

CASEIFICIO MAREMMA

di SPADI FORTUNATO & C. s.r.l.



Produzione Formaggi Toscani
Production of Tuscan Cheese





CASEIFICIO MAREMMA
di SPADI FORTUNATO & C. s.r.l.

L'AZIENDA

THE COMPANY

La storia del Caseificio Maremma è una storia ricca di sapori e tradizioni della Toscana che mantiene inalterata nel tempo tutto il buono della nostra terra e tutto il buono della nostra tradizione. Formaggi tipici dai sapori autentici e genuini che nascono dai nostri pascoli e dalla sapienza produttiva tramandata di generazione in generazione e che ancora oggi Fortunato Spadi ne garantisce l'eccellente qualità attraverso sapori inimitabili e rispettosi del sapore di una volta.

The history of the dairy Maremma is a story rich in flavors and traditions of Tuscany that maintains unaltered all the good of our country and all the good of our tradition



LA PRODUZIONE

THE PRODUCTION OF OUR CHEESES

Al suo interno, tecnologie innovative, la grande passione e la tradizione toscana si fondono nella ricerca di nuovi prodotti e nuove opportunità di mercato. Legata alla tradizione casearia e ai principi di genuinità dei propri prodotti, il caseificio Maremma di Spadi Fortunato & C. cerca di legare la contemporaneità con il passato, rimangono infatti intatte le tecniche manuali custodite e tramandate da Spadi Fortunato per la creazione del formaggio, la salatura a mano del formaggio, la ricotta, anche questa a mano come decenni fa. Cerchiamo sempre di monitorare e valutare in anticipo ogni nuovo indirizzo di mercato, senza tralasciare mai l'ormai alta qualità che contraddistingue i nostri prodotti. Per i nostri prodotti usiamo solo latte di origine italiana.

The combination of Tuscan tradition, technology and passion is our key to create new products and satisfy the new opportunities of the market. Always connected to the traditions of cheese production and authenticity of the products, our company is looking for the right balance between present and past. The production is distinguished by the manual techniques furnished by Spadi Fortunato like the manual salting and the production of ricotta, that is hand made as in decades before. We're always taking care about the high quality standards that are requested by the market. For our products we're using only Italian milk.



LA MAREMMA

THE HOMELAND OF OUR CHEESE

L'incontro con la Maremma in Toscana è di quelli che difficilmente si dimenticano. Scoprire la Maremma significa scoprire alcuni degli aspetti più autentici che l'Italia di oggi può offrire, un territorio che ha conservato nel tempo ambienti naturali e tradizioni. Caratterizzata da grandi spazi poco abitati, abbraccia la costa tirrenica e le colline interne che si estendono da Massa Marittima a Capalbio, comprende la zona del Monte Argentario e le isole dell'Arcipelago grossetano, fino a Saturnia e alla zona dei Tufi di Sovana, Sorano e Pitigliano. Ogni città e piccolo borgo vanta origini molto antiche e le testimonianze delle civiltà etrusca, romana, medievale e rinascimentale si sovrappongono raccontando una storia di forti tradizioni. Un paesaggio suggestivo e incontaminato, un ambiente ideale all'allevamento di ovini e bovini presenti allo stato brado che danno origine a formaggi genuini, semplici e ricchi di sapore.

The Maremma is probably the most beautiful and authentic part of Tuscany. An area that has preserved the natural environment and traditions. A picturesque landscape and pristine, a perfect setting for rearing sheep and cattle present in the wild and that give a perfect possibility to rise a genuine cheese, simple and full of flavors.



PURA PECORA

SHEEP'S MILK CHEESE

Immersi nella nostra tradizione casearia descrivono a pieno la nostra volontà di reinterpretare i gusti attraverso l'innovazione produttiva, le nuove esigenze comunitarie e globali a cui non è possibile sottrarsi. Passato e presente, solo loro capaci di far comprendere la tradizione della Toscana.

Immerse in our Tuscan tradition of cheese producing our sheep's milk cheeses represent the innovation and the new global requirements. Past and present are able to combine the tradition of Tuscany.





PECORINO TOSCANO DOP

Sua maestà il Pecorino Toscano è prodotto con latte di pecora proveniente da pascoli della regione Toscana o da altri territori limitrofi compresi nel proprio disciplinare.

La crosta è bianca-paglierina, questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e un aroma di latte. Buono di per sé come formaggio da tavola, trova infinite possibilità di degustarlo, negli antipasti, esaltandolo con miele, marmellata e frutta caramellata, o in sfiziose insalate con l'aggiunta di un extravergine d'oliva toscano. Ideale per ogni occasione accompagnatelo con vini bianchi toscani.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti autoctoni

Peso: kg 1,200; kg 2,000 o kg 3,000 circa

Stagionatura: minimo 20 giorni



EN His Majesty the Pecorino Toscano DOP is made from a sheep's milk which is coming from pastures of the PDO Tuscany region or from other neighboring areas included in its specification. Fresh and light cheese

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, native dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz

Aging at least 20 days

DE Seine Majestät, der Pecorino Toscano DOP wird ausschließlich mit Schafsmilch aus der GU Region Toskana hergestellt. Leicht und frisch

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbblab, autochthone Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg; 2,000 kg; 3,000 kg

Reife mindestens 20 Tage

PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO



Sua maestà il Pecorino Toscano Stagionato DOP è prodotto con latte di pecora proveniente da pascoli della regione Toscana o da altri territori limitrofi compresi nel proprio disciplinare.

Ricco di tradizione è famoso in tutto il mondo per il suo sapore fresco e gentile. Durante la maturazione acquista un gusto intenso e strutturato che gli conferisce una sorprendente complessità aromatica. Senza dubbio la stagionatura rende questo incredibile formaggio, che all'apparenza sembra semplice, una grandezza in qualità delle sue materie prime, e tutta la passione nell'arte della sua produzione.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti autoctoni

Peso: kg 1,200; kg 2,000 o kg 3,000 circa

Stagionatura: almeno 120 giorni



EN His Majesty the Pecorino Toscano DOP is made from a sheep's milk which is coming from pastures of the PDO Tuscany region or from other neighboring areas included in its specification. Earns a aromatic taste during the aging.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, native dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz

Aging at least 120 days

DE Seine Majestät, der Pecorino Toscano DOP wird ausschließlich mit Schafsmilch aus der GU Region Toskana hergestellt. Aromatisch gereift.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbblab, autochthone Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg; 2,000 kg; 3,000 kg

Reife mindestens 120 Tage





PECORINO STAGIONATO NELLA GROTTA

Un esempio di eccellenza della nostra produzione è prodotto con latte di pecora in cui si racchiude in se tutto il suo sapore ricco e deciso. La crosta sottile maturata nella grotta copre un interno delicato e dolce con saporite note mature di frutta secca.

L'aroma è nocciolato e diventa più ricco con la stagionatura lasciando spazio a sentori di nocciola tostata. Immane nel tagliere perfetto, è favoloso accompagnato con pane crostoso per assaporarne la struttura. È anche superbo con miele di acacia o marmellata di fichi. Accompagnatelo con un bicchiere di vino rosso toscano come ad esempio un Chianti classico.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 1,200 o kg 3,000 circa

Stagionatura: 60/90 gg circa



EN *He is an example of the excellence of our production, made with sheep milk in which encloses all its rich flavor and firm. The thin crust experience in a cave and covers an inner delicate and sweet structure with savory notes of ripe nuts. The aroma is nutty*

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz; 3,000 kg/ 105 oz

Aging about 60/90 days

DE *Der Schafskäse reift 4/5 Monate in einer Grotte in Italien. Die dünne Kruste verbirgt einen köstliche Kern mit nussigem Aroma.*

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg; 3,000 kg

Reife circa 60/90 Tage

MARZOLINO PECORINO IL PANETTO



Nato da un'idea innovativa il panetto si presenta con una forma non convenzionale creata ad arte da esperti casari. Ancora poco noto e conosciuto ha una struttura morbida, leggermente paglierina e un aroma di latte.

La crosta sottile racchiude al suo interno un attento bilanciamento aromatico creando così un sapore unico. Adatto ad ogni occasione, provate a consumarlo con frutta fresca matura come le pere, accompagnandolo con vino bianco.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti
Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 20 giorni circa



EN *Born from an innovative idea, the dough comes up with a unconventional form crafted by expert cheesemakers. The thin rind encloses a careful aromatic balance thus creating a unique flavor.*

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21oz; 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 20 days

DE *Die ungewöhnliche Form verdankt er der Arbeit von erfahrenen Käsern. Die dünne Rinde umschließt ein aromatisches Inneres mit einzigartigem Geschmack.*

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 20 Tage





DOLCE PASTORELLA PECORINO DELLA MAREMMA

Un esempio di eccellenza della nostra produzione è prodotto con latte di pecora in cui si racchiude in se tutto il suo sapore ricco e deciso. La crosta sottile maturata nella grotta copre un interno delicato e dolce con saporite note mature di frutta secca.

