

**DAL NOSTRO LATTE  
DI BUFALA A KM0.  
IL GUSTO  
AUTENTICO  
DEL CILENTO.**



LATTERIA

**SAN SALVATORE**



**TRADIZIONE,  
INNOVAZIONE,  
SOSTENIBILITÀ.**



San Salvatore nasce a Paestum, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, come espressione contemporanea di un territorio antico, custode di saperi, paesaggi e culture millenarie.

# SAN SALVATORE, UNA NUOVA VISIONE DI CILENTO.

Oggi è ambasciatore del Cilento e dei suoi valori, portavoce di un'identità che unisce radici profonde e visione futura.

Alla base di ogni lavorazione c'è una materia prima eccellente, proveniente da un allevamento interno seguito con cura in ogni dettaglio. Il latte viene raccolto quotidianamente e trasformato entro poche ore in un impianto all'avanguardia di Industria 4.0, che permette di garantire controllo, sicurezza e freschezza costante.

La filiera è chiusa e tracciabile, interamente sviluppata a chilometro zero. Una scelta che non è solo produttiva, ma culturale, e che si traduce in un impegno concreto verso l'ambiente, il benessere animale e le persone.

È su questi tre pilastri che si fonda ogni prodotto San Salvatore: tradizione, innovazione e sostenibilità.

# PERCHÉ SCEGLIERE SAN SALVATORE

## UNA FILIERA CHE PARLA DI TRASPARENZA.

Dall'allevamento delle bufale alla trasformazione del latte, seguiamo ogni fase con cura e competenza. Una filiera chiusa che assicura continuità, sicurezza e qualità, trasformando ogni referenza in una scelta affidabile per il professionista.

## IL CARATTERE RICCO DEL LATTE DI BUFALA.

Ricco, morbido e naturalmente cremoso: è da qui che nascono Yogurt e Cremosi capaci di distinguersi al primo assaggio. Un ingrediente che non si imita, in grado di portare personalità e riconoscibilità in ogni menù.

## LA QUALITÀ NASCE DAL BENESSERE ANIMALE.

San Salvatore alleva 800 bufale in un ambiente naturale e controllato, con alimentazione dai propri terreni e latte analizzato in tempo reale. Certificato ClassyFarm, garantisce benessere animale e trasparenza, dando origine a un latte di bufala di qualità superiore, cuore di una filiera chiusa e tracciabile.

## GUSTI AUTENTICI, INGREDIENTI SELEZIONATI.

San Salvatore porta in tavola una varietà di gusti autentici, dai classici più amati alle ricette ispirate alla tradizione campana. Ogni creazione nasce da latte di bufala freschissimo e ingredienti selezionati con cura, per offrire un'esperienza che unisce genuinità, ricchezza di sapore e legame con il territorio.



## QUALITÀ, CERTIFICAZIONI E RICONOSCIMENTI.

San Salvatore vanta certificazioni internazionali che attestano qualità, sicurezza e sostenibilità. A questi si aggiungono premi e riconoscimenti ottenuti per gusto e innovazione, che confermano l'eccellenza della materia prima e il valore della filiera chiusa.

## UN IMPEGNO CHE VA OLTRE IL PRODOTTO.

Energia da biogas, allevamento etico, packaging riutilizzabile: la sostenibilità è parte integrante della nostra identità. Un valore che rafforza il messaggio del locale che sceglie di proporci.

## UN TERRITORIO CHE DIVENTA ESPERIENZA.

Ogni Cremoso, ogni Yogurt, ogni mozzarella raccontano il Cilento: terra madre della Dieta Mediterranea, custode di saperi e tradizioni che si trasformano in eccellenza gastronomica. Non solo un prodotto, ma un pezzo di cultura da offrire ai propri ospiti.

# YOGURT DI BUFALA: UNA PAUSA DI COSE BUONE.

LATTE DI BUFALA  
LAVORATO ENTRO  
24 ORE DALLA  
MUNGITURA

Realizzato esclusivamente con latte di bufala e fermenti vivi, lo Yogurt San Salvatore è il risultato di un processo produttivo altamente tecnologico, privo di OGM e condotto in atmosfera controllata.

Nessun conservante, nessun zucchero aggiunto: solo ingredienti essenziali, selezionati per offrire un prodotto sano, autentico e naturale.

Il latte, raccolto ogni giorno in allevamento, viene lavorato entro poche ore.

La fase di omogeneizzazione garantisce una consistenza liscia e vellutata, mentre la fermentazione viene monitorata costantemente, per preservare tutte le proprietà nutrizionali del prodotto.

