



**A Luigi Cilento.  
In memoriam.**

*Un uomo amante delle cose semplici, delle nuove imprese. Affascinato dalla natura, innamorato della sua terra e delle sue origini, legato alle antiche tradizioni.*

*Un credo, il suo, fondato sul principio che la famiglia è più importante di ogni cosa, che l'amicizia ti rende migliore.*

*La convinzione che alla base delle grandi imprese ci siano i sogni, che le aziende siano fatte di persone, che la determinazione sia la chiave per il successo dei propri obiettivi.*

*La capacità di tramandare il proprio essere e le proprie passioni nel tempo, di restare nel cuore di chi l'ha conosciuto.*

*A lui, fondatore di questa azienda, di questa grande famiglia, sono dedicati tutti i successi conseguiti fino ad oggi e quelli futuri...*

*Grazie a lui che lo ha reso possibile.*

**To Luigi Cilento.  
In memoriam.**

*A man who loved the simple things in life and who was not afraid of new challenges.*

*Luigi was fascinated by nature and maintained deep ties to his origins, he cared for his native land and its ancient traditions.*

*His creed was based on the principle that the family is of utmost importance, and that friendship enriches one's life.*

*He always believed that dreams are the drivers of successful ideas, people are the core of any business, and that determination is the key to the achievement of any goal.*

*He managed to pass down through time his philosophy and passion for what he loves most, thus to remain in the hearts of those who knew him.*

*The successes of this company, as well as its future prospects, can all be credited to Luigi, the founder of this company and the patriarch of this great family.*

*Thanks to him, all that is done here at Cilento is made possible.*

# Una passione di famiglia - *A family passion*

*Un territorio da amare, dove si  
fondono bellezza e gusto.*



Il fondatore, Luigi Cilento, nasce a Vico Equense, comune della Penisola Sorrentina. Sin da ragazzo ha avuto passione per il latte, lavorando in piccoli caseifici della zona.

Nel 1956, Luigi si trasferisce a Cellole, comune all'estremo nord della Campania, territorio pressoché incontaminato. Nel 1976, insieme a suo fratello Giuseppe, iniziò la produzione di mozzarella di bufala.

Da piccolo caseificio, Cilento, da sempre a forte impronta familiare, è diventata la moderna industria alimentare giunta oggi alla terza generazione, senza mai perdere di vista tradizione e qualità.

*The founder, Luigi Cilento, was born in Vico Equense, a small town located on the Sorrentine Peninsula. From an early age he was intrigued by dairy products, and worked in local dairies in the area.*

*In 1956, Luigi moved to Cellole, a town on the northern border of the Campania region - an unspoiled territory. In 1976, along with his brother Giuseppe, he began the production of buffalo mozzarella.*

*Cilento, once a small dairy, eventually developed into a modern food plant. Keeping family as the core value of this company, the third generation of family members currently manages the firm, maintaining a strong focus on tradition and quality.*

*A lovely territory,  
where beauty and taste  
come together.*



# L'evoluzione - *The evolution*



Cilento è un'azienda leader italiana, specializzata nella produzione di formaggi freschi del latte di bufala. L'azienda produce Mozzarella di Bufala Campana Dop, Burrata di Bufala e Ricotta di Bufala, preservando una tradizione autentica, tramandata di generazione in generazione.

*Cilento is a leading Italian dairy company, producing specialty fresh cheese, all whilst preserving the authentic tradition, from generation to generation. The cheese is crafted from water buffalo milk and the company products are: Mozzarella di Bufala Campana Dop, Buffalo Burrata and Buffalo Ricotta.*

Il moderno stabilimento, si estende su una superficie di 100.000 mq di cui 15.000 mq coperti.

Dotato di impianti all'avanguardia è in grado di assicurare la bontà e la sicurezza alimentare.

Il nuovo stabilimento avrà una superficie di 7.500 mq.

