

CATALOGO MURGELLA

LINEA FROZEN



Lunga vita al gusto

Longer shelf life, same taste



Dal 1957 al Caseificio Palazzo il nostro impegno quotidiano è produrre formaggi di qualità con materie prime selezionate e garantite. Nel 2013, con lo sviluppo delle esportazioni e dalla necessità di raggiungere i mercati più lontani e meno accessibili con prodotti freschissimi, nasce la spinta a sviluppare la linea surgelata. Una gamma di formaggi che grazie al Quick freezing mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche degli equivalenti freschi, con il vantaggio di avere una shelf life di 18 mesi a -18°C e dai 7 ai 10 giorni dopo lo scongelamento a $+4^{\circ}\text{C}$.

Since 1957, our daily goal has been to produce quality cheese with selected and guaranteed raw materials. In 2013 the rising exports and the necessity to reach more distant markets not easily approachable with fresh products, led to the development of the frozen line. An assortment of products that thanks to the Quick freezing technology keep the same organoleptic properties as their fresh equivalents for up to 18 months stored at -18°C and 7 to 10 days after defrosting at $+4^{\circ}\text{C}$.



Le nostre certificazioni *Our certifications*



Indice

→ Premere sulla singola voce per andare alla sezione dedicata

BURRATE &
STRACCIATELLE

— Pag. 5

MOZZARELLA

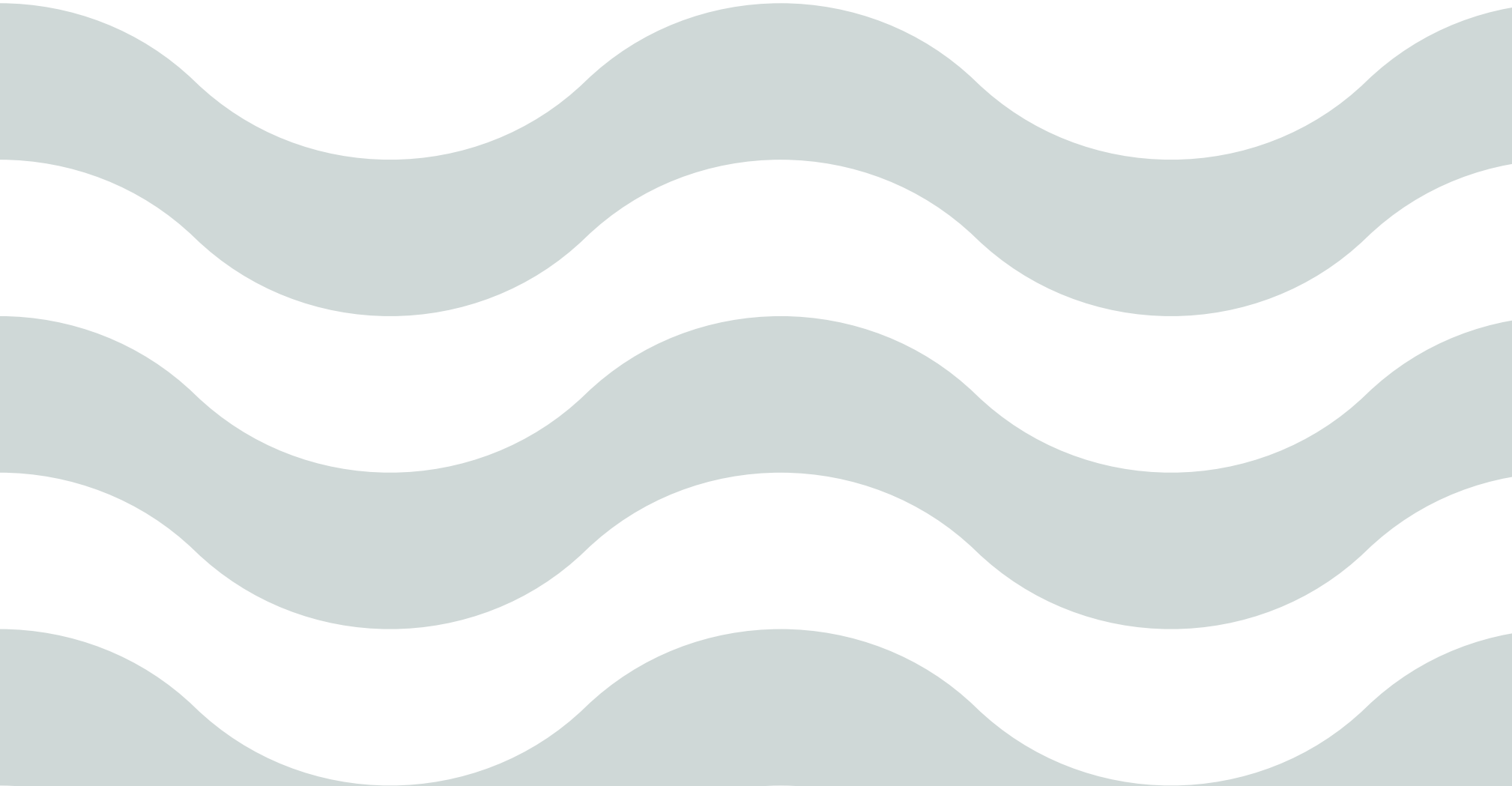
— Pag. 14

SCAMORZE

— Pag. 17

PIZZERIA

— Pag. 20



BURRATE & STRACCIATELLE

→ Premere sulla singola voce per andare alla sezione dedicata

BURRATA CLASSICA

— Pag. 6

BURRATA AFFUMICATA

— Pag. 8

BURRATA CON TARTUFO

— Pag. 10

STRACCIATELLA DI BURRATA

— Pag. 12

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. La consacrazione a eccellenza mondiale arriva con la Medaglia d'Oro al World Cheese Awards 2010, dove la nostra burrata si è distinta come la migliore nella sua categoria, confermando l'arte e l'impegno del Caseificio Palazzo nell'elevare la tradizione casearia pugliese.

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. Its consecration as a global excellence came with the Gold Medal at the World Cheese Awards 2010, where our burrata distinguished itself as the best in its category, confirming the art and commitment of Caseificio Palazzo in elevating the Puglian cheese-making tradition.