Nelle varianti alla frutta, lo Yogurt incontra confetture di altissima qualità. Il risultato è un gusto dolce, leggermente acidulo, che esalta la purezza del latte di bufala.

Un metodo che valorizza la materia prima, nel rispetto della sua naturale bontà.



OGNI CUCCHIAIO È UN INCONTRO  
DI SEMPLICITÀ E GENUINITÀ

# LA NATURA FATTA YOGURT.



# QUALITÀ E GUSTO, IN OGNI MOMENTO.

DALLA CONSISTENZA AVVOLGENTE,  
E DALLA DOLCEZZA EQUILIBRATA.



## UNA PAUSA GENUINA

IL SAPORE CHE CRESCE  
UN CUCCHIAINO ALLA VOLTA.





## BIANCO

Latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus)

**Colore:** Bianco

**Odore:** Tipico dello yogurt

**Sapore:** Leggermente acidulo



## FRAGOLA

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, fragola 33%, acqua, gelificante: pectina; concentrato di sambuco, acidificante: acido citrico; conservante: potassio sorbato; aromi)

**Colore:** Stratificato, sul fondo si presenta rosso, colore tipico della purea di frutta alla fragola, in superficie bianco

**Odore:** Fragola

**Sapore:** Leggermente acido



## FRUTTI DI BOSCO

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, frutti di bosco 33% (mirtillo, fragole, lampone, more e ribes in proporzione variabile), gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; aromi, conservante: potassio sorbato)

**Colore:** Stratificato, sul fondo è color porpora, colore tipico della purea ai frutti di bosco, in superficie bianco

**Odore:** Frutti di bosco

**Sapore:** Leggermente acidulo



## BANANA

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, banana 30%, acqua, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; aromi, conservante: potassio sorbato; antiossidante: acido ascorbico)

**Colore:** Stratificato, sul fondo il preparato di frutta alla banana e bianco in superficie

**Odore:** Banana

**Sapore:** Leggermente acido



## ALBICOCCA

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi : Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, albicocca 30%, acqua, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; aromi, conservante: potassio sorbato)

**Colore:** Stratificato, sul fondo si presenta arancione, colore tipico della purea di frutta all'albicocca, in superficie bianco

**Odore:** Albicocca

**Sapore:** Dolce dell'albicocca e leggermente acido



## MIELE

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato al miele 11,5 % (miele 50%, zucchero, acqua, gelificante: pectina; colorante: caramello; correttore di acidità: acido malico; aromi naturali)

**Colore:** Stratificato, sul fondo presenta il colore tipico del miele, in superficie bianco

**Odore:** Miele

**Sapore:** Dolce del miele e leggermente acido



## LIMONE

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, limone 20%, acqua, gelificante: pectina; correttore di acidità: sodio citrato e calcio citrato; aromi, conservante: potassio sorbato)

**Colore:** Stratificato, sul fondo si presenta giallo, colore tipico della purea di frutta al limone, in superficie bianco

**Odore:** Limone

**Sapore:** Leggermente acidulo



## ARANCIA E ZENZERO

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, arancia 30%, amido modificato di tapioca, zenzero in polvere 1,2%, aromi naturali, conservante: potassio sorbato)

**Colore:** Stratificato, sul fondo il preparato di frutta all'arancia e bianco in superficie

**Odore:** Arancia

**Sapore:** Leggermente acido



## MELA E CANNELLA

Yogurt intero di latte di bufala (latte intero di bufala, fermenti lattici vivi: Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus), preparato di frutta 11,5% (zucchero, mela 30%, acqua, gelificante: pectina; cannella in polvere, aromi, correttore di acidità: acido citrico, calcio citrato; conservante: potassio sorbato)

**Colore:** Stratificato, sul fondo il preparato di frutta alla mela in superficie bianco

**Odore:** Mela e cannella

**Sapore:** Leggermente acido





# IL PRIMO DESSERT CREMOSO CON LATTE DI BUFALA



# GUSTO SENZA COMPROMESSI: NATURALI, AUTENTICI E GUSTOSI.



Alla bontà del latte di bufala, che si può apprezzare in tutta la sua naturalezza con gli Yogurt, si aggiunge la morbidezza della panna fresca per dare vita a un dessert cremoso, delizioso in ogni momento della giornata.

I Cremosi San Salvatore sono un concentrato di gusto e contemporaneità: interpretano le tendenze moderne in modo autentico, restando fedeli alla qualità della materia prima.

La loro preparazione avviene in un impianto altamente tecnologico, con una lavorazione a caldo che permette di ottenere una consistenza avvolgente e vellutata.

