



I LATTICINI DELLA REGIONE VERDE D'EUROPA

THE DAIRY PRODUCTS OF THE GREENEST REGION IN EUROPE



Il nostro impegno è rivolto alla valorizzazione del territorio attraverso una costante attenzione verso l'ambiente con una proposta di prodotti che rievocano l'atmosfera di un tempo grazie all'antica tradizione casearia. la nostra passione si traduce nella dedizione per la lavorazione del latte e nel rispetto della nostra amata terra.

Our care is to increase the value of the territory through a constant interest for the environment with a range of products that remind of the ancient times thanks to the dairy tradition. Our passion is the devotion in processing milk and the respect of our beloved region.

TRADIZIONE CASEARIA LUNGA UN SECOLO.

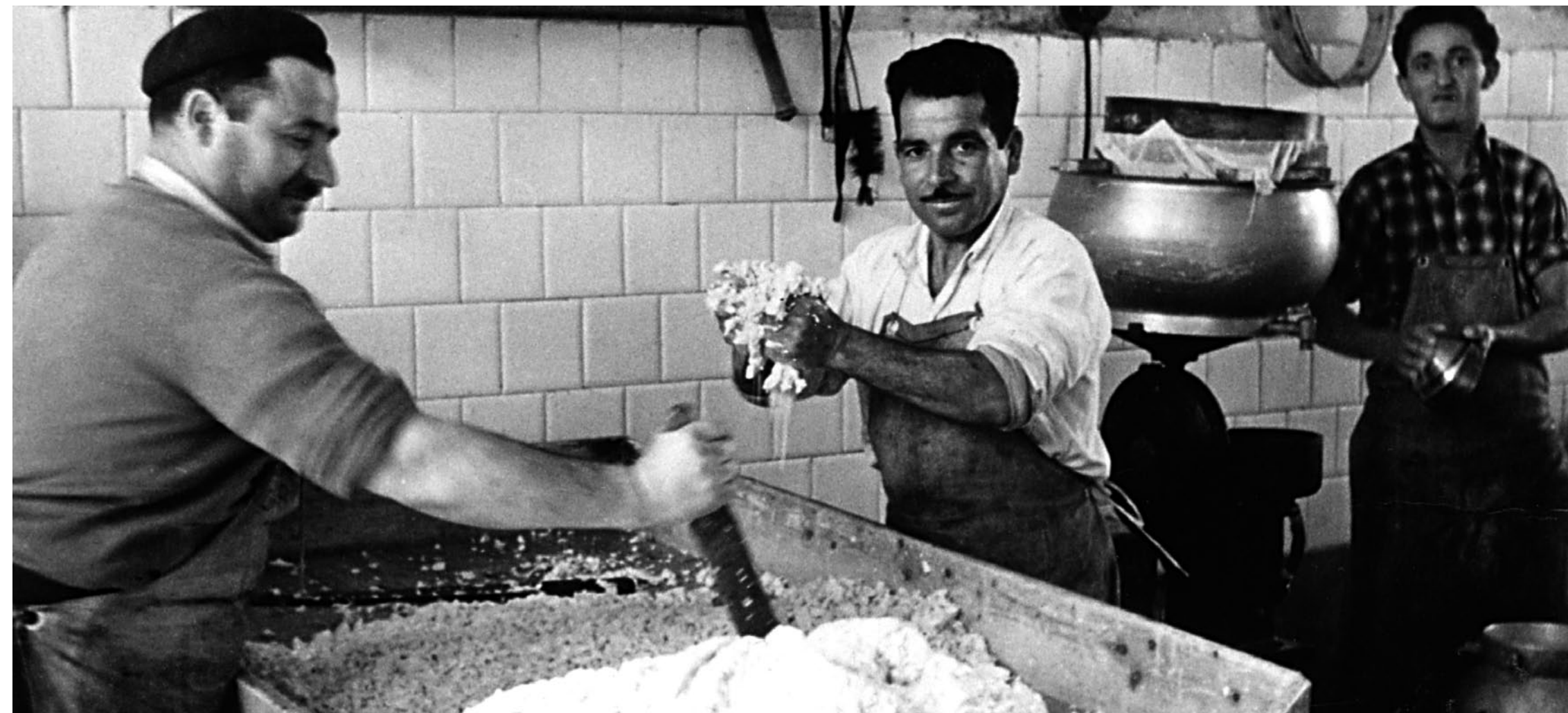


Premio Mercurio d'Oro 1974
Gold Mercury Award 1974

L'arte casearia è una vera passione di famiglia. La storia di Reginella d'Abruzzo si lega inscindibilmente alla vita della famiglia D'Amico. Agli inizi del secolo, il suo fondatore Venanzio originario di Campo di Giove, comincia ad operare nella pastorizia divenendo un piccolo produttore di formaggi freschi e stagionati. Ben presto l'arte e la passione si trasmettono al figlio Paolo che nel 1947, affiancato dai figli Filippo, Mario, Angelo e Salvatore, si trasferisce in Puglia dando vita ad un nuovo capitolo. Nasce l'azienda casearia "Paolo D'Amico & Figli", prima attività a livello industriale della famiglia. Nel 1963 Filippo torna in Abruzzo, a Sulmona, la quale diviene sede dell'azienda casearia "Reginella d'Abruzzo".

A CHEESE TRADITION LASTED A CENTURY.

The cheese art is a real family passion. The history of Reginella D'Abruzzo is inseparably tightened to the life of the D'Amico's family. At the beginning of the century Venanzio, its founder, who was born in Campo Di Giove, began working in the sheep farming becoming a small manufacturer of seasoned and fresh cheese. Soon he conveyed his craft and passion to his son Paolo who, in 1947, together with his sons