

# TOTEM FOOD

ITALIAN FROZEN CHEESE  
WE GUARANTEE AND PRESERVE  
THE EXCELLENCE OF ITALIAN CHEESES



*Solo il meglio  
della formaggeria*



*La mia  
Formaggeria*

FrescaBella

iCremosi

# *Era il 2008 nasceva la prima burrata Frozen*



Totem Food è azienda leader nel campo dei formaggi surgelati. La Burrata Frozen è il nostro punto di forza, siamo i primi a produrla e a surgelarla sia con il sistema IQF che BQF.

Totem Food è titolare del marchio FrescaBella, che firma formaggi freschi congelati tipici italiani, e La Mia Formaggeria, marchio dedicato alle eccellenze lattiero casearie frozen.

Grazie alla nostra innovativa tecnologia di surgelazione, da noi sviluppata e utilizzata, la burrata, la stracciatella ed il mascarpone FROZEN, rimangono cremosi anche dopo lo scongelamento.

Qualità, comodità e nessuno spreco: questa la forza dei nostri prodotti, il connubio tra tradizione, conoscenza e innovazione ci permette di portare, ovunque nel mondo, una grande gamma di FORMAGGI ITALIANI SURGELATI.

*Totem Food is a leading company in the frozen cheese sector, specialising in frozen Burrata.*

*We were the first to produce and freeze it using both IQF and BQF systems, which extend the shelf life of our products to up to 12 months.*

*Totem Food owns the FrescaBella brand, renowned for traditional Italian fresh frozen cheeses, as well as La Mia Formaggeria, a brand dedicated to frozen dairy excellence.*

*Thanks to the innovative freezing technology we have developed, Burrata, Stracciatella and mascarpone remain creamy even after thawing.*

*The strength of our products lies in quality, convenience and reducing waste. The combination of tradition, knowledge and innovation enables us to share the authentic goodness of our products all over the world: a wide range of frozen Italian cheese.*



## il POLO DEL FREDDO



*Siamo stati i primi a farlo*



# La Burrata



La burrata è un formaggio fresco a pasta filata, di origini relativamente recenti, simile alla mozzarella ma dalla consistenza più morbida e cremosa. Nasce in provincia di Bari nei primi decenni del 1900 ed oggi è considerata una delle specialità più ghiotte della produzione casearia pugliese.

La burrata pugliese viene lavorata manualmente, creando un sacchetto di pasta filata che viene successivamente riempito con una cremosa farcitura a base di pasta di mozzarella e panna, detta stracciatella.

*Burrata is a fresh, stretched-curd cheese with a very soft, creamy texture. The production of this traditional regional product, which is one of the most well known in the area, began in the early 1800s in the province of Bari. Burrata di Puglia is produced by hand by filling an outer shell with a creamy mix of mozzarella and cream, also known as stracciatella.*

*Once cooled, the smooth, pouch-like burrata is ready for packaging. Burrata di Puglia resembles a smooth, white sphere with a soft, creamy centre.*





# La Stracciatella



La stracciatella è il ripieno gustoso e cremoso della burrata. Un mix di pasta filata “stracciata” e panna. Amata dai nostri consumatori, essa si presenta come un prodotto già pronto o, in alternativa, come un ingrediente versatile per arricchire altre preparazioni, crude o cotte.

La stracciatella pugliese è un ingrediente particolarmente amato dai nostri consumatori per via della sua versatilità: essa può essere utilizzata per arricchire piatti cotti, rendere sfiziose delle pizze o delle bruschette e per accompagnare salumi nostrani.

*Stracciatella cheese is the tasty, creamy filling of burrata. It is made by mixing frayed mozzarella with cream. Stracciatella pugliese is delicious on its own, but it can also be used to add a fresh touch to many other recipes.*

*Our customers love stracciatella because it is one of the most versatile ingredients and can be used in a wide variety of dishes, including pizza, bruschetta and many other delicious Italian recipes.*





# La FIOR di LATTE

Da 100g e 150g



La mozzarella fior di latte è un prodotto di assoluta tipicità ed è parte integrante del patrimonio lattiero caseario pugliese. Questo formaggio fresco è ottenuto da una pasta filata di colore bianco latte a struttura fibrosa, di consistenza morbida e con una leggera elasticità, che rilascia al taglio e per leggera pressione un liquido lattiginoso.

