



autocertificazione e prezzo sorgente
i formaggi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

ORANAMI

Indirizzo: **PIZZOCORNO, PONTE NIZZA (PV)**

Telefono: **0383542160**

Fax: **0383542160**

E-mail: **ORANAMI@LIBERO.IT**

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Descrizione del personale in azienda e coinvolgimento nelle attività agricole (informazioni sintetiche):

Conduzione terreni (ha, proprietà/affitto): **affitto 30ha**

Lavoratori fissi: **3**

Ricorso ad agenzie di lavoro interinale:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **si tutti i giorni**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) :

Spaccio prodotti agricoli: **si**

Parco macchine (trattrici, operatrici): **trattori**

Culture (Specificare coltivazioni praticate): **fieno e cereali**

Allevamento (compilare sezioni per ogni tipologia allevata): **vacca capra**

Periodo di asciutta: **inverno quanto riguarda le capre**

Dimensione e tipologia stalla: **2 in legno**

Stabulazione:

Pascolo (giornaliero, altro):

Cure utilizzate per gli animali:

Alimentazione animali adulti: **fieno e cereali**

Alimentazione piccoli:

Percentuale foraggio prodotto in proprio: **75%**

Eventuale tipo di mangime utilizzato: **bio**

Ditta fornitrice di mangime: **Rocca monbaruzzo al**

Metodologia mungitura: **meccanica**

Quantità latte prodotta/anno:

Ricorso ad acquisto esterno:

Particolarità del prodotto (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):

n° capi e razza: **bruna alpina, camosciata**

Luogo di nascita dell'animale (se in stalla): **si in stalla**

Nome dell'azienda da cui si acquistano i capi:

Numero medio dei capi allevati: **40 capre 15 bovini**

Numero medio dei capi abbattuti:

Macellazione:

Tipologia prodotti: **freschi e stagionati**

Metodo coagulazione:

Tipologia siero innesto:

Tipologia caglio: **animale**

Gradi di cottura della cagliata: **38**

Latte crudo: **si**

Latte pastorizzato: **no**

Maturazione, metodi e luoghi di affinamento: **celle e cantine**

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

prezzo sorgente dei formaggi indicati: **10 - 15€**

costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

cosa penso degli ogm in agricoltura:

principi e idealità cui si è ispirato: