



## **DOLCEZZE DI BUFALA**

*prodotti con latte, burro e ricotta di bufala*







## *L' Azienda e la sua Filosofia*

**Officina Bufala** è il frutto dell'esperienza e della passione imprenditoriale di **Francesco D'Alena**, imprenditore e appassionato d'arte, meglio noto come Il Boss delle Torte Napoletano, non è solo un talentuoso pasticciere ma anche, dal 2009, un appassionato di Sugar Art specializzato nel settore Wedding.

Nel 2016 crea **Officina Bufala**, un nuovo brand, una nuova sfida, per cercare di dare voce alla tradizione dei prodotti della **bufala campana** applicati alla pasticceria.

Un successo ottenuto grazie alla competenza acquisita negli anni, oltre che alla componente umana: l'entusiasmo, la fatica, la professionalità, la passione e l'amore per il proprio lavoro che hanno sempre indirizzato ogni scelta aziendale.

Quando parliamo di un dolce siamo abituati a farlo con l'idea di "dolcezza" che ci aspettiamo mangiandolo..a volte sbagliando..l'eccessiva dolcezza copre i difetti ed anche i pregi degli altri prodotti usati..

ecco perchè una bassa percentuale di zuccheri incontra la dolcezza della Bufala..

Le nostre creazioni sono l'espressione della nostra **#filosofiadolce..**

perché il latte bufalino ha un sapore dolce ed è molto ricco di calcio e fosforo, mentre il burro ha un aroma delicato, con un retrogusto di mandorla, e la ricotta è morbidamente cremosa.

..un **viaggio sublime, leggero e delicato** per il palato.

**Officina Bufala**, nasce con l'intento di valorizzare la tradizione attraverso la continua sperimentazione di prodotti definiti "eccellenze" campane.

Di cosa stiamo parlando? Parliamo di **DOLCEZZE di BUFALA**.

Parliamo di un viaggio di gusto, attraverso il quale riviviamo la storia e la tradizione del territorio campano, senza rinunciare all'innovazione, alla modernità e alle nuove richieste del consumatore moderno.

Latte, Burro e Ricotta di Bufala sono tra le materie prime utilizzate nelle nostre creazioni, che uniti ad altri dolci ingredienti fanno dei nostri prodotti, dei prodotti unici nel panorama dolciario.

..un **viaggio sublime, leggero e delicato** per il palato.

Un'attenta supervisione... nel rispetto della tradizione

Il vero segreto della qualità dei Nostri prodotti, quindi, è la cura prestata all'intero processo produttivo, dalla selezione delle materie prime, alla loro lavorazione, al confezionamento e alla distribuzione.

L'Azienda **OFFICINA BUFALA** supervisiona ogni singolo passaggio per assicurare i più alti standard qualitativi dei prodotti distribuiti, nel rispetto della tradizione e delle più rigide e severe norme di sicurezza alimentare.

## **I NOSTRI INGREDIENTI PRIMARI**

### **LATTE BUFALINO**

Il latte bufalino ha un sapore dolce e un colore opaco dovuto all'assenza di carotenoidi, è ricco di calcio e di fosforo ed è naturalmente fortificato.

### **BURRO BUFALINO**

Il burro bufalino è un burro dall'aroma delicato, che ricorda il latte fresco dal gusto leggero, quasi dolce con retrogusto di mandorla.

### **RICOTTA DI BUFALA**

Prodotto a basso contenuto di grassi, fresco, con struttura morbida e cremosa.



**DOLCEZZE DI BUFALA:** La nostra non è solo una scelta di gusto, ma un'attenta rivalutazione dei prodotti del nostro territorio, ricco di storia e unicità.