L'aroma è nocciolato e diventa più ricco con la stagionatura lasciando spazio a sentori di nocciola tostata. Immane nel tagliere perfetto, è favoloso accompagnato con pane crostoso per assaporarne la struttura. È anche superbo con miele di acacia o marmellata di fichi. Accompagnatelo con un bicchiere di vino rosso toscano come ad esempio un Chianti classico.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 1,200 circa

Stagionatura: 20 giorni circa



EN The "Dolce Pastorella" is certainly one of our finest cheeses, gentle and fresh on the palate with a delicate aroma of milk. Irresistible at any table.
 Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures
 Weight around 1,200 kg/ 42 oz
 Aging about 20 days
 DE "Dolce Pastorella" ist einer unserer delikatesten Schafsmilchkäse. Mild und frisch im Geschmack wird er zu einem unwiderstehlichen Genuss.
 Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien
 Gewicht etwa 1,200 kg
 Reife circa 20 Tage

MINIPECORINO



Chiamato così per la sua piccola forma è simile in tutto e per tutto ai suoi fratelli più grandi. Ha una crosta rustica color bianco-marrone che assicura al suo interno un eccellente formaggio.

Ha un sapore dolce, intenso, con sentori di nocciola e frutta secca. Gustatelo da solo accompagnato da pere e noci, oppure, quando ben stagionato è eccezionale anche grattugiato per dare un sapore più deciso al vostro piatto. Si sposa bene con i vini sia bianchi che rossi.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 circa
Stagionatura: 60/90 gg

EN Named after his small frame it's similar in all respects to the bigger ones. It has a rustic white-brown crust that ensures inside an excellent cheese. It offers a sweet and intense aroma with hints of hazelnut and dried fruits.
 Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures
 Weight around 0,600 kg/ 21 oz
 Aging about 60/90 days
 DE Der Minipecorino verdankt seinen Namen seiner Form, steht aber den größeren Produkten im Geschmack nicht nach. Nussig und intensiv.
 Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien
 Gewicht etwa 0,600 kg
 Reife circa 60/90 Tage





LA PECORA PECORINO SENESE

PECORINO STAGIONATO IN MODO ANTICO



Parlare di pecorino è come parlare un po' della storia del formaggio del nostro paese e La Pecora è senz'altro uno dei prodotti che meglio la rappresenta. Sicuramente uno dei pecorini più famosi del nostro Caseificio è prodotto tutto l'anno con latte di pecora pastorizzato e sapientemente stagionato in montagna su tradizionali assi di abete per almeno 4 mesi.

La sottile crosta di un invitante color marrone scuro racchiude in se una pasta friabile, leggermente occhiata di color bianco paglierino. Ricco di appassionanti sfumature ha un sapore inconfondibile, dolce, con aroma delicato di nocciola. Aggiungetelo per una cena in un ricco tagliere di salumi toscani accompagnandolo con noci secche, miele e sfiziose confetture. Oppure in una calda giornata primaverile semplicemente con birra fresca in un rilassante picnic all'aperto.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 60/90 gg



EN Produced throughout the year with pasteurized sheep's milk, and expertly seasoned on traditional pine boards for at least 4 month. The thin crust of an attractive dark brown encloses a slightly pale straw-colored interior.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 60/90 days

DE Ein Käse, der das ganze Jahr produziert wird und mindestens 4 Monate auf Pinienholzbrettern in den Bergen reift. Aromatisch und nussig.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 60/90 Tage



EN Siena is not only known for its famous Palio but also for its cheeses made from sheep's milk coming from his lush pastures. This charming young cheese has a delicate and mild flavor

Ingredients Pasteurized sheep's milk from Siena (Tuscany), salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz

Aging about 30-90 days

DE Siena ist nicht nur berühmt für den palio sondern auch für den Käse, der aus der Schafsmilch der Umgebung produziert wird. Delikat und mild.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch aus Siena (Toskana), Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg; 2,000 kg

Reife circa 30-90 Tage

Siena non è solo conosciuta per il suo famosissimo Palio ma anche per i suoi formaggi prodotti con latte di pecora proveniente dai suoi rigogliosi pascoli.

Da giovane questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e delicato, qualità che perde durante la maturazione a favore di un gusto più intenso e complesso che gli conferisce una sorprendente complessità aromatica. Buono di per sé, è eccellente per spuntini o su un tagliere a fine pasto accompagnato da un chianti dei Colli senesi. Per gli amanti del formaggio è un classico apprezzarlo semplicemente con noci e marmellata di fichi.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato di Siena, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600; kg 1,200 o kg 2,000 circa

Stagionatura: 30/90 giorni





PECORINO MAREMMA & GRAN MORBIDO



Prodotto con latte fresco di pecora viene sapientemente lavorato da esperti caseari che lo accompagnano lungo tutto il suo delicato processo attribuendogli una struttura compatta.

La crosta sottile racchiude al suo interno una struttura magicamente equilibrata che lo rende perfetto per la preparazione di gustosi snack pomeridiani o come arricchimento, in estate, di fresche insalate. Immaneabile nel tagliere perfetto è favoloso accompagnato con pane croccante e vino bianco giovane per assaporarne tutta la sua freschezza.

Delizioso.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600; kg 1,200; kg 2,000; kg 3,000 circa

Stagionatura: 20 giorni circa



EN *Produced with fresh sheep's milk from expert cheesemakers who respect the tradition of Tuscan pecorino. The light and fresh taste is perfect for enjoying it as snack or in salads.*

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz

Aging about 20 days

DE *Hergestellt mit frischer Schafsmilch von erfahrenen Käsern, die die Tradition des toskanischen Pecorinos schätzen. Ideal im Salat*

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg; 2,000 kg; 3,000 kg

Reife circa 20 Tage

EN *Gran Morbido means very soft and its name describes its most significant characteristic: a very soft fresh cheese that is perfect melted on bread, with pasta and in salads.*

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 20 days

DE *Gran Morbido bezeichnet diesen besonders milden und weichen Käse, der sich perfekt für Salat, Nudelgerichte oder geschmolzen auf Brot eignet.*

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg

Reife circa 20 Tage

Tenero ed elastico il Gran Morbido ha una buccia fine quasi inesistente. Di color bianco brillante si presenta con una struttura fragile, morbida e delicata con aromi giovani che ricordano i campi verdi primaverili. Fresco e dolce si scioglie deliziosamente in bocca, suggerendo, durante il suo assaggio, di gustarne un'altra fetta.

Consumatelo da solo con un filo d'olio extra vergine d'oliva o per guarnire sontuosi sandwich, panini, focacce e insalate.
Delicato.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti
Peso: kg 1,200 circa

Stagionatura: 20 giorni circa





GRANDUCATO

PECORINO STAGIONATO IN MODO ANTICO

E' certamente un formaggio straordinario che viene prodotto sin dall'origine della nostra azienda, elegante nel suo stampo che gli permette lunghe stagionature, viene consumato non prima di due mesi di stagionatura.

La crosta asciutta e sottile ripara al suo interno una struttura bianca, friabile, leggermente paglierina che rilascia al suo assaggio aromi complessi con toni nocciolosi tipici dei formaggi di lunga stagionatura.

E' tradizionalmente un formaggio da tavola e viene consumato da solo con confetture di fichi o miele di castagno per esaltarne le sue impareggiabili caratteristiche.

Vini rossi corposi

Si traduce con favoloso.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 3,000 circa

Stagionatura: 60/90 gg



EN One of our most traditional cheeses that is produced in our company since the beginning. The thin dry rind hides a magnificent interior with a nutty taste.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 3,000 kg/ 105 oz

Aging about 60/90 days

DE Der Granducato ist eines unserer traditionellsten Produkte, der in unserer Käserei schon seit der Eröffnung hergestellt wird. Die dünne trockene Rinde umschließt einen aromatischen, weißen Kern mit nussigem Aroma.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 3,000 kg

Reife circa 60/90 Tage

PECORINO

IL TOSCO



EN The largest cheese of our cheesecompany is characterized by its cylindrical form, its light brown rind and the very special taste. Aged for 6 to 12 months it's a nutty cheese, perfect with honey or jam.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 8,000 kg/ 282 oz; 12,000kg/ 423 oz; 16,000 kg/ 564 oz

Aging about 6-12 months

DE Der größte Käse in unserem Angebot präsentiert sich mit einer zylindrischen Form, einer hellbraunen Kruste und seinem unübertrefflichen Geschmack, den er seiner langen Reifezeit verdankt.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 8,000 kg; 12,000 kg; 16,000 kg

Reife circa 6-12 Monate



A forma di grande cilindro IL TOSCO è un formaggio a crosta naturale di color bruno chiaro. Prodotto con latte di pecora ha una struttura compatta a pasta friabile di color giallo paglierino. Stagionato in montagna da 6 a 12 mesi al suo taglio l'aroma si presenta sfarzoso e invade il naso fino a farci percepire, prima di gustarlo, il suo gusto pieno, intenso, con inconfondibili note dolci frutta secca e un aroma delicato di noci tostate.

