



autocertificazione e prezzo sorgente

**i formaggi**

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda: **AZ. Biologica “Nuovo Muretto” di Casulli Angelo Paolo**

Indirizzo: c.da Femminamorta 66/a, Putignano (BA)

Telefono: 080/4057996

Fax: 080/4057996

E-mail: [casulliangelopaulo@libero.it](mailto:casulliangelopaulo@libero.it)

Sito internet:

L'azienda agricola “Nuovo Muretto” nasce nel 1970, da una precisa scelta di vita dei proprietari: Vivere a contatto con la natura. Infatti l'azienda è a conduzione familiare, situata sud della murgia barese, in agro di Putignano, ai confini con i monti di Gioia del Colle, e si estende per una superficie di circa 80 ettari tutti di proprietà.

La terra, è destinata alla rotazione annuale di foraggi e cereali. Inizialmente condotta con i metodi e le tecniche più consuete, ha subito una conversione produttiva in senso biologico non solo nelle coltivazioni, ma anche nell'allevamento.

L'azienda oltre alla coltivazione di cereali destina parte dei suoi ettari a ciliegeti, mandorleti, uliveti e ortaggi. Da anni l'azienda opera nel pieno rispetto dell'agricoltura biologica, cioè un metodo di coltivazione e allevamento che non fa uso di concimi, diserbanti, insetticidi, né altre sostanze di sintesi. Per salvaguardare la fertilità naturale dei nostri terreni, utilizziamo materiale organico, cioè riciclaggio del letame in concime, ricorrendo sempre ad appropriate tecniche agricole.

L'azienda con la formula del ciclo chiuso dell'allevamento e con il metodo biologico sull'intera filiera, segue l'intero percorso dall'alimentazione al pascolo delle nostre mucche (di razza bruno-alpine, olandesi, pezzate rosse) circa 30 capi tra piccoli e grandi, nati tutti in azienda, fino alla trasformazione del latte che quotidianamente viene trasformato nell'adiacente caseificio aziendale (certificato e garantito dalla Biogricert).

L'azienda inoltre offre la possibilità di acquistare tutti i nostri prodotti, prevalentemente lattiero-caseari quali, formaggio, scamorze fresche e stagionate, ricotta, mozzarelle ed altro ancora, presso il nostro spaccio aziendale aperto tutti i giorni e disponibile anche all'eventuale visita dell'intera azienda sia dei privati, e sia delle scolaresche.

L'azienda nei suoi principi mira ad un benessere completo degli animali, oltre che a produrre un prodotto di qualità e soprattutto sano, per questo i nostri animali seguono i cicli naturali delle stagioni senza forzatura e di conseguenza anche il prodotto cambia, diverso se fatto nel periodo di aprile (quando le mucche vanno al pascolo) o in autunno (quando le mucche sono in stabulazione libera). Anche le stesse quantità di latte variano da periodo a periodo, generalmente arriviamo ad una quantità di latte prodotta annualmente a circa 500 qt.

Inoltre gli animali presenti sono tutti nati in azienda, nessun capo come nessun alimento viene acquistato dall'esterno, l'azienda quindi risulta essere autosufficiente in tutto questo nel rispetto della formula del ciclo chiuso.

## Tipologia dei prodotti

L'azienda produce prevalentemente prodotti lattiero-caseari, (oltre che ortaggi di stagione, cereali, e miele) tra questi dobbiamo ricordare: mozzarelle, ricotta, scamorze o caciocavalli e formaggi freschi e stagionati.

La lavorazione dei prodotti viene effettuata sia mattina che sera, una lavorazione di latte crudo con siero innesto, giornalmente rinnovato, e viene utilizzato un caglio naturale (questo nel pieno rispetto dell'agricoltura biologica). Non viene utilizzato nessun prodotto chimico all'interno della lavorazione. I tempi di coagulazione del latte sono per tutti i prodotti di circa un'ora, successivamente a seconda del prodotto che si vuole ottenere si procede attraverso un riscaldamento della cagliata che va dai 37° della scamorza fino ad arrivare ai 52° del formaggio tipicità dell'azienda. I formaggi e le scamorze possono infine, essere stagionati, stagionatura che avviene in cantina secondo i metodi naturali.

## Listino Prezzi

Mozzarelle	10.00 € al kg
Scamorze Fresche	10.00 € al kg
Scamorze Stagionate	14.00 € al kg
Formaggio Semi-stagionato	12.00 € al kg
Formaggio Stagionato	15.00 € al kg
Pecorino	16.00 € al kg
Ricotta forte da 100 gr	2.00 € al kg
Ricotta forte da 300 gr	5.00 € al kg
Miele da 500 gr	6.00 € al kg
Farro	2.00 € al kg

N.B. I prezzi dei nostri prodotti sono considerati al prezzo sorgente, cioè prezzo di partenza dall'azienda, viene escluso il trasporto o la spedizione che assume un costo maggiore.