

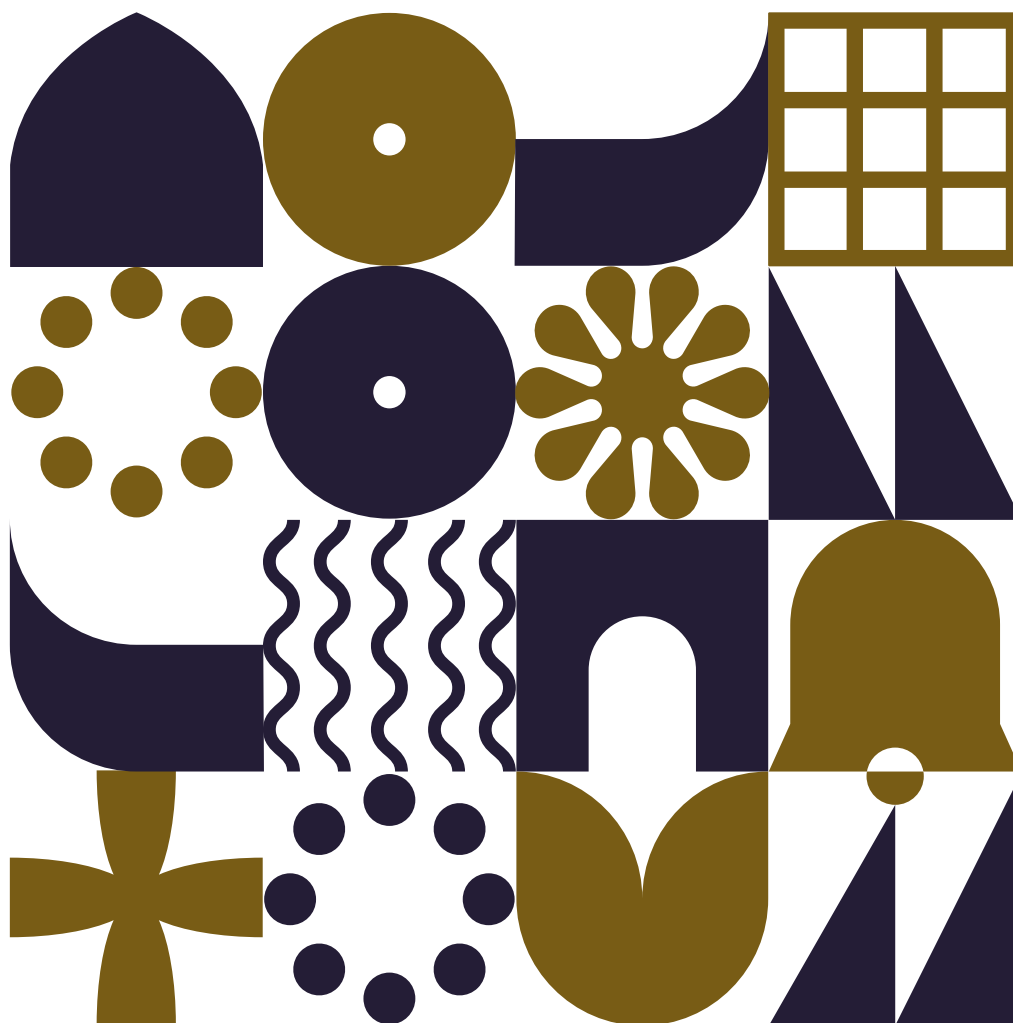


SANT'AGATA

CATALOGO
2024

WWW.CASEIFICIOSANTAGATA.IT





Progetto grafico e impaginazione:
Civitas Superequani

Testi:
Civitas Superequani, Massimo Santilli, Menta ADV

Photo:
Andrea Calvano

Brand identity:
Stefano Bracci @avantbras

© Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo lavoro può essere riprodotta, adattata, tradotta, archiviata e trasmessa con qualsiasi mezzo e per qualsiasi uso senza l'autorizzazione scritta dell'autore e, ove necessario, degli altri titolari del copyright. I diritti sono riservati per tutti i paesi. L'autore è a disposizione per eventuali diritti rivendicati.

