

CC

CASEARIA CIOFFI

eccellenze italiane

Company profile
2025



Chi siamo

CASEARIA CIOFFI S.p.A., con sede produttiva a Eboli (SA), è un'azienda di eccellenza specializzata nella produzione di **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, burrata vaccina e fiordilatte 100% latte italiano.

Fondata nel 1942 da una famiglia di allevatori locali, l'azienda ha iniziato con una piccola produzione artigianale destinata al mercato regionale. Grazie a una visione lungimirante e all'impegno per la qualità, si è trasformata in una realtà industriale di riferimento, capace di coniugare tradizione e innovazione.

La nostra storia è radicata nella cultura della Piana del Sele, un territorio che da sempre rappresenta il cuore pulsante della produzione lattiero-casearia italiana. Con oltre 80 anni di esperienza, CASEARIA CIOFFI è oggi sinonimo di autenticità e passione.

About Us

CASEARIA CIOFFI S.p.A., headquartered in Eboli (SA), is a leading company specializing in the production of **Mozzarella di Bufala Campana PDO**, cow's milk burrata, and fiordilatte made from 100% Italian milk.

Founded in 1942 by a family of local farmers, the company started as a small artisanal operation catering to regional markets. Through visionary leadership and a commitment to quality, it has grown into an industrial benchmark that seamlessly blends tradition with innovation.

Our story is deeply rooted in the culture of the Piana del Sele, a region that has long been the beating heart of Italian dairy production. With over 80 years of expertise, CASEARIA CIOFFI is now synonymous with authenticity and passion.



La nostra missione

Produciamo formaggi freschi di qualità superiore, preservando i sapori autentici della tradizione campana e rispettando elevati standard di sostenibilità e innovazione tecnologica. La nostra missione è garantire che ogni prodotto rappresenti un'esperienza di gusto unica, rispettando le aspettative dei consumatori moderni e promuovendo il valore del made in Italy nel mondo. Attraverso la continua ricerca e lo sviluppo, ci impegniamo a creare un equilibrio tra artigianalità e tecnologia avanzata, mantenendo sempre al centro la soddisfazione del cliente.

Our Mission

We produce superior quality fresh cheeses, preserving the authentic flavors of Campanian tradition while adhering to high standards of sustainability and technological innovation. Our mission is to ensure that every product represents a unique taste experience, meeting the expectations of modern consumers and promoting the value of made-in-Italy worldwide. Through continuous research and development, we strive to create a balance between craftsmanship and advanced technology, always prioritizing customer satisfaction.



Il contesto economico-produttivo

L'azienda opera nel cuore della **Piana del Sele**, una delle aree più fertili e ricche di risorse del sud Italia, particolarmente rinomata per la qualità del latte bufalino. Questa regione è caratterizzata da una lunga tradizione lattiero-casearia che si è evoluta nel tempo grazie a innovazioni tecnologiche e pratiche sostenibili. La nostra partnership con 80 allevamenti bufalini selezionati ci consente di garantire la tracciabilità completa e di mantenere standard di qualità elevatissimi. Ogni allevamento è scelto sulla base di criteri rigorosi che includono il benessere animale, la sostenibilità ambientale e la qualità del latte prodotto. La Piana del Sele offre inoltre un vantaggio strategico per la logistica, permettendo un rapido accesso ai mercati nazionali e internazionali. Il crescente interesse per i prodotti di alta qualità e a denominazione di origine protetta (DOP) rappresenta un'opportunità unica per consolidare il nostro posizionamento sui mercati esteri.

Economic and production context

The company operates in the heart of the **Piana del Sele**, one of the most fertile and resource-rich areas in southern Italy, renowned for the quality of its buffalo milk. This region boasts a long-standing dairy tradition that has evolved over time through technological innovations and sustainable practices.

Our partnership with 80 carefully selected buffalo farms ensures full traceability and maintains the highest quality standards. Each farm is chosen based on strict criteria, including animal welfare, environmental sustainability, and the quality of the milk produced.

The Piana del Sele also offers a strategic logistical advantage, enabling quick access to national and international markets. The growing demand for high-quality and PDO-certified products presents a unique opportunity to strengthen our position in foreign markets.



I nostri numeri

Fatturato 2024:

€77.000.000, con una crescita costante negli ultimi cinque anni grazie all'espansione internazionale e al consolidamento del mercato interno.

• Dipendenti:

180 professionisti altamente qualificati, che rappresentano il cuore pulsante dell'azienda.

• Allevamenti bufalini fornitori:

80, distribuiti strategicamente per garantire una filiera corta e controllata.

• Certificazioni:

produzioni conformi agli standard BRC e IFS, sinonimo di qualità e sicurezza alimentare riconosciuta a livello globale.