Buono da solo è ottimo anche in compagnia di confetture di pomodori verdi, peperoni, cipolla rossa, o per rimanere nel il più classico degli abbinamenti, con miele di castagno.

Vino rosso robusto, bianchi strutturati o birre importanti

Confezionato in una elegante scatola di legno lo rende ancora più unico e speciale.

Chapeau!

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 8,000; kg 12,000 o kg 16,000 circa

Stagionatura: 6 - 12 mesi





PECORINO MAREMMA L'ETRUSCO NERO



Formaggio di grande intensità e profondità di gusto, il pecorino Etrusco è un formaggio classico, prodotto da sempre nella nostra azienda durante tutto l'arco dell'anno. Generalmente di color rosso o nero, ha una crosta sottile che copre al suo interno una struttura bianca, compatta e friabile, con un sapore legato alla sua stagionatura. Dolce e lattico quando è fresco, per poi virare sempre più, mentre passano i giorni di stagionatura, a note più saporite e aromatiche.

Per il suo straordinario equilibrio da meglio di se in qualsiasi occasione, in aperitivi, in taglieri di antipasto, in fresche ed estive insalate o se volete semplicemente, per restare fedeli alla tradizione, come piatto unico con l'aggiunta di miele o confetture.

Vini bianchi o rossi.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 1,200, kg 2,000 o kg 3,000 circa

Stagionatura: 30/60 giorni



EN *A fullbodied cheese with an intensive taste that is produced since the companies opening. It is available with a rind colored black or red. Its a perfect cheese for a cheeseboard, antipasto or in summer salads.*
Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures
Weight around 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz
Aging about 30/60 days
DE *Der klassische Käse unserer Produktion hat einen runden, intensiven Geschmack und ist mit schwarz- oder rotgefärbter Rinde verfügbar. Er eignet sich wunderbar für eine Käseplatte, als Vorspeise oder im Salat.*
Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien
Gewicht etwa 1,200 kg; 2,000 kg; 3,000 kg
Reife circa 30/60 Tage



EN *Traditionallz agend in the mountains of Tuscany, the black tinted cheese has a delicious taste of nuts and dried fruit*
Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures
Weight around 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz
Aging about 30-60 days
DE *Der kohleschwarze Käse reift ganz traditionell in den toskanischen Bergen und überzeugt mit seiner aromatischen Note von Nüssen und getrockneten Früchten.*
Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien
Gewicht etwa 2,000 kg; 3,000 kg
Reife circa 30-60 Tage

Affinato in montagna rispettando i tradizionali metodi di stagionatura, il Maremma nero prende il suo nome proprio dalla sua crosta di color nero carbone. Di pasta friabile, bianca paglierina, ha un gusto dolce con un aroma ricco, pieno, con accenni di nocciola e frutta secca.

Da solo, come parte di un tagliere, la sua presenza richiamerà sempre attenzione su di sé.

Vini rossi corposi

Protagonista

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 2,000 o kg 3,000 circa

Stagionatura: 30/60 giorni



LINEA MISTI

SHEEP'S AND COW'S MILK CHEESE

I formaggi prodotti con latte di mucca e pecora secondo la tradizione toscana. Il delicato gusto di latte regala al palato una sensazione di freschezza e cremosità. Sono i formaggi perfetti per diverse ricette leggere e gustose.

The delicate and soft taste of these cheeses is a pleasure for the palate. The light taste of milk and the creamy softness makes it perfect as a snack or for many delicious receipts. Enjoy the classic taste of Tuscany.





IL BUTTERINO CACIOTTA TOSCANA CACIO MISTO FORMAGGIO MISTO



Pronto per essere mangiato già dopo pochi giorni da quando viene fatto, il Butterino, prodotto con latte di mucca e pecora, racchiude in sé le note dolci del latte di vacca con il sapore più ricco e deciso del latte di pecora.

Apprezzatelo da solo con pane crostoso, oppure utilizzatelo come piatto principale in un'insalata fresca e pomodori e un bicchiere di vino bianco.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 circa

Stagionatura: 20/30 giorni



EN Contains a fresh note of cow's milk with a richer flavor and firm of sheep's milk. Try it with crusty bread, or use it as a main dish or in a fresh salad with tomatoes and a glass of white wine.

Ingredients Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz

Aging about 20/30 days

DE Der frische Geschmack von Kuhmilch in Kombination mit aromatischer Schafsmilch macht ihn zum idealen Begleiter zu Salat, Brot und Weißwein

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg

Reife circa 20/30 Tage



EN A delicious cheese from cow's and sheep's milk is the Caciotta Toscana. It's soft and tasty flavor you can enjoy alone or melted on a focaccia, an Italian bread.

Ingredients Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 20/30 days

DE Der köstliche Käse Caciotta Toscana kann pur genossen werden oder geschmolzen auf einer Scheibe typischen italienischem Brotes, der Focaccia

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg

Reife circa 20/30 Tage

Formaggio prodotto con latte di mucca e pecora, ha una struttura elastica leggermente occhiata con un sapore dolce e un aroma di latte. Colonna portante della nostra azienda, viene prodotto durante tutto l'arco dell'anno da sapienti mani che riescono a valorizzare a pieno le numerose sfumature del latte con cui è stato realizzato.

Sebbene questo formaggio popolare venga prodotto lungo tutto lo stivale è, credete a noi, delizioso nella sua straordinaria semplicità. Infinite le possibilità di utilizzo, in un antipasto di vola u vent farcito con caciotta e verdure, come ripieno in una ricca torta salata o in una simpatica variazione delle tradizionali lasagne. Assaporatelo da solo con pane fresco, nelle insalate o cotto, fondendolo in una casseruola con una spruzzata di pepe nero e un goccio d'olio di oliva.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 1,200 circa

Stagionatura: 20/30 giorni





PANE DEL PASTORE® MARZOLINO MISTO DELLA TOSCANA

Pronto per essere mangiato già dopo pochi giorni da quando viene fatto, il Pane del Pastore, prodotto con latte di mucca e pecora, racchiude in sé le note dolci del latte di vacca con il sapore più ricco e deciso del latte di pecora.

Apprezzatelo da solo con pane crostoso, oppure utilizzatelo come piatto principale in un'insalata fresca e pomodori e un bicchiere di vino bianco.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 circa

Stagionatura: 20/30 giorni

EN Ready to be eaten after a few days after it is done, the Bread of the Shepherd, produced with cow's and sheep's milk, contains the sweet notes of cow's milk with a richer flavor and firm of sheep milk.

Ingredients Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz

Aging about 20/30 days

DE Diesen frischen Käse, das "Brot des Schäfers", kann man schon nach einigen Tage nach der Produktion genießen.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg

Reife circa 20/30 Tage



DOLCE MAREMMA FORMAGGIO MISTO



Componente di una nuova generazione di formaggi la Dolce Maremma racchiude in se tutta la nostra modernità di produzione ma con stile decisamente tradizionale.

Simile per forma a un cilindro bombato, si presenta con una crosta sottile, color bianco paglierino cui racchiude al suo interno una struttura morbida, liscia e vellutata.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 1,200 circa

Stagionatura: 20/30 giorni

EN A new generation of cheese that shows innovation but also tradition. The thin crust hides a soft and delicious paste.

Ingredients Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 20/30 days

DE Eine neue Generation von Käse, innovative und dennoch traditionell. Die dünne Rinde schützt einen sanften und weichen Käse.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg

Reife circa 20/30 Tage





IL MAREMMANO FORMAGGIO MISTO

IL CAMPAGNOLO FORMAGGIO MISTO



Il più grande formaggio misto prodotto dal nostro Caseificio, racchiude in se tutta la tradizione e l'esperienza nella produzione di questo grande formaggio.

Per molti aspetti simile al fratello più piccolo, il Campagnolo, si distingue da quest'ultimo per una maggiore capacità di maturazione nel tempo sviluppando così una complessità aromatica più intensa.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 3,000 circa

Stagionatura: 20/30 giorni

EN *The largest mixed cheese of our Caseificio combines the tradition and experience of cheese production. A great cheese with intensive flavor.*

Ingredients *Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 3,000 kg / 105 oz*

Aging *about 20/30 days*

DE *Der größte unter den gemischten Käse der Käaserei Caseificio Maremma kombiniert Tradition und Erfahrung. Ein köstlicher Käse mit viel Aroma.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 3,000 kg*

Reife *circa 20/30 Tage*



Uno dei grandi classici del nostro caseificio, il campagnolo è un formaggio semplice ma interessante, prodotto con latte di mucca e pecora possiede una delicata freschezza e un bilanciamento perfetto fra struttura e sapore.

Di crosta sottile ha una pasta bianca, friabile, leggermente occhiata con un dolce aroma di latte che richiama sentori di note erbose di profumati pascoli primaverili.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 2,000 circa

Stagionatura: 20/30 giorni

EN *One of the classic cheeses of our Caseificio. Produced with cow's and sheep's milk it present a soft and aromatic flavor.*

Ingredients *Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 2,000 kg / 70 oz*

Aging *about 20/30 days*

DE *Einer der wichtigen Klassiker in unserer Käaserei. Hergestellt mit Kuh- und Schafsmilch präsentiert sich ein weicher und aromatischer Käse.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 2,000 kg*

Reife *circa 20/30 Tage*





FORMAGGIO MISTO AL TARTUFO

Formaggio di grande pregio è prodotto con latte di mucca e pecora pastorizzato con aggiunta di tartufo italiano.

La crosta bianca è costellata di tartufo e chiude al suo interno una struttura magicamente equilibrata con un aroma intenso di tartufo.

Il suo eccellente equilibrio invita a consumarlo a tavola in qualsiasi momento, da solo o accompagnato esprime sempre il suo sapore intenso ma gentile ed elegante al palato. Accompagnatelo a vini rossi da molta soddisfazione.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, tartufo 0,40%, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 20/30 giorni



EN Cheese of great value which is made from cow and sheep milk pasteurized with the addition of Italian truffle.

Ingredients Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, truffle 0,40%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 20/30 days

DE Ein hochwertiger Käse, der mit seinen Zutaten, Schafsmilch und Trüffel, den Gaumen verwöhnt.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Trüffel 0,40%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 20/30 Tage

FORMAGGIO MISTO AL PEPERONCINO

Formaggio peperino di grande carattere, è prodotto con latte di mucca e pecora pastorizzato con l'aggiunta di peperoncino rosso.

Il suo gusto deciso si sposa perfettamente con la delicatezza del formaggio, formando un ottimo esempio di equilibrio di sapori mediterranei che difficilmente vi lascerà indifferenti. Distinguibile dal formaggio di pura pecora, ha una pasta friabile e compatta con un sapore dolce e un aroma di latte.

Di rigore e ottimo compagno in ogni tagliere di formaggi. Formaggio, peperoncino, vino bianco o prosecco il nostro antipasto è fatto.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, peperoncino 0,05%, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 20/30 giorni



EN The perfect cheese for everyone who likes surprises: a soft cheese, made with cow's and sheep's milk, with an addition of hot chili pepper

Ingredients Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, hot pepper 0,05%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 20/30 days

DE Der ideale Käse für jeden Genießer, der es etwas feurig mag. Dem sanften Käse aus Kuh- und Schafsmilch wurden Chiliflocken zugegeben.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, Chilischote 0,05%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 20/30 Tage





NUOVI SAPORI

SHEEP'S MILK CHEESE WITH DIFFERENT FLAVORS

Grazie alla nostra lunga esperienza casearia e alla voglia di soddisfare vecchi e nuovi clienti abbiamo avuto la possibilità di creare nuovi abbinamenti e di studiare nuovi soluzioni di stagionatura per portare i classici gusti toscani nel 20° secolo.

La creatività non trova mai limiti.

Thanks to our passion and long experiences we offer many new creations of pecorino like pecorino with truffle, with nuts, with onions or pecorino aged in special conditions like the aging in ash or hay and straw to bring the classic Tuscan taste up to the 20th century.

The creative urges never finds limits.





FIENO e PAGLIA PECORINO AFFINATO

A forma di cilindro bombato il Fieno e Paglia PECORINO AFFINATO, prodotto con latte di pecora, prende il suo nome proprio dal fieno e la paglia dove viene stagionato.

La crosta ricoperta dal fieno e paglia della Val di Cornia rinchiude in se una pasta bianca e delicata con sapore di note dolci, nocciolati.

Ideale con miele e confetture, servitelo con un buon vino rosso che ne esalterà tutte le sue innumerevoli sfumature.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti, fieno e paglia sulla superficie

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 60/90 giorni



EN *Fieno e Paglia takes its name from the hay and straw where it is seasoned in. The crust covered with hay and straw from the Val di Cornia hides a white paste and delicate flavor with sweet nutty notes.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures, hay and straw on surface*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 60/90 days*

DE *Fieno e Paglia bedeutet Heu und Stroh und genau darin reift dieser aromatische Schafskäse mit angenehm nussigem Geschmack.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien, Heu und Stroh auf der Oberfläche*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 60/90 Tage*

PECORINO IL PREDICATORE



Nato con i frutti della nostra terra il predicatore è fatto con latte di pecora e affinato con vinacce di Merlot rosso passito toscana IGT.

La crosta di un color simile al viola é costellata dalle vinacce con le quali ha riposato durante la sua maturazione in barrique regalando un interno magicamente equilibrato con un distinto aroma vinoso.

Buono di per sé è immancabile in un tagliere perfetto, apprezzatelo con vini bianchi o rosé giovani non ne rimarrete delusi.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti, vinacce di Merlot rosso passito toscana IGT sulla superficie

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 60/90 giorni



EN *The crust has a similar to purple color and is studded with vinacce with which it rested during its maturation in oak barrels which is giving it an internal magically balanced with a distinct vinous aroma.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures, vinacce of sweet red Tuscan Merlot IGT on surface*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 60/90 days*

DE *Unter der Kruste aus Weintrester von toskanischem Merlot IGT verbirgt sich ein sanfter Schafskäse mit verlockendem weichen Weinaroma.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien, Weintrester von Merlot IGT auf der Oberfläche*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 60/90 Tage*





TALAMELLO PECORINO DI FOSSA

Nato per caso il Pecorino di Fossa è un particolarissimo tipo di formaggio che viene stagionato, avvolgendolo in teli bianchi, sotto terra in singolari fosse di tufo a forma di fiasco.

È di solito durante la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno che questo caratteristico formaggio viene stagionato, quando il tufo asciutto regala al formaggio quel profumo e quel sapore intenso tipico di questo formaggio. Oltre che grattugiato è speciale da solo con miele di acacia, ma trova tantissime soluzioni in cucina come ripieno di cannelloni o crepes. Per accompagnarlo è ottimo con vini bianchi dolci, o un rosso invecchiato.
Formaggio antico.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: Kg 1,000

Stagionatura: 6/7 mesi

EN	<i>The cheese is seasoned, wrapping in white sheets, under the ground in tuff flask-shapes. The tuff gives the smell, the taste and the intense characteristics to this cheese.</i>
Ingredients	<i>Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures</i>
Weight	<i>around 1,000 kg/ 40 oz</i>
Aging	<i>about 6/7 months</i>
DE	<i>Dieser besondere Schafskäse wird, in weiße Tücher gewickelt, in Tuffsteingräbern gereift, die ihm einen ungewöhnlichen Geruch, Geschmack und ein intensives Aroma geben.</i>
Inhaltsstoffe	<i>Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien</i>
Gewicht	<i>etwa 1,000 kg</i>
Reife	<i>circa 6/7 Monate</i>



PECORINO IL CENERINO



Nato per riprendere un antico metodo di conservazione è affinato sotto la cenere che, togliendo umidità in eccesso durante la sua maturazione, rende la sua struttura interna lievemente asciutta ma ricca di aromi.

Buono da solo come formaggio da tavola per le sue innumerevoli sfumature, abbinatelo con birre leggere o vini bianchi.

Formaggio tradizionale.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti, cenere sulla superficie

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 60/90 giorni

EN	<i>Born to resume an ancient method of preservation, this cheese is aged under the ash. Removing excess moisture during its maturation makes its internal structure slightly dry but full of flavors.</i>
Ingredients	<i>Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures, ash on surface</i>
Weight	<i>around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz</i>
Aging	<i>about 60/90 days</i>
DE	<i>Eine antike Art der Konservierung ist die Lagerung in Asche. Sie nimmt die überschüssige Flüssigkeit auf und lässt ein aromatischen Käse zurück.</i>
Inhaltsstoffe	<i>Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien, Asche auf der Oberfläche</i>
Gewicht	<i>etwa 0,600 kg; 1,200 kg</i>
Reife	<i>circa 60/90 Tage</i>





PECORINO STAGIONATO NELLE NOCI

Il pecorino stagionato nelle noci gioca un ruolo importante nel nostro ricco paniere dei formaggi aromatizzati. Prodotto con latte di pecora, cui trasmette tutto il suo sapore dolce e deciso, viene sapientemente affinato nelle noci con le quali riposa durante la sua maturazione regalandogli un distinguibile, ma gentile, aroma noccioloso.