CASEIFICIO ARTIGIANALE



SANT'AGATA

IL SIRENTE,
LA NOSTRA MONTAGNA

Casificio Sant'Agata
NEL CUORE DELL'ABRUZZO,
NELLA VALLE SUBEQUANA.

L'AZIENDA



TRADIZIONE E NATURA: LA MAGIA DEL CASEIFICIO SANT'AGATA

Immerso nella bellezza della valle Subequana, nel cuore dell'Abruzzo montano, il nostro caseificio è un rifugio di autenticità all'interno del suggestivo Parco Naturale Sirente-Velino. Qui produciamo con passione, trasformiamo con maestria e celebriamo il connubio unico tra la natura generosa e la tradizione casearia. Benvenuti nel cuore del nostro mondo, dove il latte diventa arte e la natura ci ispira a creare esperienze gustative indimenticabili.



I colori aziendali prendono spunto dagli stemmi posti sulle pareti di vari edifici civili e religiosi a Castelvecchio. Testimonianze che rappresentano la lunga dominazione dei Conti Berardi di Celano sul territorio.

L'AZIENDA

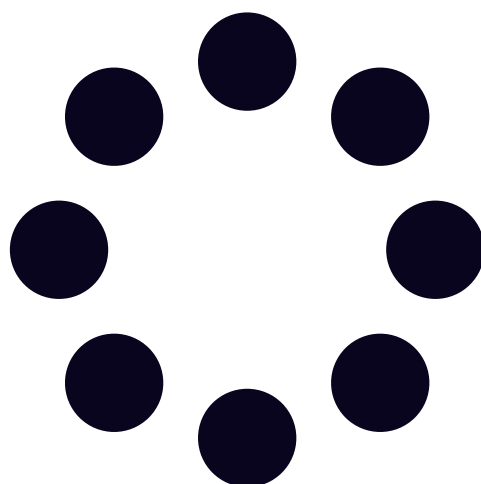
Il cuore della nostra attività è un affascinante connubio di natura e tradizione.

Da un lato, troviamo il nostro accogliente caseificio, un luogo dove la maestria artigianale si unisce alla moderna produzione casearia. Dall'altro, l'azienda agricola con la sua stalla e parte dei terreni, un'affermazione tangibile del nostro impegno a garantire la massima qualità fin dalla fonte.

Nel mezzo di questo scenario, una pittoresca chiesetta dedicata a Santa Agata, posizionata di fronte alla Fonte trecentesca.

IL LEGAME TRA LA TERRA E LA QUALITÀ DEL LATTE

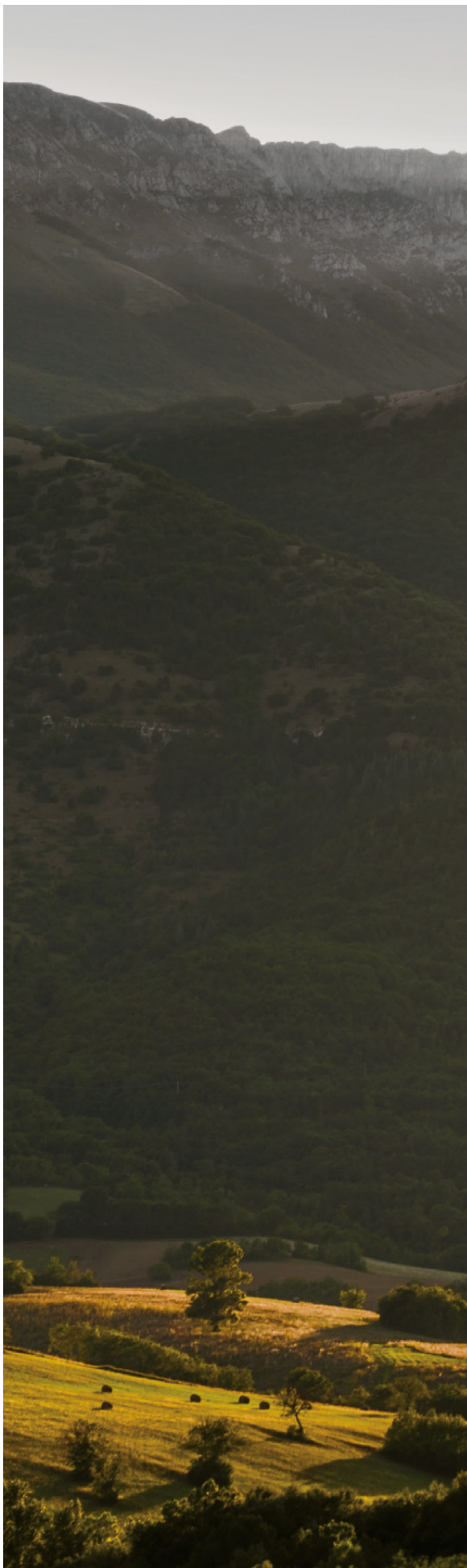
Al caseificio artigianale Sant'Agata, la nostra filosofia si riflette nei dettagli. Utilizziamo il latte vaccino e di bufala proveniente dai nostri stessi animali, garantendo così una filiera corta e il controllo totale sulla qualità del nostro prodotto. La scelta di foraggio a certificazione biologica, coltivato con passione nei nostri terreni aziendali, rappresenta il nostro impegno verso pratiche sostenibili e il rispetto per l'ambiente. I nostri prodotti, inoltre, sono del tutto privi di conservanti e coloranti.



