



Casearia
Agricola Sud
genuinità in tavola.





Casearia
Agricola Sud
genuinità in tavola



Allevamento Casearia Agricol Sud





 **Casearia AgricolSud**

La Nostra Storia

L'azienda Casearia AgricolSud srl nasce nel 1977 come impresa artigiana a carattere familiare da un'idea del Sig. Antonio Saviano. Sin dall'inizio la lavorazione del latte avviene seguendo gli antichi canoni di produzione. Nel 2000 si trasferisce nella zona ASI di Frattamaggiore (NA) Via G. Marconi n°18 dove viene realizzato un moderno caseificio grazie all'impiego di nuove tecnologie.

Raccogliamo quotidianamente il latte di bufala proveniente da produttori riconosciuti e registrati in Elenco DQA della DOP Mozzarella di bufala Campana, per offrirvi prodotti caseari tipici, dalla genuina origine artigianale e dalle caratteristiche di eccellenza ineguagliabili.

Ogni anno vengono eseguiti numerosi controlli per avvalerci del marchio di Denominazione di Origine Protetta, siamo soci produttori del Consorzio di tutela della mozzarella di bufala Campana DOP, e risultiamo iscritti al n° 206 dal 2004.





Casearia AgricolaSud

La Produzione

L'ingrediente base per la produzione della mozzarella è il latte intero (che può essere vaccino o di bufala), che viene ripulito da impurità e germi patogeni con i processi di filtrazione e pastorizzazione. Il latte pastorizzato viene poi fatto coagulare con l'aggiunta del caglio e portato ad una temperatura compresa tra i 34 e i 38°C. La massa ottenuta, definita cagliata viene rotta fino all'ottenimento di piccoli frammenti, che saranno messi ad acidificare con il siero; successivamente la cagliata viene fatta maturare, su un tavolo, per circa 30 minuti.

Segue la filatura, fase nella quale la cagliata, tagliata a fette sottili, viene inserita in un contenitore di legno, nel quale viene aggiunta acqua bollente, e viene fatta fondere; la pasta filata viene poi formata, una fase che può venire fatta in modo artigianale (a mano) o in modo industriale (ricorrendo a dei macchinari specifici).

Il passaggio finale della produzione è la salatura, nella quale la mozzarella viene immersa in una soluzione salina composta da acqua di filatura, sale e siero acido diluito; lo stesso liquido viene poi utilizzato per la conservazione fino al suo consumo, che può essere a contatto diretto (con involucro ermetico) o per diffusione (con confezione forata e/o permeabile).





Casearia AgricolaSud

Il Contatto tra Acqua Bollente e la Cagliata

Provoca la fusione della massa che viene di continuo sollevata e tirata fino ad ottenere un unico corpo omogeneo.

Quell'impasto viene poi mozzato dalle abili mani dei casari, creando trecce, bocconcini e tante forme diverse per un prodotto unico al mondo.





Casearia AgricolaSud

Dopo il saggio di filatura, la cagliata è pronta per diventare mozzarella

A livello artigianale la formatura della Mozzarella di Bufala Campana viene effettuata manualmente, da due operatori, di cui uno stacca ("mozza") con il pollice e l'indice dei pezzi di pasta filata da una massa globosa di circa 2-3 Kg, sostenuta dall' altro operatore.

