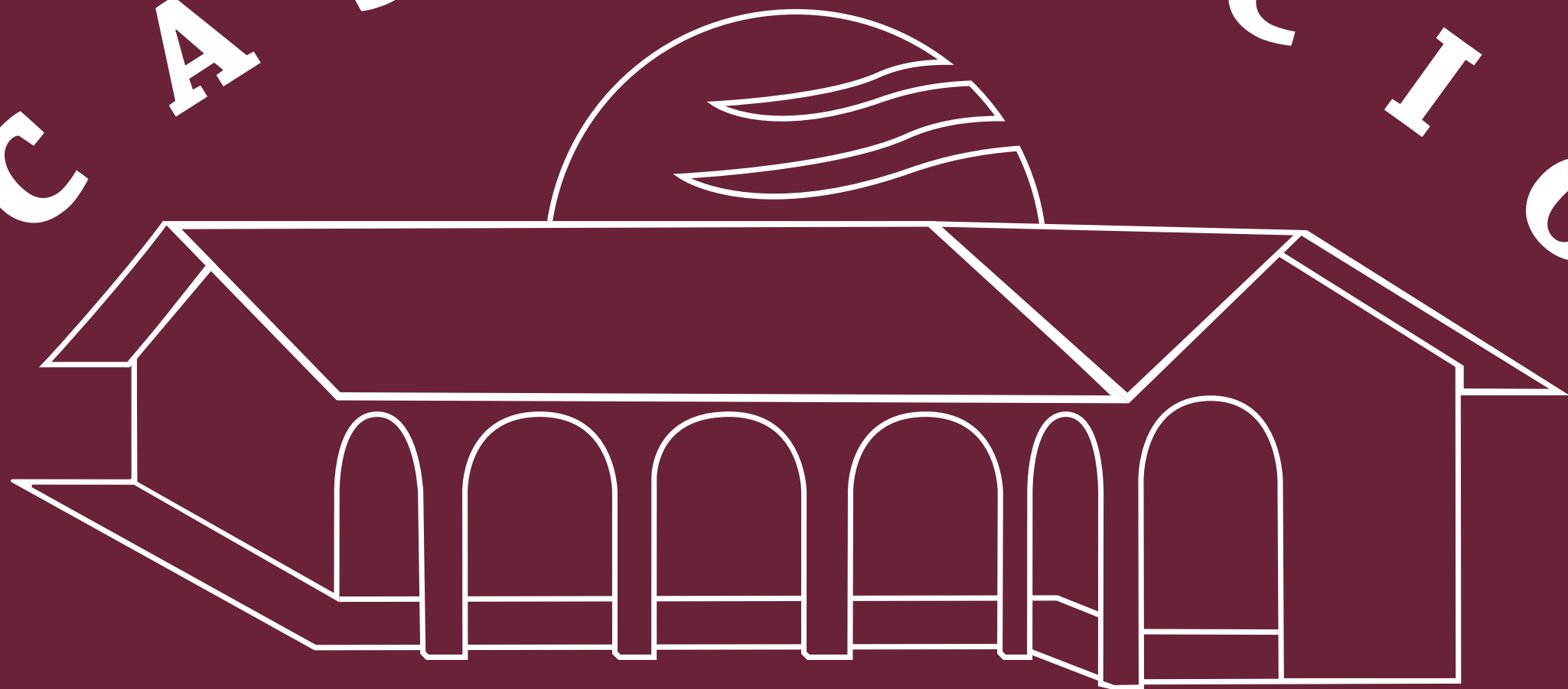




CASEIFICIO



MONGIBELLA®



LA NOSTRA STORIA

La Mongibella Soc. Coop. è una giovane azienda a carattere familiare, per la trasformazione del latte situata sugli altipiani iblei, a Buccheri, a 1000 m s.l.m., in provincia di Siracusa.

Lo stabilimento di ca. 500mq, ricadente in alta Valle dell'Anapo, in linea d'area, si erge proprio di fronte al monte Etna, chiamato anche Mongibello e da qui il nome della società.

Avviata l'attività nel maggio del 2004, utilizza le più moderne tecnologie di caseificazione sempre nel rispetto della tradizione e della genuinità.

Dopo solo tre anni di attività Angelo e Silvana mirano subito a confrontarsi con altre realtà, partecipano alle prime competizioni e nel 2010 arrivano le prime soddisfazioni.