La sua scura crosta protegge al suo interno una struttura friabile, leggermente granulosa che lo rende un arricchimento ideale per gustose e fresche insalate, nei primi piatti, come aggiunta fenomenale per un ripieno di fagottini o di ravioli fatti in casa. Buono di per sé, accompagnatelo con vini rossi merlot ne apprezzerete tutte le sue qualità.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti, noci (granella o foglie) sulla superficie

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 60/90 giorni



EN *The cheese is carefully aged in shells of walnuts or leaves of walnut tree with whom it rests during its maturation and which are giving it a distinguishable, but gentle nutty aroma.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures, walnuts (leaves or shells) on surface*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 60/90 days*

DE *Der Käse aus Schafsmilch reift in Walnüssen, die ihr köstliches und nussiges Aroma an das milde Innere abgeben.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien, Walnüsse (Schalen o. Blätter) auf der Oberfläche*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 60/90 Tage*

PECORINO CON LE NOCI



EN *A delicious cheese with pieces of walnuts in it. The naturally sweet taste of the milk is the perfect combination with the strong flavor of walnuts*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, noci 0,25%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Ein köstlicher Schafskäse mit Walnüssen im Inneren. Der natürliche Geschmack der Schafsmilch harmoniert perfekt zum nussigem Aroma.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Walnüsse 0,25%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*

Se vi piace essere stupiti questo formaggio non deluderà le vostre aspettative, la sua struttura densa ed elastica offre al gusto deciso della noce la dolcezza naturale del latte fresco di pecora. A forma di piccolo cilindro bombato ha una crosta giallo paglierino che nasconde una pasta bianca costellata di noci.

Per aperitivi o antipasti è ottimo il suo abbinamento in deliziose bruschette calde di pecorino e noci dal gusto rustico e intenso, forse però la sua superba qualità è di fondersi in moltissimi abbinamenti in primi piatti della nostra tradizione culinaria, come ad esempio in risotti di pecorino e noci, lasagne, tagliatelle e gnocchi.

Servitelo con Vino rosso.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, noci 0,25%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 o Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni





PECORINO al PISTACCHIO

Ormai un classico fra i formaggi aromatizzati è fatto tradizionalmente con il latte di pecora e cosparso con pistacchi verde di Bronte. La crosta bianca e costellata da pistacchi chiude al suo interno una struttura magicamente equilibrata e con un aroma intenso di pistacchio.

Buono di per sé, è eccellente per uno snack o su un tagliere a fine pasto accompagnato con una birra fresca.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, pistacchio 0,25%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 o Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni

EN *This classic combination is traditionally made with sheep's milk and sprinkled with green pistachios from Bronte (Sicily).*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, pistachio 0,25%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Dieser klassische Käse wird ganz traditionell zubereitet mit Schafsmilch und Pistazien aus Bronte (Sizilien).*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Pistazien 0,25%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*



PECORINO al TARTUFO



Formaggio di grande pregio, è un fuoriclasse fra i formaggi, prodotto con latte di pecora pastorizzato con aggiunta di tartufo. La crosta bianca é costellata di tartufo e chiude al suo interno una struttura magicamente equilibrata con un aroma intenso di tartufo.

Il suo eccellente equilibrio invita a consumarlo a tavola in qualsiasi momento, da solo o accompagnato esprime sempre il suo sapore intenso ma gentile ed elegante al palato. Accompagnatelo a vini rossi, da molta soddisfazione.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, tartufo 0,40%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 o Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni

EN *It is a cheese of great value. Champion among the cheeses, made with pasteurized sheep's milk with the addition of truffle.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, truffle 0,40%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Dieser elegante und hochwertige Käse wird zubereitet mit milder Schafsmilch und feinem intensiven Trüffeln.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Trüffeln 0,40%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*





PECORINO al PEPE NERO

Un classico fra i formaggi aromatizzati è prodotto con latte di pecora pastorizzato con aggiunta di pepe nero. La crosta bianca è costellata di pepe e chiude al suo interno una struttura magicamente equilibrata con un aroma elegantemente saporito.

Tipico condimento a Roma nella famosissima pasta “cacio e pepe” ha un eccellente equilibrio che invita a consumarlo a tavola in qualsiasi momento, da solo o accompagnato esprime sempre il suo sapore intenso, ma gentile ed elegante al palato. Accompagnatelo a vini rossi da molta soddisfazione.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, pepe nero 0,25%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 o Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni



EN *A classic among the flavored cheeses. Typical seasoning pasta in Rome, the famous “cheese and pepper” has an excellent balance.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, black pepper 0,25%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Eine Klassiker unter den aromatisierten Käse. Besonders bekannt in Rom in Kombination mit Nudeln.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, schwarzer Pfeffer 0,25%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*

PECORINO al PEPERONCINO



Con il suo colore vivace è un formaggio di grande carattere, prodotto con latte di pecora pastorizzato con l'aggiunta di peperoncino. Il suo gusto deciso si sposa perfettamente con la delicatezza del formaggio formando un ottimo esempio di equilibrio di sapori mediterranei che difficilmente vi lascerà indifferenti. Distinguibile e di rigore in ogni tagliere provate a trovare divertenti abbinamenti fantasiosi, come la cioccolata, per chi ama sperimentare aromi non convenzionali.

Formaggio, peperoncino e vino rosso il nostro menu mediterraneo è fatto.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, peperoncino 0,05%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 o Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni

EN *Its flavor blends perfectly with the delicacy of cheese forming an excellent example of balance of Mediterranean flavors that hardly leave you indifferent.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, hot pepper 0,05%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Die Schärfe der Chiliflocken harmoniert perfekt mit der sanften Note des Schafskäses. Ein perfektes Beispiel für mediterranen Genuß.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Chilischote 0,05%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*





PECORINO E PERE

“Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”, Tutti, o quasi, conoscono questo proverbio e noi lo abbiamo concretizzato in un unico formaggio.

Prodotto con latte fresco e l'aggiunta di pera, cui dona il suo naturale aroma fresco e pulito, ha una struttura bianca, compatta e leggermente elastica. Divertente e stuzzicante, trova la sua ideale dimensione in piacevoli snack e ricchi taglieri a cui non volterà certamente le spalle. Provatelo con vini bianchi freschi.

Innovativo

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, pere 0,80%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600

Stagionatura: 30/60 giorni

EN *The famous combination of pear and cheese together in one product! Pecorino e Pere is an innovative product, fresh and surprising.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, pears 0,80%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Die beliebte Kombination aus Birne und Käse in einem Produkt vereint! Pecorino e Pere ist eine frische und innovative Kreation*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Birne 0,80%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*



PECORINO AL CIOCCOLATO



Caratterizzato dall'unione inconsueta di questi due alimenti, si presenta di un color bianco avorio e ornato in maniera uniforme, nella crosta e nella struttura, da gocce di cioccolato fondente.

Singolare il binomio del sapore gentile e fresco del latte con il forte e caratteristico del fondente, che lo rende unico e diverso all'interno tutti i nostri formaggi aromatizzati. Ottimo da solo con pane fresco, trova ampio spazio in alternativi dessert o taglieri di fine pasto.

Vini leggeri

Pecorino al cioccolato? Buono!

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, cioccolato 0,70%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 ca.

Stagionatura: 30/60 giorni

EN *The soft taste of milk combined with the sweet of chocolate is one of the most delicious inventions of our Caseificio.*

Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, chocolate 0,70%, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Der sanfte Geschmack der Milch kombiniert mit der Süße der Schokolade machen diesen Schafskäse zu einem ganz besonderen Genuß.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Schokolade 0,70%, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg*

Reife *circa 30/60 Tage*





PECORINO ALLA CIPOLLA

Regina del nostro Pecorino, la cipolla rende questo formaggio il simbolo della ricerca di nuovi prodotti da proporre all'attenzione dei nostri clienti. La pasta bianca arricchita e decorata da fiocchi di cipolla dona a questo formaggio un eccezionale equilibrio, che regala al palato un sapore leggero con un sentore delicato di cipolla.

Assaporatelo puro per capirne pienamente la sua naturale bontà, unitelo nelle frittate o nelle insalate, in taglieri sempre più colorati e sfiziosi o come alternativa alle tradizionali combinazioni di ricette con formaggi.

Per sua natura birre fresche o vino bianco.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, fiocchi di cipolla 0,25%, caglio, fermenti

Peso: Kg 0,600 o Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni



EN One of our most modern cheeses is without doubts the Pecorino with onion. The intensive taste of onion matches perfectly with the cheese.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, onion florets 0,25%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg / 42 oz

Aging about 30/60 days

DE Eines unserer modernsten Produkte ist dieser Schafskäse mit seiner ungewöhnlich leckeren Kombination aus Zwiebeln und Schafsmilch.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Zwiebeln 0,25%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 30/60 Tage

PECORINO ALLO ZAFFERANO



Fresco, pulito e dolcemente friabile, preparatevi a essere stupiti da questo formaggio di carattere. Cosperso al suo interno e in crosta da zafferano, spezia di così eccezionale pregio, si scioglie in bocca emanando un cocktail equilibrato che soddisfa ed esalta il palato.

