



Scansiona in QR Code
per scaricare la versione digitale
della brochure

Scan to QR Code
to download the digital version
of the brochure



IAQUILAT



lattai dal 1935



C.da San Vincenzo
82030 *San Salvatore Telesino* (BN)



Tel +39 0824 947017 - Fax: +39 0824 1720694



Email: info@iaquilat.it

IAQUILAT

lattai dal 1935

Da un piccolo laboratorio a conduzione familiare.

Il latte: Da sempre il latte rappresenta uno dei prodotti di eccellenza del Sannio, una terra antica racchiusa tra le valli dei fiumi Sangro, Volturno, Biferno e Trigno. Il latte fresco distribuito con il marchio Antica Latteria Sannita è raccolto giornalmente presso le stalle degli allevamenti selezionati e dislocati su questo territorio e in altre zone della Campania.

Il territorio: Il Sannio è una regione geografica dell'Italia centro-meridionale, compreso fra l'Abruzzo, il Molise, la Campania, la Lucania e la Puglia, con un passato ricco di storia e abitata dai Sanniti, popolo leggendario tra i più temuti dai Romani con i quali si affronteranno a più riprese, (le guerre sannite) per il dominio dell'Italia meridionale. Su queste terre continuiamo ad allevare i nostri bovini e da questi rigogliosi pascoli arriva il latte fresco che giornalmente viene lavorato per far crescere in modo sano i "nuovi gladiatori".

Qualità: Il nostro caseificio detiene certificazioni di livello internazionale per la certificazione di qualità nella filiera di fornitura dei prodotti della Grande Distribuzione Organizzata (GDO).

Milk: has always been one of the products of excellence of the Sannio, an ancient land enclosed between the valleys of the rivers Sangro, Volturno, Biferno and Trigno. The fresh milk distributed under the brand name Antica Latteria Sannita is collected daily at the stables of the selected breeding farms located in this area and in other areas of the Campania region.

Territorio: The Sannio is a geographical region of central-southern Italy, including Abruzzo, Molise, Campania, Lucania and Puglia, with a past rich in history and inhabited by the Samnites, legendary people among the most feared by the Romans with which they will face several times, (the Samnite wars) for the dominion of southern Italy.

Quality: Our dairy holds international level certifications for quality certification in the production chain supply of products from large-scale retail trade (GDO).



*ad una realtà aziendale
in costante espansione...*



Dal 1935

Era il lontano 1935 quando nonno Domenico fondò Iaquilat, un piccolo laboratorio a conduzione familiare. Sotto la guida del figlio Giuseppe, e fino agli anni '90, conserva questa tipologia mentre oggi, sotto la gestione dei figli di Giuseppe, Iaquilat è una realtà aziendale con costante espansione alla ricerca dell'innovazione.

It was way back in 1935 when grandfather Domenico founded Iaquilat, a small family-run workshop. Under the guidance of his son Giuseppe, and until the 1990s, he retained this typology while today, under the management of Giuseppe's sons, Iaquilat is a company with constant expansion in search of innovation.





Grottone

Formaggio a pasta filata semidura occhiato o sfogliato, dall'inconfondibile profumo di nocciole tostate e dal sapore dolce e avvolgente tipico della stagionatura nelle grotte tufacee.

Il grottone si presenta sia bianco che nella sua variante affumicata.

It is a semi-hard stretched curd cheese with eyes or flakes, with the unmistakable aroma of toasted hazelnuts and the sweet and enveloping flavor typical of maturation in tuff caves. Grottone is presented both white and in its smoked variant.



Caciocavallo bianco

Tra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del Mezzogiorno d'Italia, il caciocavallo è prodotto con solo latte vaccino, dal sapore dolce, fino a divenire piccante con la sua stagionatura. Si presenta di colore giallo paglierino all'esterno e meno carico all'interno. Il suo sapore gradevole e aromatico può essere esaltato dalla cottura sulla brace, noto come "l'impiccato", una tradizione tipica nei momenti di festa e mai abbandonata nel nostro territorio.

Among the oldest and most typical string cheeses of Southern Italy, caciocavallo is produced with only cow's milk, with a sweet flavor that becomes spicy with its maturation. It has a straw yellow color on the outside and less intense on the inside. Its pleasant and aromatic flavor can be enhanced by cooking on the grill, known as "l'impiccato", a typical tradition during moments of celebration and never abandoned in our territory.



Caciocavallo al tartufo

Caciocavallo with truffle

E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte di vacca proveniente da allevamenti selezionati e arricchito dal pregiato Tartufo Nero Estivo di Acqualagna (PU).