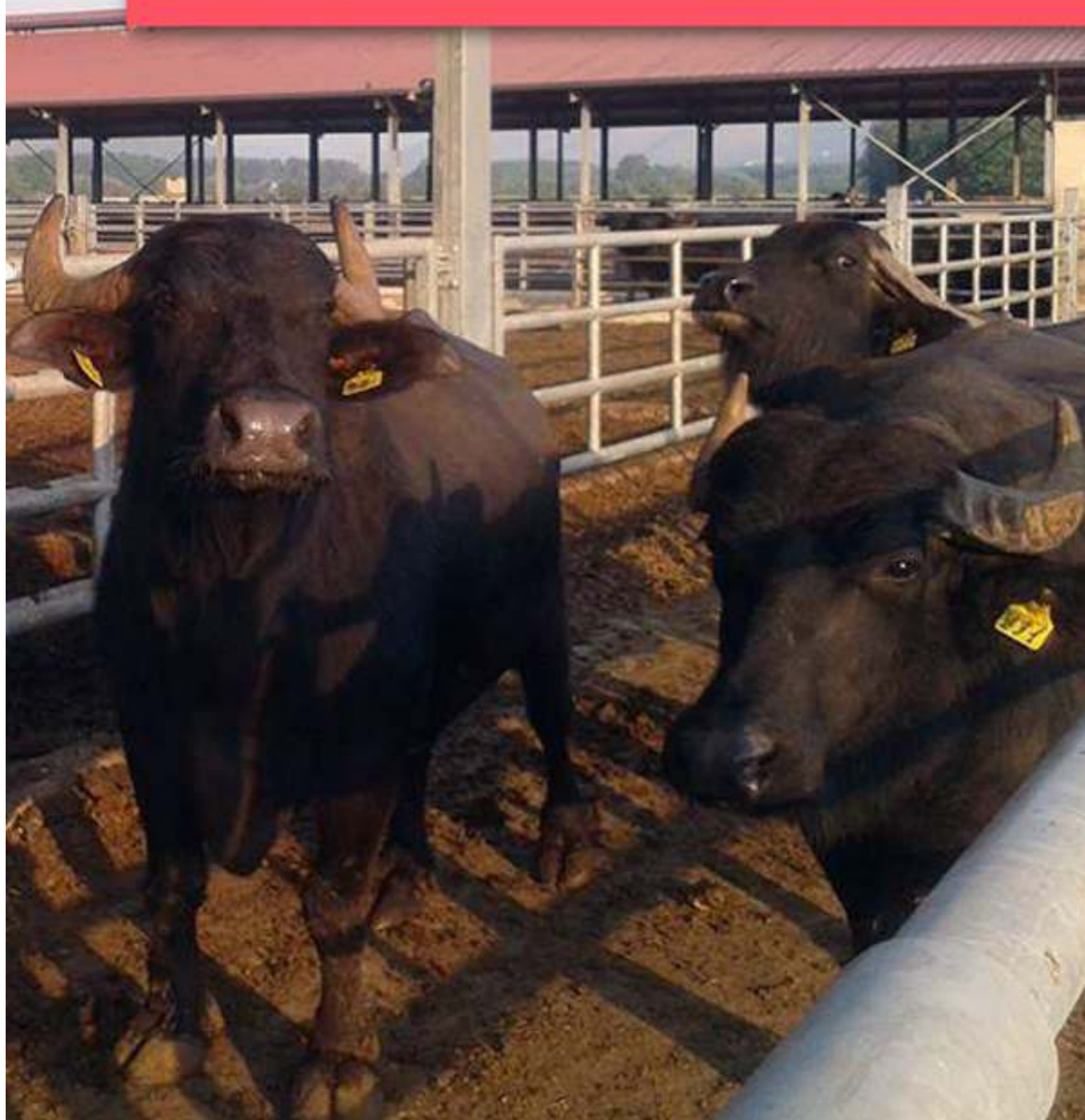
La pasta filata viene manipolata con molta cura ed esperienza eseguendo dei movimenti caratteristici che si concludono con la mozzatura.

Alcune forme particolari, quali ad esempio la tradizionale "treccia", vengono ottenute solamente a mano, intrecciando abilmente un segmento allungato di pasta filata.





Casearia
Agricola Sud
genuinità in tavola



I Nostri Prodotti





I Nostri Prodotti

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Ingredienti: latte di bufala pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Pezzature: da 50gr, da 100gr, da 150, da 170gr, da 250gr, da 500gr.

Confezioni singole da 200, 250, 300, 500gr in buste con liquido di governo e sigillo di garanzia

Requisiti Nutrizionali - Valori medi calcolati su 100gr. di prodotto edibile.

Valore Energetico 278 Kcal;

Valore Energetico 1146 kj;

Proteine 17,0 g;

Carboidrati 0,8 g di cui Zuccheri 0,6g;

Grassi 23,0 g di cui Saturi 16g;

Sale (N a C l) 0,8g.





