



**Caseificio Bufala Marinella**  
Via Lignano Sud, 80/82 - Bevazzana di Latisana (UD)  
(sullo stradone per Lignano)  
Tel. +39 (0) 431 53820 - @ mail: caseificio@genagricolca.it

FATE IN FRIDL  
Bufala Marinella



### **Ciliegie di mozzarella**      **Mozzarellakugeln**

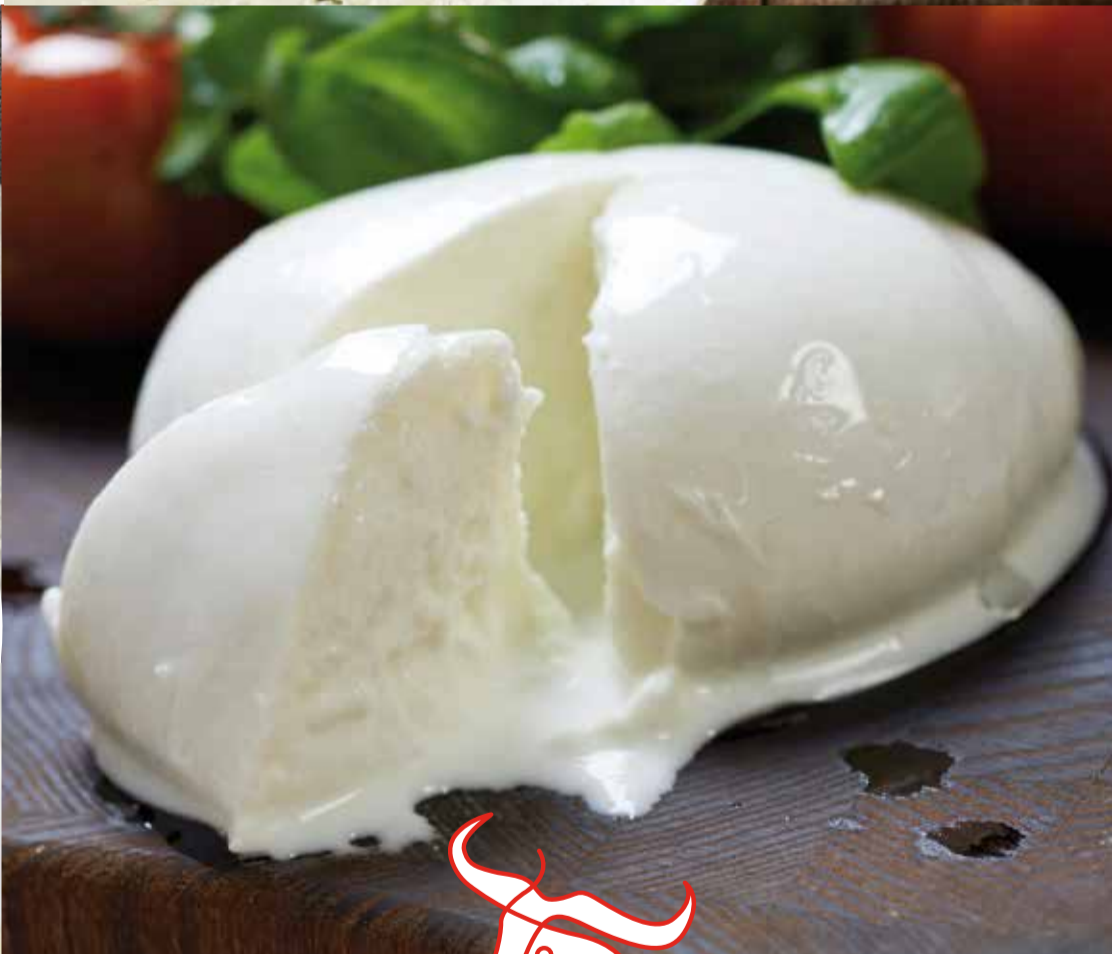
Deliziosi bocconcini di mozzarella di bufala a pasta fresca filata a mano artigianalmente. Dalla forma tondeggiante e regolare esaltata dalla tipica tonalità bianco latte, offrono il sapore fresco e piacevole del latte con un lieve e accattivante retrogusto animale. La sierosità che fuoriesce al taglio è dovuta alla freschezza del prodotto. La sua genuinità, invece, è garantita dal latte utilizzato che proviene unicamente dall'allevamento di San Michele al Tagliamento.

