



Nasce la Mozzarella di Bufala Campana DOP firmata **Ciro Amodio La perla bianca della Campania realizzata secondo disciplinare**

NAPOLI – Latte di bufala di alta qualità, rigorosi standard igienico-sanitari e un sistema di filiera trasparente e sicuro per la prima Mozzarella di Bufala Campana DOP (Denominazione di Origine Protetta) firmata **Ciro Amodio**. Una novità che va ad arricchire la già vasta gamma dello storico brand, produttori in Campania da cinque generazioni di latticini e formaggi freschi.

La Mozzarella di Bufala Campana Dop **Ciro Amodio** proviene dalle antiche terre dei Mazzoni, nella provincia di Caserta, dove ogni giorno circa 12.500 litri di latte vengono trasformati nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie per dare un prodotto sano, fresco e genuino.

A fare la differenza sono soprattutto i metodi di allevamento in osservanza del Benessere Animale (certificato dal Ris Bufala -Ricerca innovazione e selezione per la bufala): le bufale crescono seguendo un'alimentazione genuina e controllata, nel rispetto di adeguate condizioni di stabulazione e di igiene, in perfetta armonia con l'habitat naturale circostante. Il risultato è un latte di bufala di eccellenza, controllato, caratterizzato da un sapore fresco e genuino, da cui nascono deliziose perle di latte avvolte in una crosta sottilissima e liscia caratterizzate da un colore bianco porcellanato.

La Mozzarella di bufala campana Dop **Ciro Amodio** è un'ottima fonte di calcio, fosforo e vitamine, facilmente digeribile e dotata di un ridotto contenuto di lattosio e colesterolo. Un'eccellenza tutta campana che ogni giorno arriva fresca nei sessanta negozi **Ciro Amodio** in diverse forme e pezzature, proposta ad un prezzo competitivo secondo la filosofia commerciale del brand "sempre dalla parte dei consumatori".

IL BRAND CIRO AMODIO

*Ricerca costante della qualità, freschezza quotidiana, sicurezza alimentare e convenienza sono i valori su cui il gruppo **Ciro Amodio** ha costruito la propria storia imprenditoriale. Una storia che inizia nel 1825 con una piccola produzione artigianale di latticini nel cuore del Parco Regionale dei Monti Lattari. Ancora oggi, dopo cinque generazioni, la famiglia **Amodio** è orgogliosamente alla guida dell'azienda che negli anni è diventata un fiorente gruppo di imprese industriali e commerciali pur restando fedele a valori come qualità, artigianalità, ricerca e convenienza. L'impegno costante a garantire gli elevati standard qualitativi dei prodotti di cui il gruppo cura e controlla con la massima attenzione ogni fase del processo di produzione e selezione in laboratori*

certificati e la efficiente organizzazione logistica, governata sempre direttamente, assicura la consegna dei prodotti freschi nei punti vendita tutti i giorni e spesso anche due volte al giorno. Oggi il brand Ciro Amodio conta 60 punti vendita in Campania, di cui il 90% a Napoli centro e provincia, e il resto a Salerno, Caserta, Nocera e Cava dei Tirreni, tutti.

CIRO AMODIO
www.ciroamodio.it

UFFICIO STAMPA dipuntostudio.it | tel. 081 681505