I Nostri Prodotti

Treccia di Bufala Campana D.O.P.

Ingredienti: latte di bufala pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale

Pezzature: Trecce di varie pezzature su ordinazione.

Requisiti Nutrizionali - Valori medi calcolati su 100gr. di prodotto edibile.

Valore Energetico 278 Kcal;

Valore Energetico 1146 kj;

Proteine 17,0 g;

Carboidrati 0,8 g di cui Zuccheri 0,6g;

Grassi 23,0 g di cui Saturi 16g;

Sale (N a C l) 0,8g.





I Nostri Prodotti

Fiordilatte da Tavola

Il fiordilatte è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero crudo di vacca proveniente da più mungiture nell'arco di massimo 16 ore, in quanto va consegnato freschissimo per la lavorazione. Originario dell'Appennino Meridionale, in Campania, rispetto alla mozzarella di bufala è meno grasso ed ha un colore meno gessoso.

Ingredienti:

latte intero vaccino pastorizzato fermenti lattici, caglio e sale.

Pezzature: da 250 gr e 500 gr

Incarto: Pergamena.

Requisiti Nutrizionali - Valori medi calcolati su 100gr. di prodotto edibile.

Valore Energetico 242 Kcal;

Valore Energetico 1012 kJ;

Proteine 19,0 g;

Carboidrati 1,00 g;

Grassi 18,0 g.





I Nostri Prodotti

Fiordilatte per Pizza

Il fiordilatte è un formaggio a pasta semi molle, prodotto con latte di mucca. Non ha crosta, è tenero e morbido, meno lattiginoso, dotato di una certa elasticità e dalla superficie omogenea e liscia. Molti pizzaioli prediligono il prodotto con liquido di governo, così come prevede la tradizione napoletana. Dopo la cottura si presenta morbido e filante dal gusto equilibrato. In fine l'ottima resa, lo rende un prodotto eccelso sotto tutti i punti di vista.

Ingredienti:

latte intero vaccino pastorizzato fermenti
lattici, caglio e sale.

Pezzature: 500 gr

Incarto: Pergamena.

Requisiti Nutrizionali - Valori medi calcolati su 100gr di prodotto edibile:

Valore Energetico 242 Kcal;

Valore Energetico 1012 kJ;

Proteine 19,0 g;

Carboidrati 1,00 g;

Grassi 18,0 g





Casearia
Agricola Sud
genuinità in tavola



I Nostri Prodotti

Le Ricotte

Produciamo genuine ricotte realizzate nel pieno rispetto delle antiche tradizioni casearie campane con latte di mucca e latte di bufala.





I Nostri Prodotti

Ricotta di Fuscella

Prodotto lattiero caseario ricavato dalla coagulazione del latte intero di vaccino (non del siero) avente forma tronco piramidale o tronco conica, con presenza della caratteristica "fuscella", di peso fino a 2 kg., colore bianco porcellana fino a paglierino chiarissimo, secondo il tipo di latte impiegato.

Consigli d'uso: ottime da consumare durante i pasti come soluzione per un veloce secondo, ma possono diventare un originale dessert se accompagnate con zucchero, cioccolato, miele o marmellate; sono anche un ingrediente indispensabile per numerose ricette della nostra cucina tradizionale.

Ingredienti: latte di vaccino e sale.

Pezzature: da 300 gr e 1200 gr

Valori nutrizionali per 100 gr:

Valore energetico 226 Kcal; 940 K.j;

Proteine 15,00 gr;

Carboidrati 1,00gr.

Grassi 18 gr.

Calcio 220 mg;

Fosforo 160 mg .





I Nostri Prodotti

Ricotta Romana Pannarella

Formaggio fresco ottenuto con Siero di latte Vaccino e Bufalino con aggiunta di panna e latte pastorizzato forma cilindrica, tronco conica.

Ingredienti: Siero di latte vaccino e bufalino con aggiunta di panna e latte pastorizzato, sali.