Ogni referenza nasce da una ricetta esclusiva, in cui il latte di bufala si unisce a ingredienti selezionati.

Il risultato è un prodotto goloso ma equilibrato, perfetto a fine pasto o come coccola quotidiana.

13 referenze che spaziano dai grandi classici come tiramisù, pistacchio e caramello, fino alle creazioni ispirate alla tradizione campana come crema della nonna, caprese e pastiera.



INNOVATIVO NELLA SUA CREMOSITÀ,  
TRADIZIONALE NELLA SUA ANIMA,  
SOSTENIBILE NEL SUO CUORE.

**SOSTENIBILITÀ  
E RISPETTO PER  
L'AMBIENTE:  
I VASETTI  
COLLEZIONABILI  
DA RIUTILIZZARE.**





## VANIGLIA

Latte intero di bufala 50,1%, panna (latte) 33,4%, zucchero, addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); gelatina animale, vaniglia in polvere 0,06%, sale. Può contenere: uova, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Bianco latte puntinato con polvere di bacche di vaniglia

**Odore:** Latte

**Sapore:** Gustoso, sapore di vaniglia



## PISTACCHIO

Latte intero di bufala 59,7%, panna (latte) 19,9%, zucchero, pasta di pistacchio 3,98% (pasta di pistacchi 98,6%, sale, coloranti: E141); addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); pasta di pistacchio di Bronte 1,59% (100% "Pistacchio Verde di Bronte DOP" tostato), gelatina animale, sale. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, altra frutta a guscio

**Colore:** Verde

**Odore:** Pistacchio

**Sapore:** Tipico del pistacchio



## CACAO E NOCCIOLE

Latte intero di bufala 59,5%, panna (latte) 19,8%, zucchero, cacao in polvere 4,7%, addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); pasta di nocciola 1,3%, gelatina animale, sale. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, altra frutta a guscio

**Colore:** Tipico del cioccolato

**Odore:** Cacao e pasta di nocciola

**Sapore:** Gustoso, prevalenza del sapore del cacao



## COCCO

Latte intero di bufala 58,8%, panna (latte) 19,6%, zucchero, pasta di cocco 5,8% (zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, cocco rapè 17%, aromi, addensanti: gomma di tara, pectina; acidificante: acido citrico; conservante: sorbato di potassio); addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); burro di cacao, gelatina animale, sale. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Bianco cocco

**Odore:** Cocco

**Sapore:** Tipico del cocco



## CAPPUCCINO

Latte intero di bufala 49,8%, panna (latte) 33,2%, zucchero, addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); caffè solubile 0,6 %, gelatina animale, sale. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Tipico del caffelatte

**Odore:** Caffelatte

**Sapore:** Gustoso, sapore di caffè



## CARAMELLO

Latte intero di bufala 59,9%, panna (latte) 19,9%, zucchero, pasta di caramello 5,2% (sciroppo di glucosio, colorante: E150a; acqua, aromi); addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); gelatina animale, sale. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Tipico colore della caramella mou

**Odore:** Zucchero caramellato

**Sapore:** Caramella mou



## ARACHIDI E CIOCCOLATO

Latte intero di bufala 55,8%, panna (latte) 18,6%, zucchero, pasta di arachidi 7,4%, addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); cacao 2,2%, burro di cacao, agente gelificante: agar agar; sale, vaniglia in polvere. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, frutta a guscio

**Colore:** Tipico degli arachidi  
**Odore:** Arachidi  
**Sapore:** Arachidi e cioccolato



## CAPRESE

Latte intero di bufala 55,8%, panna (latte) 18,6%, zucchero, pasta di mandorla 7,4% (pasta di mandorla 70%, zucchero, granella di mandorla 10%, aromi); addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); cacao in polvere 3,4%, burro di cacao, agente gelificante: agar agar; sale, vaniglia in polvere. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, altra frutta a guscio

**Colore:** Scuro tipico del cacao  
**Odore:** Cacao con note di mandorle  
**Sapore:** Cacao con note di mandorle



## TIRAMISÙ

Latte intero di bufala 59,6%, panna (latte) 19,8%, zucchero, pasta tiramisù 5,2% (zucchero, vino Marsala 17% (anidride solforosa), latte condensato zuccherato, tuorlo d'uovo pastorizzato 15%, caffè solubile 8,7%, alcool, aromi); addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); agente gelificante: agar agar, sale, caffè solubile, vaniglia in polvere. Può contenere tracce di: soia, glutine, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Tipico del tiramisù  
**Odore:** Tipico del caffè  
**Sapore:** Caffè ed uovo, con note di marsala