Fior di Ricotta e Pera



Cassata Bufalina



Cheesecake Bufalina di Bosco



Fondente Cuore Rocher



Bufaloreo



Red Velvet Bufalina



Bufalomisù



Fondente Bufalino



NoccioBufala



Bufalotto



Cheesecake Fondente Bufalina



Cheesecake Mango



Caprese Bufalina



Bufala di Stelle



Bianco Cuore Rocher



Fior di Fragola



Fior d'Albicocca



Fior di Pera



Fior di Mango



Cheesecake Pistacchio

Consegnato a -18° Da consumare entro 3gg da apertura  
Scadenza secondo shelf life: 6 MESI dalla produzione.  
Peso 100/140 gr • Confezione da 6 PZ



**SWEET FINGER:** Una linea moderna, concepita per un consumatore moderno, attento ai dettagli di gusto, che ama i colori e i contrasti.



Finger  
NoccioBufala



Finger Lampone  
e Cioccolato  
Fondente



Finger Square  
Pera e Cioccolato  
Fondente



Finger Square  
Pistacchio e  
Cioccolato Fondente



Finger Square  
Lampone e  
Cioccolato Fondente



Finger Pink  
Fragola



Finger Orange  
Albicocca



Finger Green  
Pera



Finger Yellow  
Mango



Finger  
Bufaloro



Finger Cassata



Finger Cheesecake  
Mango



Finger Caprese  
Bufalina



Finger  
Ricotta e Pera



Finger Cheesecake  
Frutti di Bosco

Consegnato a -18° Da consumare entro 3gg da apertura  
Scadenza secondo shelf life: 6 MESI dalla produzione.  
Peso 40 gr • Confezione da 24 PZ monoprodotto

**Un nuovo modo di gustare, un tuffo nel cuore del sapore attraverso strati di puro piacere.**

L'utilizzo delle nostre materie prime **Latte, Burro e ricotta di Bufala** abbinate ad ingredienti tradizionali e gusti giovanili ha dato luce a Barattobuù una nuova Linea di dolci al cucchiaio che si affaccia nella realtà Officina Bufala per soddisfare il palato di ogni singolo cliente.

In ogni barattolo si cela un **gusto unico, cremoso e leggero.**

In un pratico barattolino di vetro, accostamenti studiati ad arte, per una grande varietà di gusti.

Consegnato a -18°  
Barattolo da 90/100 ca. gr.  
Da consumare entro 3gg da apertura  
Scadenza secondo shelf life: 6 MESI dalla produzione.





**BABBABBÙ**

Strati di mousse di cioccolato e latte di bufala al gusto di tiramisù, in copertura dolce di babà al caffè



**BUFALOBBÙ**

Strati di mousse alla nocciola e latte di bufala con crema di nocciole



**CEREALBBÙ**

Strati di mousse di puro cioccolato e latte nobile ricoperto di croccanti cereali



**COOKIESBBÙ**

Strati di mousse al cioccolato e latte di bufala al gusto di biscotto e pezzetti di cookies di bufala



**BROWNIEBBÙ**

Strati di mousse al cioccolato bianco e fondente con latte nobile e pezzetti di brownies di bufala



BARATTOLO PESO 90/100 ca. GR • CONFEZIONE DA 6 PZ





**PISTACCHIOBBÙ**  
Strati di mousse di cioccolato e latte di bufala con crema di pistacchio



**FONDETEBBÙ**  
Strati di mousse al cioccolato fondente e latte di bufala e purea di lampone



**VELVETBBÙ**  
Strati di morbida crema di ricotta e latte di bufala al cioccolato con copertura di pan di spagna red velvet



**KINDERBBÙ**  
Strati di mousse di morbido cioccolato e latte di bufala ricoperto di pura crema di nocciola



**STELLEBBÙ**  
Strati di mousse alla nocciola e latte di bufala ricoperto di pezzetti di biscotto pan di stelle bagnato con latte di bufala



BARATTOLO PESO 90/100 ca. GR • CONFEZIONE DA 6 PZ



**OREOBBÙ**

Strati di morbida crema di ricotta e latte di bufala al cioccolato con copertura di biscotto oreo



**CASSABBÙ**

Strati di morbida crema di ricotta di bufala con gocce di cioccolato fondente e pan di spagna allo strega



