



COMPANY PROFILE

Latte. Tempo. Mani.

Dal 1980, una sequenza precisa di scelte. Formaggi artigianali pugliesi dalla Valle d'Itria, distribuiti in quattro paesi.

Cosa trovi in questo *profilo*.

01	L'azienda Manifesto, identità, principi fondativi	p. 03
02	Numeri chiave Quarantacinque anni in cifre	p. 04
03	Storia Le tappe dal 1980 a oggi	p. 05
04	Il metodo Malù La filiera in quattro fasi cronometrate	p. 06
05	Gamma prodotti Tre classi, dodici famiglie, 223 referenze	p. 07
06	Qualità & certificazioni FSSC 22000, Silano DOP, norme applicate	p. 09
07	Lo stabilimento 4.200 m ² , grotta, cold chain	p. 10
08	Distribuzione & canali Quattro paesi, quattro canali B2B	p. 11
09	Organizzazione Direzione e aree funzionali	p. 12
10	Dati societari & contatti Malù S.r.l. — recapiti completi	p. 13

Una struttura industriale governata come un *atelier*.

«Non costruiamo una narrazione attorno al prodotto. Il prodotto è il risultato di una sequenza precisa di scelte: latte selezionato a 40 km dallo stabilimento, mungitura entro le cinque, filatura entro le dieci, spedizione entro le sedici. Quello che chiamiamo metodo Malù è la disciplina con cui ripetiamo questa sequenza, ogni mattina, da quarantacinque anni.»

Mastri casari formati internamente: le mani che filano sono ancora le stesse. La scala è cambiata, quattro paesi e oltre duemilatrecento clienti B2B, ma il vocabolario è rimasto quello del 1980. Caseificio Malù produce a Martina Franca, nel cuore della Valle d'Itria, una linea di formaggi pugliesi a filiera corta e lotti tracciati.

QUATTRO PRINCIPI FONDATIVI

01 **Filiera corta**

Selezione dei conferenti nel raggio di 40 km dallo stabilimento, con controlli quotidiani sul latte.

02 **Mani stabili**

Mastri casari formati internamente. Nessuna rotazione esterna: la competenza resta in casa.

03 **Lotti tracciati**

Identificativo univoco dal pascolo al cliente, con etichetta multilingua per l'export.

04 **Catalogo essenziale**

223 referenze in listino. Niente private label, niente terzisti.

Quarantacinque anni, in *cifre*.

MESTIERE

45 *anni*

Di produzione quotidiana, dal 1980

CATALOGO

223 *ref.*

Referenze attive in listino

FILIERA

40 *km*

Raggio di selezione dei conferenti

EXPORT

4 *paesi*

Distribuzione attiva: IT · FR · DE · JP

CLIENTI

2.300 *+*

Account B2B nel mondo

STABILIMENTO

4.200 *m²*

Superficie produttiva

Le tappe, dal 1980 a *oggi*.

1980

Fondazione

Caseificio Malù apre a Martina Franca con tre vasche e due mastri casari.

1992

Espansione produttiva

Nuove linee di burrata e stracciatella, prime forniture HoReCa regionali.

1995

Primo export

Primi distributori in Francia: si apre il canale internazionale.

2015

Apertura canale Giappone

Primi accordi di distribuzione in Asia e ingresso nel mercato giapponese.

2020

Estensione stabilimento

Nuove linee per specialità affumicate e affinate; capacità produttiva a 4.200 m².

2026

Oggi

223 referenze, quattro paesi di distribuzione, oltre 2.300 clienti B2B, lotti tracciati end-to-end. Iter di certificazione FSSC 22000 in corso.

Una filiera in quattro fasi *cronometrate*.

Niente conservanti, niente additivi, niente latte importato. Ogni lotto è tracciato dal pascolo alla consegna con un identificativo unico.

FASE 01 · SELEZIONE DEL LATTE

04:30 – 05:30

Pascolo

Conferenti certificati nel raggio di 40 km. Mungitura al primo mattino e controllo organolettico del latte conferito, ogni giorno. Nessun latte importato.

FASE 02 · TRASFORMAZIONE IN VASCA

06:00 – 09:00

Cagliata

Caglio e filatura tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Lotti chiusi entro le 10:00.

FASE 03 · FILATURA A MANO

09:00 – 11:00

Formatura

Filatura manuale, taglio e formatura. Nessun additivo, nessun conservante. Ogni lotto riceve un codice univoco di tracciabilità.