Oggi Angelo Ciurcina, da esperto stagionatore per tradizione tramandata da tre generazioni, divenuto in tutti questi anni, per passione ma anche per necessità (dice lui) mastro casaro d'eccellenza, si occupa della produzione, insieme ad un team specializzato e costantemente formato, riuscendo ad ottenere prodotti di alto livello qualitativo.

La moglie, Silvana Cutrale, si occupa dell'amministrazione e del marketing.

Il figlio Giuseppe dott. in Tecnologie Alimentari dopo la laurea conseguita all'università Agraria di Firenze, nell'attesa di concludere la specialistica all'università degli studi di Parma, affianca già all'esperienza dei genitori le competenze tecnologiche acquisite occupandosi della qualità.

Il nostro punto di forza è sicuramente la Passione per il nostro lavoro, l'Amore per la nostra terra che esprimiamo attraverso i nostri formaggi raccontando profumi e sapori della bella Sicilia dando il massimo della Qualità.

Non trascuriamo certo la Professionalità ed è per questo che Mongibella forma costantemente il personale attraverso corsi specifici di aggiornamento.

Amiamo la nostra terra e le cose buone che ci dà; ci piace coccolare i nostri clienti con sapori unici ormai perduti nella produzione industriale e uniformata.

ABOUT US

Mongibella is a young family-run processing business located in the Iblei hills near Buccheri which is in the province of Siracusa, 1000 meters above sea level.

The establishment of 500 square meters is located in the upper valley of the Anapo river, and looks directly at Mount Etna which is also known as Mongibello - this is why we gave the company its name.

Our business started in May 2004 and we use the latest dairy technologies while maintaining tradition and authenticity.

After only three years of activity, Angelo and Silvana started to meet other realities and participate in some competitions until 2010, when the first rewards began to arrive.

Angelo Ciurcina's expertise in the seasoning process has been handed down over three generations and today he is a master cheese maker par excellence, he says not only for passion but also for necessity.

Angelo is in charge of production together with a specialized and constantly trained team and they succeed in obtaining high-quality products.

Silvana Cutrale, Angelo's wife, is in charge of Administration and Marketing department.

Their son Giuseppe is responsible for quality. He is graduated in Food Technology from the Agricultural University of Florence. After the first degree, and while waiting to obtain the specialist degree at the University of Parma, Giuseppe already combines the technical skills acquired with the experience inherited from his family.

The Love and Passion that we put into our products are the driving forces that inspire us to create a high-quality cheese that brings out the aromas and flavors of our beautiful Sicily.

Last but not least, Professionalism is very important to us. For this reason, Mongibella regularly carries out specialized training courses for their staff.

We love our land and the good things that come from it; we like to pamper our customers with the unique flavors which have been lost in the industrial and standardized production.





LA LAVORAZIONE

La lavorazione viene effettuata in parte con macchinari dell'ultima generazione totalmente realizzati in acciaio e in parte artigianalmente per conferire ai prodotti bontà e tipicità; tutto il processo avviene nell'assoluto rispetto delle norme igienico-sanitarie mediante l'applicazione del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P., Tracciabilità e Rintracciabilità.

I prodotti derivano dalla trasformazione del latte fresco lavorato in giornata per garantire la massima fragranza.

Il latte viene raccolto ogni giorno da allevamenti ufficialmente idonei e controllati, solo ed esclusivamente della zona degli Iblei, quindi latte prodotto da pascoli di alta collina.

L'azienda, che utilizza solo latte di Alta Qualità, produce formaggi a base di latte bovino e caprino, del tipo a pasta pressata, filata, a pasta molle, a crosta fiorita, mozzarelle, ricotta fresca e salata nonché prodotti storici come il cosacavaddu ibleo e il canestrato siciliano.

La Mongibella offre una vasta gamma di formaggi come la tuma, formaggio primo sale anche aromatizzato, provole, cosacavaddu ibleo oppure formaggi morbidi o muffettati e gli stagionati.

La professionalità del personale specializzato, costantemente formato e aggiornato, unito alla severità della direzione femminile, è mirato all'ottenimento di prodotti TIPICI del territorio e di QUALITÀ'.

