



CASEIFICIO AGRICOLO
San Gregorio
caprini artigianali



CATALOGO

Le nostre bontà

100% artigianali



Latte di capra fresco pastorizzato

Si conserva in frigo e si consuma in 6 giorni dalla data di produzione. Pastorizzato immediatamente dopo la mungitura. Dal sapore delicato. Va conservato a 4 gradi.
Confezioni: bottigliette in vetro da 500 ml.

Yogurt da latte di capra

Lo yogurt più premiato d'Italia. Pluripremiato al concorso nazionale "Agriyogurt" e al concorso "Ombra della madonnina".
Yogurt di solo latte e fermenti lattici che viene prodotto al naturale, senza aggiunte extra. Il suo profilo aromatico, fresco, vivace e pulito, si esalta perfettamente in bocca. Disponibile nelle confezioni da 150 gr. e 350gr..



Primo sale bianco o con rucola

Formaggio freschissimo, leggero, molto delicato dal sapore* dolce appetitoso. Ottimo per fare la vera CAPRESE DI CAPRA tagliato a fette!
* con poco sale

Ricotta magra di capra

Ricotta freschissima, leggera e molto delicata. Disponibile nelle confezioni da 250 gr. e 400gr.
Confezionata ha una durata di 15 giorni.



Ricotta magra di capra affumicata con legno di faggio

Il gusto della ricotta fresca incontra il faggio seguendo la pratica di affumicatura dei nostri nonni quando andavano in malga. Il legno di faggio viene fornito direttamente dai boscaioli della nostra zona.
Ottima da grattugiare.

Caprini Happy hour

Formaggi teneri, freschi a coagulazione lattica finemente aromatizzati in superficie. Formati a mano. In confezione da gr. 50 x 4 oppure finger food gr. 12 circa, da assaporare in tutte le occasioni!



Cilindro caprino

Finalista al concorso Italian Cheese Awards (tra i primi 3 formaggi d'Italia). Ha ricevuto più volte il "DIPLOMA DI QUALITÀ" al concorso "Ombra della madonnina".

Classico caprino a coagulazione lattica in cui l'acidulo sposa e esalta i sentori lattici. Quasi spalmabile



Formaggi della nostra storia FRICO e FRANT

FRANT La tradizione delle nostre zone ci consegna questo formaggio ottenuto dalla miscela di più formaggi caprini di produzione aziendale. Formaggio impegnativo, molto aromatico, piccante, quasi un insaporitore di cibi.

FRICO DI CAPRA La festa in tavola. Miscela di formaggi mescolati alle patate, pronto da cuocere con arte e servire caldo fumante.

Caprino spalmabile bianco o con erba cipollina

Formaggio a coagulazione lattica, spalmabile dal sapore piacevolmente acidulo. Pasta gradevolissima consistenza vellutata.

Primo classificato alla Rassegna Regionale dei Formaggi Caprini.

Confezione da 150 gr..



Caprino allo zafferano

Formaggio caprino a coagulazione lattica. Colore giallo caratteristico dello zafferano che viene coltivato nel nostro territorio pedemontano.

Qualifica di "Qualità superiore" al concorso "Ombra della madonnina".

Disponibile in porzione da gr. 100. Quasi spalmabile.

Caciotta di capra fresca

Formaggio caprino a coagulazione presamica in cui si sente ancora il profumo del latte. Coagulato a latte crudo. Fresco di una settimana.

Si vende in forme da gr. 500 – caciotta oppure nella versione "classica latteria" in forme da circa kg. 2,5



Stagionato di capra da 4 a 24 mesi

Formaggio delicato che il tempo nobilita esaltandone sapori e profumi.

Forme da 5 chili disponibili anche in porzioni più piccole.

Il vecchio ha disponibilità limitata.

Gli aromatizzati ai semi di canapa, al fieno greco o al ginepro delle nostre montagne

Formaggi curiosi in cui all'emozione casearia si unisce l'esperienza del croccante, del sentore che ricorda le noci e del sapore delle nostre prealpi.

Solitamente disponibili in forme da circa kg. 2,5



Nuvoletta di capra

Morbido formaggio a coagulazione lattica, stagionato 30 giorni.

Esteriormente la muffa nobile – penicillium – lo rende elegante.

All'interno, uno strato cremoso – proteolisi – conferisce a questo formaggio un tratto distintivo per consistenza e sapore aromatico.

Dolcetti al latte e ricotta di capra CioccoRicot - NocchioRicot - VanigliaRicot

Ottimi per un fine pasto oppure per una merenda sana. Da una nostra ricetta, solo con ingredienti artigianali, senza conservanti. Dal latte e dalla ricotta di capra l'esatta percezione della leggerezza e della finezza.

Durata 15 giorni dalla data di produzione.





CASEIFICIO AGRICOLO
San Gregorio
caprini artigianali

Il caseificio agricolo San Gregorio è una piccola realtà, a Castel di Aviano nella pedemontana occidentale del Friuli Venezia Giulia, che custodisce i sapori, i profumi e la storia.

Un centinaio di capre che ci dona quotidianamente il loro latte dal vengono ricavati, artigianalmente, nel laboratorio interno, tutti i formaggi proposti.

La saggezza della tradizione è accompagnata dalla costante innovazione per garantire la genuinità dei prodotti, il benessere degli animali e la sostenibilità.

I prodotti da latte di capra si possono degustare e acquistare presso il punto vendita aziendale a Castel d'Aviano e nei mercati locali.

Rinomate gastronomie e ristoratori del Friuli Venezia Giulia e del Veneto utilizzano i prodotti della San Gregorio. Le consegne sono settimanalmente e si garantisce la catena del freddo.



via 4 novembre, 25
33081 Castello di Aviano - Pordenone



338 195 1729



massimocipolat.it



sangregoriocaseificioagricolo



caseificiosangregorio