Società Semplice Agricola

Caggiano - Summo

Il Parco delle Bontà

CATALOGO PRODOTTI

MOZZARELLA

Mozzarella	E' un latticino fresco a pasta filata, molle prodotto con latte di vacca di razza bruna e pezzata rossa. La mozzarella viene confezionata e commercializzata in contatto con un liquido di governo, costituito da acqua con eventuale aggiunta di sale.
Inredienti	latte di mucca, caglio e sale
Formato	nodini, treccine, fiordilatte, bocconcini, ciliegine
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: crosta assente, superficie liscia e lucente omogeneamente, di colore bianco latte, struttura fibrosa a sfoglie sovrapposte, che rilascia per taglio e leggera pressione gocce di latte. Occhiature assenti. COLORE: bianco latte omogeneo, esente da chiazze o striature. SAPORE: fresco e genuino ODORE: di latte
Scadenza	5 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	nella sua acqua di governo alla temperatura di 0 +4 °C
Confezioni	300g - 500g - 1 Kg - 3 Kg

SCAMORZA E TRECCIA

Scamorza	La scamorza e la treccia sono un formaggio prodotto con latte di vacca, di razza bruna e pezzata rossa, a pasta semicruda e filata.
Inredienti	latte di mucca, caglio e sale
Formato	La scamorza ha una forma a fiaschetto con lieve strozzatura nella parte superiore che dà luogo alla testa mentre la treccia come indica lo stesso nome ha la forma di una treccia
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: pasta compatta con crosta sottile e liscia COLORE: leggermente paglierino, uniforme, assenza di chiazze o striature SAPORE: delicato, gradevole caratteristico ODORE: tipico del prodotto, intenso caratteristico
Scadenza	10 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	nella sua confezione alla temperatura di 0 +4 °C
Confezioni	350g

RICOTTA

Ricotta	E' un prodotto fresco derivante dalla lavorazione del siero con l'aggiunta di latte, con sapore dolce e altamente digeribile, inimitabile nel suo sapore. La ricotta viene prodotta o dal latte di mucca o dal latte di pecora o su richiesta dal latte di capra. In alternativa al suo consumo fresco,la ricotta di pecora o di capra viene stagionata e salata leggermente.
Inredienti	siero di latte, latte di mucca/ pecora / capra,
Formato	forma cilindrica, leggermente allungata per quella stagionata.
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: crosta assente, superficie ruvida, morbida e cremosa COLORE: bianco latte omogeneo, esente da chiazze SAPORE: delicato e fresco ODORE: delicato, di latte
Scadenza	5 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	alla temperatura di 0 +4 °C
Confezioni	fuscelli da 50g, 100g, 250g, 500g, 1 Kg

Burratina	E' una sfoglia tenera di mozzarella che contiene al suo interno un cuore di mozzarella sfilacciata immersa in crema di panna fresca
Inredienti	latte di mucca, siero, panna fresca
Formato	fagottini da circa 100g
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: crosta assente, superficie liscia e lucente omogeneamente, di colore bianco latte. Occhiature assenti. COLORE: bianco latte omogeneo, esente da chiazze o striature. SAPORE: tipico, sapido, di latticino fresco ODORE: caratteristico, fragrante delicato
Scadenza	5 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	nella sua acqua di governo alla temperatura di 0 +4 °C
Confezioni	300g - 500g - 1 kg

PECORINO

Formaggio a pasta semidura ottenuto con latte intero di pecora raccolto da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente da pascolo nell'area interna delle colline lucane.
Ha una forma cilindrica e la crosta semidura di colore giallo intenso marchiata dai caratteristici segni dei canestri utilizzati per la formatura realizzati a mano con il giunco.
La stagionatura avviene in grotte interrate che forniscono al prodotto caratteristiche organolettiche di grande pregio.

Ingredienti: Latte ovino, sale, caglio
Peso: da 3 a 60 kg
Stagionatura: da 3 a 32 mesi

SENZA CONSERVANTI!!!