**LATTE VACCINO E DI BUFALA
PROVENIENTE DAI NOSTRI ALLEVAMENTI.**

FORAGGIO A CERTIFICAZIONE BIOLOGICA.

**NESSUN UTILIZZO DI CONSERVANTI
O COLORANTI.**



I NOSTRI FORAGGI CERTIFICATI BIOLOGICI: LATTE DI QUALITÀ, PASSIONE ARTIGIANALE

Al Caseificio artigianale Sant'Agata, il nostro impegno va oltre la produzione di formaggi speciali. Utilizziamo il latte vaccino e di bufala proveniente dai nostri stessi animali, garantendo qualità e autenticità.

La scelta di foraggi a certificazione biologica, coltivati con cura nei terreni dell'azienda, testimonia il rispetto per l'ambiente e il benessere degli animali.

Per la preparazione dei prodotti utilizziamo siero innesto, anziché fermenti lattici, seguendo la tradizione campana. Questo procedimento dona ai formaggi un gusto più intenso e qualità organolettiche superiori, che permettono di ridurre la quantità di sale utilizzata.

FORAGGIO / ERBA MEDICA / LUPINELLA / FIENO DI PRATO:

Rif. Certificato
n° 13-02776-0001
del 14/10/2022

IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA





LA TECNICA DI AFFUMICATURA ARTIGIANALE

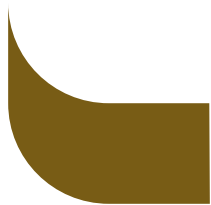
L'affumicatura avviene attraverso la tradizionale tecnica di combustione lenta della paglia di grano.

La tecnica di affumicatura artigianale, realizzata con fumo ottenuto dalla lenta combustione di paglia di grano, aggiunge un tocco di tradizione e profondità di gusto unica, rendendo i nostri prodotti una vera esperienza sensoriale.



PRODOTTO CONSIGLIATO





FRESCHI / SEMI STAGIONATI / STAGIONATI

LATTE DI BUFALA

PER UN GUSTO PIÙ DELICATO I NOSTRI ANIMALI
NON VENGONO NUTRITI CON INSILATI.







MOZZARELLA DI BUFALA



LA MOZZARELLA DI BUFALA È UN FORMAGGIO FRESCO REALIZZATO ESCLUSIVAMENTE CON IL LATTE DEL NOSTRO ALLEVAMENTO. NUTRIENTE E GUSTOSISSIMA, LA FILATURA È REALIZZATA A MANO DAL NOSTRO CASARO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1074KJ, 259KCAL - GRASSI 22G (DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G) - CARBOIDRATI 0,80G DI CUI ZUCCHERI 0,70G - PROTEINE 15G - SALE 0,80G.