*The modern factory is situated on a 100.000 sqm area, 15.000 sqm of which is dedicated to the production plant.*

*State-of-the-art facilities and cutting-edge technologies guarantee true quality and food safety.*

*The new plant, currently under development, will offer an additional 7.500 sqm production floor.*





## MISSION

Di padre in figlio, si cerca da diverse generazioni di appagare i palati più esigenti, attraverso l'impiego di latte alta qualità con antiche ricette di produzione.

## VISION

Essere ambasciatori in Italia e all'estero, del gusto dei nostri prodotti, portando sulla tavola dei consumatori una tradizione millenaria.

## PERSONE

Le persone sono il valore aggiunto. Per questo motivo, il management è focalizzato a valorizzare le competenze dei propri collaboratori.

## PARTNER IDEALE

L'organizzazione dinamica e flessibile, l'impegno nell'apportare una costante innovazione, sono le caratteristiche aziendali che permettono di rispondere alle esigenze di ogni operatore del mercato.

## TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Nonostante l'innovazione e l'automazione dei processi produttivi, la politica aziendale è quella di preservare l'antico sapore.

## MISSION

*Cilento's mission is to create a product to satisfy even the most refined palates, through carefully guarding the secret tradition of blending top quality milk with the ancient recipes, generation after generation.*

## VISION

*Cilento's vision is to share high quality products, of exceptional taste, with the world thus bringing to everyone's table this thousand-year-old tradition.*

## PEOPLE

*Cilento believes that people are at the core of what adds value to a company, that is why management focuses on the empowerment of its employees.*

## IDEAL PARTNER

*Cilento's dynamic and flexible organization paired with a commitment to constant innovation makes the company able to fully satisfy customers' needs.*

## TRADITION & INNOVATION

*Despite the expansion and automation of production processes, the Company's policy is to preserve the ancient flavor and traditional methods.*

*Cilento è attenta al patrimonio e alle risorse naturali del territorio.*

## ENERGIA

Il gruppo Cilento ha raggiunto l'autosufficienza energetica sostenibile grazie alla produzione di 3 Mw/h di energia da fonti rinnovabili a basso impatto ambientale.

## ACQUA

Cilento purifica l'acqua utilizzata nelle fasi di produzioni e lavaggi attraverso un depuratore biologico di ultima generazione, e restituisce l'acqua, così come prelevata, ai corsi d'acqua che percorrono la zona.

*Cilento is attentive in sustaining the natural resources of the environment.*

## GREEN ENERGY

*Cilento seeks to achieve energy self-sufficiency through the production of energy (3Mw/h), from renewable sources, with low impact on the environment.*

## WATER

*Prior to being released back to the natural water system, the water used in production and cleaning, undergoes a biological treatment process in a sewage plant equipped with cutting-edge technology, ensuring water purity.*





***Il segreto per una buona mozzarella è  
... un buon latte.***

*The secret to a great-tasting mozzarella is  
... superb milk.*

*Ci prendiamo cura delle nostre Bufale...*

#### **ORIGINI SICURE**

La Cilento raccoglie solo latte di bufala DOP, da allevamenti selezionati nell' area DOP.

#### **BENESSERE ANIMALE**

Le bufale, amano lo stato brado.

Riproducendo il loro habitat naturale, con un'alimentazione genuina, si ottiene latte di alta qualità.

La Cilento verifica quotidianamente le aziende agricole, avvalendosi di un agronomo specializzato, controllando benessere animale e alimentazione delle bufale.

*We care for our Buffaloes...*

#### **CERTIFIED ORIGINS**

*Cilento collects only PDO (Protected Designation of Origin) buffalo milk, from selected farms in the PDO area - Italy.*

#### **ANIMAL WELFARE**

*Buffaloes love to be free-ranging. The faithful reproduction of their natural habitat along with genuine feeding methods, enable these animals to create high quality milk.*

*Through the help of a specialized agronomist, Cilento is able to verify the feeding and wellbeing of the animals through daily checks and tests.*

## Produzione - Production process



*Oggi come mille anni fà,  
Una Tradizione che si Rinnova.*

Ogni giorno, all'alba, viene raccolto il latte appena munto.

Terminati i rigorosi controlli, dopo la pastorizzazione, con aggiunta di caglio e siero innesto naturale, avviene la coagulazione del latte in cagliata, di cui si attende la naturale maturazione.