Köstliche frische Büffelmozzarella-Happen, traditionell mit der Hand gezogen. Die regelmäßigen Kugeln, die sich durch die typische milchweiße Farbe auszeichnen, verführen mit ihrem frischen, angenehmen Milchgeschmack und dem leichten Anklang der für Büffelmozzarella typischen Note. Die Molke, die beim Anschneiden austritt, ist auf die Frische des Produkts zurückzuführen. Ihre Naturbelassenheit wird dagegen von der Milch gewährleistet, die einzig und allein vom Landgut in San Michele al Tagliamento stammt.



### **Caciotta di Bufala**

Una sottile crosta di colore paglierino accoglie al suo interno una pasta morbida e untuosa, che a volte svela una leggera acidità. Il sapore delicato e squisitamente pastoso si fonde con il latte di bufala pastorizzato di bufala dell'allevamento di San Michele al Tagliamento.



### **Büffelmozzarella**

#### **Mozzarella di latte di Bufala**

Käse aus frischem, ausschließlich per Hand gezogenem Teig, der eine glatte, glänzende Oberfläche hat. Er zeichnet sich durch eine weiche und elastische Konsistenz aus und behält auch am Gaumen seine Frische. Der milde Geschmack der Milch verbindet sich mit einer kräftigen, für Büffelmilch typischen Note zu einem köstlichen Käse, der jedem Menü das gewisse mediterrane Extra verleiht, aber auch allein ein reiner Genuss ist. Ausschließlich aus Büffelmilch vom Landgut in San Michele al Tagliamento hergestellt.

Formaggio a pasta fresca rigorosamente filata artigianalmente, dalla superficie liscia e lucida che trattiene un interno fresco al palato, morbido ed elastico. Dal delicato sapore di latte reso accattivante dalla leggera nota animale tipica del latte di bufala, è ideale per dare un tocco mediterraneo al menù. È deliziosa anche gustata da sola. Prodotto esclusivamente con latte di bufala dell'allevamento di San Michele al Tagliamento.



### **Caciotta aus Büffelmilch**

Eine dünne Rinde in strahlender Farbe umhüllt einen weichen, gleichmäßigen Käse, der gelegentlich feine Löcher aufweisen kann. Der vorzüglich milde Milchgeschmack der ersten Reifung wird im Laufe der Zeit kräftiger und vollmundiger. Der süße Duft runder und voluminöser, Produkte auf perfekte Weise ab. Aus pasteurisierter Büffelmilch des Landguts in San Michele al Tagliamento.



### **Caciotta di Bufala al pepe**

#### **Caciotta aus Büffelmilch mit Pfeffer**

Un formaggio semicotto a pasta morbida il reso caratteristico dal contrasto tra il sapore delicato del latte di bufala, contrasta con il sapore amaro del pepe, che conferisce un aroma speziato. Con la stagionatura il gusto tende a diventare più concentrato e saporto esaltando gli aromi delle spezie. Il latte è prodotto esclusivamente nell'allevamento di San Michele al Tagliamento.



### **Il formaggio di Bufala, a regola d'arte**

Il formaggio di latte di bufala è la nostra passione. Per questo abbiamo creato un nostro allevamento a San Michele al Tagliamento (VE) e ci siamo specializzati nella lavorazione casearia di questo tipo di latte con metodi rigorosamente artigianali. Mozzarella, primosale, ricotta, caciotta ma non solo: anche la rivisitazione del formaggio 'latteria', della caciotta ricoperta di foglie di noce e dello yogurt. Sulla strada per Lignano Sabbiadoro, poco prima del ponte, fermatevi al nostro spaccio: vi aspetta una vera esperienza gastronomica.