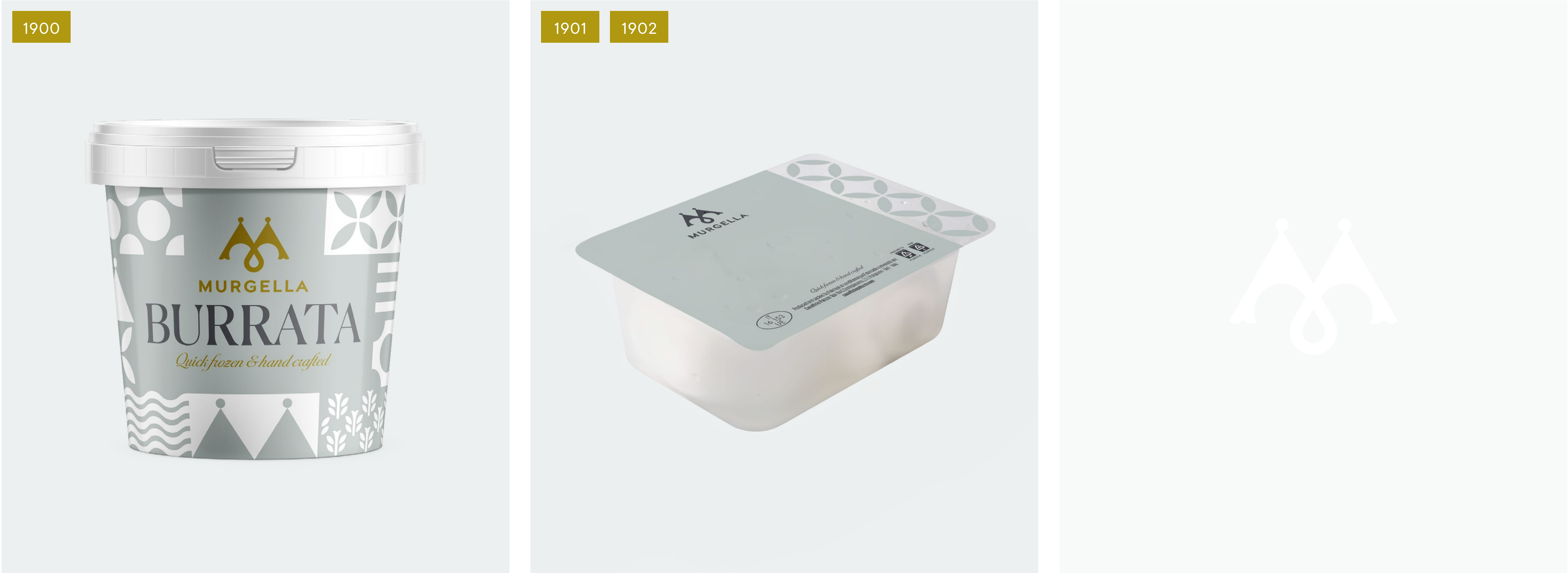
Burrata Classica

**Burrate &
Stracciatelle**



Burrate & Stracciatelle

Burrata Classica



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1900	Frozen Burrata	120g	15	24x40x8 cm	100
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1901	Frozen Burrata	250g (125gx2)	10	26,5x30x14 cm	72
	1902	Frozen Burrata	250g (50gx5)	10	26,5x30x14 cm	72