Formaggio bello da vedere metterà in risalto e onorerà di pregio qualsiasi tagliere, provate a sbriciolarlo da solo nelle insalate o fonderlo in un primo piatto per un ripieno sofisticato. Sarà in ottima compagnia con le bollicine e i profumi di uno spumante metodo classico ma si sposa bene con vino rosso maturo, ma molto morbido.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, zafferano 0,01%, caglio, fermenti

Peso: Kg 1,200

Stagionatura: 30/60 giorni

EN A very special cheese with a delightful orange color and a very special fresh taste that is made possible with the use of the most precious spice: saffron.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, saffron 0,01%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 1,200 kg / 42 oz

Aging about 30/60 days

DE Dieser spezielle Käse mit seiner natürlichen orangenen Färbung und seinem frischem und ungewöhnlichem Geschmack entsteht durch die Zugabe des wertvollsten Gewürzes: Safran.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Safran 0,01%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg

Reife circa 30/60 Tage





ROSMARAGLIO

Pecorino con Rosmarino e Aglio

Formaggio di grande intensità ha una struttura friabile leggermente occhiata con aroma fresco di rosmarino e un leggerissimo sentore dolce di aglio. L'interno di colore bianco è costellato e puntinato da pezzettini di rosmarino che lo rendono estremamente invitante agli occhi.

Ottimo come aperitivo, trova posto con orgoglio in qualsiasi tagliere ma è estremamente versatile anche in fresche insalate o come ripieno per un primo piatto. Provatelo con birre forti o vini rossi corposi non perderà la sua personalità.

Formaggio baldanzoso.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, rosmarino 0,20%, aglio 0,05%, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 30/60 giorni



EN Thanks to the fresh taste of rosemary and the aromatic garlic this innovative cheese is a surprise on every cheeseboard.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, rosemary 0,2%, aglio 0,05%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg / 42 oz

Aging about 30/60 days

DE Dank des frischen Geschmacks des Rosmarines und dem aromatischen Knoblauch wird dieser Schafskäse zum einzigartigem Genuß

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Rosmarin 0,2%, Knoblauch 0,05%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 30/60 Tage

PECORINO

AL FINOCCHIO



Formaggio di bell'aspetto deve la sua particolarità ad un straordinario equilibrio, che regala al palato un sapore leggero con un aroma fresco di finocchio.

Sotto una crosta sottile trova posto una pasta bianca, compatta, costellata di semi di finocchio.

Toglietelo dal frigo un po' prima di essere servito, per esaltarne il sapore e unitelo a un tagliere di formaggi, aggiungete pane casareccio e un bicchiere di birra fresca, sarà una scelta perfetta.

Formaggio semplicemente piacevole.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra, semi di finocchio 0,25%, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 30/60 giorni



EN A cheese with a very special look. The balance between soft cheese and fresh fennel offers a fresh taste to the palate.

Ingredients Pasteurized sheep's milk, salt, fennel seeds 0,25%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz

Aging about 30/60 days

DE Ein Käse mit ganz besonderem Aussehen. Die Balance aus mildem Käse und frischem Fenchel bietet einen angenehmen Geschmack im Mund.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Fenchelsamen 0,25%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife circa 30/60 Tage



LINEA BIO

ORGANIC SHEEP'S MILK CHEESE

Il nostro successo dobbiamo alla nostra terra, la Maremma Toscana, e per questo motivo abbiamo creato la linea biologica.

L'uso del latte proveniente di agricolture biologiche diventa sempre più importante per la nostra azienda e riflette la nostra volontà di proteggere la nostra risorsa più sostanziosa.

Our success depends on the nature. Using milk from sheeps, that are raised in organic farms in Tuscany, is one step to save the place we are living in.





PECORINO TOSCANO BIO DOP

Sua maestà il Pecorino Toscano D.O.P Bio è prodotto con latte di pecora da agricoltura biologica proveniente da pascoli della regione Toscana o da altri territori limitrofi compresi nel proprio disciplinare. Ricco di tradizione è famoso in tutto il mondo per il suo sapore fresco e gentile. Da giovane, sotto la crosta bianca-marrone, questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e un aroma di latte.

Buono di per sé come formaggio da tavola, trova infinite possibilità di degustarlo, negli antipasti, esaltandolo con miele, marmellata e frutta caramellata, o in sfiziose insalate con l'aggiunta di un extravergine d'oliva toscano. Ideale per ogni occasione accompagnatelo con vini bianchi toscani. È un formaggio elegante, eccezionale.

Ingredienti: Latte di pecora biologico pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti autoctoni

Peso: kg 1,200; kg 2,000 o kg 3,000 circa

Stagionatura: minimo 20 giorni

EN His Majesty the Pecorino Toscano Bio DOP is made from a organic sheep's milk which is coming from pastures of the PDO Tuscany region or from other neighboring areas included in its specification. Fresh and light cheese

Ingredients Pasteurized organic sheep's milk, salt, calf rennet, native dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz

Aging at least 20 days

DE Seine Majestät, der Pecorino Toscano Bio DOP wird ausschließlich mit biologischer Schafsmilch aus der GU Region Toskana hergestellt.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte biologische Schafsmilch, Salz, Kalbslab, autochthone Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg; 2,000 kg; 3,000 kg

Reife mindestens 20 Tage



PECORINO TOSCANO BIO DOP STAGIONATO



Sua maestà il Pecorino Toscano Stagionato D.O.P. Bio è prodotto con latte di pecora da agricoltura biologica proveniente da pascoli della regione Toscana o da altri territori limitrofi compresi nel proprio disciplinare. La maturazione a favore di un gusto più intenso e strutturato che gli conferisce una sorprendente complessità aromatica.

Senza dubbio la stagionatura rende questo incredibile formaggio, che all'apparenza sembra semplice, una grandezza in qualità delle sue materie prime, e tutta la passione nell'arte della sua produzione. Ideale per ogni occasione accompagnatelo con vini rossi toscani come il Chianti Classico, Morellino di Scansano o il Brunello di Montalcino. È un formaggio elegante, eccezionale.

Ingredienti: Latte di pecora biologico pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti autoctoni

Peso: kg 1,200; kg 2,000 o kg 3,000 circa

Stagionatura: minimo 120 giorni

EN His Majesty the Pecorino Toscano Bio DOP is made from a organic sheep's milk which is coming from pastures of the PDO Tuscany region or from other neighboring areas included in its specification.

Ingredients Pasteurized organic sheep's milk, salt, calf rennet, native dairy cultures

Weight around 1,200 kg/ 42 oz; 2,000 kg/ 70 oz; 3,000 kg/ 105 oz

Aging at least 120 days

DE Seine Majestät, der Pecorino Toscano Bio DOP wird ausschließlich mit biologischer Schafsmilch aus der GU Region Toskana hergestellt.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte biologische Schafsmilch, Salz, Kalbslab, autochthone Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 1,200 kg; 2,000 kg; 3,000 kg

Reife mindestens 120 Tage





PECORINO BIOLOGICO

Esempio di bontà biologica italiana è un formaggio di alto livello che si ritaglia ogni anno una fetta sempre più importante del nostro mercato.

Il rispetto delle rigide norme per la sua produzione su tutta la filiera rende questo prodotto eccezionalmente curato e controllato, capace di garantire al palato una varietà di aromi molto ampia e una complessità di sapore unica tipica del latte di pecora. Nascosta da una crosta sottile troviamo una struttura compatta, leggermente granulosa color bianco paglierino. Accompagnatelo con vino bianco se lo preferite fresco, oppure con un bicchiere di vino rosso toscano se prediligete un formaggio stagionato. E' un formaggio perfetto, onestamente biologico.

Ingredienti: Latte di pecora biologico pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa
Stagionatura: minimo 20 giorni (disponibile anche più stagionato)



EN A slice cut out of our organic Italian cheese is an example of a goodness that wins every year more importance. The observance of strict standards for its production throughout the supply chains makes this product exceptionally well controlled.

Ingredients Pasteurized organic sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz

Aging at least 20 days (avaiable also with longer aging)

DE Der biologische Schafskäse gewinnt jährlich an Bedeutung. Die strengen Regeln in der Produktion garantieren ein rein biologisches Produkt.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte biologische Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg; 1,200 kg

Reife mindestens 20 Tage (auch länger gereift verfügbar)



PECORINO BIOLOGICO AL PEPE

Un classico fra i formaggi aromatizzati è prodotto con latte di pecora pastorizzato biologico con aggiunta di pepe nero.

La crosta bianca é costellata di pepe e chiude al suo interno una struttura magicamente equilibrata con un aroma elegantemente saporito. Tipico condimento a Roma nella famosissima pasta “cacio e pepe” ha un eccellente equilibrio che invita a consumarlo a tavola in qualsiasi momento, da solo o accompagnato esprime sempre il suo sapore intenso, ma gentile ed elegante al palato. Accompagnatelo a vini rossi da molta soddisfazione.

