



autocertificazione e prezzo sorgente
i formaggi

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Rotolo Gregorio

Indirizzo: **Via dei pescatori 6, 67038, Scanno (AQ)**

Telefono: **3482886912**

Fax: **0864747923**

E-mail: **info@vallescannese.com**

Sito internet: **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. It**

Ricorso ad acquisto esterno: **no**

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

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;**

trittico: 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: