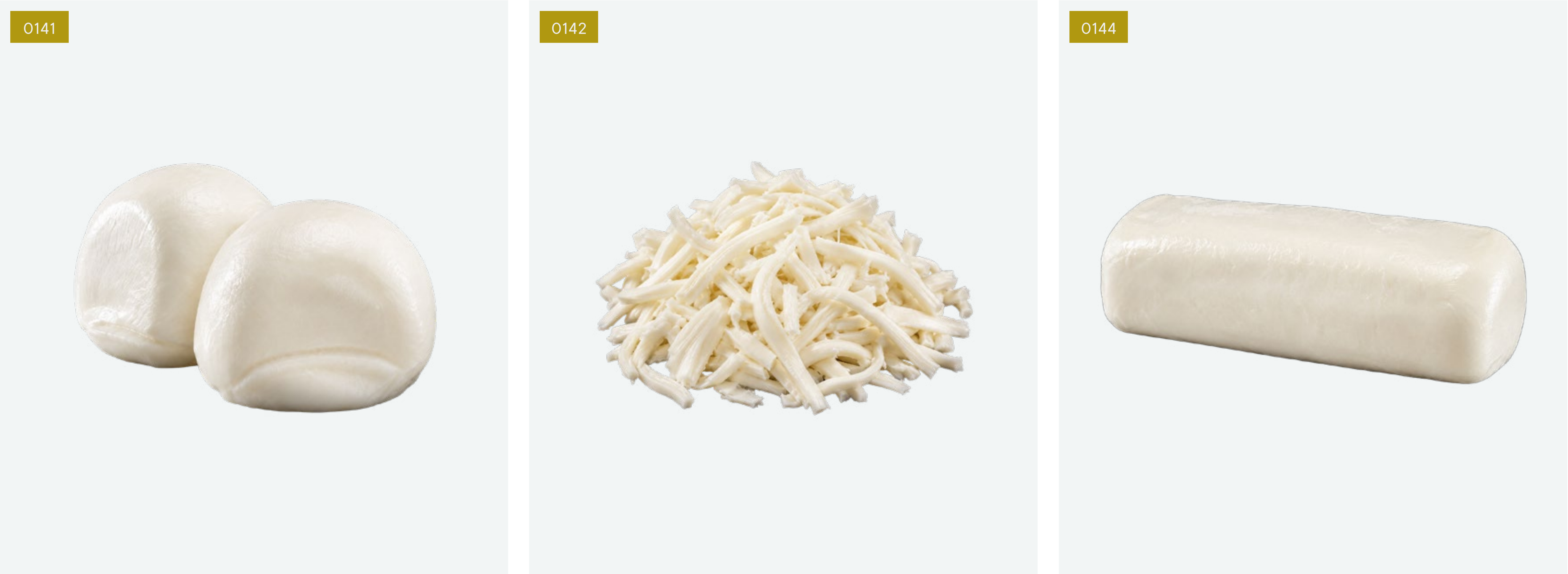
Our pizzeria's mozzarella is key to extraordinary pizzas, produced with meticulous care for each detail that influences its performance during baking. The excellence of the raw material, rigorously chosen (only milk), endows our mozzarella with the ideal qualities to enhance pizza, the quintessence of Italian culinary tradition. Its superb quality has made it a fundamental component in the recipes of renowned pizzerias worldwide. Thanks to its versatility in terms of shapes and sizes, it proves to be a practical ingredient without ever compromising the high quality that distinguishes it.

Pizzeria

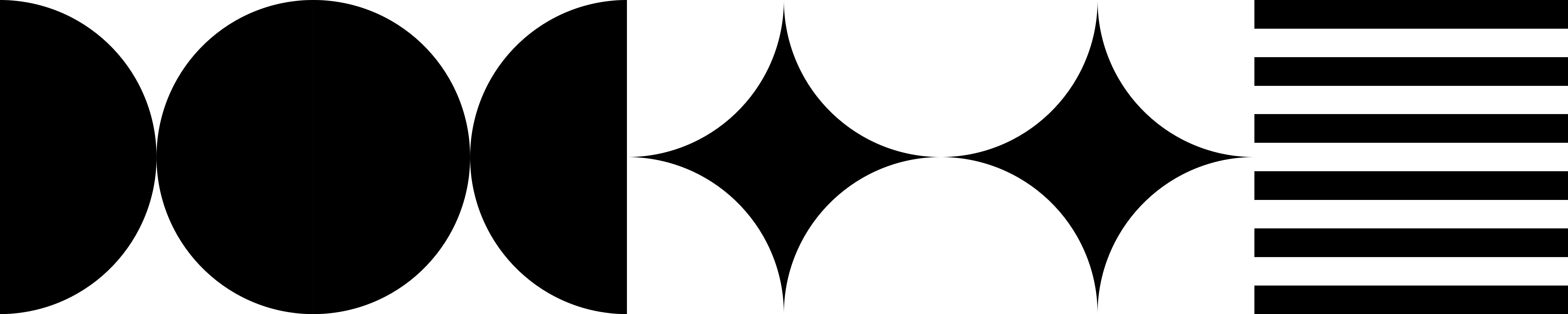
Pizzeria



Pizzeria



Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	kg per polistirolo kg per ps box
	0141	Mozzarella per Pizzeria	200 g	4 kg
	0142	Mozzarella Julienne	2,5 kg	2,5 kg
	0144	Filone per Pizzeria	1 kg	3 kg (circa / approx.)



CASEIFICIO PALAZZO

LATTICINI DAL 1957

CASEIFICIO PALAZZO SPA
Via C. Contegiacomo Z.I. 70017, Putignano (BA) Puglia — Italia

www.caseificiopalazzo.com - www.murgella.it [@murgella_cheese](https://www.instagram.com/murgella_cheese)