



L'azienda Spinosa è certificata dal marchio DOP e, per questo, costantemente monitorata attraverso analisi per garantire il rispetto del disciplinare e gli alti standard qualitativi del prodotto messo in commercio.

*Spinosa is PDO certified and, therefore, constantly monitored and tested, to guarantee its compliance with the regulations and the high quality standards of the products on the market.*



L'intera filiera produttiva Spinosa è tracciata e consultabile grazie alla tecnologia Blockchain.

*The entire Spinosa production chain can be traced and verified thanks to Blockchain technology.*



I trucioli di faggio impiegati nell'affumicatura naturale del prodotto provengono da foreste gestite in maniera sostenibile.

*The beech wood shavings used for the product's natural smoking process come from sustainable forests.*



Standard qualitativi internazionali che si pongono l'obiettivo di armonizzare a fronte di principi comuni, i differenti modelli adottati dalla grande distribuzione.

*International quality standards aim to harmonise the different models adopted by the large distribution chains.*



**FAI**  
CORPORATE  
GOLDEN  
DONOR  
*Noi sosteniamo il FAI*

L'azienda Spinosa sostiene il FAI - Fondo Ambiente Italiano - attraverso l'adesione al programma di membership aziendale Corporate Golden Donor.

*Spinosa supports FAI - Fondo Ambiente Italiano (National Trust of Italy) - by joining the Corporate Golden Donor programme.*



La mozzarella di bufala campana dop

## IL CIBO HA IL SAPORE DEI SUOI LUOGHI...

La bellezza del cibo è un'esperienza globale: comprende il rispetto per l'ambiente, l'attenzione ai luoghi e ai tempi in cui il cibo nasce, la conoscenza e la gratitudine di quanti lavorano per garantirlo. Tutto nasce dal latte sgorato da mammelle di bufale color ardesia, fino a trasformarsi in quel magnifico, opulento e voluttuoso, prodotto che è la mozzarella di bufala campana PDO.

*...LA MOZZARELLA SPINOSA HA IL SAPORE DEL SUO TERRITORIO, DALLE SUE RISORSE TRAE NUTRIMENTO E ATTRAVERSO IL SUO PRODOTTO PARLA.*



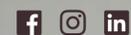
## FOOD HAS THE TASTE OF THE PLACES IT COMES FROM...

*The beauty of food is a global experience: it includes respecting the environment, the places where it's produced, the time it takes to make it and understanding and appreciating those who work to provide it. It all starts from the milk of grey buffalos, which is transformed into that marvellous, opulent and voluptuous product that is Mozzarella di Bufala Campana PDO.*

*...SPINOSA'S MOZZARELLA HAS THE TASTE OF THE PLACE IT COMES FROM, IT TAKES NOURISHMENT FROM ITS RESOURCES AND SPEAKS THROUGH ITS PRODUCTS.*

**Spinosa S.p.A.**

Via Tirso, 23  
81030 - Castel Volturno (CE)  
www.spinosaspa.com  
info@spinosaspa.com





## LAZIENDA.

SPINOSA S.p.A. è un'azienda italiana specializzata nella produzione di mozzarella di Bufala Campana DOP e dei suoi derivati.

Spinosa è nonna Lucia che, con nonno Giuseppe Mario, fonda e costruisce il primo caseificio negli anni '40.

Dopo 50 anni i nipoti Luigi e Giustina Griffo riprendono l'attività di famiglia riannodando un filo interrotto che si intreccia, oggi, nelle mani di Paolo e Teresa, i loro figli.

SPINOSA spa si pone oggi ai vertici del mercato italiano ed europeo producendo per il proprio brand e per i più importanti marchi della grande distribuzione.

## THE COMPANY.

*SPINOSA S.p.A. is an Italian company specialising in the production of Mozzarella di Bufala Campana PDO and its derivatives.*

*It all started in the 1940s, when grandma Lucia Spinosa and grandpa Giuseppe Mario founded the first cheese production facility. Fifty years later, their grandchildren Luigi and Giustina Griffo restarted the family business that today is led by Paolo and Teresa, their children.*

*Today, SPINOSA S.p.A. is at the top of the Italian and European market producing for its own brand as well as for the big names of the large distribution chain.*

## LA FILIERA.

Il caseificio Spinosa nasce nel 1994 in Campania, nell'area geografica attraversata dal fiume Volturno, definita dai Romani "Campum Stellatem": territorio che da solo detiene circa il 60% della produzione italiana di latte di bufala DOP, per un mercato che ha un fatturato annuo di 700 milioni di euro e offre lavoro a circa 15mila persone.

