



CASEIFICIO CUOZZO



*FROM OUR HANDS
TO YOUR TABLES*

DALLE NOSTRE MANI ALLE VOSTRE TAVOLE

Nella nostra azienda, Il Caseificio Cuozzo, produciamo e vendiamo i nostri Formaggi trasformando in prodotti caseari il latte degli allevamenti ovini, vaccini, caprini, della nostra terra: il Campidano di Oristano, in Sardegna. Selezioniamo la materia prima, seguiamo con attenzione tutta la filiera di produzione, utilizziamo le tecnologie più avanzate ma rispettando e valorizzando la tradizione, per farvi acquistare direttamente nel nostro Caseificio i prodotti e proporre sulle vostre tavole il gusto e il sapore dei buoni formaggi di una volta.

Our company manufactures and sells our cheeses, turning milk from our local sheeps, vaccines and goats farms the Campidano of Oristano in Sardinia into dairy products. We select the raw material, we carefully follow the whole production chain, we respect the tradition that has been handed down in our dairy farm for three generations of cheese makers, thanks to which we can bring the old time taste and flavor of good cheese to your table.



*FOR OVER 90 YEARS, GOOD
CHEESES, AS IT ONCE WAS*

DA PIÙ DI 90 ANNI, FORMAGGI BUONI COME UNA VOLTA

Nel Caseificio Cuozzo la tradizione della lavorazione del formaggio si perde nella notte dei tempi. Il 1930 è l'anno in cui inizia l'attività della famiglia Cuozzo nel settore caseario, una storia e una tradizione che si rinnova ai giorni nostri passando attraverso tre generazioni di mastri casari, che con esperienza, passione, rispetto del territorio e dei prodotti, hanno saputo creare e tramandare l'arte di creare formaggi dal sapore inconfondibile.

The tradition of the Cheese in the dairy processing Cuozzo is lost in the mists of time. The 1930 was the year in which the Cuozzo family started to work in the dairy sector, a history and a tradition that is renewed today, passing through three generations of master cheesemakers, that with experience, passion and respect for the territory and local products, have been able to create and perpetuate the art of creating distinctive-flavoured cheeses.



*WE WAIT FOR THE
RIGHT MOMENT*

SAPPIAMO ASPETTARE

Siamo un Caseificio artigianale dove le persone, i valori e l'amore per il lavoro hanno ancora un'importanza fondamentale. Seguiamo le ricette antiche, stagioniamo i nostri formaggi nelle assi di legno, siamo tra i pochi caseifici in Sardegna che tutt'ora utilizzano il Giunco, un'erba palustre che cresce negli stagni del nostro territorio, per realizzare le fustelle di alcuni Formaggi. Per questo, grazie al giusto mix di tradizione e tecniche e macchinari di produzione tecnologici, possiamo produrre e offrirvi prodotti di grande pregio qualitativo: mozzarelle, ricotte, dolci pecorini freschi e delicati o formaggi più stagionati e dal sapore deciso.

We are an artisan Cheese factory where people, values, and love for our job are still of fundamental importance. We respect ancient recipes, we use wooden planks to age our cheeses and we are among the few dairies in Sardinia that still use the "Giunco", a marsh grass that grows in ponds of our land, to produce the dies where some of our cheeses are stored. In our company, the focus on the past and respect for tradition, come together with innovation and the use of machinery and technology: for this we can produce and offer great quality products: mozzarella, ricotta, fresh and delicate pecorino cheeses or more seasoned and stronger flavored cheeses.



OUR AGED CHEESES

GLI STAGIONATI

Formaggi interamente prodotti con latte di pecora, a pasta dura, di sapore tendente al piccante a lunga persistenza aromatica come il Istagionadu, o più intenso pieno e deciso a pasta semi-dura, come il Gusto Antico, oppure a pasta cotta e caratterizzata da una buona sapidità come il Giudicato.