Salvaguardiamo il nostro territorio, le nostre tradizioni e soprattutto i prodotti 100% italiani.

THE PRODUCTION

Our products are made by hand using the latest generation machinery, entirely made of steel. This ensures that our products are full of goodness and are typical of our local traditions. The whole process is in full compliance with the health and hygiene standards using the self-checking HACCP system, Tracking, and Traceability. Our Products are made from fresh milk collected and processed within the same day so as to ensure maximum freshness.

Our High-Quality milk is collected daily from free grazing, controlled herds in the Iblea area.

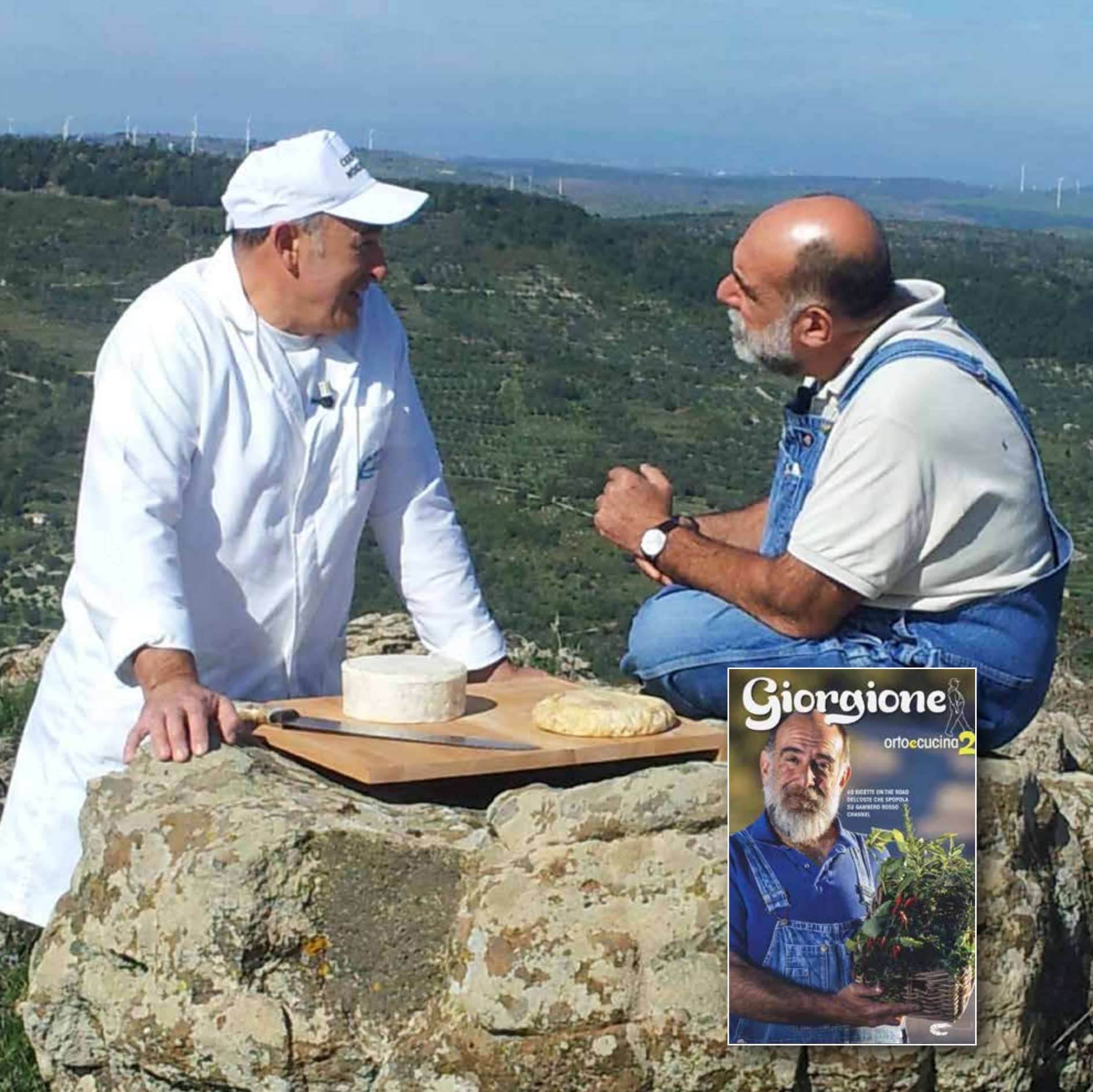
Our company only uses High-Quality milk and produces cheeses using cow's and goat's milk. There are different types of cheese such as pressed, spun, soft, and moldy rind, Mozzarella, fresh and salted Ricotta, as well as historical products like the Ibleo "Cosacavaddu" and the Sicilian "Canestrato".