Attraverso la filatura con acqua bollente in seguito al taglio o "mozzatura" (da cui prende il nome) si dà finalmente vita alla mozzarella. Con l'aggiunta del ripieno, panna e straccetti, si ottiene la Burrata. La Mozzarella, prodotta nelle più svariate pezzature, e la burrata seguono un passaggio in acqua e, successivamente, in salamoia.

Dopo gli ultimi controlli i prodotti sono pronti per essere confezionati.

*Today, as thousands of years ago.  
A tradition that is constantly renewed*

*Every day at dawn, the fresh milk is collected.*

*After the quality of milk is tested through strict controls, pasteurisation takes place. Milk coagulates and turns into curds, by adding rennet and natural whey, through a natural ripening process.*

*By mixing curds with boiling water and later cutting off into single pieces (that is, in Italian: "mozzatura" – hence the name), the mozzarella is finally crafted in various sizes. Burrata is crafted by filling mozzarella with mozzarella shreds and cream. Mozzarella and Burrata are then placed in water until they harden and, subsequently, salted in brine.*

*After further quality controls, products are ready to be packaged.*





Alti standard di produzione e strutture produttive all'avanguardia sono i punti chiave per garantire sicurezza alimentare.

Il laboratorio interno assicura, quotidianamente, controlli in process su tutta la filiera, dalla materia prima al prodotto finito, per garantire la salubrità dei prodotti immessi sul mercato.

*High standards of production and state-of-the-art production facilities, are key to ensuring food safety.*

*The internal laboratory performs daily in-process controls throughout the supply chain, to ensure wholesomeness of products placed on the market.*

## CERTIFICAZIONI

Membro del Consorzio per la tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP



FDA - Esportatore autorizzato USA



CNCA - Esportatore autorizzato Cina



BRC - Produttore certificato



IFS - Produttore certificato



ISO 9001:2008 - Produttore certificato



ISO 9001:2008 - Certified manufacturer

*Controllo vuol dire qualità.  
Controls mean quality.*

## AUDIT & ACCREDITATIONS

Member of "Consorzio per la tutela Mozzarella di Bufala Campana PDO"

FDA - USA Approved exporter

CNCA - China Approved exporter

BRC - Certified manufacturer

IFS - Certified manufacturer



***Freschezza quotidiana.***  
*Daily freshness.*

# Mozzarella di Bufala Campana Dop



CERTIFICATO DA  
ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

**D.O.P.  
Denominazione di Origine Protetta**  
La Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.  
prodotta secondo le regole dettate dal  
disciplinare del Consorzio di Tutela.



D.P.C.M. 10/5/93  
REG. C.E. 1107/96  
AUT. CONSORZIO DI TUTELA  
N° 06/201/1994

**P.D.O.  
Protected Designation of Origin**  
Mozzarella di Bufala Campana PDO, crafted  
according to the rules and the  
specification of the "Consorzio di Tutela".

## Formati Mozzarella - Shapes



*Ciliegine - Cherries*  
10 - 20g



*Bocconcini - Bites*  
50 - 75 - 100g



*Mozzarella - Mozzarella*  
125 - 150 - 200g



*Mozzarella - Mozzarella*  
250 - 500g



*Treccia - Mozzarella braid*  
250 - 1000 - 2000 - 3000g

## Confezioni - Packaging

- 1 *Busta - Bag*  
125 - 250g
- 2 *Busta Ciuffo - Ciuffo Bag*  
250 - 500g
- 3 *Busta Multipack  
Multipack Bag*  
3 x 100g - 4 x 125g



- 4 *Brick - Brick*  
200g
- 5 *Astuccio - Box*  
200g



- 6 *Bicchiere - Cup*  
125g
- 7 *Bicchiere - Tub*  
200g
- 8 *Secchiello - Bucket*  
300 - 500g



- 9 *Vasca - Bowl*  
1 - 2 - 3 - 10kg
- 10 *Secchio - Big Bucket*  
2kg



# Burrata di Bufala



La Burrata è un prodotto italiano autentico fatto a mano da esperti artigiani del sud Italia. Cuore cremoso, dal gusto delizioso della panna e del latte di Bufala 100% Italiano ideale per ricette esclusive.

