

LE ORIGINI DEL GUSTO



anima
bianca

BATTIPAGLIA



LE ORIGINI





DEL GUSTO



I nostri prodotti

I prodotti Anima Bianca coprono l'intera linea di formaggi di Bufala a pasta filata.

Formaggi Freschi

Tutta la freschezza del latte di Bufala in Mozzarelle, Trecce e Bocconcini tutti da assaporare per riscoprire #leoriginidelgusto campano.

Formaggi Stagionati

Il Latte di Bufala e lo scorrere del tempo: ingredienti semplici che trovano nell'equilibrio il gusto inconfondibile della bontà dell'arte casearia.

Formaggi Affumicati

Il fumo del fieno di grano e la freschezza del latte di Bufala si incontrano per donare un'esperienza di gusto irresistibile!

I prodotti Anima Bianca sono in vendita per la filiera distributiva nazionale e internazionale, sia nella linea dedicata al banco gastronomia che al libero servizio. Trovate tutti i nostri prodotti anche online sul sito www.animabianca.com e presso lo Store Anima Bianca di Battipaglia, aperto nel 2020 con l'intento di ampliare la cultura alimentare attraverso la somministrazione e la vendita di prodotti alimentari made in Sud.





Tre imprenditori, tre viaggiatori, tre amici... La storia di Anima Bianca nasce dall'Amore per il buon cibo, per la tradizione e per le proprie origini Campane. Dopo un'infanzia trascorsa insieme e una giovinezza a distanza, Massimo Chieppa, Nello D'Alterio e Francesco Santese si trovano di nuovo a casa, a Battipaglia, nel cuore della Piana del Sele, con uno scopo chiaro e ben definito:



far assaporare a tutto il Mondo la vera Mozzarella di Bufala Campana. A produrla è il caseificio più antico di Battipaglia appartenente alla famiglia Cecaro, un'impresa artigianale fondata nel 1930. Capacità e passione, tradizione e genuinità confluiscono così in un prodotto unico e sorprendente, che si distingue per gusto, sapidità e candore. E che da oggi trova la sua strada per raggiungervi ovunque vogliate.

“Assicuriamo un futuro al nostro Passato”

La Mozzarella di Bufala Campana Anima Bianca è espressione autentica di una cultura gastronomica territoriale di Battipaglia e riconosciuta in tutto il Mondo per le sue caratteristiche organolettiche e merceologiche derivate prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di lavorazione esistenti in questa specifica area di produzione.

La responsabilità di difendere, valorizzare e condividere il patrimonio storico-artistico italiano è un impegno connotato all'identità e al ruolo di Anima Bianca, nella consapevolezza che il compito di un'impresa sia di concorrere non solo alla crescita economica, ma anche a quella culturale e civile del Paese. Attraverso il nostro lavoro, vogliamo che il nostro prodotto caseario non sia solo sinonimo di qualità ed eccellenza in quanto formaggio tipico, ma che diventi portavoce dell'autenticità di un territorio unico, di una tipicità che è insieme arte, cultura ed esperienza: una tradizione che non solo identifica le nostre radici, ma che amplifica e assicura, con orgoglio e intensa emozione, il nostro futuro.



LATTE, CAGLIO, SALE E TANTA PASSIONE





Dal Caseificio più Antico di Battipaglia
il sapore autentico della
Mozzarella di Bufala Campana

Scopri di più su:
www.animabianca.com