 PESO NETTO:

100g /

150g /

250g /

500g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequeo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





FORMAGGIO PRIMO SALE DI BUFALA



IL PRIMOSALE DI BUFALA È UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA TENERA DI SOLO LATTE DI BUFALA, SALE E CAGLIO. DATO IL MODERATO CONTENUTO DI SALE È INDICATO IN DIETE Povere DI SODIO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1347 KJ, 322 KCAL - GRASSI 25,3G (DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 17G) - CARBOIDRATI 1,2G (DI CUI ZUCCHERI 1,2G) - PROTEINE 19G - SALE 0,13G.

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala, caglio e sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA



I BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA SONO REALIZZATI CON LATTE DEI NOSTRI ALLEVAMENTI. HANNO LE CARATTERISTICHE DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, DALLA FORMA TONDEGGIANTE, DAL SAPORE DELICATO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1074KJ, 259KCAL - GRASSI 22 G (DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G) - CARBOIDRATI 0,80G DI CUI ZUCCHERI 0,70G - PROTEINE 15G - SALE 0,80G.

 PESO NETTO:
50g CAD.

IN CONFEZIONI DA:
250g /
500g /

INGREDIENTI:

latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





STRACCIATA DI BUFALA



LA STRACCIATA 100% LATTE DI BUFALA CASEIFICIO SANT'AGATA È FATTA CON PEZZETTI SFILETTATI DI PASTA FILATA E CON PANNA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1250KJ, 303KCAL - GRASSI 29G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI
21G - CARBOIDRATI 0,60G DI CUI ZUCCHERI 0,60G - PROTEINE 9,8G -
SALE 0,73G

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
panna di latte, latte, caglio, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





BURRATA DI BUFALA



LA BURRATA 100% LATTE DI BUFALA CASEIFICIO SANTAGATA È REALIZZATA SOLO CON LATTE DI NOSTRA PRODUZIONE. IL SUO CUORE RICCO DI CREMA DI LATTE E STRACCETTI DI PASTA FILATA SONO UNA VERA E PROPRIA ESPLOSIONE DI GUSTO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1196KJ, 289KCAL - GRASSI 27G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 19G - CARBOIDRATI 0,6G DI CUI ZUCCHERI 0,6G - PROTEINE 11G - SALE 0,66G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala pastorizzato, crema di latte di bufala, siero innesto naturale, sale e caglio.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





FIGLIATA DI BUFALA



LA FIGLIATA DI BUFALA DEL CASEIFICIO SANT'AGATA È REALIZZATA SOLO CON LATTE DI PROPRIA PRODUZIONE, RIPIENA DI PICCOLE MOZZARELLINE E PANNA FRESCA CHE FUORIESCONO GENTILMENTE AL TAGLIO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1106KJ, 264KCAL - GRASSI 22 G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G - CARBOIDRATI 0,5G DI CUI ZUCCHERI <0,5G - PROTEINE 16G - SALE 0,28G.

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala pastorizzato, crema di latte di bufala, siero innesto naturale, sale e caglio.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





NODINI DI MOZZARELLA DI BUFALA



PICCOLI E GHIOTTI I NODINI DI MOZZARELLA DI BUFALA ARTIGIANALE SANT'AGATA SONO UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA DAL COLORE BIANCO LATTE CON SFUMATURE PAGLIERINE, FATTI A MANO, PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE CON LATTE AZIENDALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1074KJ, 259KCAL - GRASSI 22G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G - CARBOIDRATI 0,80G DI CUI ZUCCHERI 0,70G - PROTEINE 15G - SALE 0,80G.

 PESO NETTO:

150g /

250g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvecchio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA



LA TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA È UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, INTRECCIATA A MANO, CON UNA STRUTTURA A SFOGLIE, DAL COLORE PURO E DALLA CONSISTENZA MORBIDA ED ELASTICA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1074KJ, 259KCAL - GRASSI 22G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G - CARBOIDRATI 0,80G DI CUI ZUCCHERI 0,70G - PROTEINE 15G - SALE 0,80G.

