

Azienda Agricola  
**Santanna**

Produzione Formaggi Caprini  
*con sentori di mare*



aziendasantanna

### Ricotta

Ottenuta dal siero per semplice riscaldamento a 85 gradi. Ha un sapore delicato e molto cremoso. Ottima da utilizzare per i dolci o per la preparazione dei piatti salati. Da conservare in frigorifero ad una temperatura di 4 gradi.



Ricotta

### Robioline

E' un formaggio di solo latte di capra a pasta molle, a coagulazione acida lenta, dal gusto delicato e leggermente acidulo.



Robioline

### Formagella Santanna

Un formaggio di capra dal gusto delicato e leggermente morbido. La forma piccola consente una maturazione più rapida. Si accompagna bene sia con altri formaggi che con salumi. Possibile comparsa di muffe naturali. La stagionatura va dai 21 ai 60 giorni.



Formagella Santanna

### Primo Sale

Ottenuto interamente da latte di capra è un formaggio da consumare fresco entro 7 giorni. Si può usare anche nell'insalata oppure condito con un filo di olio extra-vergine. Da conservare in frigorifero ad una temperatura di 4°C



Primo Sale

### Tomino

Pasta morbida ed elastica, crosta molto sottile. Al gusto è fresco e gradevole, è ottimo avvolto con della pancetta o prosciutto crudo e cotto alla piastra. Si abbina anche con verdure cotte.



Tomino

### Formagella

Ottimo formaggio da tavola, da gustare solo oppure accompagnato con delle marmellate di peperoncino piccante o cipolla rossa di Tropea. Gradevole ed intenso ma senza sapere troppo di capra. La stagionatura va dai 30 ai 60 giorni.



Formagella

### Ricotta lisciata

È una ricotta asciugata nel telo e stagionata a temperatura ambiente. Durante la stagionatura affiorano le muffe naturali che le conferiscono un gusto delicato.



Talek

### Talek

È un formaggio con crosta fiorita pasta molle con leggera occhiatura dal sapore dolce e burroso.



Ricotta lisciata

### Tronchetto Capra

È un formaggio di media stagionatura, la cui crosta è ricoperta da una varietà di muffa biancastra commestibile.

Il sapore è molto deciso e si sentono le note tipiche dei formaggi di capra. Consigliato per chi da un formaggio pretende personalità e carattere.



Piramide

### Piramide

Formaggio a crosta fiorita e pasta bianca. Consumata fresca ha un sapore leggermente acido e aromatico, con la stagionatura la crosta diventa rugosa e raggrinzita e il sottocrosta si ammorbidisce acquisendo maggiore intensità.



Tronchetto Capra

### Caciotta

È un formaggio a pasta semidura, leggermente gessata che può essere consumato durante le tre fasi di stagionatura: fresco (3 settimane), semi stagionato (90 giorni), stagionato (oltre 180 giorni).



Yougurt

### Yougurt Naturale

Solo yogurt naturale: latte e fermenti lattici senza zuccheri aggiunti. Si conserva 21 giorni dalla data di produzione ad una temperatura di 4°C. Vasetti in vetro da 300 gr.



Caciotta



Erborinato

### Erborinato

Prodotto con latte di capra pastorizzato con aggiunta di fermenti *Penicillium-roquefort* e fermenti lattici i quali danno delle screziature di muffe verdi-blu, dal gusto intenso senza note spiacevoli. E' leggermente piccante e si accompagna bene con vini passiti.

### Crema della pastora

Mix di formaggi di capra fusi solo a bagno maria senza nessun conservante. Ottimo sulle tortine oppure per condire una pasta.

### Stagionato

E' un formaggio stagionale prodotto solo in primavera quando le capre vanno al pascolo e si nutrono principalmente di erbe spontanee. E' un formaggio ottimo da tagliere accompagnato a salumi e vini rossi. Ottimo anche da grattuggia.



Stagionato



Crema della Pastora

### El Cabron

Prodotto solo in primavera quando le capre vanno al pascolo e si nutrono principalmente di erbe spontanee. A differenza dello stagionato, è un formaggio che supera l'anno di stagionatura. Ha un sapore intenso e si accompagna bene con dei vini rossi corposi poco tannici.



El Cabron



Pepite

### Pepite

Un prodotto nobile, ottenuto da un mix di formaggio e ricotta sapientemente aromatizzato con essenze naturali ad ottenere diverse varianti tipo: curcuma e pepe nero, peperoncino, aglio, zenzero, erbe digestive.



La nostra Azienda nasce da una profonda passione per la natura e gli animali. Ci dedichiamo ad allevare *capre di razza Saanen*. Facciamo molta attenzione *alla loro alimentazione ed al loro benessere* e queste due cose fanno sì che loro producano dell'ottimo latte che poi trasformiamo nel *nostro caseificio*.

Le nostre capre vanno al pascolo 6 mesi l'anno.

L'azienda e i pascoli si trovano a Campora San Giovanni - Amantea (Cosenza) in una verde Contrada di nome Mirabella a 200 mt sul livello del mare, *immersi nella natura ma con sentori di mare*.

Azienda Agricola Santanna di Procopio Maria  
Contrada Mirabella • 87032 • Amantea (CS) • Calabria • Italia

+39 328 8917412

[www.formaggisantanna.com](http://www.formaggisantanna.com)