*Burrata is an authentic Italian recipe, handcrafted by expert artisans in Southern Italy. Creamy heart, with delicious taste of fresh Buffalo's milk and cream for exclusive recipes.*

## Formati - Shapes

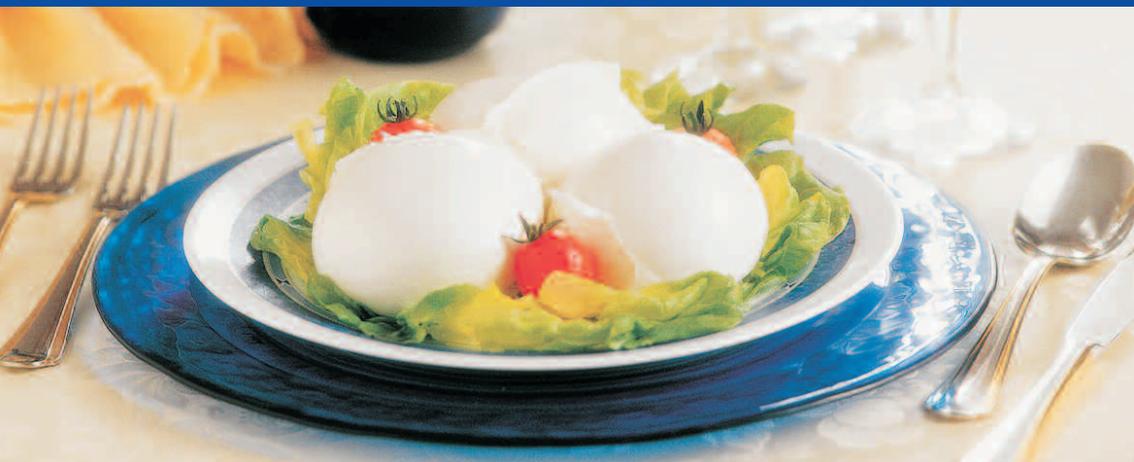
Burrata 200g

## Confezioni - Packaging

Bicchiere - Tub  
200g



# Mozzarella di Latte di Bufala



## 100% Latte di Bufala Italiano

La bontà della Mozzarella con le migliori tecniche produttive. Con latte di bufala 100% Italiano raccolto esclusivamente nella area DOP.

## 100% Italian Buffalo Milk

The taste of Mozzarella with the best production techniques. With 100% Italian buffalo milk collected exclusively in the PDO area.

## Formati Mozzarella - Shapes



Ciliegine - Cherries  
10 - 20g



Bocconcini - Bites  
50 - 75 - 100g



Mozzarella - Mozzarella  
125 - 150 - 200g



Mozzarella - Mozzarella  
250 - 500g



Treccia - Mozzarella braid  
250 - 1000 - 2000 - 3000g

## Confezioni - Packaging

- 1 Busta - Bag  
125 - 250g
- 2 Busta Ciuffo - Ciuffo Bag  
250 - 500g
- 3 Busta Multipack  
Multipack Bag  
3 x 100g - 4 x 125g



- 4 Bicchiere - Cup  
125g
- 5 Bicchiere - Tub  
200g
- 6 Secchiello - Bucket  
300 - 500g



- 7 Vasca - Bowl  
1 - 2 - 3 - 10kg
- 8 Secchio - Big Bucket  
2kg



# Produzioni Speciali - Special productions



## Mozzarella al Tartufo

### MOZZARELLA WITH TRUFFLE

La Mozzarella 100% Bufala esaltata da scaglie di Tartufo pregiato.

*Mozzarella 100% buffalo milk enriched with exclusive truffle shavings.*

## Mozzarella Affumicata

### SMOKED MOZZARELLA

Il gusto intenso della mozzarella affumicata

*The intense taste of smoked mozzarella*

## Mozzarella vegetariana

### VEGETARIAN MOZZARELLA

La Mozzarella adatta ai vegetariani.