 PESO NETTO:

250g /

500g /

1 kg /

2 kg /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvecchio Subequeo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





RICOTTA DI BUFALA

LA RICOTTA DI BUFALA SANT'AGATA È IN GRADO DI AFFASCINARE OGNI PALATO GRAZIE ALLA SUA CONSISTENZA CREMOSA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 648KJ, 156KCAL - GRASSI: 13G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI
9,0G - CARBOIDRATI 1,4G DI CUI ZUCCHERI 1,4G - PROTEINE 8,4G - SALE
0,4G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
siero di latte di bufala (contiene latte), sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA



DAL COLORE DORATO E DAL SAPORE RUSTICO, IL GUSTO DELLA MOZZARELLA DI BUFALA NELLA SUA VERSIONE AFFUMICATA. LA QUALITÀ DEL LATTE E LE TRADIZIONALI TECNICHE DI AFFUMICATURA SVELANO IL SEGRETO CHE LA PORTANO AD ESSERE COSÌ IRRESISTIBILE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1074KJ, 259KCAL - GRASSI 22G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G - CARBOIDRATI 0,80G DI CUI ZUCCHERI 0,70G - PROTEINE 15G - SALE 0,80G

 PESO NETTO:

100g /

150g /

250g /

500g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio, affumicatura artigianale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





SCAMORZA APPASSITA DI BUFALA



LE SCAMORZE APPASSITE SONO UN FORMAGGIO A PASTA FILATA, CON UNA STROZZATURA AL CENTRO. PRESENTA UNA CROSTA DORATA CON SENTORI DI Fieno E PAGLIA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA KJ 1106.16, KCal 264, GRASSI: 22G - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: 16G, CARBOIDRATI: 0,5G - DI CUI ZUCCHERI: <0.5G, PROTEINE: 16G, SALE: 0.28G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala pastorizzato, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





SCAMORZA APPASSITA AFFUMICATA DI BUFALA



LA SCAMORZA APPASSITA AFFUMICATA È UN FORMAGGIO A PASTA FILATA, CON UNA STROZZATURA AL CENTRO. PRESENTA UNA CROSTA DORATA CON SENTORI DI FIENO E PAGLIA, TIPICI DELL'AFFUMICATURA NATURALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA KJ 1106.16, KCAL 264, GRASSI: 22G - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI: 16G, CARBOIDRATI: 0,5G - DI CUI ZUCCHERI: <0.5G, PROTEINE: 16G, SALE: 0.28G.

 PESO NETTO:

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte di bufala pastorizzato, sale, caglio, affumicatura artigianale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





CACIOTTA DI BUFALA



LA PRODUZIONE DELLA NOSTRA CACIOTTA DI BUFALA È COMPLETAMENTE ARTIGIANALE. DELICATA E GUSTOSA, È PERFETTA ANCHE AL NATURALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1368KJ, 327KCAL - GRASSI: 27G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 19,0G - CARBOIDRATI: 1,0G DI CUI ZUCCHERI 1,0G - PROTEINE: 20G - SALE 0,8G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala pastorizzato, caglio, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





SILANO DI BUFALA



I SILANI SONO LATTICINI A PASTA
FILATA DALLA CONSISTENZA MEDIA
E DAL SAPORE DELICATO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1154KJ, 278KCAL - GRASSI - 23G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI
17,8G - CARBOIDRATI 0,8G DI CUI ZUCCHERI 0,7G - PROTEINE 17,4G -
SALE 0,8G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala, caglio, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





CACIOCAVALLO DI BUFALA



IL CACIOCAVALLO STAGIONATO È OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI LATTE FRESCO PRODOTTO IN AZIENDA. PRESENTA UNA STROZZATURA IN CIMA E VIENE STAGIONATO IN MODO NATURALE SENZA L'USO DI PARAFFINA ED È SENZA CONSERVANTI.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1154KJ, 278KCAL - GRASSI - 23G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 17,8G - CARBOIDRATI 0,8G DI CUI ZUCCHERI 0,7G - PROTEINE 17,4G - SALE 0,8G.

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

STAGIONATURA:
DA 2 MESI IN POI.

INGREDIENTI:
latte di bufala pastorizzato, caglio, sale

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





CACIOCAVALLO AFFUMICATO DI BUFALA



È OTTENUTO DALLA LAVORAZIONE ARTIGIANALE DI LATTE FRESCO PRODOTTO IN AZIENDA. PRESENTA UNA STROZZATURA IN CIMA, VIENE STAGIONATO IN MODO NATURALE SENZA L'USO DI PARAFFINA. PRESENTA SENTORI DI Fieno E PAGLIA, TIPICI DELL'AFFUMICATURA NATURALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1154KJ, 278KCAL - GRASSI - 23G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 17,8G - CARBOIDRATI 0,8G DI CUI ZUCCHERI 0,7G - PROTEINE 17,4G - SALE 0,8G.