Ingredienti: Latte di pecora biologico pastorizzato, sale di Volterra, pepe nero biologico 0,25%, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 circa
Stagionatura: minimo 20 giorni (disponibile anche più stagionato)



EN It is made from pasteurized organic sheep's milk with the addition of organic black pepper. The white crust is dotted with pepper and closes an internal structure magically and elegantly balanced with a savory aroma.

Ingredients Pasteurized organic sheep's milk, salt, organic black pepper 0,25%, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz

Aging at least 20 days (avaiable also with longer aging)

DE Der Käse wird produziert mit biologischer Schafsmilch und biologischem schwarzen Pfeffer. Eine harmonische Kombination aus mild und würzig.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte biologische Schafsmilch, Salz, biologischer schwarzer Pfeffer 0,25%, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg

Reife mindestens 20 Tage (auch länger gereift verfügbar)



RICOTTA

SOFT WHITE SHEEP'S AND COW'S MILK CHEESE

Tra i nostri prodotti più tradizionali più toscani e più apprezzati possiamo presentare senza dubbio la nostra ricotta. La freschezza e leggerezza conquistano ognuno che l'assaggia.

One of the most traditional and famous Tuscan products of our company is, without doubts, our ricotta. This special fresh and light cheese is perfect for salty or sweet dishes.





RICOTTA MAREMMA

RICOTTA TOSCANA DI PECORA



Pronta per essere mangiata già dopo poche ore dalla sua produzione la Ricotta Maremma racchiude in sé le note dolci del latte di vacca con il sapore più ricco e deciso del latte di pecora.

Priva di crosta ha una struttura bianca, soffice e cremosa, qualità che la rende eccezionalmente adatta all'utilizzo in qualsiasi piatto, sia come ingrediente principale sia come semplice ingrediente di cornice. Nelle insalate, come ripieno per crepes e soprattutto nei dolci, divertitevi a sperimentare le sue innumerevoli preparazioni sia dolci che salate. Per un piccolo peccato di gola è ottima mangiata da sola con l'aggiunta di un po' di zucchero e cioccolato, da molta soddisfazione:

Ingredienti: Siero di latte di mucca e pecora pastorizzato, latte pastorizzato, sale di Volterra (disponibile anche con l'aggiunta di panna pastorizzata)

Peso: kg 1,700; kg 0,600 o kg 0,300 circa



Disponibile anche con la panna



EN Ready to be eaten within a few hours after its production, this fresh cheese is made from whey of cow and sheep and contains the sweet notes of cow's milk with the richer flavor and firm of the sheep's milk. Perfect as desert with some honey or as filling for ravioli pasta.

Ingredients Whey of pasteurized cow's and sheep's milk, pasteurized cow's milk, salt (also available with pasteurized cream)

Weight around 1,700 kg/ 60 oz; 0,600 kg/ 21 oz; 0,300 kg/ 11 oz

DE Dieser Frischkäse kann schon nach einigen Stunden nach der Produktion verwendet werden. Er wird aus Milchmolke und Milch von Kuh und Schaf hergestellt. Klassisch serviert man ihn als Dessert mit etwas Honig oder als Füllung für Ravioli Nudeln.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Milchmolke von Kuh- und Schafsmilch, pasteurisierte Kuhmilch, Salz (auch mit Zugabe von Sahne verfügbar)

Gewicht etwa 1,700 kg; 0,600 kg; 0,300 kg

EN Ready to be eaten within a few hours after its production Ricotta Toscana offers the rich and varied notes of sweet, fresh sheep's milk. It's perfect for many fresh and cooked preparations like the sicilian cannoli.

Ingredients Whey of pasteurized sheep's milk, pasteurized sheep's milk, salt

Weight around 1,700 kg/ 60 oz; 0,600 kg/ 21 oz; 0,300 kg/ 11 oz

DE Der frische Ricotta Toscana bietet den cremigen und sanften Geschmack von Schafsmilch in einem frischem und leichtem Produkt. Dieser Frischkäse eignet sich für rohe wie gekochte Rezepte wie den Sizilianischen Cannoli.

Inhaltsstoffe Pasteurisierte Milchmolke von Schafsmilch, pasteurisierte Schafsmilch, Salz

Gewicht etwa 1,700 kg; 0,600 kg; 0,300 kg

Di colore bianco neve è uno degli alimenti più duttili in cucina, leggera e naturale, racchiude in sé le note dolci e variegiate del latte appena munto.

Diffusissima ormai per la sua grande versatilità è utilizzata sia come ingrediente base sia come semplice ingrediente di cornice in moltissimi piatti innovativi o tradizionali.

Ingredienti: Siero di latte di pecora pastorizzato, latte di pecora pastorizzato, sale di Volterra

Peso: kg 1,700; kg 0,600 o kg 0,300 circa



FORMAGGI SPECIALI

SPECIAL CHEESES

Per soddisfare i nostri clienti il più possibile e per offrire i sapori della Toscana a tutti, abbiamo creato una scelta ampia e moderna in quale si trovano anche formaggi più digeribili come il pecorino delattosato e il formaggio di capra. La vasta offerta copre anche i bisogni dei vegetariani che possono trovare dei formaggi prodotti con caglio microbico.

Our mission is the production of cheeses that will satisfy any type of customer and the diffusion of the taste of Tuscany all over the world.. For this reason we offer for the customers with lactose intolerance a cheeses with a low lactose content like lactose free (<0,1%) cheese and goat's milk cheese. You also will find vegetarian cheeses that are produced with microbial rennet.





FORMAGGIO DI CAPRA

L'ITALIANO

FORMAGGIO MISTO

Piacevolmente fresco a temperatura ambiente ha una crosta sottile bianca paglierino che racchiude in se una struttura elastica con piccole occhiature.

Assaporatelo in qualsiasi momento della giornata, da solo, per scoprire ogni sua sfumatura, per uno stuzzicante snack, accompagnato con pane fresco tostato, o mescolandolo in divertenti antipasti con aggiunta di crostini e verdure di stagione. Abbinatelo con vino bianco o con birra fresca.

Originale.

Ingredienti: Latte di capra pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 20 giorni circa



EN *The perfect cheese for any moment of the day. The light and fresh taste of this goat's milk cheese is ideal for snacks served with fresh beer.*

Ingredients *Pasteurized goat's milk, salt, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 20 days*

DE *Der perfekte Käse für jeden Moment des Tages. Der leichte und frische Geschmack des Ziegenkäses ist ideal als Snack zu einem kühlem Bier.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Ziegenmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 20 Tage*



EN *This very special cheese is made with the very best of Italy: Three kinds of Italian milk are used for the production of a cheese with a fresh and aromatic taste.*

Ingredients *Pasteurized sheep's, cow's and goat's milk, salt, calf rennet, dairy cultures*

Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg/ 42 oz*

Aging *about 30/60 days*

DE *Ein Käse mit ganz besonderen Zutaten: Gleich drei verschiedene Sorten bester italienischer Milch werden für diesen gemischten Käse verwendet.*

Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafs-, Kuh- und Ziegenmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien*

Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*

Reife *circa 30/60Tage*

Artigianale e innovativo l'italiano è un formaggio che racchiude in se tre tipi di latte, mucca, pecora e capra. Delicato e piacevole possiede una struttura bianca e friabile con un aroma profondo in cui si distinguono e si armonizzano perfettamente i sentori freschi del latte di mucca, i sottili profumi dolci caprini e gli aromi che evocano sensazioni di nocciola del latte di pecora.

Servitelo così com'è con una fetta di pane spesso, crostoso e un bicchiere di vino bianco aromatico.

Atipico

Ingredienti: Latte di pecora, mucca e capra pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600 o kg 1,200 circa

Stagionatura: 30/60 giorni





PECORINO MAREMMA DELATTOSATO

Formaggio di eccellente qualità è più dolce di quello che vi possiate aspettare, fresco e delicato non ha nulla da invidiare ai colleghi tradizionali.

Per le sue qualità di leggerezza e alta digeribilità è ottimo per nutrienti colazioni a base di toast grigliati, formaggio, marmellate e succhi d'arancia. Eccellente nelle insalate può trovare facilmente spazio in un tagliere.

Ottimo con birra e vini bianchi .

Ingredienti: Latte di pecora delattosato pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti

Peso: kg 0,600

Stagionatura: 20 giorni circa



EN An excellent light cheese with a surprising sweetness. Perfect for any costumer, also with lactose intolerance, on a cheeseboard or for breakfast.

Ingredients Delactosed and pasteurized sheep's milk, salt, calf rennet, dairy cultures

Weight around 0,600 kg/ 21 oz

Aging about 20 days

DE Ein köstlicher Genuß, nicht nur für Kunden mit Laktoseintolleranz. Perfekt für die Käseplatte oder zum Frühstück.