*Mozzarella suitable for vegetarians.*



## Mozzarella BIO

### ORGANIC MOZZARELLA

Il gusto autentico della Mozzarella Bio.

*The authentic taste of Organic Mozzarella.*



## Mozzarella senza lattosio

### LACTOSE FREE MOZZARELLA

Il buon gusto della Mozzarella, senza lattosio, adatta alle intolleranze.

*The good taste of Mozzarella, lactose free, suitable for intolerances.*



## Shelf Life 60 giorni

### SHELF LIFE 60 DAYS



Attraverso uno speciale trattamento i prodotti freschi (Mozzarella di Bufala Campana Dop, Mozzarella di latte di Bufala e Burrata di Bufala) raggiungono una shelf life di 60 giorni.

*Fresh products (Mozzarella di Bufala Campana Dop, Mozzarella di latte di Bufala e Burrata di Bufala) are subjected to a special treatment, in order to achieve 60 days of shelf-life.*



## Mozzarella Halal

### HALAL MOZZARELLA

In grado di produrre secondo i dettami della certificazione religiosa Halal.

*Able to produce according to the rules of the Halal religious certification.*

## Mozzarella Kosher

### KOSHER MOZZARELLA

In grado di produrre secondo i dettami della certificazione religiosa Kosher.

*Able to produce according to the rules of the Kosher religious certification.*



Una selezione di prodotti per soddisfare le esigenze di una clientela alla ricerca di sapori unici.

*A selection of products to satisfy delicate palates with unique flavours.*

## Ricotta di Bufala

### BUFFALO RICOTTA

La freschezza della ricotta 100% Bufala. Ideale per la preparazione di ricette.

*(fresh cheese) The freshness of the ricotta 100% Buffalo. Ideal addition to your recipes.*



Vaschetta - Tub  
250g - 2kg

## Dolce di Ricotta

### SWEET CHEESE

La bontà della Ricotta informata arricchita di frutta. Ideale come dessert.

*Delicious baked ricotta enriched with fruit. An ideal dessert.*



## Sottovuoto - Vacuum pack

200g

## Stracciatella di Bufala

### BUFFALO STRACCIATELLA

Sfiziosi straccetti di mozzarella uniti al gusto intenso della panna di bufala, ideali per insalate e aperitivi.

*Tasty mozzarella shreds with the intense taste of Buffalo cream, ideal for salads and appetizers.*



## Bicchiere - Tub

200g

## Burro di Bufala

### BUFFALO BUTTER

Il Burro di Bufala, ideale per la preparazione di ricette e dolci.

*Buffalo Butter, ideal ingredient for recipes and cakes.*



## Panetto - Wrap

125 - 250g

# Surgelati - IQF & Frozen products

## Quick-Frozen

Surgeliamo il tempo per mantenere i nostri prodotti freschi 12 mesi.

We freeze time and keep our products fresh for 12 months.



### 12 MESI DI FRESCHEZZA

La linea surgelati e IQF è la risposta ideale per i mercati over-seas e food industry, poiché offre flessibilità nella distribuzione e impiego del prodotto, senza rischi di scadenza o rottura di stock.

### FRESHNESS LASTING 12 MONTHS

IQF and Quick-Frozen product line is the ideal answer for overseas markets as well as the food industry, by offering flexibility in distribution and minimizes risks linked to unavailability of stock and expiration.

## Formati Mozzarella - Shapes



Ciliegine - Cherries  
10 - 20g



Bocconcini - Bites  
50 - 75 - 100g



Mozzarella - Mozzarella  
125 - 150 - 200g



Mozzarella - Mozzarella  
250 - 500g

## Mozzarella Surgelata

### FROZEN MOZZARELLA

Il Gusto ed il sapore originali sono preservati. Dopo lo scongelamento, viene garantita una shelf life di 20 giorni.

Original taste and flavour are preserved. After defrosting, guaranteed shelf life of 20 days.