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

STAGIONATURA:
DA 2 MESI IN POI.

INGREDIENTI:
latte di bufala pastorizzato, caglio, sale, affumicatura artigianale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).

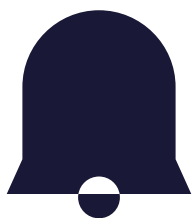






PRODOTTO AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI

In Italia il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, prevede un marchio di tutela a livello nazionale su tutti i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), prodotti agroalimentari e agricoli destinati all'alimentazione umana, caratteristici di un territorio e legati alle produzioni tradizionali locali.



FRESCHI / SEMI STAGIONATI / STAGIONATI

LATTE VACCINO

QUINDICI TIPOLOGIE DI FORMAGGI REALIZZATI
CON IL LATTE DELLE NOSTRE MUCCHE.





FIOR DI LATTE



IL FIOR DI LATTE SI PRESENTA MORBIDO E APPETITOSA CON UNA CONSISTENZA PERFETTAMENTE BILANCIATA FRA GUSTO E SALATURA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 828,47KJ, 198,2KCAL - GRASSI - 15G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 10,6G - CARBOIDRATI 1,8G DI CUI ZUCCHERI 1,8G - PROTEINE 14,8G - SALE 0,38G.

 **PESO NETTO:**

100g /

150g /

250g /

500g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





MOZZARELLA DI LATTE VACCINO



LA MOZZARELLA SANT'AGATA, TRADIZIONALE E GUSTOSA, DAL SAPORE DELICATO. UNA BONTÀ UNICA E IRRESISTIBILE PRODOTTA CON LATTE VACCINO 100% PRODOTTO NELLA NOSTRA AZIENDA IN VALLE SUBEQUANA, NELL'ABRUZZO AQUILANO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 881KJ, 212KCAL - GRASSI - 16G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 12G - CARBOIDRATI 1G DI CUI ZUCCHERI 0,2G - PROTEINE 16G - SALE 0,43G.

 **PESO NETTO:**

100g /

150g /

250g /

500g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





PRIMO SALE DI LATTE VACCINO



IL PRIMOSALE SANT'AGATA È UN FORMAGGIO FRESCO E MORBIDO DAL SAPORE DELICATO. DATO IL MODERATO CONTENUTO DI SALE È INDICATO IN DIETE Povere DI SODIO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 645KJ, 155KCAL - GRASSI - 11G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI
7,6G - CARBOIDRATI 6G DI CUI ZUCCHERI 4,3G - PROTEINE 8G - SALE
0,15G.

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte di bufala, caglio e sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI LATTE VACCINO



I BOCCONCINI DI MOZZARELLA SANT'AGATA HANNO UN SAPORE DELICATO CHE RACCHIUDE TUTTO IL GUSTO DEL LATTE 100% PRODOTTO IN VALLE SUBEQUANA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 895 KJ, 215 KCAL, GRASSI: 16G DI CUI SATURI: 12G, CARBOIDRATI: 0,8G DI CUI ZUCCHERI: 0G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 17G, SALE: 0,50G.

 **PESO NETTO:**
50g CAD.

IN CONFEZIONI DA:
250g /
500g /

INGREDIENTI:
latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





STRACCIATA DI LATTE VACCINO



LA STRACCIATA 100% LATTE DI VACCINO CASEIFICIO SANT'AGATA È FATTA CON PEZZETTI SFILETTATI DI PASTA FILATA E CON PANNA.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA KJ 1150 / KCAL 280 , GRASSI: 20,6G DI CUI SATURI: 12G,
CARBOIDRATI: 1,5G DI CUI ZUCCHERI: 1,5G, PROTEINE: 21,5G, SALE:
0,6G

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
panna di latte, latte, caglio, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





