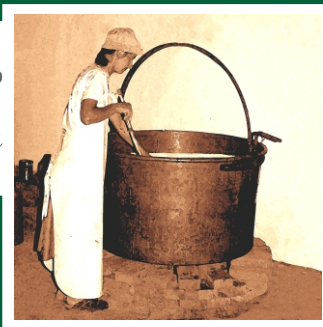


Poggio di
Camporbiano
SAN GIMIGNANO • TOSCANA

*Bio dal 1988
nel cuore della Toscana*



i Nostri Latticini



COME ALLEVIAMO

- gli animali mangiano fieno, erba, orzo, crusca e legumi;
- no mais, insilati, soia e mangimi;
- no latte in polvere per i piccoli;
- residuo ZERO di ANTIBIOTICI, non vengono mai usati.
- cure con fitoterapia e omeopatia;
- no decornazione;
- no animali legati;
- accesso al pascolo quando possibile;
- fecondazione naturale;
- i nostri animali non sono «spinti» a grandi produzioni quindi vivono molti anni.

COME TRASFORMIAMO

- 100% latte BIO di nostra produzione;
- no conservanti o altri additivi chimici;
- tutto il latte è lavorato nel nostro caseificio;
- lavorazione artigianale;
- oltre trentacinque anni di esperienza;
- più di venti tipi di formaggi freschi e stagionati e poi ricotte, yogurt e latte crudo;
- il caglio vegetale è estratto da piante coltivate in azienda.



i nostri formaggi hanno vinto vari premi
in prestigiosi concorsi nazionali e
il nostro yogurt è stato inserito,
dal Gambero Rosso, tra i migliori d'Italia

Formaggi di Vacca

100%
ANTIBIOTIC
FREE



BREVE stagionatura

QUERCIOLA BREVE STAGIONATURA
formaggio da tavola stagionato 2/3 mesi, latte crudo, pasta soda, gustoso, caglio vegetale
forma: 5 Kg
da cons. pref. entro 180 gg



LATTE CRUDO

CAGLIO VEGETALE



MEDIA stagionatura

QUERCIOLA MEDIA STAGIONATURA
formaggio da tavola stagionato 6 mesi, latte crudo, pasta compatta, sapore marcato. caglio vegetale, forma: 5 Kg
da cons. pref. entro 180 gg



GRAN CAMPORBIANO
da tavola e grattugia, a caglio vegetale, stagionato 14 mesi e più, pasta dura lavorazione tipo grana, giallo dorato, sapore intenso, forma: 20 Kg
da cons. pref. entro 180 gg



LUNGA stagionatura

QUERCIOLA LUNGA STAGIONATURA
da tavola e da grattugia stag. 12 mesi e più, latte crudo, pasta dura, sapore intenso. caglio vegetale, forma: 5 Kg
da cons. pref. entro 180 gg



FAGGETA
formaggio da tavola a latte crudo, caglio vegetale, pasta liscia, aromatica ed elastica, ideale da affettare e fondere, forma: 9 Kg
da cons. pref. entro 90 gg



BLU di Camporbiano

BLU DI CAMPORBIANO
formaggio erborinato sapore intenso e aromatico. forma: 5 Kg
da cons. pref. entro 30 gg



ROBINIA BIANCA
formaggio a crosta fiorita bianca, a coagulazione lattica, pasta compatta e soda, a caglio vegetale. forma: 200 g
da cons. pref. entro 30 gg



QUERCIOTTA

QUERCIOTTA
caciotta classica a caglio vegetale, pasta morbida e compatta, sapore dolce. forma: 1 Kg
da cons. pref. entro 40 gg



CYNARELLA
caciotta ovale a caglio vegetale, pasta morbida e cremosa forma: 700 g
da cons. pref. entro 40 gg



ACERELLA

ACERELLA
caciottina quadrata a latte crudo e caglio vegetale pasta morbida e compatta. forma: 400 g
da cons. pref. entro 40 gg



FRASSINELLA AROMATIZZATA
caciottina a caglio vegetale, aromatizzata con: fieno greco, peperoncino o erbe aromatiche. forma: 700 g
da cons. pref. entro 40 gg

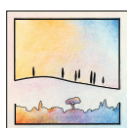


BUCANEVE

BUCANEVE
formaggio tipo brie a caglio vegetale, crosta vellutata bianca, pasta cremosa. forma: 350 g
da cons. pref. entro 30 gg



GINESTRELLA
scamorzina a pasta filata dolce e morbida, ideale anche da affettare e fondere. forma: 350 g
da cons. pref. entro 30 gg



**Poggio di
Camporbiano**
SAN GIMIGNANO • TOSCANA

Dal 1988 solo Bio



GIUGGIOLA
mozzarella a bocconcino o ciliegino, pasta morbida, sapore delicato.
conf. bocconcino: 280 gr (2 pz)
conf. ciliegino: 150 gr
da cons. entro 15 gg



LECCINELLA
tipo crescenza anche da spalmare, a caglio vegetale molto dolce e cremoso.
confezioni: 250 g - 500 g
da cons. entro 15 gg



ROBINIA
robiola spalmabile a caglio vegetale, dolce e cremosa.
confezioni: 250 g
da cons. entro 20 gg



