



autocertificazione e prezzo sorgente  
**i formaggi**

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Su Nuraghe**

Indirizzo (Via, CAP, Località, Provincia): **via Prezzonchio 18, Perugia**

Telefono: **075 694116**

Fax:

E-mail:

Sito internet:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **zona collinare**

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

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

Lavoratori fissi: **4/5 persone**

Ricorso ad agenzie di lavoro interinale: **no**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) :

Spaccio prodotti agricoli: **si**

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

Culture (Specificare coltivazioni praticate): **orzo, grano, erbai**

Allevamento (compilare sezioni per ogni tipologia allevata): **pecore, capre, mucche**

Periodo di asciutta:

Dimensione e tipologia stalla:

Stabulazione: **fissa al parto, brado al pascolo**

Pascolo (giornaliero, altro):

Cure utilizzate per gli animali: **omeopatiche**

Alimentazione animali adulti: **foraggi e granaie**

Alimentazione piccoli: **foraggi e granaie**

Percentuale foraggio prodotto in proprio: **tutto (100%)**

Eventuale tipo di mangime utilizzato:

Ditta fornitrice di mangime:

Metodologia mungitura: **a mano o macchina**

Quantità latte prodotta/anno:

Ricorso ad acquisto esterno: **no**

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

**biologico**

n° capi e razza: **circa 400 pecore razza sarda**

Luogo di nascita dell'animale (se in stalla): **in Sardegna (inizialmente, poi riallevo proprio)**

Nome dell'azienda da cui si acquistano i capi:

Numero medio dei capi allevati:

Numero medio dei capi abbattuti:

Macellazione:

Tipologia prodotti: **formaggi freschi e stagionati**

Metodo coagulazione: **caglio vegetale**

Tipologia siero innesto:

Tipologia caglio:

Gradi di cottura della cagliata: **chicci di riso**

Latte crudo:

Latte pastorizzato: **semi pastorizzato**

Maturazione, metodi e luoghi di affinamento: **cantina**

Utilizzo di conservanti/additivi/muffe/lieviti/etc: **non uso conservanti**

prezzo sorgente dei formaggi indicati: **da 11 a 25 €**

costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale): **si**

cosa penso degli ogm in agricoltura: **da abolire**

principi e idealità cui si è ispirato: **recupero dei veri sapori genuini, senza alterare il vero gusto**