Mongibella offers a wide range of cheeses such as Tuma, primosale - which can also be flavored - Provola or Ibleo Cosacavaddu, soft or moldy-rind and seasoned cheeses.

The training and continuous professional development received by our staff, together with the female-run management, ensure that we obtain our goal which is to supply high quality, genuine products following local traditions.

We protect our territory, our traditions and above all our 100% Italian products.





RICONOSCIMENTI

La competizione per noi è sempre motivo di crescita e ci spinge a fare sempre meglio, ecco perché amiamo partecipare ai concorsi. Al primo concorso “Formaggi in Rosa” Mantova “Mille e Due Formaggi” – aprile 2010- il Cosacavaddu Ibleo Fresco arriva terzo classificato per la categoria paste filate.

Sempre nel 2010, a giugno, arriva l’ambito premio della CNA di Siracusa “Imprese Eccellenti” nella categoria “Imprese al femminile che si è distinta per capacità di performance qualitativa e dimensionale” con la motivazione: L’impresa ha saputo scommettere sull’iniziativa privata puntando ad offrire prodotti d’eccellenza ad altissima qualità, usando esclusivamente materie prime ufficialmente indenni e controllate, provenienti solo ed esclusivamente dai Monti degli iblei.

Al Cibus di Parma, Concorso ALMA CASEUS indetto da Alma la Scuola Internazionale di cucina il formaggio “Luna Piena” si distingue in tutte le sue edizioni :

- nel 2012 Finalista tra i primi 30 formaggi provenienti da tutta Italia;
- nel 2014 Terzo classificato nella categoria Formaggi Vaccini di fattoria;
- nel 2016 arriva la Menzione Speciale.

Gratificanti anche le inserzioni in parecchie riviste come “Le vie del gusto” aprile-maggio 2015 o nelle guide specializzate come FOODIES 2016 del Gambero Rosso.

Fantastica è stata la visita in azienda di Giorgio Barchiesi con la trasmissione andata in onda su *Sky Gambero Rosso channel* “Giorgione orto e Cucina” e l’inserimento del “Luna Piena” nel suo libro di ricette “GIORGIONE Orto e Cucina 2”.

AWARDS

Competition is always a source of growth for us and it drives us to do even better, that’s why we love participating in contests.

In April 2010, in the first competition “Formaggi in Rosa” at “Mille e Due Formaggi” in Mantova, the Ibleo Fresh Cosacavaddu won the third prize in the category of stretch-curd cheeses.

In June 2010 we were awarded with the coveted prize “Imprese Eccellenti” of the CNA in Siracusa in the category “A female business that has stood out for its qualitative and dimensional performance” with the following comment: The company has been able to bet on private initiative, aiming to offer high-quality products of excellence, using only officially free and controlled raw materials, coming exclusively from the Iblei hills.

At the ALMA CASEUS Competition organized by Alma the International Cooking School at CIBUS in Parma, the “Luna Piena” cheese stands out in all its editions:

- finalist among the first 30 kinds of cheese from all over Italy in 2010
- third place in the Cheese Vaccines category of farm in 2014
- Special Mention in 2016.

Our company is present in the advertisements of several magazines such as “Le vie del gusto” April-May 2015 and in specialized guides such as FOODIES 2016 by Gambero Rosso.

We are pleased to have received the visit of Giorgio Barchiesi for the TV show “Giorgione Orto e Cucina”, broadcasted on the Sky channel of Gambero Rosso, and to have our “Luna Piena” cheese in his recipe book “Giorgione Orto e Cucina 2”.