*Mozzarella is one of the Puglia region's most typical products. This fresh, stretched-curd cheese has a white outer shell and a creamy, delicate heart for the ultimate flavour experience.*





# Flamia Formaggeria

## FIOR DI LATTE

### di Agerola

NAPOLI - ITALIA



SELEZIONATA  
DAI PIZZAIOLI ITALIANI  
CAMPIONI NEL MONDO

## AGEROLA

Il Fior di Latte di Agerola è un formaggio tipico campano che viene prodotto secondo le antiche tradizioni agerolesi; altra particolarità che rende speciale questo latticino dal sapore leggermente acidulo è la filatura notturna che inizia solo al termine di un processo di acidificazione naturale durato ben 12 ore. È da sempre il Fior di Latte preferito dai migliori pizzaioli napoletani.

Fior di Latte di Agerola is a traditional cheese from Campania that is produced according to ancient Agerola traditions. Another peculiarity that makes this slightly acidic dairy product special is the night-time spinning that begins only after a 12-hour natural acidification process. It has always been the preferred Fior di Latte by the best Neapolitan pizza chefs.



Fla mia  
Formaggeria

DA OGGI IL FORMAGGIO FRESCO  
GRATTUGIATO...

Fla mia  
Formaggeria®

Miscela di formaggi  
grattugiati



NS MILK ITALIAN CHEESE



Fla mia  
Formaggeria®

Miscela di formaggi  
grattugiati



GRATED ITALIAN SHEEP'S  
MILK CHEESE FROZEN



Fla mia  
Formaggeria

...STA' NEL FREEZER



FORMAGGIO A PASTA DURA GRATTUGIATO  
FROZEN GRATED HARD CHEESE



FORMAGGIO A PASTA DURA GRATTUGIATO  
FROZEN GRATED HARD CHEESE



# Fla mia Formaggeria

Da 1Kg



**99%  
PARMIGIANO  
REGGIANO DOP  
1% FORMAGGIO  
ITALIANO**

**99%  
GRANA  
PADANO DOP  
1% FORMAGGIO  
ITALIANO**

La migliore miscela dei Famosissimi Formaggi Italiani scelti e Grattugiati per voi.  
Confezionato con il fantastico packaging salva freschezza

*The finest selection of famous Italian cheeses, grated and ready to use. Packaged in  
fantastic freshness-saving packaging.*

# Fla mia Formaggeria

Da 1Kg



**99%  
PECORINO  
ROMANO DOP  
1% FORMAGGIO  
ITALIANO**



**MIX OF  
ITALIAN  
CHEESE**



La nostra mozzarella per pizza e pizzeria surgelata è l'ingrediente fondamentale per creare pizze di altissima qualità. Ogni fase della sua produzione è studiata con cura per garantire una resa perfetta in forno, mantenendo intatta la sua consistenza e il suo sapore autentico. Realizzata esclusivamente con latte selezionato, questa mozzarella esalta ogni pizza, simbolo della tradizione gastronomica italiana.



# FILONE e FIOR DI LATTE



Our frozen mozzarella is a key ingredient for creating top-quality pizzas both in pizzerias and at home. Every step of its production is carefully designed to ensure perfect performance in the oven while preserving its authentic flavour and ideal texture.

Made exclusively with selected milk, this mozzarella is the perfect finishing touch for any pizza and is a true symbol of Italian culinary tradition.



SELEZIONATA  
DAI PIZZAIOLI ITALIANI  
CAMPIONI NEL MONDO

## TALEGGIO - STRACCHINO

Il Taleggio e lo Stracchino sono formaggi a pasta cruda, tipici del Nord Italia. Formaggio a pasta molle, con una crosta sottile. Il suo sapore è dolce, leggermente aromatico, con un retrogusto che talvolta ricorda il tartufo.

*Taleggio and Stracchino are raw cheeses typical of northern Italy. They are soft cheeses with a thin rind. It has a sweet and slightly aromatic flavour coupled with an aftertaste that sometimes recalls truffle.*



## CAMEMBERT - BRIE

Il Camembert è il formaggio francese più famoso che ha ormai conquistato i palati di tutto il mondo. Con la sua crosta bianca e vellutata e il suo sapore unico, il Camembert è un formaggio particolarmente versatile e adatto alla preparazione di ricette deliziose.

*Camembert is the most famous French cheese and has now conquered palates all over the world. With its white, velvety rind and unique flavour, Camembert is a particularly versatile cheese that can be used to make delicious recipes. the preparation of delicious recipes.*



# MASCARPONE

Una crema morbida di colore bianco o giallo chiaro, contraddistinta da una consistenza affine a quella del gelato, con un sapore delicato e richiami all'aroma leggermente acido della panna e del latte fresco. Diffusamente impiegato nella preparazione di diversi piatti dolci e salati, il mascarpone ha contribuito alla popolarità del tiramisù; inoltre, dal momento che il suo processo produttivo non prevede l'uso del caglio, è considerato un alimento adatto alla dieta vegetariana.