• Sostenibilità:

investimenti costanti in tecnologie sostenibili, con obiettivi ambiziosi di riduzione delle emissioni di CO2 e ottimizzazione delle risorse idriche.

• Internazionalizzazione:

presenza consolidata in oltre 30 paesi e apertura verso mercati emergenti in Asia, Africa e Sud America.

Our key figures

2024 Revenue:

€77,000,000, with consistent growth over the past five years thanks to international expansion and domestic market consolidation.

• Employees:

180 highly qualified professionals who form the beating heart of the company.

• Buffalo Farms Suppliers:

80, strategically located to ensure a short and controlled supply chain.

• Certifications:

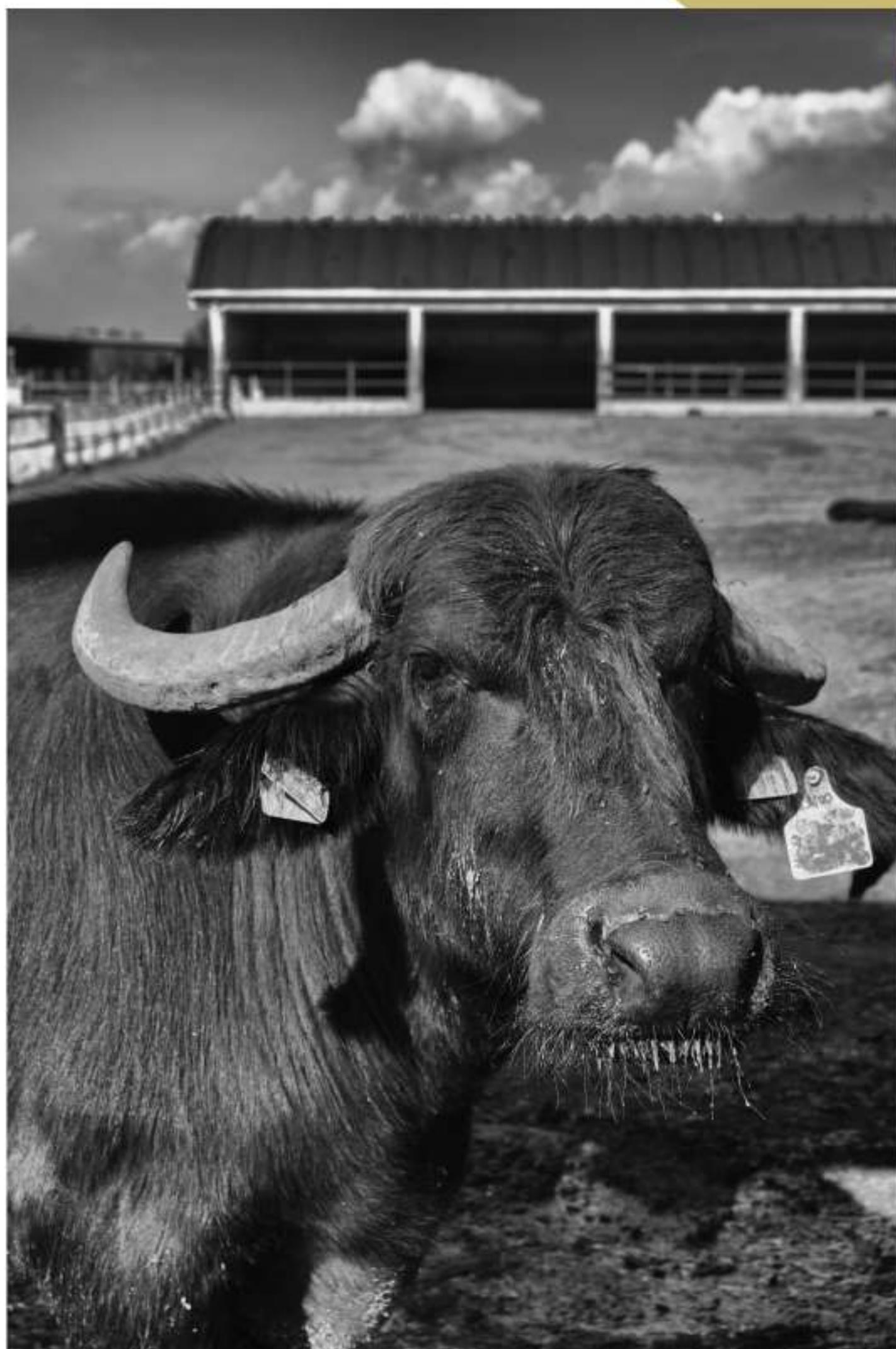
BRC and IFS compliance, synonymous with globally recognized quality and food safety.

• Sustainability:

continuous investments in sustainable technologies, with ambitious goals to reduce CO2 emissions and optimize water resources.

• Internationalization:

a solid presence in over 30 countries and a focus on emerging markets in Asia, Africa, and South America.