BURRATA DI LATTE VACCINO



LA BURRATA RAPPRESENTA UNA VERA SPECIALITÀ GASTRONOMICA. SI PRESENTA CON UN DELIZIOSO RIPIENO CREMOSO. IL SUO CUORE RICCO DI CREMA DI LATTE E STRACCETTI DI PASTA FILATA SONO UNA VERA E PROPRIA ESPLOSIONE DI GUSTO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1022 KJ/247 KCAL, GRASSI: 21G DI CUI SATURI: 14G, CARBOIDRATI: 1,4G DI CUI ZUCCHERI: 1G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 13G, SALE: 0,71G

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte, caglio, siero innesto, crema di latte 30%, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





NODINI DI MOZZARELLA DI LATTE VACCINO



I NODINI DI MOZZARELLA SANT'AGATA SONO INTRECCIATI A MANO COME DA TRADIZIONE E REALIZZATI CON SOLO LATTE DI NOSTRA PRODUZIONE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 895 KJ/215 KCAL, GRASSI: 16G DI CUI SATURI: 12G, CARBOIDRATI:
0,8G DI CUI ZUCCHERI: 0G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 17G, SALE: 0,50G.

 PESO NETTO:

150g /

250g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





TRECCIA DI MOZZARELLA DI LATTE VACCINO



LA TRECCIA DI MOZZARELLA DEL CASEIFICIO SANT'AGATA HA UN SAPORE FRESCO E DELICATO ED È INTRECCIATA A MANO, COME DA TRADIZIONE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1074KJ, 259KCAL - GRASSI 22G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 16G - CARBOIDRATI 0,80G DI CUI ZUCCHERI 0,70G - PROTEINE 15G - SALE 0,80G.

 PESO NETTO:

250g /

500g /

1 kg /

2 kg /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvecchio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





RICOTTA DI LATTE VACCINO

LA RICOTTA VACCINA PROVIENE SOLO DA MUCCHE DEL NOSTRO ALLEVAMENTO. È RICCA DI PROTEINE, NON HA CONSERVANTI ED È A BASSO CONTENUTO DI GRASSI.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 673 KJ / 162 KCAL. GRASSI 12G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 7,0G, CARBOIDRATI 3,5G DI CUI ZUCCHERI 2,4G, PROTEINE 9,9G, SALE 0,3G.

 PESO NETTO:
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
siero di latte vaccino, caglio, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





MOZZARELLA AFFUMICATA DI LATTE VACCINO



LA MOZZARELLA AFFUMICATA SANT'AGATA È REALIZZATA CON PASTA FILATA. PRESENTA UN AROMA DELICATO E CARATTERISTICO. L'AFFUMICATURA VIENE REALIZZATA ARTIGIANALMENTE SECONDO IL TRADIZIONALE METODO NATURALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 881KJ, 212KCAL - GRASSI - 16G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 12G
- CARBOIDRATI 1G DI CUI ZUCCHERI 0,2G - PROTEINE 16G - SALE 0,43G.

PESO NETTO:

100g /

150g /

250g /

500g /

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte, caglio, siero innesto, sale, affumicatura artigianale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).



CACIOTTA DI LATTE VACCINO



LA CACIOTTA È IL FORMAGGIO DA TAVOLA PER OGNI OCCASIONE. È REALIZZATA CON LATTE DI MUCCA PASTORIZZATO ED HA UNA CONSISTENZA SOFFICE DALL'AROMA INTENSO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1392 KJ/335 KCAL, GRASSI 26G DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 15G, CARBOIDRATI 3,3G DI CUI ZUCCHERI 0G, PROTEINE 22G, SALE 1,5G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte vaccino, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





SCAMORZA APPASSITA DI LATTE VACCINO



LA SCAMORZA APPASSITA SANT'AGATA È UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, DALLA CONSISTENZA ELASTICA E DAL SAPORE PIENO.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1298 KJ/312 KCAL, GRASSI: 24G DI CUI SATURI: 18G, CARBOIDRATI: 2,1G DI CUI ZUCCHERI: 0,5G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 22G, SALE: 0,50G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