Filippo, Mario, Angelo and Salvatore, moves to Puglia starting a new era. The cheese firm "Paolo D'Amico & sons" was set up and it was the first industrial activity of the family. In 1963 Filippo comes back to Abruzzo, precisely to Sulmona, that becomes the head office of the cheese firm "Reginella d'Abruzzo".





LATTE ITALIANO, GARANZIA DI QUALITÀ.



ITALIAN MILK, A GUARANTEE OF QUALITY.

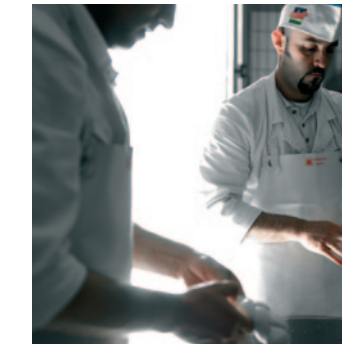
The dairy Reginella d'Abruzzo is the perfect synthesis of tradition and experience. The ancient skill and the modern technologies are melted to give a unique and delicious product wholly Italian. Fresh and seasoned high quality cheeses keep the ancient taste and the healthy genuineness proper of the ancient times. In Abruzzo, an unpolluted and natural background, "the Europe's Green Region", we manufacture every day the milk that comes from the near grazings in order to have fresh mozzarella and seasoned or smoked scamorza which are typical cheese with a unique taste. The connection with the territory, our skills and the art of manufacturing inherited from generation to generation are the peculiarities that characterises us. What is our aim? It is always to grant very high quality.



Il caseificio Reginella d'Abruzzo è la perfetta sintesi tra tradizione ed esperienza. L'antica maestria e le moderne tecnologie si fondono per dare un prodotto unico e prelibato interamente italiano. Latticini e formaggi di alta qualità conservano l'antico sapore e la sana genuinità di altri tempi. In un incontaminato scenario naturale, l'Abruzzo, "Regione Verde d'Europa", lavoriamo ogni giorno il latte proveniente dai vicini pascoli, producendo mozzarelle fresche, scamorze passite e affumicate, formaggi tipici dal sapore unico. Il legame con il territorio, la nostra maestria e l'arte della lavorazione ereditata di generazione in generazione, sono le caratteristiche che ci contraddistinguono. La nostra missione? garantire sempre altissima qualità.

CON LA STESSA ATTENZIONE DI SEMPRE.

