Cilento, mozzarella di bufala dal 1976

La famiglia Cilento, da sinistra: Damiano, Luigi, Carlo, Armando, Armando Jr

Nata a Cellole (Ce), l'azienda oggi produce in uno stabilimento che si estende su oltre 100mila metri quadrati, dotato di impianti all'avanguardia. Per lavorare esclusivamente latte 100% italiano.

A dare inizio alla storia dell'azienda è Luigi Cilento, originario di Vico Equense, nella Penisola Sorrentina. Nel 1956 il giovane Luigi si trasferisce, con la sorella e due fratelli, a Cellole (Ce), comune all'estremo nord della Campania, in un territorio pressoché incontaminato. Sin da ragazzo Luigi ha la passione per il latte, che approfondisce lavorando in piccoli caseifici della zona. Fino a quando, nel 1976, insieme a suo fratello Giuseppe, avvia un proprio piccolo caseificio per la produzione di mozzarella di bufala, che lavora 150 litri di latte già il primo giorno di apertura. Da quel piccolo caseificio, la Cilento, da sempre a forte impronta familiare, di strada ne ha fatta molta. Ma le redini dell'azienda sono sempre nelle mani della famiglia Cilento, giunta alla terza generazione, con l'arrivo delle giovani leve: Luigi, Armando e Damiano. Se oggi Cilento è un'industria casearia all'avanguardia, è anche perché non ha mai perso di vista tradizione e qualità, valori che fondano la sua storia fin dalla nascita. I prodotti Cilento, infatti, sono realizzati come vuole la tradizione, coniugando l'antica arte casearia con le più avanzate tecnologie. Altrettanto decisivi sono il controllo della filiera produttiva, che Cilento realizza dalle materie prime al prodotto finito, la flessibilità nel soddisfare le richieste del cliente e l'impegno nell'apportare una costante innovazione. Lo stabilimento dell'azienda, dotato di impianti all'avanguardia, si estende su una superficie di 100mila metri quadrati, dei quali 15mila coperti. A questo si aggiunge il nuovo stabilimento, che avrà una superficie coperta di altri 14mila mq e, come l'altro, sarà specializzato nella produzione di mozzarella di Bufala Campana Dop e altri prodotti derivati dal latte di bufala. Grazie ai quali l'azienda ha registrato una crescita costante del fatturato, passato dai circa 17 milioni di euro del 2014 ai 28 del 2017, per una crescita del 17%.

LE CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

IFS, International Food Standard
BRC FSGS (Global Food Safety Standard)
Fda (esportatore autorizzato Usa)
Cnca (esportatore autorizzato Cina)

L'AZIENDA A CIBUS
PAD 2, STAND F002

La gamma dei prodotti

Ampia la gamma dei prodotti a marchio Cilento, tutti realizzati utilizzando 100% latte di bufala italiano di alta qualità, attentamente selezionato e raccolto esclusivamente nell'area di produzione della mozzarella di Bufala Campana. Si comincia con la mozzarella di Bufala Campana Dop, disponibile in diversi formati, dalle ciliegine, fino alla mozzarella treccia, e in confezioni con differenti caratteristiche, che comprendono: la busta, il sacchetto, il bicchiere, il brik, il box, il secchiello e la vasca, in pezzature per tutti gli usi e le necessità. Si prosegue con la gamma della burrata di bufala Cilento, realizzata in modo artigianale e disponibile in bicchiere, nel formato da 200 grammi.

Cilento, inoltre, propone anche una referenza bio di latte di bufala 100% italiano, in busta da 125 grammi, con materia prima proveniente da allevamenti biologici della filiera aziendale. Disponibili, infine, anche alcuni prodotti speciali, a completamento di gamma, e la linea Surgelati & Iqf, ideale per i mercati over-seas e la food industry, poiché offre flessibilità nella distribuzione e impiego del prodotto, senza rischi di scadenza o rottura di stock.