Descrizione dei prodotti principali

Mozzarella di Bufala Campana DOP

La nostra Mozzarella di Bufala Campana DOP è un prodotto d'eccellenza, realizzato esclusivamente con latte di bufala proveniente da allevamenti certificati.

Questo formaggio fresco è caratterizzato da:

- Gusto unico e delicato, con note di freschezza che esaltano la tradizione campana.
- Elevata versatilità: ideale sia per il consumo da sola, sia come ingrediente in piatti gourmet.
- Shelf-life prolungata: grazie a processi produttivi all'avanguardia che ne garantiscono freschezza e qualità nel tempo.
- Esperienza di consumo costante, assicurata dalla standardizzazione delle produzioni e dalla stabilità organolettica lungo tutta la vita a scaffale.

Mozzarella di Bufala Campana PDO

Our Mozzarella di Bufala Campana PDO is a product of excellence, made exclusively from buffalo milk from certified farms.

This fresh cheese is characterized by:

- Unique and delicate taste, with notes of freshness that enhance the Campanian tradition.
- High versatility: ideal both for consumption on its own and as an ingredient in gourmet dishes.
- Extended Shelf-life: thanks to state-of-the-art production processes that guarantee freshness and quality over time.
- Consistent consumption experience, ensured by standardization of production and organoleptic stability throughout shelf-life.



Descrizione dei prodotti principali

Burrata vaccina

La burrata vaccina rappresenta l'equilibrio perfetto tra cremosità e gusto.

Prodotta con latte vaccino di altissima qualità, si distingue per:

- Cuore cremoso e vellutato, che la rende ideale per ricette raffinate e presentazioni creative.

- Versatilità in cucina, perfetta sia per antipasti che per primi piatti ricercati.

- Stabilità nel gusto e nella texture, garantita da un'attenta cura nei processi produttivi.

Burrata vaccina

Cow's burrata represents the perfect balance between creaminess and taste.

Made from the highest quality cow's milk, it is distinguished by:

- Creamy and velvety heart, making it ideal for refined recipes and creative presentations.

- Versatility in the kitchen, perfect for both appetizers and sophisticated first courses.

- Stability in taste and texture, guaranteed by careful attention to production processes.



Descrizione dei prodotti principali

Fiordilatte 100% latte italiano

Il nostro fiordilatte, prodotto esclusivamente con latte italiano, è sinonimo di genuinità e tradizione.

Le sue caratteristiche principali includono:

- Gusto equilibrato e delicato, che conquista i palati più esigenti.
- Lunga shelf-life, che lo rende ideale per mercati nazionali e internazionali.
- Perfetta fusione, ideale per la preparazione di pizze, lasagne e altri piatti tradizionali italiani.

Fiordilatte 100% Italian milk

Our fiordilatte, made exclusively from Italian milk, is synonymous with authenticity and tradition.

Its main characteristics include:

- Balanced and delicate taste, which conquers the most demanding palates.
- Long shelf-life, making it ideal for national and international markets.
- Perfect blend, ideal for the preparation of pizzas, lasagna and other traditional Italian dishes.



Punti di forza

- Qualità certificata:
conformità agli standard internazionali BRC-IFS, a garanzia di prodotti sicuri e di eccellenza.
- Flessibilità:
produzione personalizzata che risponde alle esigenze specifiche di ogni cliente, incluse soluzioni su misura per packaging e formati.
- Innovazione:
impianti all'avanguardia e ricerca continua per migliorare qualità, sicurezza e sostenibilità.
- Radicamento territoriale:
un forte legame con il territorio, che si riflette nella qualità e nell'autenticità dei nostri prodotti.

Strengths

- Certified Quality:
compliance with international BRC-IFS standards, ensuring safe and excellent products.
- Flexibility:
customized production that meets the specific needs of every client, including tailor-made solutions for packaging and formats.
- Innovation:
cutting-edge facilities and continuous research to enhance quality, safety, and sustainability.
- Local roots:
a strong connection to the territory, reflected in the quality and authenticity of our products.



Obiettivi futuri

- Espansione in nuovi mercati emergenti, con particolare attenzione a Asia, Africa, Australia e Nord America dove cresce la domanda di prodotti lattiero-caseari di alta qualità.
- Potenziamento delle linee di produzione sostenibili, con l'introduzione di tecnologie a basso impatto ambientale.
- Rafforzamento delle collaborazioni con partner internazionali per lo sviluppo di prodotti innovativi e personalizzati.

Future goals

- Expansion into new emerging markets, with a focus on Asia and Africa, Australia and North America where the demand for high-quality dairy products is growing.
- Strengthening sustainable production lines with the introduction of low-impact technologies.
- Enhancing collaborations with international partners for the development of innovative and customized products.



CC
CASEARIA CIOFFI
e c c e l l e n z e i t a l i a n e