La Nostra
Sicilia

*"L'aria dolcissima,
l'isola fertile,
il tempio assai più bello
di quanto se ne dica"*

WILLIAM SHAKESPEARE





Delicatezza





Aromi









Luna Piena[®]



Le tre Lune



I cappati



Il Moro



Red Hot



Pepato

Qualità

Genuinità

Freschezza

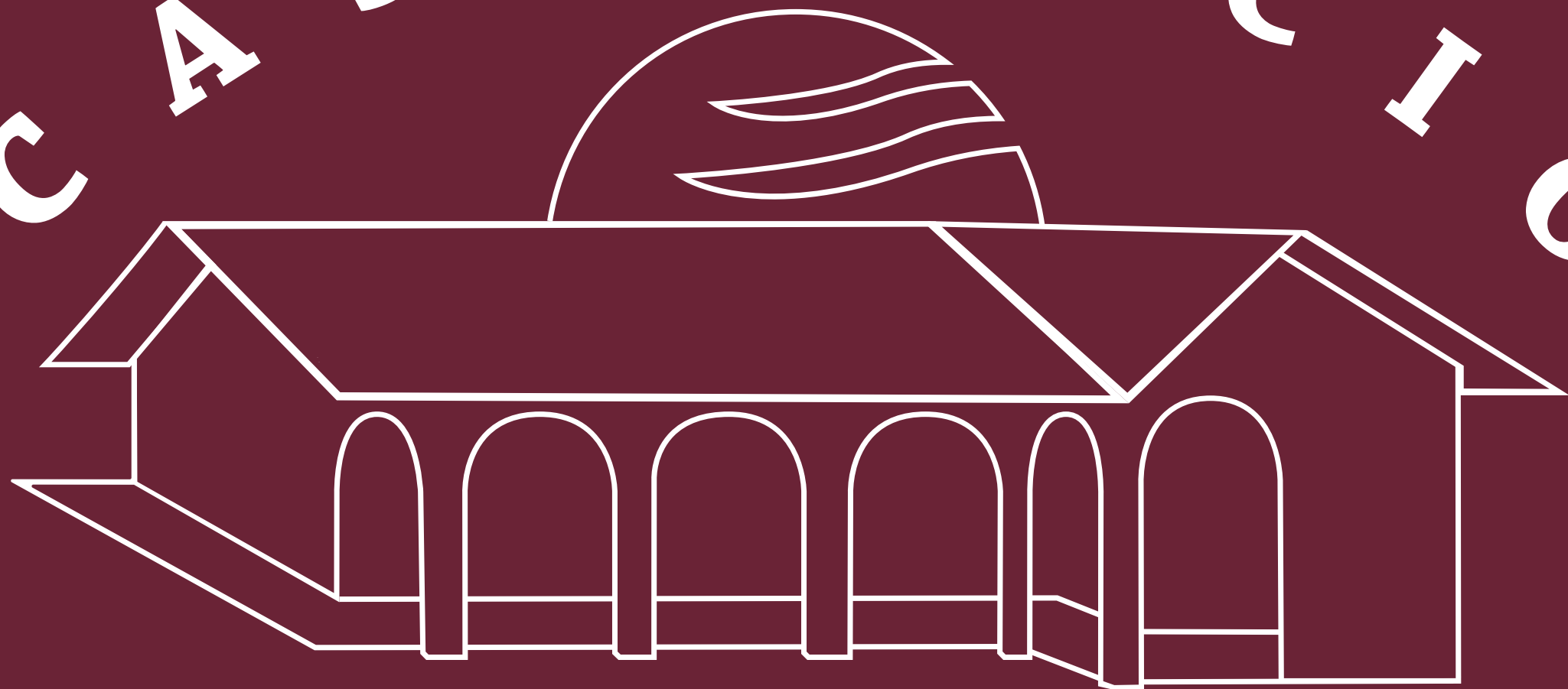


*"Il nostro punto di forza
è sicuramente la Passione
per il nostro lavoro,
l'Amore per la nostra terra
che esprimiamo attraverso
i nostri formaggi
raccontando profumi
e sapori della bella Sicilia."*

*The love and passion
we put into our products
is the driving force
that inspires us to create high quality
cheeses that bring out the aromas
and flavors of our beautiful Sicily.*

SILVANA, ANGELO E GIUSEPPE

CASEIFICIO



MONGIBELLA®

Caseificio Mongibella
Contrada Piana snc
Strada provinciale Buccheri-Sortino
96010 Buccheri (SR)
Tel.: (+39) 0931 1810355
info@mongibella.it · www.mongibella.it