**SMARTIBBÙ**

Strati di mousse di morbida vaniglia e latte di bufala e crema di cioccolato ricoperto di chicchi di smarties colorati



**ARACHIBBÙ**

Strati di morbida crema agli arachidi salati e mousse di puro cioccolato e latte di bufala con copertura di mou



**TIRAMIBBÙ**

Strati di crema tiramisù con ricotta di bufala e morbido pan di spagna bagnato al caffè



BARATTOLO PESO 90/100 ca. GR • CONFEZIONE DA 6 PZ

Una Linea pensata per ogni festività dell'anno da Natale, l'Epifania a San Valentino, Carnevale e Pasqua, Estate e tutte le altre ricorrenze speciali.



## Menù Personalizzati

Vuoi scegliere personalmente i prodotti da proporre per la tua attività e comporre il tuo **menù personalizzato**?

1. Scegli i nostri gusti ed il prezzo di vendita.
2. Inviaci mail con logo cliente (vettoriale), gusti (6 minimo) e prezzi di vendita.
3. Pensiamo noi a comporre il menu (in formato stampa) e te lo inviamo con file we transfer.
4. Puoi stamparlo in digitale presso la tua tipografia di fiducia consigliando di farlo plastificare.
5. Nel caso in cui tu non abbia la tipografia a cui rivolgerti può farlo online su [pixartprinting.it](http://pixartprinting.it) con consegna direttamente presso il tuo domicilio.

## Entra nel nostro gruppo whatsapp

Per restare sempre aggiornato su tutte le novità di Officina Bufala o chiedere qualsiasi tua informazione entra nel sito e collegati al gruppo whatsapp con il qr code



[www.officinabufala.it](http://www.officinabufala.it)





**LA PASTIERA:** Pastiera con solo latte, burro e ricotta di bufala.



La nostra pastiera è a basso contenuto di zuccheri e senza aromi artificiali.

Grano, **RICOTTA**, **LATTE** e **BURRO** di **BUFALA**, farina e aromi naturali.

La **RICOTTA** di **BUFALA** utilizzata nella nostra pastiera, ha caratteristiche strutturali che le conferiscono morbidezza e cremosità, un colore bianco porcellana e spiccate proprietà sensoriali descrivibili come fragranza delicata di latte e dolcezza.



Peso da 1 Kg. e 1.5 Kg  
Confezione da 1 PZ

 ca.1/1,5 Kg.  -18° conservazione  
+6° servizio



**CANNOLI:** Il cannolo è una delle specialità più conosciute della pasticceria italiana. Questa deliziosa cialda ripiena di crema di ricotta con gocchine di cioccolato e decorato con un filetto di arancio e una spolverata di zucchero a velo, con il suo sapore e la sua delicatezza è diventato un dolce molto richiesto e amato non solo dai siciliani ma da tutto il mondo.

**MODALITA' DI UTILIZZO**

Consumare il prodotto dopo aver scongelato per circa 2 ore.



**TEMPI DI CONSERVAZIONE:**

6 mesi dalla data di confezionamento alla temperatura inferiore a -18°C;  
Dopo lo scongelamento il prodotto va conservato in frigorifero a temperatura +4°C  
e consumato entro 3 gg.

Il prodotto dopo scongelamento non va ricongelato.

Confezione da **5PZ** o **10 PZ**

Puoi richiedere Il KIT dei cannoli fai-da-te

Il Kit comprende:

- cialde da farcire 6PZ
- sac-a-poche con ricotta di bufala campana 400 gr zuccherata
- granella di pistacchio siciliano bustina 40 gr
- scaglette di cioccolato fondente bustina 40 gr









**Officina Bufala**

Via Ripuaria, 259

80014 Giugliano in Campania (NA)

Tel +39 392 973 9548

[info@officinabufala.it](mailto:info@officinabufala.it)



[www.officinabufala.it](http://www.officinabufala.it)