It is a stretched curd cheese obtained from cow's milk from selected farms and enriched with the prized Black Summer Truffle of Acqualagna (PU).

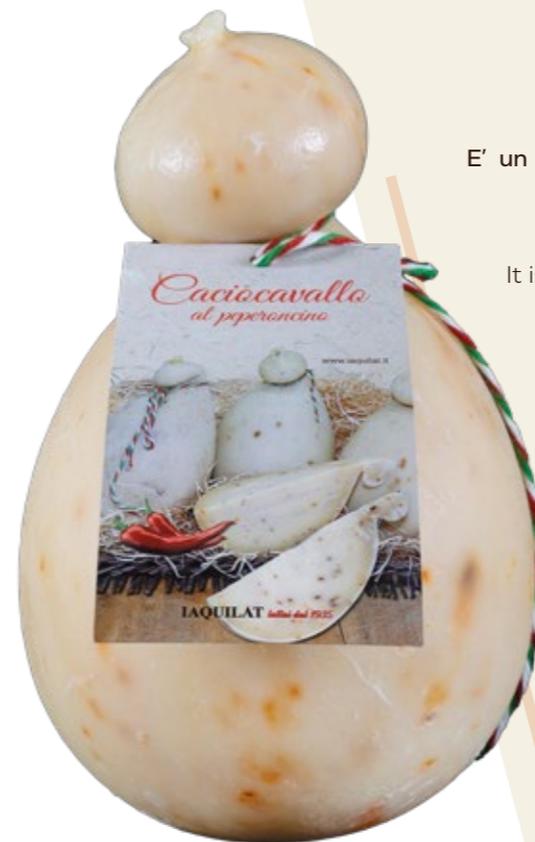


Caciocavallo al peperoncino

Caciocavallo with chili pepper

E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte di vacca proveniente da allevamenti selezionati e arricchito dal peperoncino.

It is a stretched curd cheese obtained from cow's milk from selected farms and enriched with chilli pepper.





Don Peppino

Dalla lavorazione del naturale processo di trasformazione del latte crudo nasce Don Peppino, un formaggio di grande qualità, lavorato con il solo latte di "Pezzata Rossa Italiana", per esprimere al meglio le caratteristiche del territorio nel rispetto della natura e degli animali, offrendo ai consumatori un prodotto raro.

Il marchio A.N.A.P.R.I. ne garantisce la tracciabilità e la genuinità del prodotto.

Don Peppino is born from the natural transformation process of raw milk, a high quality cheese, made with only "Pezzata Rossa Italiana" milk, to best express the characteristics of the territory while respecting nature and animals, offering consumers a rare product.

The A.N.A.P.R.I. brand guarantees the traceability and authenticity of the product.



Pezzata Rossa

Una perla nel panorama caseario italiano, è prodotto con solo latte di razza pezzata rossa italiana, una razza bovina specializzata per la produzione di alta qualità. Il marchio A.N.A.P.R.I. ne garantisce la tracciabilità e la genuinità del prodotto. Il rinomato formaggio ha un gusto delicato e una consistenza cremosa ideale da mangiare da solo o accompagnato a piatti elaborati e raffinati.

A pearl in the Italian dairy panorama, it is produced with only Italian red spotted breed milk, a bovine breed specialized for high quality production. The A.N.A.P.R.I. brand guarantees the traceability and authenticity of the product. The renowned cheese has a delicate flavor and a creamy consistency, ideal for eating alone or accompanied by elaborate and refined dishes.



Antiche mura bianco

Antiche mura white

Dall'idea di promuovere la conoscenza del territorio, "Antiche Mura" è il formaggio che meglio rappresenta la nostra storia. La consistenza è cremosa, il sapore delicato e dolce. Formaggio sia da tavola sia come ingrediente per ricette tipiche, si abbina bene a vini bianchi e secchi leggermente aromatizzati quando è poco stagionato, o rossi di buon corpo quando il formaggio è sufficientemente stagionato.

Among the oldest and most typical string cheeses of Southern Italy, caciocavallo is produced with only cow's milk, with a sweet flavor that becomes spicy with its maturation. It has a straw yellow color on the outside and less intense on the inside. Its pleasant and aromatic flavor can be enhanced by cooking on the grill, known as "l'impiccato", a typical tradition during moments of celebration and never abandoned in our territory.



pezzatura da 2000 gr c.a.

Antiche mura

Questo formaggio a pasta morbida, bianca e leggermente occhiata, dal sapore dolce e gradevole, è particolarmente indicato come secondo, servito unitamente ad un contorno di verdure.