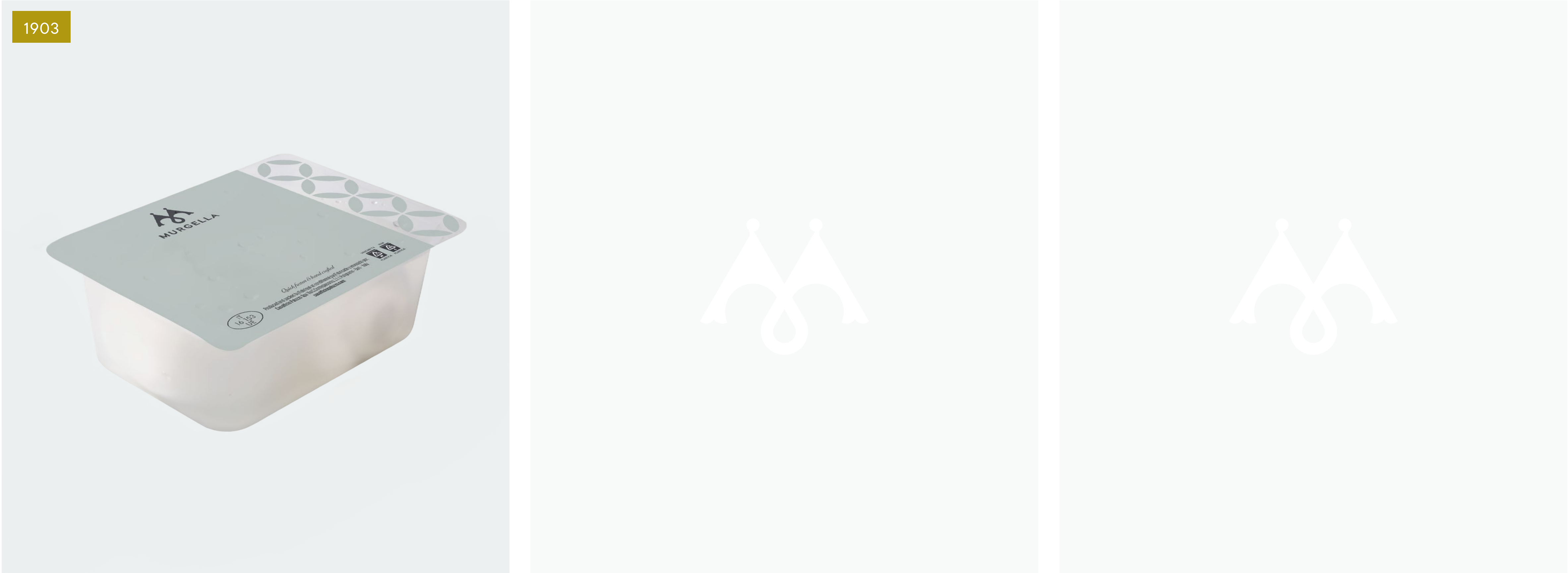
Burrata Affumicata

**Burrate &
Stracciatelle**



Burrate & Stracciatelle

Burrata Affumicata

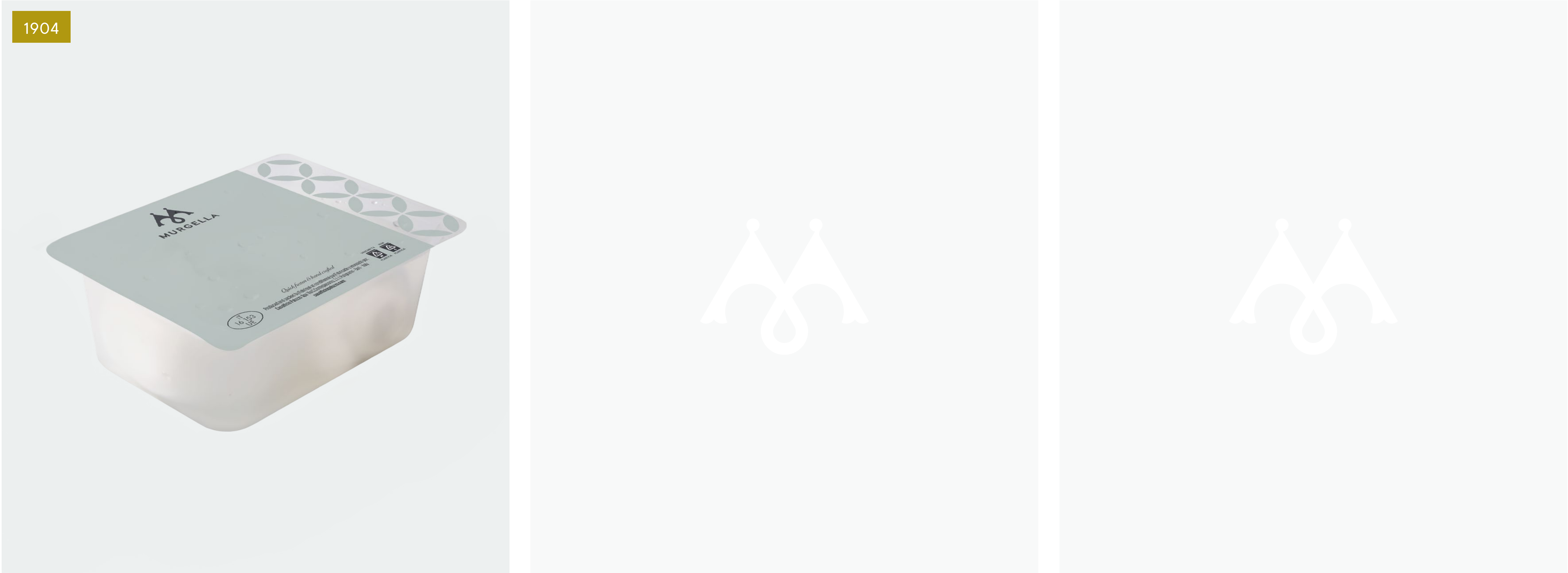


Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1903	Frozen Burrata affumicata / Frozen Smoked Burrata	200g (2x100g)	10	26,5x30x14 cm	72

Burrata con Tartufo

**Burrate &
Stracciatelle**





Burrate & Stracciatelle

Burrata con Tartufo

Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1904	Frozen Burrata con tartufo / <i>Frozen Burrata with truffle</i>	200g (2x100g)	10	26,5x30x14 cm	72