Sulla scia di un'invidiabile esperienza secolare, i maestri casari Reginella hanno saputo trarre il meglio dalle attrezzature d'avanguardia producendo formaggi buoni, sani e genuini. Nel moderno caseificio la lavorazione del latte, rigorosamente fresco di giornata, è condotta in ambienti dove l'igiene e gli standard produttivi sono rispettati secondo le normative europee. Sono ancora "i tempi di una volta" a dettare i ritmi di lavorazione, a scandire gesti apparentemente semplici eppure appresi negli anni con dedizione. Modellare l'impasto di latte, caglio e sale nelle forme ereditate dalla tradizione è il quotidiano segreto che ha portato le specialità Reginella sulla bocca di tutti.



ALWAYS WITH THE USUAL CARE.

Following the footsteps of an enviable agelong experience, the cheese masters of Reginella knew how to obtain the best from the equipments that are in the van in order to produce good, healthy and genuine cheeses. In the modern dairy the milk processing, that is strictly daily fresh milk, is made in an environment where hygiene and the manufacturing standards respect the European laws. We still follow the "ancient times" work pace and the apparently easy gestures that were learned through years with devotion. The reason that brought to everyone's mouth our specialties is the daily secret of the inherited traditions concerning how to model the mixture of milk, rennet and salt.

Taste fresh all day



Freschezza tutti i giorni



MOZZARELLA in VASCHETTA

Mozzarella



VASCHETTA da 250 g
TRECCIA - FRAGOLINE - CILIEGINE - FIORDILATTE

FIORDILATTE con LACCIO in BARATTOLO

Mozzarella



GRAN FORMATO da 1x340 g
FORMATO FAMIGLIA 3x125 g
FORMATO 1x200 g

FORMATO FAMIGLIA

Mozzarella



BARATTOLO 500 g

FORMATO FAMIGLIA

Mozzarella



VASCHETTA LIBERO SERVIZIO da 800 g (4x200 g)

MOZZARELLA in CARTA



VASCHETTA GASTRONOMIA da 3 Kg (15x200 g)
VASCHETTA GASTRONOMIA da 1 Kg (5x200 g)

MOZZARELLA in CARTA

Mozzarella



VASCHETTA GASTRONOMIA da 3 Kg (9x340 g)

TAKE-AWAY *Mozzarella*



FIORDILATTE da 200 g



FIORDILATTE in CARTA da 200 g

AMORDILATTE

Mozzarella



BUSTA da 125 g
CONFEZIONE TRIS da 375 g (3X125 g)

FRESCORÈ *Giuncata*



BAULETTO da 1,5 Kg e CESTELLO da 250 g

CACIOTTA E PRIMO SALE



CACIOTTA ORSETTO GASTRONOMIA 1,8 Kg
CACIOTTA ORSETTO LIBERO SERVIZIO 400 g p.v.
PRIMO SALE ORSETTO GASTRONOMIA 1,5 Kg

BURRO



STRACCHINO



BURRATA



Ricotta



CONFEZIONE da 250g e 1,5 Kg

Passita Filata

SCAMORZA PASSITA CLASSICA e AFFUMICATA



VASCHETTA da 3,2 Kg p.v. (16x200 g)
VASCHETTA da 3,6 Kg p.v. (12x300 g)

Passita Filata

SCAMORZA PASSITA
CLASSICA e AFFUMICATA



SOTTOVUOTO 200 g

CONFETTI DI SULMONA

Pasta Filata



CLASSICI e AFFUMICATI
VASCHETTA da 200 g

Pasta Filata

CACIOCAVALLO



CLASSICO e AFFUMICATO 800 g / 1,2 Kg / 1,8 Kg



CONFEZIONE REGALO

Pasta Filata

ABRUZZINO



CLASSICO e AFFUMICATO 1,2 Kg



CLASSICO e AFFUMICATO 4 Kg p.v.

Pasta Filata

TRECCIONE



CLASSICO e AFFUMICATO 2,5 Kg e 25 Kg

LA NOSTRA AZIENDA È CERTIFICATA CON
COMPANY IS CERTIFIED WITH



N° DNKFR222685F



N° 220828



Reginella d'Abruzzo srl - Via Aroto, 1 - 67039 Sulmona (AQ) - Italy - Tel. +39 0864 33419 - Fax +39 0864 56579
www.reginelladabruzzo.it - info@reginelladabruzzo.it



www.reginelladabruzzo.it