ORNIELLO
formaggio freschissimo tipo «primo sale» a caglio vegetale pasta liscia e delicata, colore bianco, sapore dolce di latte.
confezioni: 250 g, 500 g, 1 Kg
da cons. entro 10 gg

Formaggi di Capra



CAPRIFOGLIA STAGIONATA
formaggio da tavola stagionato 3 mesi e più, pasta dura, sapore intenso, caglio vegetale
forma: 2,5 Kg
da cons. pref. entro 90 gg



BLU DI CAPRA
formaggio erborinato sapore intenso e aromatico.
forma: 5 Kg
da cons. pref. entro 30 gg



CAPRIFOGLIA BIANCA
tipo brie a crosta bianca e vellutata, a caglio vegetale, pasta cremosa, sapore aromatico e dolce.
forma: 300 g
da cons. pref. entro 30 gg



CAPRINO STAGIONATO
caprino classico, pasta compatta sapore deciso a caglio vegetale e latte crudo o pastorizzato, forma: 80 g
da cons. pref. entro 30 gg



CAPRIFOGLIA
caciotta fresca a caglio vegetale, pasta morbida, sapore delicato e dolce.
forma: 700 g
da cons. pref. entro 40 gg



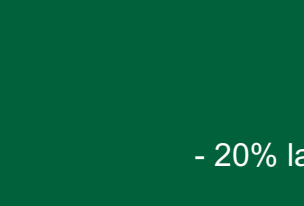
IL CAPRINO
caprino classico, pasta cremosa, sapore delicato, a caglio vegetale.
forma: 120 g
da cons. entro 20 gg



GINEPRINO
robiola spalmabile a caglio vegetale, dolce e cremosa.
confezioni: 250 g
da cons. entro 20 gg



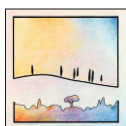
FELCINI DI CAPRA
tomino freschissimo tipo «primo sale», pasta liscia e delicata, a caglio vegetale, dal sapore di latte.
forma: 200 g
da cons. entro 10 gg



ROVERELLA
formaggio da tavola misto capra pasta compatta, gustoso e aromatico, caglio vegetale
forma: 3 Kg
da cons. entro 90 gg

Misto capra

- 20% latte caprino e 80% latte bovino



**Poggio di
Camporbianco**
SAN GIMIGNANO • TOSCANA

Dal 1988 solo Bio

Ricotte



RUGIADA DI BOSCO
fior di ricotta DI VACCA
delicata e cremosa.
confezioni: 250 g - 500 g -
1 Kg
da cons. entro 7 gg



CAPRIFIORE
fior di ricotta DI CAPRA
delicata e cremosa.
confezioni: 250 g - 500 g -
1 Kg
da cons. entro 7 gg

Latte



LATTE DI VACCA
latte fresco, crudo e intero non
pastorizzato né
omogeneizzato.
bottiglia di vetro: 1 litro
sacca monouso: 10 litri
da cons. entro 4 gg



LATTE DI CAPRA
latte fresco, crudo e intero non
pastorizzato né
omogeneizzato.
bottiglia di vetro: 1 litro
sacca monouso: 10 litri
da cons. entro 4 gg

Dessert



DOLCE DI LATTE
crema di latte e zucchero di
canna, prodotta secondo la
ricetta originale del Doce de
Leite con 10 ore di lenta
lavorazione. confezione: 220 g
durata 6 mesi, 20 gg in frigo
dopo apertura

per altri formati contattateci

*Qualità, esperienza,
cura e sicurezza!*

utilizziamo da sempre
solo il nostro latte!!!



Yogurt



YOGURT NATURALE DI VACCA
yogurt naturale cremoso e
dolce, senza addensanti.
confezioni: 180 g - 360 g -
1 Kg*; da cons. entro 20 gg



YOGURT NATURALE DI CAPRA
yogurt naturale cremoso e
dolce, senza addensanti.
confezioni: 180 g - 340 g -
1 Kg*; da cons. entro 20 gg



YOGURT AL LIMONE
yogurt naturale cremoso e
dolce, senza aromi con
marmellata bio al limone al
fondo del vasetto.
confezioni: 180 g
da cons. entro 20 gg



YOGURT AL LAMPONE
yogurt naturale cremoso e
dolce, senza aromi con
marmellata bio al lampone al
fondo del vasetto.
confezioni: 180 g
da cons. entro 20 gg



YOGURT ALL'AMARENA
yogurt naturale cremoso e
dolce, senza aromi con
marmellata bio all'amarena al
fondo del vasetto.
confezioni: 180 g
da cons. entro 20 gg

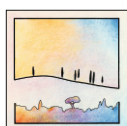


YOGURT ALLA FRAGOLA
yogurt naturale cremoso e
dolce, senza aromi con
marmellata bio alla fragola al
fondo del vasetto.
confezioni: 180 g
da cons. entro 20 gg

www.poggiodicamporbiano.it

0571 678030 azienda@poggiodicamporbiano.it

Azienda Agricola Poggio di Camporbiano s.s.
Loc. Larniano 22A - San Gimignano (Siena)
Loc. Camporbiano 8 - Gambassi Terme (Firenze)



**Poggio di
Camporbiano**
SAN GIMIGNANO • TOSCANA

Dal 1988 solo Bio