FASE 04 · COLD CHAIN CERTIFICATA

11:00 – 16:00

Logistica

Confezionamento ed etichettatura con lotto e provenienza. Spedizione entro le 16:00, in giornata. Cold chain monitorata a 4°C continui, zero interruzioni, fino al cliente.

Tre *classi* di prodotto.

Una linea di pasta filata fresca lavorata ogni mattina, una linea di formaggi stagionati con varianti di maturazione in grotta naturale, e una linea di specialità speziate, affumicate o affinate. Nessuna sovrapposizione, nessuna licenza di terzi.

CLASSE 01 / FRESCA

42 ref.

Pasta filata *fresca*

Filata e confezionata a mano ogni mattina. Lotti chiusi entro le 10:00, spediti entro le 16:00 con cold chain certificata.

BURRATA · MOZZARELLA FIOR DI LATTE · STRACCIATELLA · GIUNCATA · RICOTTA

CLASSE 02 / STAGIONATI

38 ref.

Formaggi *stagionati*

Maturazione naturale in grotta da 6 a 24 mesi. Temperatura e umidità costanti, monitorate ogni giorno. Variante Silano DOP certificata.

CACIOCAVALLO · CACIOCAVALLO SILANO DOP · CACIORICOTTA · FORMAGGI AROMATIZZATI

CLASSE 03 / SPECIALITÀ

24 ref.

Specialità *& affumicati*

Affumicature naturali con legno di faggio, speziature di peperoncino, tartufo, noci, pistacchi o affinamenti in vino rosso del territorio. Linea in costante revisione.

SCAMORZA · FILONE DI SCAMORZA · AFFUMICATI · AFFINATI · EDIZIONI LIMITATE

Il catalogo, *famiglia* per famiglia.

Burrata

Eccellenza casearia originaria della Puglia, da latte vaccino fresco lavorato secondo la tradizione artigianale locale.

Stracciatella

Fresco tipico pugliese, dalla sfilacciatura della pasta filata amalgamata con panna fresca.

Mozzarella di Bufala

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto esclusivamente da latte intero di bufala.

Mozzarella Fior di Latte

Pasta filata da latte vaccino intero. Profilo delicato e pulito.

Scamorza

Pasta filata in forme tondeggianti o allungate, dalla freschezza delicata alle versioni affumicate.

Filone di Scamorza

Pasta filata in forma allungata e regolare, classica o affumicata.

Caciocavallo

Pasta filata tipica del Sud, in forma ovale con strozzatura. Evolve dal lattico alle note intense delle versioni stagionate.

Cacioricotta

Unisce elementi del cacio e della ricotta. Compatto da fresco, asciutto e friabile con la stagionatura.

Formaggi

Selezione pugliese: stracchinato, aromatizzati (tartufo, pistacchio, noci), fino al barricato affinato in botte.

Giuncata

Fresco da latte vaccino, sgocciolato in contenitori di giunco. Pasta morbida, gusto sobrio ed equilibrato.

Ricotta

Dal riscaldamento del siero. Consistenza soffice e finemente cremosa, gusto delicato e pulito.

Burro

Dalla crema del latte per zangolatura. Compatto e spalmabile, profilo aromatico delicato.

Disciplina *documentata.*

La sicurezza alimentare è gestita lungo l'intera filiera, dalla rintracciabilità del latte all'etichettatura conforme al consumatore.

CERTIFICAZIONI

Caciocavallo Silano DOP

Denominazione di Origine Protetta

OTTENUTA

FSSC 22000

Food Safety System Certification – standard internazionale di sicurezza alimentare

IN CERTIFICAZIONE

NORME E DISCIPLINE APPLICATE

Reg. UE 1169/2011

Informazione al consumatore: ingredienti, valori nutrizionali, allergeni

ETICHETTATURA

Reg. CE 178/2002

Rintracciabilità della filiera

TRACCIABILITÀ

Reg. CE 852/2004

Igiene dei prodotti alimentari

IGIENE

HACCP

Sistema di autocontrollo

AUTOCONTROLLO

D.Lgs. 231/2001

Modello organizzativo di responsabilità degli enti

GOVERNANCE

D.Lgs. 24/2023

Protezione dei segnalanti (whistleblowing)

COMPLIANCE

Quattromiladuecento metri *quadri.*

A Martina Franca, a 431 metri sul livello del mare, nel cuore della Valle d'Itria.