"Quando spunta l'aurora nasce il pecorino della pastora"

PECORINO

Primo sale fresco di pecora

Il " Primo Sale di pecora" è un formaggio tipico da tavola. Viene stagionato a bassa temperatura per un periodo variabile tra i 30 e 60gg ed è particolarmente indicato nella composizione di antipasti e di secondi piatti alternativi. E' consigliato nelle diete a basso contenuto calorico

Formato: Da 2,5 a 5 Kg

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto della pasta: compatto
- Colore: bianco-crema
- Sapore: piacevole e delicato,
- Odore: aroma appena percettibile.

Pecorino Forenza semi-stagionato

Il pecorino Forenza semi-stagionato rappresenta uno dei simboli del Caseificio Caggiano: di forma cilindrica e colore paglierino si caratterizza per la pasta semidura con minuta occhiatura e per il sapore fragrante che lo contraddistingue nell'intera gamma dei prodotti stagionati

Formato: Da Kg 2,5 a Kg 60

Caratteristiche organolettiche

- Aspetto della pasta: compatto
- Colore: da giallo paglierino a dorato
- Sapore: dolce e delicato
- Odore: dolce aromatico

PECORINO

Pecorino Forenza stagionato	
	Il pecorino Forenza stagionato è buono da tavola e ottimo da grattugia. di forma cilindrica e colore bruno si caratterizza per la pasta semidura tenace al taglio
Formato	Da Kg 2,5 a Kg 60
Caratteristiche organolettiche	**Aspetto della pasta:** compatto **Colore:** da giallo intenso a bruno **Sapore:** piccante mediamente salato **Odore:** pungente aromatico

Su richiesta, il pecorino può essere fornito in confezioni sottovuoto, opportunamente etichettate, per poter essere conservato integro in frigorifero fino a 6 mesi.

Una volta aperta la confezione puo' essere conservato in frigorifero per diverse settimane, semplicemente avvolto in pellicola per alimenti.

CACIOCAVALLO

Formaggio a pasta filata compatta, ottenuto con latte vaccino e lavorato a mano.
Ha forma ovoidale con testa o strozzatura all'apice e crosta sottile.

Ingredienti: Latte vaccino di vacca bruna e pezzata rossa, sale, caglio
Peso: da 1,8 a 25 Kg
Stagionatura: da 2 a 36 mesi

CACIOCAVALLO

Caciocavallo fresco

Il caciocavallo fresco è un formaggio di latte vaccino lavorato a mano.
Ha una forma ovoidale con testina, crosta liscia lucida di colore paglierino.
Ha una stagionatura che varia da 1 a 3 mesi

Formato: Da Kg 1,5 a Kg 20

Caratteristiche organolettiche

- **Aspetto della pasta:** compatto friabile
- **Colore:** giallo paglierino
- **Sapore:** dolce
- **Odore:** aromatico

Caciocavallo semi-stagionato

Il caciocavallo semi-stagionato è un formaggio a pasta filata compatta, lavorato a mano.
Ha una forma ovoidale con testina, crosta liscia di colore giallo intenso.
Ha una stagionatura che varia dai 4 ai 9 mesi.

Formato: Da Kg 1,5 a Kg 20

Caratteristiche organolettiche

- **Aspetto della pasta:** compatto
- **Colore:** giallo intenso
- **Sapore:** deciso mediamente salato
- **Odore:** pungente aromatico

CACIOCAVALLO

Caciocavallo stagionato	
	Il caciocavallo stagionato è un formaggio a pasta filata dura, dal sapore deciso, con un forte aroma che persiste al palato. Il gusto è corposo, molto ricco e pieno, perché è prodotto con latte intero e crudo di mucca.
Formato	Da Kg 2,5 a 3 Kg
Caratteristiche organolettiche	**Aspetto della pasta:** compatto **Colore:** bruno **Sapore:** deciso e intenso **Odore:** pungente aromatico