Shelf-life  
**20 days**  
After Defrosting

- 1 **Busta - Bag**  
125 - 250g
- 2 **Bicchiere - Tub**  
125 - 200g
- 3 **Secchiello - Bucket**  
300 - 500g
- 4 **Vasca - Bowl**  
1 - 2 - 3 kg



## Mozzarella Surgelata

### FROZEN MOZZARELLA

Le ciliegine pronte per essere servite, grazie allo scongelamento in microonde, in pochi minuti. Gusto e sapore identici come al giorno di produzione.

Cherries ready to serve in a few minutes, thanks to the microwave defrosting. Taste and flavour are the same of the day of production.

**8 min**  
MICROWAVE  
DEFROSTING

**Busta - Bag**  
250g



## Mozzarella Surgelata Silano

### FROZEN MOZZARELLA BLOCK

Il formato ideale per pizza e preparazione di ricette.

The ideal shape for pizza and baked dishes.

**Sottovuoto - Vacuum pack**  
Silano - Block 1 kg



## BURRATA Surgelata

### FROZEN BURRATA

Il Gusto ed il sapore originali sono preservati. Dopo lo scongelamento, viene garantita una shelf life di 20 giorni.

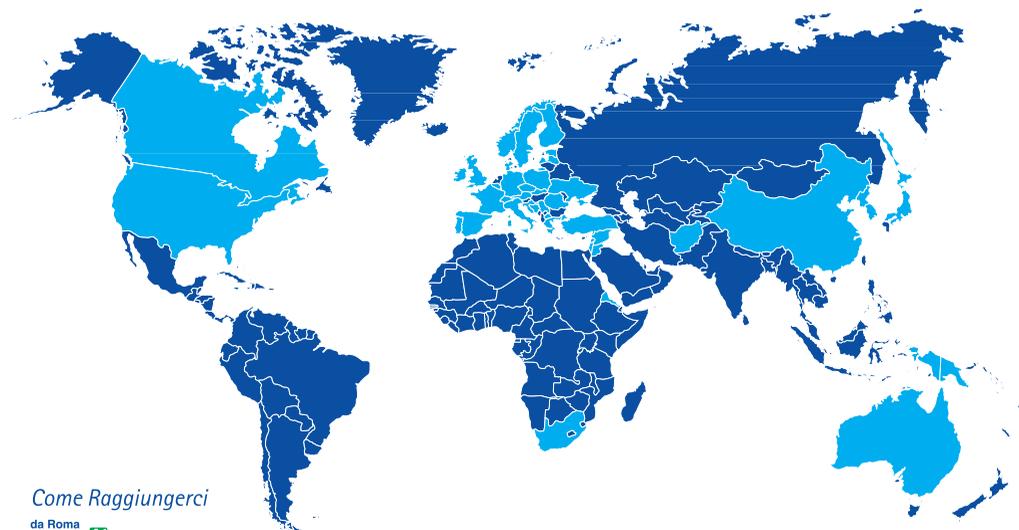
Original taste and flavour are preserved. After defrosting, guaranteed shelf life of 20 days.

Shelf-life  
**20 days**  
After Defrosting

**Bicchiere - Tub**  
200g



*Sempre fresca, ovunque nel Mondo.*  
*Always fresh, anywhere in the world.*



### Come Raggiungerci

**da Roma**  
Autostrada  uscita Cassino  
direzione Formia-Napoli  
S.S. Domiziana Km. 5 - Cellole

**da Napoli**  
Autostrada  uscita Capua  
direzione Sessa Aurunca-Baia Domizia-Cellole  
S.S. Appia Km. 163

### How to Reach US

**from Rome**  
Highway  exit Cassino  
direction Formia - Naples  
S.S. Domiziana Km 5 - Cellole

**from Naples**  
Highway  exit Capua  
Sessa Aurunca-Baia Domitia - direction - Cellole  
S.S. Appia Km 163



**Cilento s.p.a.**

Via Campo Felice - 81030 Cellole (CE) Italy  
Tel. +39 823 932007 - Fax +39 823 932067

**web:** [www.cilentospa.it](http://www.cilentospa.it) **e-mail:** [info@cilentospa.it](mailto:info@cilentospa.it)

