

A large, bold, black letter 'M' with a teardrop shape integrated into its left vertical stroke.

MALDERA
CASEIFICIO DAL 1972

Per

FIRST
Fresco

La storia del caseificio



1960

È l'incipit della nostra storia. Con nonno Giuseppe inizia l'avventura del Caseificio Maldera.



1972

La seconda generazione, papà Vito, porta avanti la passione dell'arte casearia della nostra famiglia.



2006

La storia del Caseificio Maldera continua con la terza generazione, Giuseppe Maldera. La burrata diventa il core business dell'azienda e le delizie casearie spopolano nel Nord Italia.



2011

Giuseppe Maldera apre un nuovo stabilimento e prende il via l'esportazione in Europa, America e nel resto del mondo. La burrata Maldera diventa emblema della tradizione culinaria pugliese.



2020

Anno dopo anno il Caseificio cresce e diventa necessario un nuovo trasferimento, in uno stabilimento più grande.



Domani

Il Caseificio Maldera guarda avanti con fiducia, pronto a esplorare nuovi mercati e creare delizie casearie innovative, senza mai dimenticare le proprie radici.

52 Anni di tradizione casearia pugliese

Le fasi di lavorazione del latte



Pastorizzazione

Il latte è sottoposto a pastorizzazione e le successive fasi di lavorazione valorizzano le caratteristiche organolettiche del prodotto finito.

Acidificazione

Dopo la fase di pastorizzazione il latte è sottoposto ad acidificazione e coagulazione, con l'aggiunta di acido lattico e caglio.



Filatura

La cagliata viene filata per conferire elasticità e morbidezza. In tale fase viene anche aggiunto il sale, che conferisce sapidità al prodotto.

Il risultato è un prodotto unico

L'innovativo processo produttivo Maldera garantisce il gusto autentico del latte, lavorato entro poche ore dalla mungitura. L'eredità del nonno Giuseppe infatti è un latte dal sapore autentico, come quello che bevevamo da bambini.



Burrata e stracciatella



Burratina senza testa - 125gr
TU 23875

Confezione	Secchiello 125gr
Unità Imballo	6 secchielli per cartone
Ean Pezzo	8033481622043
Ean Collo	08033481622043



Burratina senza testa - 200gr
TU 23876

Confezione	Vasetto 200gr
Unità Imballo	6 barattoli per cartone
Ean Pezzo	8033481620964
Ean Collo	08033481620964



Stracciatella - 200gr
TU 23878

Confezione	Vaschetta 200gr
Unità Imballo	4 vaschette per cartone
Ean Pezzo	8033481624092
Ean Collo	08033481624092



Collo misto
Burratina senza testa Tartufo - 125gr - 3 pz
Burratina senza testa Erborinata - 125gr - 3 pz
TU 23877

Confezione	Vasetto 125gr
Unità Imballo	3+3 barattoli per cartone
Ean Pezzo Tartufo	8033481620513
Ean Pezzo Erborinata	8033481620681
Ean Collo	08033481620681

Scamorza



Scamorza Bianca - 250gr
TU 23879

Confezione	Vaschetta 250gr
Unità Imballo	4 vaschette per cartone
Ean Pezzo	8033481620438
Ean Collo	08033481620438



Scamorza Affumicata - 250gr
TU 23880

Confezione	Vaschetta 250gr
Unità Imballo	4 vaschette per cartone
Ean Pezzo	8033481620803
Ean Collo	08033481620803

Fiordilatte e Bufala



Fiordilatte - 3 x 100gr
TU 23872

Confezione	Vaschetta 300gr
Unità Imballo	4 vaschette per cartone
Ean Pezzo	8033481623545
Ean Collo	08033481623545



Nodini - 250gr
TU 23874

Confezione	Vaschetta 250gr
Unità Imballo	4 vaschette per cartone
Ean Pezzo	8033481624382
Ean Collo	08033481624382



Bocconcini - 250gr
TU 23873

Confezione	Vaschetta 250gr
Unità Imballo	4 vaschette per cartone
Ean Pezzo	8033481624528
Ean Collo	08033481624528



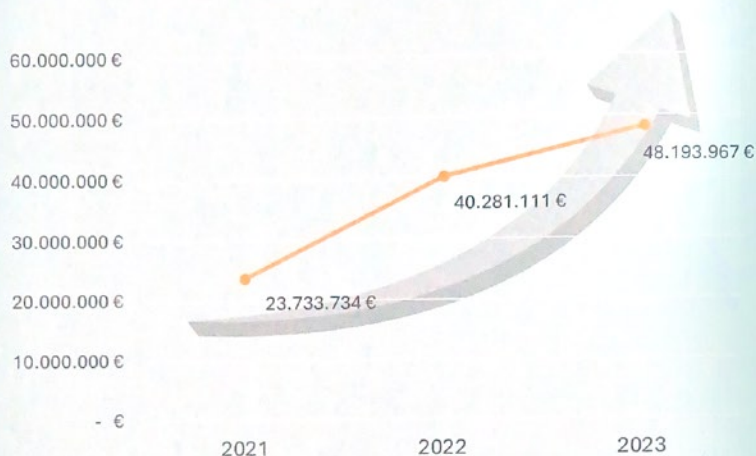
Mozzarella di bufala - 150gr
TU 23870

Confezione	Vasetto 150gr
Unità Imballo	6 barattoli per cartone
Ean Pezzo	8056326211837
Ean Collo	08056326211837

Il 75% del nostro latte proviene da allevamenti presenti nel cuore della Murgia e viene lavorato entro poche ore dalla mungitura, per preservarne il gusto. Questa è l'eredità del nonno Giuseppe: un latte dal sapore riconoscibile, come quello che bevevamo da bambini.

75%
Latte della
Murgia

Fatturato di Maldera negli ultimi tre anni

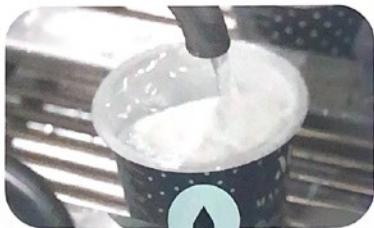


Questa crescita esponenziale è frutto di un lungo lavoro strategico, focalizzato sul miglioramento dei punti di forza dell'azienda



Connessione con il territorio

- Utilizzo di materie prime pugliesi di eccellenza
- Prodotti che richiamano tradizione e sapori autentici



L'eccellenza della Burrata

- Rinomata per la sua cremosità e il sapore inconfondibile
- Sempre più richiesta nel mercato nazionale e internazionale

Le Nostre Certificazioni

Le nostre certificazioni attestano il costante impegno nella produzione di formaggi di alta qualità. Ogni riconoscimento è il risultato di un rigoroso controllo e verifica dei processi produttivi, per garantire ai nostri clienti prodotti sani e sicuri.



La stagionalità della Burrata

Le condizioni climatiche favorevoli rendono il latte particolarmente ricco di aromi

Andamento produzione

Produzione stabile, con maggiore attenzione per la catena del freddo

Produzione di alta qualità, con un'intensificazione del sapore

La produzione si può ridurre, ma il prodotto rimane disponibile



Si sposa bene con le prime verdure di stagione come asparagi, piselli e insalate



Ideale con pomodori freschi, basilico, e un filo d'olio EVO



Accompagna piatti sostanziosi come funghi, tartufi e ortaggi autunnali



Utilizzata con piatti ricchi e confortanti, come risotti e paste

Primavera

Estate

Autunno

Inverno

Abbinamenti ideali