

La fattoria nel parco

Produzione formaggi, caprini e ricotta



La società agricola "LA FATTORIA NEL PARCO" nasce nel 2006. I tre soci Emilio, Gianfranco e Paolo Antonio affianco all'attività di coltivazione delle olive per la produzione di olio, l'allevamento di un piccolo gruppo di capre per la produzione di latte e formaggio. Nel 2007, grazie ad un contributo del GAL aniene tiburtino, costruiscono un minicaseificio aziendale ed iniziano una produzione di piccole quantità di formaggio.



La capra si alimenta al pascolo più facilmente degli altri animali, in quanto si nutre bene anche di foraggi poveri, secchi, legnosi. Per questo essa è adatta ai luoghi montuosi, scoscesi, rocciosi con vegetazione scarsa, insufficiente a specie più esigenti.

Il latte di capra è dietetico per il basso tenore di grassi (massimo 3%) ed è l'unico ad alta digeribilità, indicato pertanto per i lattanti, per chi soffre di allergie al lattosio e di disturbi gastroenterici.

La nostra produzione

Il Latte prodotto esclusivamente dalle capre del nostro allevamento aziendale alimentate con prodotti NO-OGM, non stressato e di primissima scelta, viene trasformato nel caseificio del complesso aziendale.

Il nostro formaggio è lavorato artigianalmente ed i prodotti sono:

Primo Sale

Ottenuto da coagulazione presamica
deve essere consumato entro le 48/72
ore



Caciotta fresca

è la naturale evoluzione del precedente
dopo una stagionatura di circa 30 giorni



Caciotta stagionata

Continua nella sua evoluzione, la
stagionatura supera i 2 mesi ed il sapore
diventa deciso e forte



Cacioricotta

Fresco e morbido unisce le
caratteristiche della caciotta e della
ricotta



Ricotta

La ricotta non è un formaggio (materia
grassa del latte) ma la flocculazione
dell'albumina del latte (proteina nobile
non digeribile)

Caciotta al peperoncino

Per i palati forti

Caciotta al tartufo

... per quelli nobili