Pezzature: da 300 gr, 1000 gr e 1500 gr

Valori Nutrizionali per 100 gr.

Valore energetico Kcal. 191;

Valore energetico 798 Kj;

Proteine gr. 11,00;

Carboidrati Gr. 3,6 ;

Grassi gr. 15,00;

Calcio 90 mg;

Fosforo 60 mg.





I Nostri Prodotti

Ricotta Siciliana

Formaggio di latte fresco, ottenuto da Siero di latte con aggiunta di crema di latte.
Tipo di confezionamento: Incarto in Pergamena vegetale con sigilli di garanzia

Ingredienti: Siero di latte, crema di latte, sali.

Valori nutrizionali per 100 gr:

Valore energetico 669 Kj;

Valore energetico 160 Kcal;

Proteine 10,00 g;

Carboidrati 3,00 g;

Carboidrati Grassi 12,00 g.





I Nostri Prodotti

Provola Affumicata Brunella

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto con latte di Vaccino intero pastorizzato successivamente affumicato con paglia di grano .

Ingredienti: Latte intero Pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio, sale.

Requisiti Nutrizionali - Valori energetico per 100 gr di prodotto edibile:

Valore energetico Kcal 256; Kj. 1070;

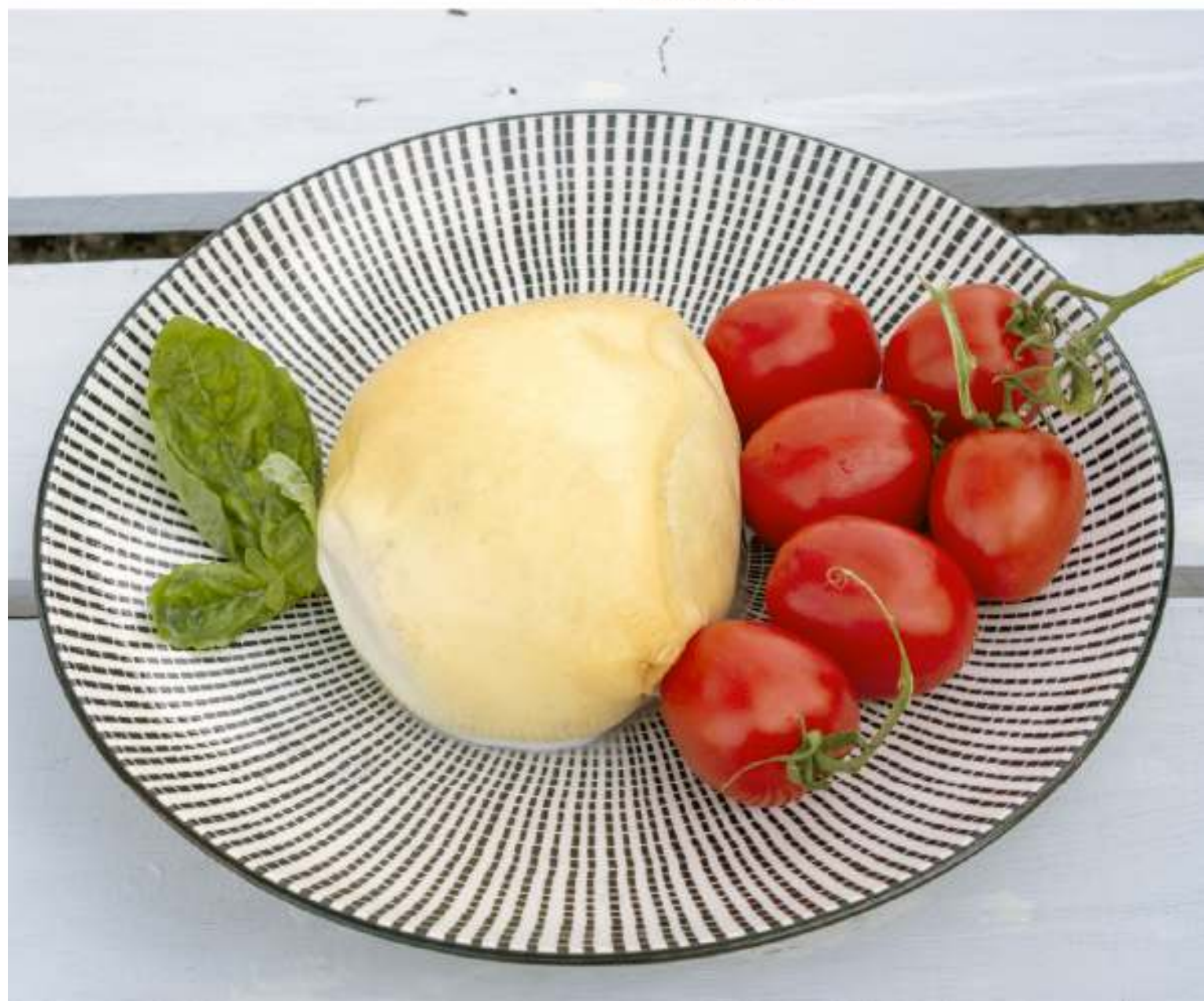
Proteine gr. 21,5;