Table hard cooked cheeses made from whole sheep's milk, tendency to a spicy flavor with aromatic long finish as the "Istagionadu", or table semihard cheese with more intense and strong flavor as the "Gusto Antico", or hard cooked cheese characterized by a good flavor as the "Giudicato".



OUR FRESH CHEESES

I FRESCHI

Una varietà di formaggi ovis, caprini e vaccini, delicati e dolci, come il Saboridu: prodotto con latte intero di pecora, pasta bianca tendente al paglierino e sapore gradevolmente dolce e a lunga persistenza aromatica. Il Caprino, esclusivamente fatto con latte di capra intero pastorizzato, pasta molle e sapore dolce. Il Misto del Tirso uno splendido connubio tra latte ovino e vaccino e la caciotta Delicada gentile e dolce per il vostro palato.

A variety of cheeses, made with sheep, goats and cow's milk, delicate and sweet, as the "Saboridu" a soft curd table cheese, made with whole sheep's milk with pleasantly sweet taste and aromatic long finish. The "Caprino" Soft table goat cheese with raw paste, produced exclusively from pasteurized whole goat's milk smooth rind, tendency to sweet taste.

The "Misto del Tirso" a fantastic mix between cow and sheep's milk, and the "Delicada" a soft caciotta slightly elastic white paste.



OUR FRESHEST CHEESES

I FRESCHISSIMI

I Formaggi pronti per essere acquistati e consumati subito in modo da cogliere il gusto inconfondibile della freschezza e della qualità. Le mozzarelle, prelibatezze di pasta filata dal sapore indimenticabile, la Ricotta Gentile dalla pasta delicata e bianchissima, soffice e umida dal sapore dolce ma con espressioni aromatiche decise. E inoltre le ricotte salate, le mozzarelle affumicate e la Provoletta: un formaggio a pasta filata prodotto con latte intero vaccino dal sapore tendente al dolce con lieve espressione acidula.

The cheeses ready to be bought and consumed immediately in order to capture the unmistakable taste of freshness and quality.

The “Mozzarella” a delicious fresh cheese produced using the pasta filata method, the “Ricotta” Delicate, white, soft and moist paste, pleasantly sweet taste with rich aromatic expressions.

And also salted ricotta and smoked mozzarella and the “Provoletta” a Pasta filata cheese made with whole cow’s milk, taste tending to sweet with slightly acid finish.



DIRECT SALE

VENDITA DIRETTA

Potrete assaggiare e comprare i nostri Formaggi direttamente al banco vendita dello spaccio situato all'interno del nostro caseificio. Avrete solo l'imbarazzo della scelta tra pecorini stagionati dolci e piccanti, formaggi misti ovino-caprino, provollette, creme, mozzarelle, ricotte fresche e salate, da acquistare e portare subito sulle vostre tavole o per fare un regalo gustoso ai vostri amici. Nel negozio, oltre a tutta la nostra produzione, troverete una vasta scelta di prodotti sardi selezionati tra le migliori eccellenze dell'isola: pane, olio, sottaceti e vini, in modo da accompagnare i nostri formaggi ad alcuni tra i migliori prodotti sardi.

Visit us, you will have the chance to taste and buy our cheeses directly at the shop located in our cheese factory. You can get here early in the morning to avoid missing the mozzarella freshly made, or choose from the wide range of cheeses processed and aged in the rooms located only a few meters away from our shop. You'll be spoiled for choice among aged sweet and spicy pecorino cheeses and cheeses obtained with a mixture of sheep and cow's milk, provollette, creams, fresh and salted ricotta, to acquire and carry straight on your tables or to take as a tasty gift for your friends. In addition to all our own products you will find a wide choice of Sardinian products selected from the island's best products: bread, olive oil, pickles, wines for you to accompany our cheeses to some of the best food and wine of Sardinia.





www.caseificiocuozzo.it

via Cagliari, 21/23 - Oristano

Tel. 0783 212441 - Fax 0783 310435

info@caseificiocuozzo.it