*This soft, white-to-light-yellow cream has a consistency similar to ice cream. It has a delicate flavour with hints of slightly acidic cream aroma and fresh milk.*

*Mascarpone is widely used in the preparation of various sweet and savoury dishes and has contributed to the popularity of tiramisù. Furthermore, since its production process does not involve the use of rennet, mascarpone is considered suitable for a vegetarian diet.*



*Siamo stati  
i primi a farlo  
era il 2010*



# GORGONZOLA CUBETTATO



**THE BEST ITALIAN GORGONZOLA**, selected by Totem and conveniently packaged to reduce waste. Try it in first courses, on pizzas, or simply as an aperitif on its own or with toasted bread.

La bontà del miglior gorgonzola italiano selezionato da Totem e unita alla comodità e allo scarto zero. Provalo nei primi piatti, sulle tue pizze o semplicemente come aperitivo da solo o con del pane arrostito.



# BLU CHEESE

## PROCESSING, IQF AND PACKAGING

Specific processes for each product to keep the organoleptic properties unchanged. Customized packaging solutions according to specific needs (flowpack, doypack, carton-box, etc.)

## STORAGE AND CONSERVATION

Ensuring long-term preservation without compromising quality.

Refrigerated environments (+2%-60°C, bar code traceability systems and maintenance of the cold chain through the use of renewable energy.



**FrescaBella**

**Frozen Sweet BluCheese cubes IQF – 1 Kg**

Ingredienti: LATTE di vacca pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio, muffe selezionate genere *Penicillium*. Allergeni: LATTE e tutti i suoi derivati. Origine del latte: ITALIA.

Ingredients: Pasteurized cow's MILK, selected lactic ferments, salt, rennet, selected moulds genus *Penicillium*. Allergens: MILK and all its derivatives. Milk origin: ITALY.

Store at -18°C, and consume before the expiry date. Thaw in the fridge at +4°C for approx 12/24 hours. Consume within 5 days of thawing. Do not refreeze. Once opened consume within 48 hours. Or use frozen directly.

Frozen & Packed for: TOTEM FOOD Srl  
S.P. 83 per Adelfia al km 0,700  
70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – ITALIA  
A.F.N. IT N434X CE

| NUTRITIONAL INFORMATION     |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Average values per 100 g    |                  |
| Calorie                     | Kcal 334 kJ 1385 |
| Carboidrati                 | 0,6 g            |
| di cui Zuccheri             | < 0,5 g          |
| Grassi (grassi saturi 20 g) | 28 g             |
| Proteine                    | 19 g             |
| Salé                        | 1,7 g            |
| Production Date: 2026.01.29 |                  |

Scadeza/Lotto 2027.01.29  
Expiry Date/Lot



**SWEET**





# LA SURGELAZIONE IQF

La surgelazione IQF, grazie al suo processo rapido, evita la formazione di grandi cristalli di ghiaccio che potrebbero danneggiare la struttura cellulare, mantenendo il sapore, il colore e la consistenza originali.



The original flavour, colour and texture of the product are maintained thanks to the rapid process of IQF freezing, avoiding the formation of large ice crystals that could damage the cell structure.



**La migliore  
surgelazione**

**GUARDA IL VIDEO  
DELLA NOSTRA  
SURGELAZIONE  
IQFCRIOGENICA**



## **PROCESSING, IQF AND PACKAGING**

The types of cheese processed with the IQF method are:

COW - BUFFALO - SHEEP - GOAT

Different types of processing are used, depending on the intended use and the specific product;

the cheese can be diced, julienne cut or be processed in its whole form.





TOTEM  
FOOD

*The King  
of Frozen  
Cheeses*



- **TOTEM FOOD SRL**  
Sede Legale - Via G. Marconi 32  
70021 Acquaviva delle Fonti (BA)
- **DAIRY & FREEZING LAB.:**  
Viale Stazione – 75012 Metaponto (MT) - ITALY
- **FREEZING LAB.:**  
Via L. Basso sn - 75012 Bernalda (MT) - ITALY
- **FREEZING LAB. & FROZEN STORAGE:**  
Via per Adelfia, SP 83 km 0,700  
70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - ITALY

ITALIA - Tel. +39 0835 182 15 51

info@totemfood.com www.totemfood.com