## PASTIERA

Latte intero di bufala 54,7%, panna (latte) 18,3%, riso precotto (riso, acqua) 12,4%, zucchero, addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); bucce di limone, bucce di arancia, sale, agente gelificante: agar agar; cannella, vaniglia in polvere. Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Bianco con sfumature di arancio  
**Odore:** Latte con note di limone e arancia  
**Sapore:** Latte e riso con note di limone e arancia



## CREMA DELLA NONNA

Latte intero di bufala 55%, panna (latte) 18,3%, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato 11%, addensanti: amido di patate, fibre vegetali (patata, Plantago spp.), agente gelificante: agar agar; sale, buccia di limone, vaniglia in polvere, cannella. Può contenere tracce di: soia, glutine, anidride solforosa, arachidi, frutta a guscio

**Colore:** Giallo tipico della crema  
**Odore:** Crema tipica catalana  
**Sapore:** Uovo e note di cannella

# PROVA TUTTA LA DOLCEZZA DI UN CREMOSO,



# ANCHE NELLE VARIANTI SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI.



## CACAO

Latte intero di bufala 65,5%, panna (latte) 21,8%, cacao amaro 4,4%, addensanti: amido di patata, fibre vegetali (patata, Plantago spp.) pasta di nocciola, edulcorante E954, agente gelificante: agar agar, sale, vaniglia in polvere.  
Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, altra frutta a guscio

**Colore:** Tipico del cioccolato

**Odore:** Tipico del cioccolato

**Sapore:** Tipico del cioccolato



## CAFFÈ E NOCCIOLA

Latte intero di bufala 68,6%, panna (latte) 22,8%, addensanti: amido di patata, fibre vegetali (patata, Plantago spp.); pasta di nocciola 1,83%, edulcoranti: E954, E968, caffè solubile 0,4%, sale, agente gelificante: agar agar; vaniglia in polvere.  
Può contenere: uova, soia, anidride solforosa, arachidi, altra frutta a guscio

**Colore:** Tipico della nocciola con una punta di caffè

**Odore:** Tipico della nocciola

**Sapore:** Nocciola e caffè

# PREMI, CERTIFICAZIONI, ECCELLENZE.

Ogni riconoscimento ricevuto da San Salvatore è il risultato di un impegno quotidiano che parte dal territorio e arriva lontano, oltre i confini del Cilento.

Nel 2025 *Forbes Italia* ha inserito San Salvatore tra le 100 eccellenze italiane, premiando una visione imprenditoriale capace di innovare la filiera, valorizzare le radici e promuovere un modello di agricoltura sostenibile.

Dal 2022, lo **Yogurt Bianco di Bufala** figura nella guida *Top Italian Food di Gambero Rosso*, che seleziona ogni anno le migliori produzioni italiane per qualità e coerenza con la filiera di origine. Un traguardo che conferma il valore di un prodotto semplice solo in apparenza, capace di raccontare il legame profondo tra la nostra terra e la nostra materia prima.

A questi premi si affiancano le **certificazioni internazionali** che testimoniano la solidità e la trasparenza dell'azienda. La **IFS Food** garantisce standard elevati di qualità e sicurezza lungo tutta la filiera; la **Halal**, ottenuta nel 2023, rappresenta un segno di apertura e rispetto verso nuove culture e mercati; le certificazioni **Gluten Free** e **V-Label Vegetarian** assicurano inclusività e attenzione verso le diverse esigenze alimentari, senza mai rinunciare al gusto.

Una raccolta di premi e certificazioni che racconta l'impegno quotidiano verso l'eccellenza, costruito su tre pilastri fondamentali: **tradizione, innovazione e sostenibilità.**

## PREMI



## CERTIFICAZIONI



# UNA PROMESSA CONCRETA: PRODOTTI SICURI, INCLUSIVI E AUTENTICI.

# IL VALORE DI UN PROCESSO

# CHE SEGUIAMO PASSO DOPO PASSO.



A Giungano, l'allevamento San Salvatore accoglie circa 800 bufale mediterranee in un ambiente ampio, silenzioso e rispettoso dei ritmi naturali.



Dopo la mungitura, il latte viene raccolto e trasferito nell'impianto produttivo, dove viene trasformato in Yogurt e Cremosi secondo un processo che rispetta il prodotto, la natura e il consumatore.



I contenitori, in vetro o in terracotta, vengono sanificati con cura prima del riempimento.