### **Büffelmilchkäse, nach allen Regeln der Kunst hergestellt**

Der Herstellung von Käse aus Büffelmilch gilt all unsere Leidenschaft. Daher haben wir in San Michele al Tagliamento unser Landgut aufgebaut und uns darauf spezialisiert, Käse aus dieser Art von Milch nach streng traditionellen Methoden herzustellen. Mozzarella, Primosale, Ricotta, Caciotta und noch mehr: Zum Beispiel eine Variation des einheimischen Latteria-Käses – eine Art Caciotta, die in Walnussblättern und Joghurt gehüllt ist. Wenn Sie in Richtung Lignano Sabbiadoro fahren, halten Sie doch kurz vor der Brücke und stattdessen Sie unserem Hofladen Le Tenute einen Besuch ab: Es erwartet Sie ein echtes gastronomisches Erlebnis.





### **Caciotta foglia noce**

Formaggio semicotto di forma cilindrica e regolare. La pasta, morbida e uniforme con eventuali piccole occhiature, acquista sfumature di sapore intenso grazie alle foglie di noce in cui viene affinata. Dal cuore dolce dato dal latte di bufala, proveniente solo dall'allevamento di San Michele al Tagliamento, tira con il tempo le sue caratteristiche verso sentori più saporiti e una consistenza più concentrata con il progredire della stagionatura.



### **Caciotta-Käse im Walnussblatt**

Halbgekochter Käse in regelmäßiger zylindrischer Form. Der weiche, gleichmäßige Käse, der gelegentlich feine Löcher aufweisen kann, erhält dank der Walnussblätter, in denen er reift, kräftige Geschmacksnuancen. Die ausschließlich vom Hof in San Michele al Tagliamento stammende Büffelmilch verleiht ihm eine Milde, die im Laufe der Zeit und mit zunehmender Reife kräftigere Noten annimmt, während auch seine Konsistenz etwas fester wird.



### **Yogurt di Bufala**

Uno yogurt fresco, cremoso, piacevolmente dolce grazie al suo persistente retrogusto lattico. Prodotto esclusivamente con il latte pastorizzato di bufala proveniente dagli allevamenti di San Michele al Tagliamento può essere gustato al naturale oppure con invitanti confetture di frutta (albicocca, fragola, frutti di bosco, mirtillo).



### **Büffelmilch-Latteria „mit Schwips“**

Dank des Tresters aus roten Cabernet-Trauben, mit dem die Reifung erfolgt, bietet dieser Käse aus halblestem und halbgekochtem Teig eine schmackhafte Variation des traditionellen Latteria-Käses, denn er vereint den klassisch milden, mit zunehmender Reife zum Vollmundigen und Aromatischen tendierenden Geschmack mit feinen weinigen Noten. Die Büffelmilch, die nach der Pasteurisierung verwendet wird, stammt vom Landgut in San Michele al Tagliamento.



### **Panna cotta di Bufala**

Un dessert fresco e sifizioso, con un marcato sapore di latte e di panna che sorprende per la sua gradevole consistenza, soffice e vellutata. A un colore bianco candido associa un profumo dolce e suadente. Ottimo a fine pasto ma anche come spuntino, può presentare un leggero affioramento in superficie dovuto all'utilizzo del latte di bufala non pastorizzato.