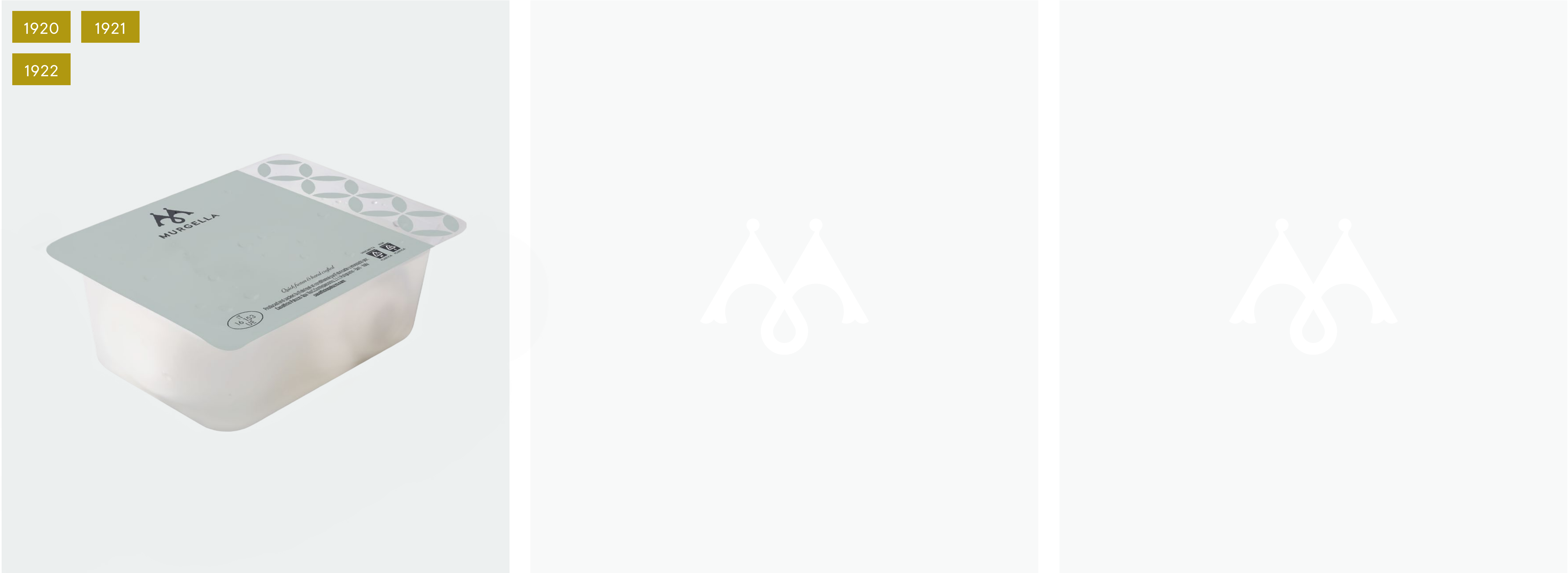
Stracciatella di Burrata

**Burrata &
Stracciatelle**



Burrate & Stracciatelle

Stracciatella di Burrata

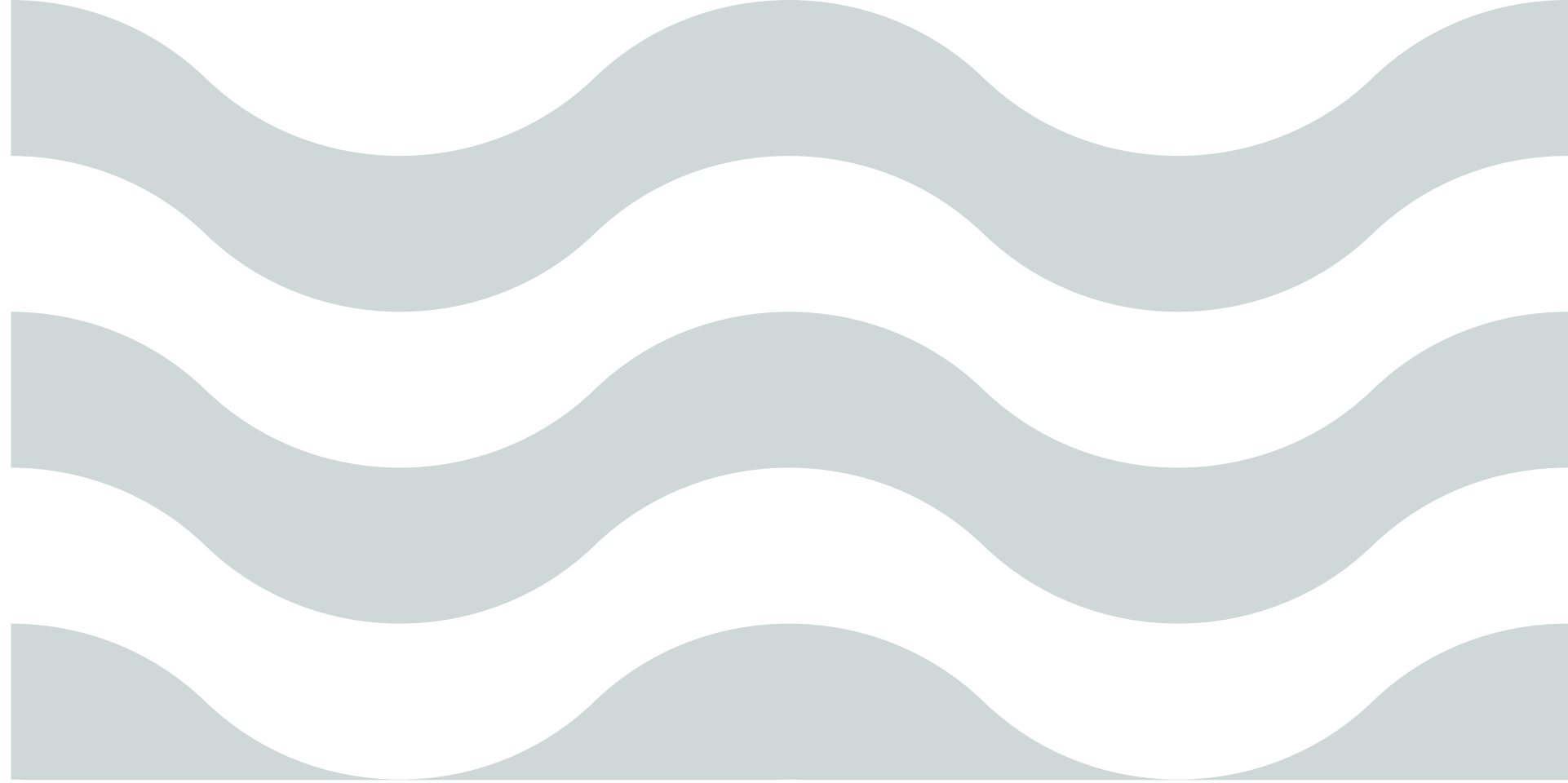


Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1920	Frozen Stracciatella	200g	15	26,5x30x14,4 cm	72
	1921	Frozen Stracciatella Affumicata / Frozen Smoked Stracciatella	200g	15	26,5x30x14,4 cm	72
	1922	Frozen Stracciatella al Tartufo / Frozen Truffle Stracciatella	200g	15	26,5x30x14,4 cm	72

MOZZARELLA



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.

Mozzarella

Mozzarella



Mozzarella



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1931	Frozen Treccia	200g	10	26,5x30x14 cm	72
	1932	Frozen Fiordilatte	200g (2x100g)	10	26,5x30x14 cm	72
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1930	Frozen Nodino	200g (4x50g)	10	26,5x30x14 cm	72

SCAMORZE



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.