La materia prima utilizzata per la produzione SPINOSA, raccolta esclusivamente in "area DOP", è analizzata, trasformata e confezionata nell'arco di 24-48 ore. Una filiera corta e certificata in ogni fase, affidata a professionisti specializzati nella gestione di ogni passaggio al fine di garantire la massima freschezza, l'unicità dei sapori campani dalla materia prima al prodotto finito.

**Volturno** è il dio patrono dell'omonimo fiume campano. L'imperatore Domiziano ne fece collocare una statua sul ponte che attraversava il fiume Volturno e lo rappresentava sdraiato come ad un banchetto con in testa una corona di canne palustri.

**Volturno** is the guardian god of the homonymous Campania's region river. His statue - a man lying down a banquet with a swamp reeds crown on his head was placed on the bridge crossed the river by the emperor.



## THE PRODUCTION CHAIN.

*The Spinosa cheese manufacturing facility was established in 1994, in Campania, in the region crossed by the Volturno River, which Romans used to refer to as "Campum Stellatem"; this territory on its own contributes to 60% of the Italian production of DOP buffalo milk, for a market worth 700 million euro per year that employs approximately 15,000 people.*

*The raw material used by SPINOSA, which comes exclusively from the "DOP area", is analysed, transformed and packaged within 24/48 hours. A short production chain - in which every step is certified - managed by highly qualified professionals who follow every stage to ensure the highest standards of freshness and uniqueness of local flavours, from raw material to final product.*

## TUTTO CERTIFICATO DALLA BLOCKCHAIN.

Spinosa S.p.A. è la prima azienda del settore caseario ad aver scelto la tecnologia Blockchain per tracciare e garantire l'intera filiera della propria mozzarella di bufala campana DOP, illustrando tutto il processo produttivo: dalla raccolta del latte fino alle fasi di trasformazione e confezionamento.

Un progetto di certificazione ambizioso e mai impiegato prima per la mozzarella di bufala campana DOP che rappresenta un passo doveroso verso il consumatore e un impegno in prima linea per la valorizzazione del Made in Italy.



## ALL BLOCKCHAIN CERTIFIED.

*Spinosa S.p.A. was the first to choose Blockchain technology in the dairy sector to track and guarantee the entire supply chain of its Mozzarella di Bufala Campana PDO, showing the entire production process: from milking to product transformation and packaging.*

*An ambitious certification project never implemented before for Mozzarella di Bufala Campana PDO, a fair step towards transparency and a frontline commitment to promoting Made in Italy products.*

## I PRODOTTI.

La proposta Spinosa si articola in una gamma diversificata di prodotti di altissima qualità:

- Mozzarella di bufala campana Dop
- Mozzarella Spinosa di latte di bufala 100% italiano
- Mozzarella Spinosa di latte di bufala affumicata, vegetariana, delattosata, di latte bufala 100% italiano
- Ricotta di bufala
- Ricotta omogeneizzata di bufala
- Burrata e stracciatella di bufala
- Prodotti frozen

## THE PRODUCTS.

*Spinosa offers a range of different products of the highest quality:*

- Mozzarella di Bufala Campana PDO
- Spinosa Mozzarella made from 100% Italian buffalo milk
- Smoked, vegetarian, delactosed Spinosa Mozzarella made from 100% Italian buffalo milk
- Buffalo ricotta
- Homogenized buffalo ricotta
- Buffalo burrata and stracciatella
- Frozen products

## LA TRADIZIONE? UN'INNOVAZIONE BEN RIUSCITA.

Il processo produttivo Spinosa si articola su 4 linee e copre un arco temporale di circa 6 ore: lento nelle fasi di lavorazione e "maturazione" del prodotto, rapido nell'esecuzione della "mozzatura", sempre uguale e fedele alla ricetta tradizionale. Un metodo innovativo solamente nei mezzi che di anno in anno si compongono di tecnologie all'avanguardia ed eco-sostenibili.

## TRADITION? A SUCCESSFUL INNOVATION.

*Spinosa's production process involves four lines and takes approximately six hours: slow during the manufacturing and "maturation" stages of the product, fast during the preparation of the mozzarella, always the same and true to the traditional recipe. An innovative method only in terms of equipment, which year after year includes state-of-the-art and sustainable technology.*