MIGLIOR CACIOCAVALLO D'ITALIA 2010

Saint-Vincent

CACIOCAVALLO

Caciocavallo occhiato	
	La conformazione interna di questo formaggio si presenta con evidenti occhiature. Nonostante la sua stagionatura il sapore è molto dolce. La crosta è sottile di colore giallo
Formato	Da Kg 6 a Kg 10
Caratteristiche organolettiche	**Aspetto della pasta:** occhiato **Colore:** giallo paglierino **Sapore:** dolce e delicato **Odore:** aromatico

FORMAGGIO DI VACCA

Formaggio di mucca	Formaggio a pasta semidura ottenuto con latte intero di vacca di razza bruna e pezzata rossa. Ha una stagionatura dai 3 ai 9 mesi
Ingredienti	latte vaccino, sale, caglio
Formato	Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso di Kg 8
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: crosta semidura di colore dal giallo intenso al bruno COLORE: giallo paglierino SAPORE: dolce ODORE: leggermente pungente

MARIOTTO

Mariotto	E' un formaggio vaccino a pasta molle e crosta fiorita. E' un formaggio semigrasso poco stagionato. Ha un colore chiaro ed ha una caratteristica muffa di color bianco in superficie.
Inredienti	latte di mucca, caglio e sale
Formato	Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: crosta morbida di colore bianco intenso, una consistenza molle e occhiatura assente COLORE: bianco SAPORE: dolce ODORE: spiccatamente di latte e lievemente pungente
Scadenza	1 mese dalla fine della stagionatura
Modalità di conservazione	alla temperatura di +4 °C
Confezioni	dai 2 Kg ai 3 Kg

FORMAGGIO DI CAPRA

Formaggio di capra	Formaggio ottenuto con latte di capra, raccolto da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalente da pascolo. Lasciato stagionare per 4-5 mesi
Ingredienti	latte di capra, sale, caglio di agnello
Formato	Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso dai 2 ai 5 Kg
Caratteristiche organolettiche	ASPETTO: crosta semidura di colore dal giallo intenso al bruno COLORE: dal giallo paglierino al dorato SAPORE: dolce ODORE: leggermente pungente

Medaglia di bronzo
Verona 2005

Secondo classificato
Saint-Vincent 2010
Categoria Caprini

CACIORICOTTA

Curiosità: è un formaggio largamente utilizzato nella tradizione lucana con pasta fresca, sugo di pomodoro e basilico

Cacioricotta

Il cacioricotta è il tipico formaggio lucano ottenuto dal latte di capra attraverso un particolare procedimento produttivo grazie al quale, durante la lavorazione, si raccoglie non solo il caglio ma anche i fiocchi di ricotta che vengono opportunamente fatti affiorare. Il risultato è un prodotto dal sapore deciso e dalla pasta molto compatta e consistente, anche se ha una stagionatura di pochi mesi.
Viene utilizzato prevalentemente grattugiato con condimento di primi piatti di pasta.

Formato	300 - 400 g	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	compatto
	Colore	bianco
	Sapore	deciso
	Odore	caratteristico

I SALUMI

SALSICCIA

Ingredienti:
carne di maiale,
finocchietto selvatico,
peperone macinato
dolce/piccante