Spizzico di Scamorza Affumicata

Scamorze

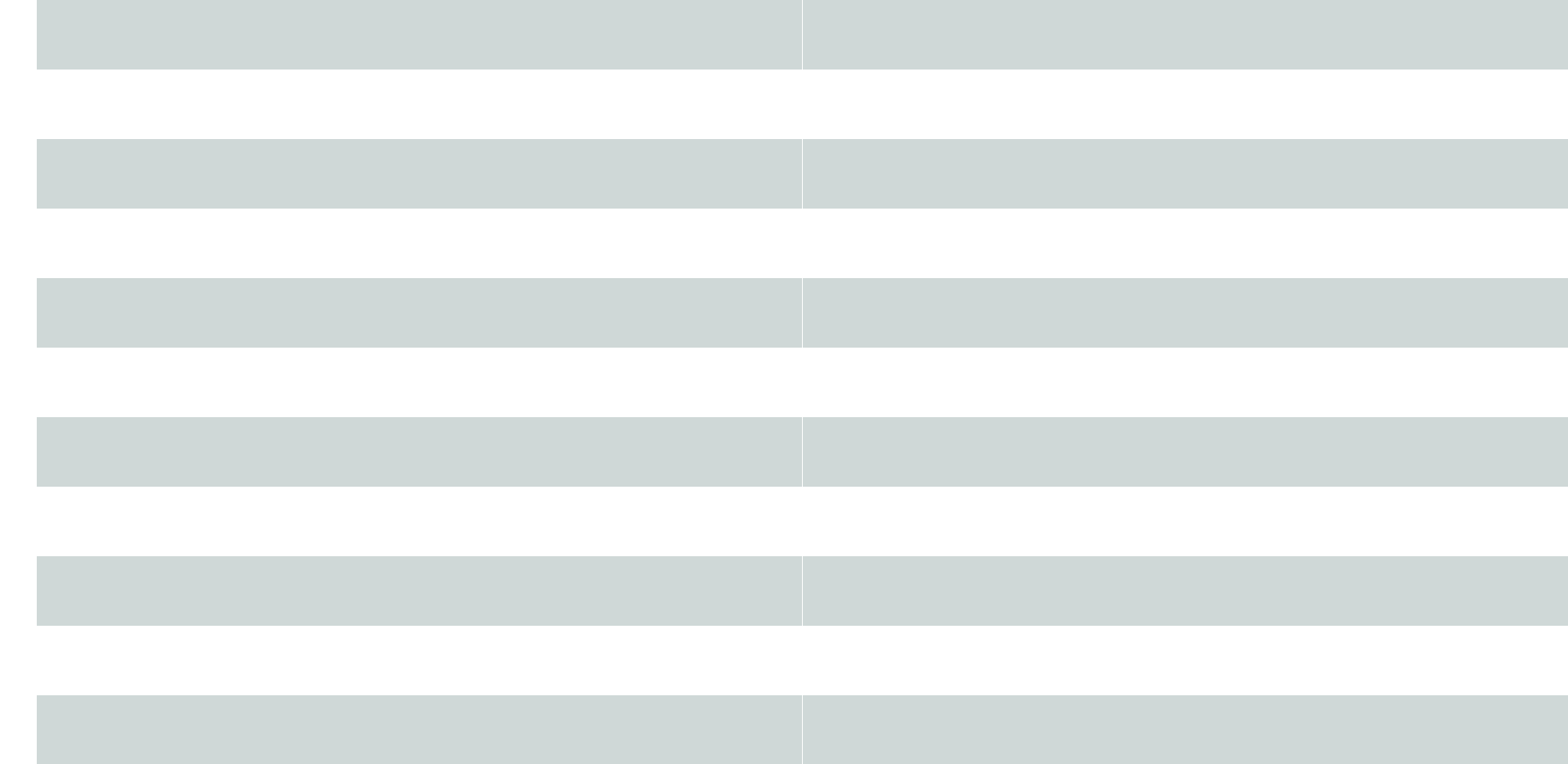


Scamorze



Libero Servizio Pre Packed	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1941	Frozen Mini Spizzico di Scamorza affumicata / <i>Frozen smoked Mini Spizzico</i>	200g	10	26,5x30x14 cm	72
Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1940	Frozen Spizzico di Scamorza affumicata <i>Frozen smoked Spizzico</i>	200g	10	26,5x30x14 cm	72

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

Take Away Take Away	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1933	Frozen pizzeria Julienne	2,5 kg	1	26x32x10 cm	150
Gastronomia Deli Counter	Codice Code	Prodotto Product	Peso Netto Net Weight	Confezioni - Polistirolo Packs - Ps Box	Dimensione Collo Size Case	Colli - Pallet Cases - Pallet
	1934	Frozen Julienne di Scamorza affumicata / Frozen smoked Scamorza Julienne	2,5 kg	1	26x32x10 cm	150
	1944	Frozen Filone	1 kg	6	30x26,5x14 cm	72



CASEIFICIO PALAZZO

LATTICINI DAL 1957

CASEIFICIO PALAZZO SPA

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

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