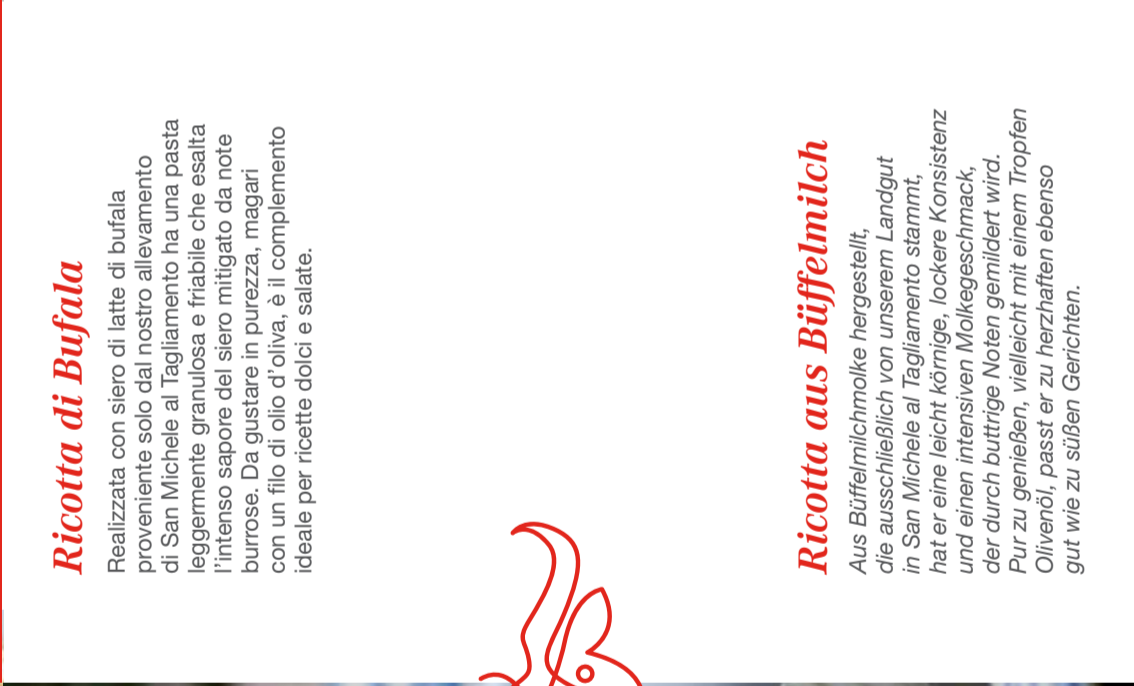
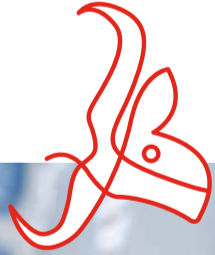
### **Panna Cotta aus Büffelmilch**

Ein frisches und verführerisches Dessert mit ausgeprägtem Geschmack nach Milch und Sahne, das mit einer angenehmen weichen und samtigen Konsistenz überrascht. Zu seiner schneeweißen Farbe gesellt sich ein süßer, verführerischer Duft. Die Panna Cotta aus Büffelmilch ist ebenso perfekt am Ende der Mahlzeit wie zwischendurch. Durch die verwendete, nicht pasteurisierte Büffelmilch (die vom Gut in San Michele al Tagliamento stammt) kann die Oberfläche leicht rau sein.



### **Ricotta di Bufala**

Realizzata con siero di latte di bufala proveniente solo dal nostro allevamento di San Michele al Tagliamento ha una pasta leggermente granulosa e friabile che esalta l'intenso sapore del siero mitigato da note burrose. Da gustare in purezza, magari con un filo di olio d'oliva, è il complemento ideale per ricette dolci e salate.



### **Ricotta aus Büffelmilch**

Aus Büffelmilchmolke hergestellt, die ausschließlich von unserem Landgut in San Michele al Tagliamento stammt, hat er eine leicht körnige, lockere Konsistenz und einen intensiven Molkegeschmack, der durch buttrige Noten gemildert wird. Pur zu genießen, vielleicht mit einem Tropfen Olivenöl, passt er zu herzhaften ebenso gut wie zu süßen Gerichten.