Tutto avviene senza l'aggiunta di conservanti o additivi, nel rispetto della naturalezza degli ingredienti e della qualità del latte, lavorato sempre entro 24 ore dalla mungitura.



Un processo pensato per valorizzare la materia prima, ridurre l'impatto ambientale e offrire un prodotto buono, sicuro e riconoscibile.



Grazie a questo percorso fatto di attenzione e rispetto, San Salvatore offre al consumatore uno yogurt autentico, che racconta la qualità del latte e la cura di ogni fase del processo.

FILIERA CHIUSA A KM ZERO,  
TRACCIATA E CERTIFICATA IN BLOCKCHAIN.

# MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP.



La mozzarella di bufala San Salvatore è il frutto di una filiera chiusa, corta e trasparente: nasce esclusivamente dal latte delle bufale allevate nei terreni dell'azienda, a pochi chilometri dal caseificio. Un latte selezionato, monitorato con cura e trasformato entro 24 ore, che mantiene intatte le sue proprietà e rispetta i più alti standard di sicurezza.

A certificare la qualità di questo processo c'è il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP): una garanzia ufficiale, che tutela la tradizione e attesta l'autenticità del prodotto, legato indissolubilmente al suo territorio d'origine.

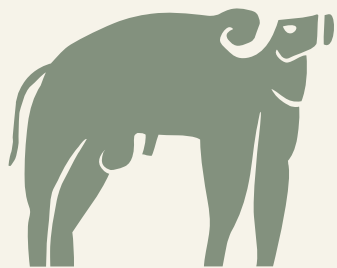
La lavorazione segue l'antico metodo del siero-innesto: un procedimento naturale in cui il cizza – il siero acidificato del giorno precedente – viene aggiunto al latte, dando il via a una fermentazione lenta e spontanea.

Ne nasce una mozzarella pura, senza conservanti né coloranti, dalla superficie liscia e bianca come la porcellana, con una pasta elastica e un sapore dolce, delicato, inconfondibile. Un prodotto che porta con sé il gusto e la storia del Cilento, tra tradizione, identità e innovazione.



# 8000

CAPI DI BUFALE PRESENTI  
NEI NOSTRI ALLEVAMENTI

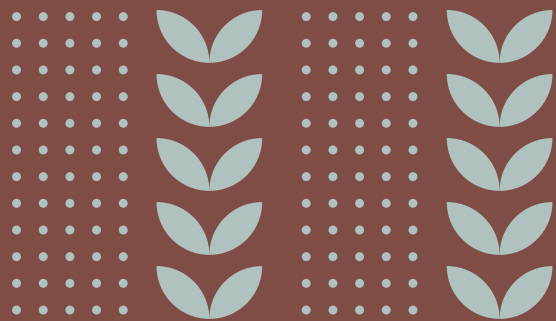


# 800.000



PRODUZIONE  
DI LATTE IN KG

ESTENSIONE  
TOTALE TERRENI



# 167

ETTARI



KW/ANNO  
ENERGIA  
DA BIODIGESTORE

# 2.100.000.0

# 900.000.0

RIDUZIONE CO<sup>2</sup>  
IN KG ANNUI

# 570.0 KW

PANNELLI SOLARI  
INSTALLATI



# 160

LAVORATORI IMPIEGATI  
TRA STAGIONALI  
E FISSI

# RETAIL

## IMBALLAGGIO PRIMARIO



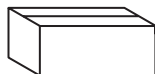
YOGURT

Peso vasetto: 75 g  
Peso netto: 110 g

CREMOSO

Peso vasetto: 170 g  
Peso netto: 120 g

## IMBALLAGGIO SECONDARIO



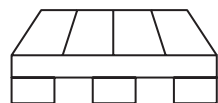
YOGURT

Unità per vendita  
Per imballo: 6 pezzi  
Peso lordo: 1.110 g

CREMOSO

Unità per vendita  
Per imballo: 6 pezzi  
Peso lordo: 1.760 g

## IMBALLAGGIO DI TRASPORTO



YOGURT

Righe pallet: 6  
Cartone per pallet: 450  
Peso netto: 297 kg

CREMOSO

Righe pallet: 6  
Cartone per pallet: 345  
Peso netto: 248.4 kg





# CONTATTI

SS 18 località Cafasso  
84047 Capaccio - Paestum (SA)

info@sansalvatore.it  
info@pec.sansalvatore1988.it

tel +39 0828 199 88 88

segui il bufalo @latteriasansalvatore

[www.sansalvatore.it](http://www.sansalvatore.it)



**ITALIA → CILENTO → PAESTUM**