SCAMORZA APPASSITA AFFUMICATA DI LATTE VACCINO



LA SCAMORZA APPASSITA SANT'AGATA È UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, DALLA CONSISTENZA ELASTICA E DAL SAPORE PIENO. PRESENTA SENTORI DI FIENO E PAGLIA, TIPICI DELL'AFFUMICATURA NATURALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1298 KJ/312 KCAL, GRASSI: 24G DI CUI SATURI: 18G, CARBOIDRATI: 2,1G DI CUI ZUCCHERI: 0,5G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 22G, SALE: 0,50G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte, siero innesto, caglio, sale, affumicatura artigianale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





SILANO DI LATTE VACCINO



I SILANI SONO LATTICINI A PASTA FILATA DALLA CONSISTENZA MEDIA E DAL SAPORE DELICATO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1524 KJ/367 KCAL, GRASSI: 29G DI CUI SATURI: 20G, CARBOIDRATI: 2G DI CUI ZUCCHERI: 2G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 24,5G, SALE: 2G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte, siero innesto, caglio, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





CACIOCAVALLO DI LATTE VACCINO



IL CACIOCAVALLO DI MUCCA È UN FORMAGGIO A PASTA FILATA STAGIONATO. ESTERNAMENTE PRESENTA UNA CROSTA SOTTILE E LISCIA DAL COLORE PAGLIERINO. HA UNA CONSISTENZA COMPATTA, IL SAPORE AROMATICO, DELICATO.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:
ENERGIA 1524 KJ/367 KCAL, GRASSI: 29G DI CUI SATURI: 20G, CARBOIDRATI: 2G DI CUI ZUCCHERI: 2G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 24,5G, SALE: 2G.

 **PESO NETTO:**
DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:
latte, caglio, siero innesto, sale.

ORIGINE DEL LATTE:
Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:
latte e/o derivati (compreso il lattosio).





CACIOCAVALLO AFFUMICATO DI LATTE VACCINO



IL CACIOCAVALLO È UN FORMAGGIO A PASTA FILATA STAGIONATO. PRESENTA UNA CROSTA SOTTILE E LISCIA DAL COLORE PAGLIERINO. HA UNA CONSISTENZA COMPATTA, VIENE REALIZZATA UNA AFFUMICATURA ARTIGIANALE SECONDO IL TRADIZIONALE METODO NATURALE.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G:

ENERGIA 1524 KJ/367 KCAL, GRASSI: 29G DI CUI SATURI: 20G, CARBOIDRATI: 2G DI CUI ZUCCHERI: 2G, FIBRE: 0G, PROTEINE: 24,5G, SALE: 2G.



PESO NETTO:

DA VENDERSI A PESO /

INGREDIENTI:

latte, caglio, siero innesto, sale, affumicazione artigianale.

ORIGINE DEL LATTE:

Italia, Abruzzo, Castelvechio Subequo.

ALLERGENI:

latte e/o derivati (compreso il lattosio).





IL RITO DI **SANT'AGATA**

SANT'AGATA A CASTELVECCHIO SUBEQUO

Il nostro nome trae ispirazione dalla Chiesa di Sant'Agata, risalente al XII secolo.

Affianco alla Chiesa una fontana che ancora oggi è u luogo simbolo per gli abitanti di Castelvechio Subequo:

In due occasioni speciali, il 4 febbraio e il 20 agosto di ogni anno, avviene la simbolica immersione delle pagnotte di Sant'Agata nella fonte trecentesca attigua alla Chiesa, ispirandosi ad un antico rito pagano, il bagno del seno delle donne, che attribuiva a tali acque proprietà tauturgiche e purificatrici. Difatti, si ipotizza che in epoca romana l'antico fontanile fosse sostituito da un impianto per l'idroterapia.





CASEIFICIO ARTIGIANALE



SANT'AGATA



Caseificio Artigianale Sant'Agata

Agrozootecnica Sant'Agata s.s. di Santilli e Franzese
Via Capo Le Prata, 4 - 67024 Castelvechio Subequo (AQ)

P.IVA E C.F. 01290650660

agrozootecnica@pec.it / Codice univoco: SUBM70N

TELEFONO: +39 377 6702054 / +39 340 7707307

AGROZOOTECNICA@PEC.IT / CASEIFICIOSANTAGATA@GMAIL.COM / WWW.CASEIFICIOSANTAGATA.IT