5° GAMPIONATO ITALIANO DEL SALAME
Edizione 2010

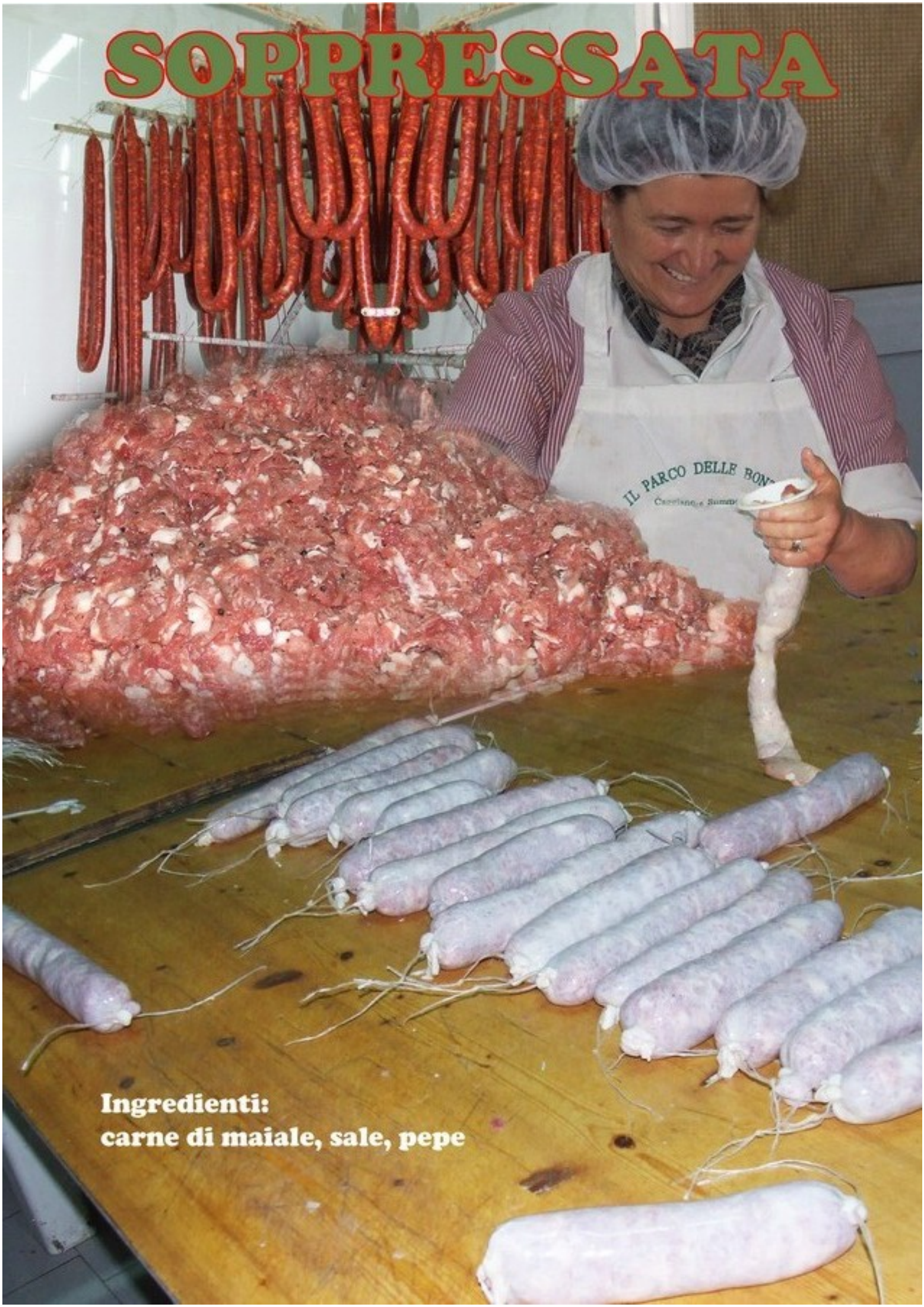
Attestato di Eccellenza/Finalista

conferito a

Caggiano Francesco
Forenza (Potenza)

Salsiccia dolce

Parma, 14 Ottobre 2010


SOPPRESSATA
IL PARCO DELLE BON
Ingredienti:
carne di maiale, sale, pepe

TERZA GENERAZIONE A LAVORO

www.ilparcodellebonta.it

e-mail:
caggiano@ilparcodellebonta.it

tel. 0971-773460 0971-773740

fax. 0971-773460