### **Latteria di Bufala**

Questo formaggio, a pasta semidura e semicotta, offre caratteristiche diverse a seconda della stagionatura. La crosta morbida, leggermente rugosa, e la pasta color avorio con eventuali piccole occhiature e un sapore morbido e delicato acquistano nei mesi in sapidità e aromi, diventando più dura – la prima – e più granulosa e saporita la seconda. Prodotto con latte di bufala pastorizzato dell'allevamento di San Michele al Tagliamento.



### **Latteria-Käse aus Büffelmilch**

Dieser halbfeste und halbgekochte Käse zeichnet sich durch Merkmale aus, die je nach Reifegrad unterschiedlich sind. Die weiche, leicht färlige Rinde und der ellenbeirarbene Teig, der zuweilen kleine Löcher aufweist, verändern sich im Laufe der Monate ebenso wie der zarte, milde Geschmack, der kräftiger und aromatischer wird, während die Rinde fester und der Teig körniger und herzhafter werden. Aus pasteurisierter Büffelmilch des Landguts in San Michele al Tagliamento.

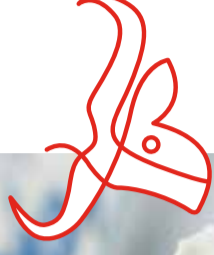


### **Büffelmilch-Joghurt**

Ein frischer, cremiger, angenehmer milder Joghurt, dessen Besonderheit in dem verführerischen, anhaltenden Milchgeschmack liegt. Ausschließlich aus pasteurisierter, vom Landgut in San Michele al Tagliamento stammender Büffelmilch hergestellt, ist er stets ein Genuss, ob pur oder mit köstlichen Fruchtconfituren (Zitrusfrüchte, Aprikose, Banane, Erdbeere, Waldfrüchte, Heidelbeere), Getreideflocken oder Kokos verfeinert.

### **Robiola di Bufala**

Dal caratteristico sentore acidulo ottenuto attraverso la coagulazione lattica non sottoposta a maturazione si ottiene un formaggio a pasta molle, particolarmente cremoso. Al gusto è delicato, pieno e dischiude il caratteristico retrogusto dato dal latte di bufala. La forma a tomino, ha un colore bianco candido che richiama la genuinità del prodotto, ottenuto solo con il latte intero delle bufale dell'allevamento di San Michele al Tagliamento.



### **Robiola-Käse aus Büffelmilch**

Der leicht säuerliche Geschmack dieses Käses, der keiner Reifung unterzogen wird, ist der Geminnung der Milch zu verdanken. Das Ergebnis ist ein wundervoll cremiger Frischkäse. Der Geschmack ist ebenso mild wie vollmundig und entfaltet das für Büffelmilchkäse charakteristische Aroma. Der runde Frischkäse hat eine schneeweiße Farbe, die auch für die Naturbelassenheit des Produkts steht, das ausschließlich aus der Milch von Büffelkühen vom Landgut in San Michele al Tagliamento gewonnen wird.

### **Primosale di Bufala**

Un marcato profumo di latte e di panna. Una morbida cremosità che sprigiona il lieve sentore animale caratteristico del latte di bufala. Realizzato con latte intero e pastorizzato proveniente solo dall'allevamento di San Michele al Tagliamento, questo primosale a pasta molle e cruda, piacevolmente grasso e fondente, sprigiona tutta la pienezza del suo sapore se gustato in purezza o con verdura fresca di stagione.



### **Primosale aus Büffelmilch**

Ein ausgeprägter Duft von Milch und Sahne. Eine weiche Cremigkeit und jene kräftige Note, die für Büffelmilch so charakteristisch ist. Aus pasteurisierter Vollmilch hergestellt, ist die ausschließlich vom Gut in San Michele al Tagliamento stammende, entarätet dieser weiche Rohkäse, der angenehm fett und schmelzend ist, seine ganze Geschmacksfülle, wenn er pur oder mit frischem Gemüse der Saison genossen wird.