Superficie produttiva	4.200 M ²
Vasche di produzione Acciaio inox a temperatura controllata	FILATURA
Linea di filatura Manuale, con tracciamento del lotto	A MANO
Camera di affinamento Celle di stagionatura e/o grotta naturale, stagionatura 1 – 24 mesi	GROTTA
Capacità Lotti chiusi entro le 10:00	~40 LOTTI / GIORNO
Cold chain Monitorata fino al cliente, zero interruzioni	4°C CONTINUI
Logistica Confezionamento ed etichettatura con lotto e provenienza	SPEDIZ. ENTRO LE 16:00

Dove *arriviamo.*

Distribuzione diretta sul territorio italiano e partner consolidati in Francia, Germania e Giappone. Quattro canali, capitolati dedicati, MOQ flessibili.

QUATTRO PAESI ATTIVI

Italia

IT · DISTRIBUZIONE DIRETTA

Francia

FR · 4 DISTRIBUTORI

Germania

DE · 2 DISTRIBUTORI

Giappone

JP · 1 DISTRIBUTORE

QUATTRO CANALI B2B

CH 01 · RISTORAZIONE HORECA

Ristoranti & *alta gastronomia*

Banco caseario dedicato, consegna entro 24h, listino HoReCa con pezzature da cucina e da banco.

CH 02 · RETAIL SPECIALIZZATO

Gastronomie & *botteghe*

Pezzature da banco, schede prodotto, materiali POS brandizzati, formazione del personale.

CH 03 · GDO PREMIUM

Distribuzione *moderna*

Linea pre-confezionata in atmosfera modificata, codici GS1, capitolato tecnico, FSSC 22000 in certificazione.

CH 04 · EXPORT

Distributori *internazionali*

Cold chain certificata, etichette multilingua, MOQ flessibili, supporto logistico dedicato.

Direzione e aree *funzionali.*

AREA 01 · DIREZIONE

Strategia, partnership, comunicazione

Indirizzo della direzione generale.

CEO · Sante Lucarella – direzione@caseificiomalu.it

PEC ufficiale – caseificiomalu@pec.it

AREA 02 · AMMINISTRAZIONE

Fatture, contabilità, ordini ricorrenti

Risposta entro 1 giorno lavorativo.

Generale – info@caseificiomalu.it

Ordini – ordini@caseificiomalu.it

Contabilità – amministrazione@caseificiomalu.it

AREA 03 · QUALITÀ

Schede tecniche, certificazioni, tracciabilità

Risposta entro 1 giorno lavorativo.

Ufficio controllo · QA – ufficio.controllo@caseificiomalu.it

AREA 04 · OPERATIVI

Logistica, spedizioni, magazzino, IT

Risposta entro 1 giorno lavorativo.

Area operativa – area.operativa@caseificiomalu.it

WHISTLEBLOWING (D.LGS. 24/2023 · D.LGS. 231/2001)

Canale di segnalazione dedicato con anonimato e protezione da ritorsioni.

Organismo di Vigilanza / soggetto designato: **Sibilio Daniela** –

caseificiomalu.it/whistleblowing

Malù *S.r.l.*

RAGIONE SOCIALE	Malù S.r.l.
P. IVA	IT02279680736
CODICE FISCALE	02279680736
N. REA	TA 135819
CAPITALE SOCIALE	€ 800.000
ADDETTI	Oltre 35
FONDAZIONE	1980

SEDE	Strada Colucci Zona B n.35 74015 Martina Franca (TA)
COORDINATE	40°42'N · 17°20'E · 431 m
TELEFONO	+39 080 432 4079
WHATSAPP	+39 080 432 4079
EMAIL	info@caseificioalu.it
PEC	caseificioalu@pec.it
ORARI UFFICI	Lun-Ven · 08:30-13:00 / 14:30-18:00

Sito istituzionale a funzione informativa: gli ordini si effettuano via email, telefono o modulo di contatto. Prezzi e listini su richiesta. Foro competente in via esclusiva: Foro di Taranto. Legge applicabile: italiana.



Quarantacinque anni, stesse *mani*.

Latte selezionato a 40 km, mungitura entro le cinque, filatura entro le dieci, spedizione entro le sedici. Ogni mattina, dal 1980.

SEDE

Strada Colucci Zona B n.35
74015 Martina Franca (TA)
Valle d'Itria · Puglia

CONTATTI

+39 080 432 4079
info@caseificiomaLu.it
caseificiomaLu@pec.it

ONLINE

www.caseificiomaLu.it
Malù S.r.l.
P.IVA IT02279680736