Inhaltsstoffe Delaktosierte und pasteurisierte Schafsmilch, Salz, Kalbslab, Milchsäurebakterien

Gewicht etwa 0,600 kg

Reife circa 20 Tage

Leggero per tutti e ideale per gli intolleranti al lattosio, questo formaggio rispetchia fedelmente la nostra volontà di ricerca e attenzione alle esigenze dei nostri clienti. Frutto di una autorizzazione da Parte del Ministero della salute per la produzione e la commercializzazione il Pecorino Maremma Delattosato viene prodotto con latte fresco di pecora durante tutto l'arco dell'anno.

Contento di lattosio < 0,1%

Excellent cheese, light for everyone and perfect for the lactose intolerant. Authorized by the Italian Department of Health for the production of pecorino cheese with lactose reduce milk.

Lactose content < 0,1%

Einzigartiger Genuß für jeden Käsefreund. Die Produktion dieses laktosereduzierten Pecorino Schafskäses wird vom Italienischem Gesundheitsamt authorisiert und regelmäßig kontrolliert.

Laktosegehalt < 0,1%





CACIOTTA VEGETARIANA

PECORINO SENESE VEGETARIANO



Come nella linea dei formaggi prodotti con il solo latte di pecora anche nei misti abbiamo inserito un prodotto ottenuto senza l'utilizzo del caglio d'origine animale. Del tutto uguale al fratello più tradizionale è un formaggio prodotto con latte di mucca e pecora, con una struttura elastica leggermente occhiata con un sapore dolce e un aroma di latte.

Assaporatelo da solo con pane fresco, nelle insalate o cotto, fondendolo in una casseruola con una spruzzata di pepe nero e un goccio d'olio di oliva. Superbo con vini bianchi, si abbina bene anche con una birra chiara, leggera.

Alternativo.

Ingredienti: Latte di mucca e pecora pastorizzato, sale di Volterra, caglio microbico, fermenti

Peso: kg 1,200
Stagionatura: 20 /30 giorni circa



EN *The taste of our vegetarian mixed cheese is fresh and sweet like the classic Caciotta but for the production is used only microbial rennet.*
 Ingredients *Pasteurized cow's and sheep's milk, salt, microbial rennet, dairy cultures*
 Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg / 42 oz*
 Aging *about 20 days*
 DE *Der Geschmack unseres vegetarischen gemischten Käses steht dem der klassischen Caciotta in Nichts nach, nur wurde er ausschließlich mit mikrobischem Lab produziert.*
 Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Kuh- und Schafsmilch, Salz, mikrobisches Lab, Milchsäurebakterien*
 Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*
 Reife *circa 20 Tage*



EN *The aromatic taste of the sheep's milk from Siena gives this vegetarian cheese its special taste. Perfect as snack or antipasto*
 Ingredients *Pasteurized sheep's milk, salt, microbial rennet, dairy cultures*
 Weight *around 0,600 kg/ 21 oz; 1,200 kg / 42 oz*
 Aging *about 20 days*
 DE *Der aromatische Geschmack der Schafsmilch aus Siena gibt diesem vegetarischem Käse einen besonderen Touch. Sehr gut als Snack*
 Inhaltsstoffe *Pasteurisierte Schafsmilch, Salz, mikrobisches Lab, Milchsäurebakterien*
 Gewicht *etwa 0,600 kg; 1,200 kg*
 Reife *circa 20 Tage*

Signori e signore il pecorino Senese ha deciso di diventare vegetariano, uguale al tradizionale pecorino Senese ma con l'utilizzo di caglio non di origine animale, per tutti coloro che vogliono evitare il caglio animale e per coloro che soffrono di leggere intolleranze ai latticini, che potrebbero essere intensificate proprio dalla presenza del caglio animale all'interno di essi. Da giovane questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e delicato, qualità che perde durante la maturazione a favore di un gusto più intenso e complesso che gli conferisce una sorprendente complessità aromatica. Buono di per sé, è eccellente per spuntini o su un tagliere a fine pasto accompagnato con marmellata di fichi o miele e un chianti dei Colli Senesi.

Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato di Siena, sale di Volterra, caglio microbico, fermenti

Peso: kg 0,600; kg 1,200 o kg 2,000 circa
Stagionatura: 30/90 giorni



I prodotti dell'azienda si rivolgono ad ogni tipologia di consumatore dai bambini agli anziani, fatta eccezione, ovviamente, per coloro che sono affetti da intolleranze o allergie alimentari agli ingredienti riportati in etichetta. L'unico allergene presente nel formaggio è il lattosio se non aromatizzato o affinato con ingredienti allergizzanti quali: noci, pistacchi, cioccolato (lecitina di soia) o trattato in crosta con noci o paglia (eventuale presenza di glutine). Per ampliare la gamma dei possibili consumatori abbiamo ottenuto, anche, l'autorizzazione alla produzione di formaggio a basso contenuto di lattosio (Atto del 29/05/14 Prot. 15416) al quale non viene addizionato nessun altro allergene così da renderlo adatto a qualunque tipo di consumatore. Il diagramma di flusso di questo formaggio differisce da quello tradizionale solo per l'aggiunta della lattasi insieme ai fermenti lattici.

“Certificazione” è sinonimo di qualità, impegno e continua evoluzione. Tre elementi chiave indispensabili per assicurare al consumatore degli standard qualitativi in linea con le sempre più stringenti ed esigenti leggi e normative Italiane ed internazionali in materia di alimentazione. Tali certificazioni definiscono standard qualitativi ben precisi, ed attestano al nostro Caseificio altissime competenze sia in materia di efficienza aziendale, sia in materia di sicurezza e genuinità dei prodotti. Il Caseificio Maremma è inserito infatti nell'elenco dei produttori di Pecorino Toscano D.O.P. e nell'elenco dei produttori di formaggio BIO. Siamo inoltre certificati con Bollo CE, riconosciuto anche all'estero. Più informazioni e documenti da scaricare, come schede tecniche e certificati potete trovare sul nostro sito online.

Tutti i nostri prodotti sono disponibili anche con il confezionamento sottovuoto o ATM.



The products of our company are created for any type of costumers from children to the elderly, obviously except those who suffer from intolerance or allergy to one of the ingredients in the label. The only allergenic ingredient in all of our products is lactose though we also produce flavored cheeses with the allergenic ingredients walnuts, pistachio, chocolate (lecithin of soya) and refined cheeses with the allergenic products walnut or straw (possible presence of gluten). To amplify our range of costumers we obtain the authorization to produce cheeses with lower content of lactose (Atto del 29/05/14 Prot. 15416). Therefor we can confirm that, except for strong lactose allergy that includes also lowest content of lactose (<0,1%), we have no limitation for this kind of product. The flowchart of this cheese differs in traditional cheese just in the point of adding lactase with the dairy cultures.

Our website www.caseificiomaremma.com informs you about all the important certifications we proudly own. We are always be keen to offer you high qualified products like PDO and products for any kind of diet like organic or vegetarian. On the website you can also download documents like our technical details sheets.

All products are avaiable with the packaging type vacuum and MAP too.

Die Produkte unseres Unternehmen eignen sich für jede Kundengruppe, von Kindern bis Senioren, mit Ausnahme von Kunden mit Allergie und/ oder Intoleranz auf die Inhaltstoffe der Produkte. Das einzige Allergen, das in allen unseren Produkten zu finden ist, ist Laktose. Des Weiteren werden für die Produktion der aromatisierten Käse je nach Produkt weitere Allergene verwendet: Walnüsse (im Käse oder als Oberflächenbehandlung), Pistazien, Schokolade (Soja- Lecithin), Heu und Stroh (Gluten, als Oberflächenbehandlung). Um unser Angebot auf einen größeren Kundenkreis auszubreiten, produzieren wir Schafskäse mit niedrigem Laktose- Gehalt, der von offizieller Seite autorisiert und kontrolliert wird.

Unsere Internetseite www.caseificiomaremma.com bietet Informationen über die verschieden Zertifikationen, die die Qualität unserer Produkte garantieren. Wir sind stolz darüber, in unserem Sortiment hochqualifizierte und zertifizierte Käse wie Pecorino Toscano DOP (GU) und rein biologischen Pecorino anbieten zu können. In den letzten Jahren haben wir unser Sortiment für größere Kundengruppen erweitert und bieten nun auch laktosereduzierten und vegetarischen Köse an. Online bieten wir auch den Download von Dokumenten wie den technischen Informationen an.

Alle Produkte sind auch vakuumverpackt oder in Schutzgas verschweißt erhältlich.



WWW.CASEIFICIOMAREMMA.COM



CASEIFICIO MAREMMA DI SPADI FORTUNATO & C.SRL



CASEIFICIO MAREMMA
di Spadi Fortunato & C. srl
Sede e Stabilimento:
58022 Follonica (GR) - Italy
Via del Commercio, 103 (Z.I.)
Tel. +39 0566 51349 -
Fax. +39 0566 57222
info@caseificiomaremma.com