Da sempre apprezzato come fine pasto, viene utilizzato spesso come ingrediente per condimenti e ricette.

This soft, white and slightly streaked cheese, with a sweet and pleasant flavour, is particularly suitable as a second course, served together with a side dish of vegetables.

Always appreciated as an end to a meal, it is often used as an ingredient for condiments and recipes.



pezzatura da 500 gr c.a.

pezzatura da 500 gr c.a.



al tartufo with truffle

Variante antiche mura aromatizzato
con crema tartufata

Variante antiche mura aromatizzato
con crema tartufata

Antiche mura al peperoncino

with chili pepper

Variante antiche mura aromatizzato al peperoncino

Variante antiche mura aromatizzato al peperoncino



pezzatura da 500 gr c.a.

Formaggio vaccino 1935

Il Formaggio Vaccino della Campania, con semi-cottura alta e forme dai 3 ai 12 Kg, viene prodotto con Caglio di Capretto e Fermenti lattici con alta capacità proteolitica. Consigliato per la sua alta tollerabilità e digeribilità sia per coloro ricercano nel formaggio equilibrio di profumi e sapori piacevoli (semi-stagionato) che per chi predilige sapori più intensi e piccanti (stagionato).

Ingredienti: Latte Vaccino, caglio di capretto, fermenti lattici e sale.

The Campania Vaccine Cheese, with semi-high cooking and shapes from 3 to 12 kg, is produced with kid rennet and lactic ferments with high proteolytic capacity. Recommended for its high tolerability and digestibility both for those looking for a balance of pleasant aromas and flavors in cheese (semi-mature) and for those who prefer more intense and spicy flavors (mature).

Ingredients: Cow's milk, kid rennet, lactic ferments and salt.





Antiche Mura FRIP

Caglio vegetale

Formaggio fresco a pasta morbida dolce e ricca di profumi lattici, prodotto con caglio vegetale e calcio carbonato. La sua assunzione è compatibile anche con le limitazioni dietetiche tipiche di un paziente con insufficienza renale.

Fresh cheese with a soft, sweet texture rich in lactic aromas, produced with vegetable rennet and calcium carbonate. Its intake is also compatible with the dietary limitations typical of a patient with renal failure.



Caglio di capretto

Formaggio a media e lunga stagionatura a pasta compatta e dai sapori decisi, prodotto con caglio in pasta di capretto e calcio carbonato. La sua assunzione è compatibile anche con le limitazioni dietetiche tipiche di un paziente con insufficienza renale.

Medium and long matured cheese with a compact texture and strong flavours, produced with kid rennet and calcium carbonate. Its intake is also compatible with the dietary limitations typical of a patient with renal failure.



Il marchio FRIP è registrato dalla Fondazione IRCCS Cà Granda Ospedale Maggiore Policlinico di Milano"
The FRIP brand is registered by the Foundation IRCCS Cà Granda Ospedale Maggiore Policlinico di Milano"



Crema di Grottone

Tra i prodotti d'eccellenza non poteva mancare la crema di Grottone, una crema deliziosa dalla consistenza piena e morbida, racchiude il sapore intenso e avvolgente del Grottone. Si può degustare da sola, oppure spalmare sul pane e crostini, si adatta come condimento per varie portate in cucina ed infine può essere utilizzata anche per ricette gourmet e per la preparazione di dolci.

Among the excellent products, Grottone cream could not be missing, a delicious cream with a full and soft consistency, containing the intense and enveloping flavor of Grottone. It can be tasted on its own, or spread on bread and croutons, it is suitable as a condiment for various dishes in the kitchen and finally it can also be used for gourmet recipes and for the preparation of desserts.





Pasta Anfiteatro

Dall'attenzione di sempre, unita alla tradizione e all'esperienza di pastai esperti, nasce Eccellenze Sannite, la Pasta Anfiteatro. Preparata a mano e confezionata con cura per mantenere intatti i sapori e i profumi dei suoi invitanti ripieni. Al sapore caratteristico del grottone si unisce la dolcezza della melannurca igp, il profumo penetrante del tartufo, il gusto della tenera e pregiata carne marchigiana e infine il sapore della riscoperta tradizione campana del maialino nero casertano.

From the usual attention, together with the tradition and experience of expert pasta makers, born Eccellenze Sannite, the Pasta Anfiteatro. Prepared by hand and carefully packaged to keep intact the flavors and aromas of its inviting fillings. To the characteristic taste of the grottone joins the sweetness of melgreen igp, the penetrating scent of the truffle, the taste of tender and fine Marche meat and finally the taste of the rediscovered traditional tradition of the black pig of Caserta.