Carboidrati gr. 1,0 ;

Grassi gr. 18,5;

Calcio gr 210 mg;

Fosforo 140mg.





Casearia
AgricolaSud
genuinità in tavola



Ricette tradizionali napoletane





Ricette tradizionali napoletane

Spiedini di Mozzarella

Se in estate vi lasciate prendere dalla pigrizia e non avete proprio voglia di cucinare o accendere fuochi per l'afa, questo è il piatto giusto. Tagliate la mozzarella a tocchetti, prosciutto a dadini, pomodorini e melone sempre a cubetti e su degli stecchini di legno alternate tutti gli ingredienti. Una pietanza fresca, leggera e deliziosa, soprattutto se scegliete i prodotti giusti.





Ricette tradizionali napoletane

Filoscio Napoletano

Se siete a corto di idee o vi avanza un po' di mozzarella del giorno prima in frigo, questa è un'ottima ricetta di riciclo. Alla classica frittata di uova basta aggiungere mozzarella tagliata a tocchetti che, una volta a contatto con il calore della padella, inizia a sciogliersi e rende la vostra frittata ancora più gustosa. Una specie di omelette al formaggio, per intenderci.





Ricette tradizionali napoletane

Mozzarelline Panate

Anche queste sono diventate ormai un classico, soprattutto nei pub. Se siete fortunati a non trovare quelle surgelate, ancora meglio, le mozzarelline panate e fritte sono un vero sfizio che spezza la fame. Attenzione a non addentarle appena cotte, a volte il liquido della mozzarella bollente può giocare un brutto scherzo alle vostre papille.





Ricette tradizionali napoletane

Mozzarella in Carrozza

Quando si pensa a una variante della mozzarella fresca, questa è una delle ricette più tradizionali.

La mozzarella in carrozza nasce a Napoli: semplice da preparare, è uno dei fritti cult nelle migliori friggitorie.

La mozzarella è tagliata e inserita tra due fette di pane cafone, impanata in farina e uovo sbattuto e poi frita.





Ricette tradizionali napoletane

Mozzarella alla Pizzaiola

Questa ricetta richiama un altro piatto della tradizione napoletana, che è la carne alla pizzaiola, ma al posto della carne si utilizza la mozzarella. È un secondo semplice e veloce da preparare.

Si fa un sugo di pomodoro secondo il proprio gusto, con i pomodorini è ancora meglio.

La mozzarella va tagliata a fette e messa in padella insieme al sugo, fino a quando non si scioglie; rigiratela e non fatela attaccare al fondo della padella.





Il catalogo AgricolSud è stato realizzato da:
Testi e Descrizioni: Carlo Laezza
Foto: Gaetano Massa



**Casearia
Agricolsud**
genuinità in tavola

Contatti

-  Via Guglielmo Marconi 18
80027 - Frattamaggiore (NA)
-  Tel. 081 8802425 Fax 081 8368328
-  www.caseariaagricolsud.it
-  casearia.agricolsud@gmail.com
-  casearia Agricolsud
-  casearia Agricolsud