



autocertificazione e prezzo sorgente

## **i formaggi**

### **INFORMAZIONI GENERALI**

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Azienda Agricola Rotolo Gregorio**

Indirizzo Via dei pescatori

Telefono 3482886912

Fax 0864747923

E-mail [info@vallescannese.com](mailto:info@vallescannese.com)

Sito internet [www.vallescannese.com](http://www.vallescannese.com)

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Descrizione del personale in azienda e coinvolgimento nelle attività agricole (informazioni sintetiche): attività a conduzione familiare , con l'aiuto di personale straniero.

Conduzione terreni (ha, proprietà/affitto): Proprietà ; affitto;

Lavoratori fissi: 10 dipendenti

Ricorso ad agenzie di lavoro interinale: no

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) si tutto l'anno

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) Bio –agriturismo n° posti 40

Spaccio prodotti agricoli: Punto vendita aziendale in azienda ed in paese.

Parco macchine (trattrici, operatrici): due

Colture (Specificare coltivazioni praticate): Erba medica, prato pascolo permanente.

Allevamento (compilare sezioni per ogni tipologia allevata): ovi-caprino; Bovino.

Periodo di asciutta: Varia in base alle riproduzioni, l'allevamento fa tre gruppi di monta durante l'anno.

Dimensione e tipologia stalla: 1500 mq per gli ovini.

Stabulazione: Libera

Pascolo (giornaliero, altro): si

Cure utilizzate per gli animali:

Alimentazione animali adulti: Erba; Fieno durante il periodo invernale.

Alimentazione piccoli: latte materno

Percentuale foraggio prodotto in proprio: 35 %

Eventuale tipo di mangime utilizzato; si Biologico

Ditta fornitrice di mangime; Super stella

Metodologia mungitura: meccanica

Quantità latte prodotta/anno: 45.000. lt

Ricorso ad acquisto esterno: no

Particolarità del prodotto: Biologico certificazione ICEA

capi e razza: 1500 razza meticcia.

Luogo di nascita dell'animale (se in stalla): In azienda

Nome dell'azienda da cui si acquistano i capi: /

Numero medio dei capi allevati: 250 capi

Numero medio dei capi abbattuti: 100 capi adulti

Macellazione:

Tipologia prodotti: Vari tipi di formaggi di pecora :pecorino a scorza nera, ricotta a scorza nera, brigantaccio, gregoriano....; latte di mucca a pasta filata : caciocavalli varie stagionature; tritico: tris di latte mucca pecora e capra....

Metodo coagulazione: Presamica

Tipologia siero innesto: solo per il latte di mucca

Tipologia caglio: Caglio animale di agnello

Gradi di cottura della cagliata: 40 °

Latte crudo: si

Latte pastorizzato: no

Maturazione, metodi e luoghi di affinamento: locali con temperatura ed umidità controllata

Utilizzo di conservanti/additivi/muffe/lieviti/etc: no

prezzo sorgente dei formaggi indicati:

costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

cosa penso degli ogm in agricoltura:

principi e idealità cui si è ispirato