



Le Mozzarelle

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.



BOCCONCINI

100 gr BUSTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
100 gr	30	25

100 gr x 10 pz SACCO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	3	25



100 gr x 4 pz BUSTONE

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
400 gr	6	25

DALLA TRADIZIONE LA QUALITÀ BUSTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
100 gr	30	25



125 gr x 4 pz BUSTONE

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
500 gr	5	25



125 gr BUSTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
125 gr	24	25



BOCCONCINI

100 gr BUSTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
100 gr	30	25



OVOLINI

10 gr VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
250 gr	6	25



10 gr VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	2	25

30 gr VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	2	25

100 gr x 10 pz VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	2	25

125 gr x 8 pz VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	2	25



FILONE

CONFEZIONE SOTTO VUOTO MORO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	15	25

CONFEZIONE SOTTO VUOTO FIOR DI LATTE

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	15	25

CONFEZIONE S. V.

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1 kg	15	25



5 kg BUSTE MULTIPACK

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
5 kg	4	25

5 kg BUSTONE EUROBOX

Peso	Pz x Eurobox	Shelf Life in giorni
5 kg	100	25



JULIENNE

IN BUSTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
2 kg	4	25

IN VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
3 kg	4	25

BUSTA FILO FILO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
4 kg	2	25



CUBETTATA

IN BUSTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
2 kg	4	25

IN VASCHETTA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
3 kg	4	25

Le Ricotte

Ricotta, finemente grumosa, spalmabile e compatta prodotta dal siero del latte vaccino.



VASCHETTA

PASTORIZZATA E OMOGENEIZZATA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1,5 kg	2	45



CIOTOLA

PASTORIZZATA E OMOGENEIZZATA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
250 gr	8	45



CIOTOLA

PASTORIZZATA E OMOGENEIZZATA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
100 gr	20	45



BUSTA PER L'INDUSTRIA

PASTORIZZATA SACCO IN EUROBOX

Peso	Pz x Eurobox	Shelf Life in giorni
10 kg circa	50	45

PASTORIZZATA SACCO IN CARTONBOX

Peso	Pz x Cartonbox	Shelf Life in giorni
10 kg circa	40	45

PASTORIZZATA SACCO IN CARTONE

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
10 kg circa	1	45



VASO PER L'INDUSTRIA

PASTORIZZATA VASO IN CARTONE

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
6 kg circa	2	45

PASTORIZZATA VASO IN BANCALE

Peso	Pz x Bancale	Shelf Life in giorni
6 kg circa	96	45



I Formaggi

Formaggi genuini e di prestigio prodotti con solo latte italiano nel pieno rispetto della tradizione casearia.



MONTASIO DOP

FRESCO FORMA INTERA

Peso	Pz x Ct	adatto alla stagionatura
6,5 kg circa	Forme sfuse	

FRESCO 1/2 SOTTO VUOTO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
3,5 kg circa	2	120

FRESCO 1/4 SOTTO VUOTO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1,6 kg circa	4	120

MEZZANO FORMA INTERA

Peso	Pz x Ct	adatto alla stagionatura
6,5 kg circa	Forme sfuse	



DANIELE®

LATTERIA FRESCO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
6 kg circa	Forme sfuse	150

LATTERIA FRESCO x 7 kg

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
7 kg circa	Forme sfuse	150

1/2 SOTTO VUOTO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
3 kg circa	2	90

1/4 SOTTO VUOTO

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
1,5 kg circa	4	90



CACIOTTA

FORMA INTERA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
700 gr circa	4	60

FORMA INTERA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Peso	Pz x Ct	Shelf Life in giorni
700 gr circa	4	90





Azienda

Latteria e Caseificio Moro è una solida ed innovativa realtà produttiva operante nel settore lattiero caseario fin dai primi anni del '900.

Dapprima concentrata nella fornitura ai grossisti e dettaglianti locali, l'azienda nel corso degli anni si è specializzata nella produzione di formaggi freschi e stagionati. Ha continuamente investito in processi produttivi e tecnologici all'avanguardia ed acquisito le più importanti certificazioni di qualità del settore.

Attualmente l'azienda conta **70 dipendenti**, un sito produttivo di **25.000 mq** e un fatturato annuo superiore ai **50 milioni di euro**.

L'immissione di oltre **3.000 quintali di latte al giorno**, provenienti prevalentemente da produttori locali, permette all'azienda di rispondere a tutte le più esigenti richieste del mercato garantendo qualità, sicurezza e competenza in tutte le varie fasi di lavorazione, confezionamento e consegna.

INNOVAZIONE, TRADIZIONE E RISPETTO DELL'AMBIENTE

Quello che per gli altri è innovazione per noi è tradizione

Valorizzazione Ambientale

Latteria e Caseificio Moro effettua costantemente importanti investimenti sul fronte delle energie rinnovabili con l'obiettivo di ottimizzare le risorse preservando ambiente e territorio.

I processi produttivi più innovativi sono da sempre una realtà consolidata all'interno del Caseificio. In particolare la filatura a vapore consente di ottenere prodotti di eccellenza.

Nel 2010 l'azienda ha installato un impianto solare adibito al fabbisogno produttivo interno. Nel 2013 è stato inaugurato un innovativo impianto di produzione energetica alimentato esclusivamente da prodotti di scarto della propria lavorazione casearia.

-580 tonnellate
anno

Riduzione emissioni CO₂ grazie all'impianto biogas

-162 tonnellate
anno

Riduzione emissioni CO₂ grazie all'impianto fotovoltaico



Ottimizzazione risorse



Valorizzazione ambiente



Economia circolare



latteria e caseificio

L'innovazione è la nostra tradizione



Latteria e Caseificio Moro
Via Postumia, 28/1
31045 Motta di Livenza Treviso

Tel. 0422 768734
info@caseificiomoro.com

www.caseificiomoro.com



latteria e caseificio

L'innovazione è la nostra tradizione



G GDO

Siamo fornitori della Grande Distribuzione Organizzata con Marchio Moro e come partner di Marchi Privati.

H HoReCa

Riforniamo con efficienza, servizio e qualità i settori della ristorazione, della collettività e del catering.

I Industria

Produciamo prodotti specifici per il settore alimentare industriale con tecnologie all'avanguardia.



RafCycle

