

L'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, si trova nella zona pedemontana dell'Appennino Umbro Marchigiano, a 1000 metri di quota, nel territorio del Comune di Amatrice (RI), ed opera da cinque generazioni nel Settore Agricolo Zootecnico. Si tratta di un'azienda a conduzione prevalentemente familiare dotata di circa 80 Ha di terreni, in parte sistemati a frutteto ed in parte destinati a colture cerealicole (grano duro) e foraggiere, nonché di stalle, laboratori aziendali ed altre strutture pertinenziali.

I frutteti aziendali si estendono per una superficie di circa 11 Ha complessivi di cui 8 coltivati a mele e 2 a ciliegie.

Le caratteristiche climatiche della zona garantiscono alle "Mele del Casale Nibbi" inconfondibili caratteristiche di gusto e croccantezza; l'Azienda, contrariamente alla tendenza globale, ha scelto nel corso degli anni di diversificare la produzione impiantando circa 15 varietà diverse di mele, alcune delle quali di difficile reperimento sul mercato della GDO. Identico discorso può essere fatto per le ciliegie, coltura ampiamente diffusa nella zona seppur a livello più ornamentale che produttivo, caratterizzate dalla tardività della produzione (mese di Luglio e Agosto) e dal gusto sempre gradevole.

Nelle stalle trovano ricovero circa 150 capi bovini, allevati allo stato semi brado compatibilmente con le condizioni meteorologiche della zona, che assicurano una Produzione Lattiera di Eccellente Qualità; il latte viene lavorato direttamente in azienda per la produzione di formaggi freschi e stagionati.

Tutte le produzioni aziendali, dai foraggi per l'alimentazione del bestiame al latte e ai formaggi, nonché la frutta, sono in Regime di Agricoltura Biologica Certificata secondo le vigenti Normative Nazionali ed Europee.

## **STRACCHINO STAGIONATO**

Latte di vacca, fermenti lattici, caglio naturale e sale

**METODO DI LAVORAZIONE:** Artigianale, presso il caseificio aziendale

Il latte, di provenienza aziendale, viene pastorizzato secondo le previsioni della normativa vigente; dopo un'idonea fase di raffreddamento del latte si procede all'aggiunta di fermenti lattici, quindi si aggiunge il caglio per ottenere la caseificazione. La cagliata viene rotta meccanicamente all'interno della caldaia e successivamente versata in appositi contenitori forati e lavorata manualmente per alcuni minuti. Al termine della lavorazione si procede alla salatura ed all'avvio della successiva fase di stagionatura che durerà circa quattro settimane.

**CARATTERISTICHE:** Formaggio morbido a pasta bianca molto morbida e crosta ambrata ricoperta di muffe bianche/grigiastre dal gusto persistente e retrogusto piacevolmente amaro

### **PARTICOLARITA':**

#### **❖ PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO**

#### **❖ Tutti i formaggi sono :**

- a latte pastorizzato
- senza conservanti, coloranti né paraffina
- a crosta lavata con acqua
- con presenza naturale di muffe

#### **❖ Il latte è Alimentare di Alta Qualità**

#### **❖ L'intera Filiera è interna all'azienda che produce formaggi esclusivamente con latte proveniente dal proprio allevamento e cura l'alimentazione del bestiame con foraggi di propria produzione**

L'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, si trova nella zona pedemontana dell'Appennino Umbro Marchigiano, a 1000 metri di quota, nel territorio del Comune di Amatrice (RI), ed opera da cinque generazioni nel Settore Agricolo Zootecnico. Si tratta di un'azienda a conduzione prevalentemente familiare dotata di circa 80 Ha di terreni, in parte sistemati a frutteto ed in parte destinati a colture cerealicole (grano duro) e foraggiere, nonché di stalle, laboratori aziendali ed altre strutture pertinenziali.

I frutteti aziendali si estendono per una superficie di circa 11 Ha complessivi di cui 8 coltivati a mele e 2 a ciliegie.

Le caratteristiche climatiche della zona garantiscono alle "Mele del Casale Nibbi" inconfondibili caratteristiche di gusto e croccantezza; l'Azienda, contrariamente alla tendenza globale, ha scelto nel corso degli anni di diversificare la produzione impiantando circa 15 varietà diverse di mele, alcune delle quali di difficile reperimento sul mercato della GDO. Identico discorso può essere fatto per le ciliegie, coltura ampiamente diffusa nella zona seppur a livello più ornamentale che produttivo, caratterizzate dalla tardività della produzione (mese di Luglio e Agosto) e dal gusto sempre gradevole.

Nelle stalle trovano ricovero circa 150 capi bovini, allevati allo stato semi brado compatibilmente con le condizioni meteorologiche della zona, che assicurano una Produzione Lattiera di Eccellente Qualità; il latte viene lavorato direttamente in azienda per la produzione di formaggi freschi e stagionati.

Tutte le produzioni aziendali, dai foraggi per l'alimentazione del bestiame al latte e ai formaggi, nonché la frutta, sono in Regime di Agricoltura Biologica Certificata secondo le vigenti Normative Nazionali ed Europee.

## **CACIOTTONE**

Latte di vacca, fermenti lattici, caglio naturale e sale

**METODO DI LAVORAZIONE:** Artigianale, presso il caseificio aziendale

Il latte, di provenienza aziendale, viene pastorizzato secondo le previsioni della normativa vigente; dopo un'idonea fase di raffreddamento del latte si procede all'aggiunta di fermenti lattici, quindi si aggiunge il caglio per ottenere la caseificazione. La cagliata viene rotta meccanicamente all'interno della caldaia e successivamente versata in appositi contenitori forati e lavorata manualmente per alcuni minuti. Al termine della lavorazione si procede alla salatura ed all'avvio della successiva fase di stagionatura che durerà circa quattro settimane.

**CARATTERISTICHE:** Formaggio morbido a pasta bianca tendenzialmente compatta e crosta ambrata dal gusto delicato ma saporito

### **PARTICOLARITA':**

#### **❖ PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO**

#### **❖ Tutti i formaggi sono :**

- a latte pastorizzato
- senza conservanti, coloranti né paraffina
- a crosta lavata con acqua
- con presenza naturale di muffe

#### **❖ Il latte è Alimentare di Alta Qualità**

#### **❖ L'intera Filiera è interna all'azienda che produce formaggi esclusivamente con latte proveniente dal proprio allevamento e cura l'alimentazione del bestiame con foraggi di propria produzione**

L'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, si trova nella zona pedemontana dell'Appennino Umbro Marchigiano, a 1000 metri di quota, nel territorio del Comune di Amatrice (RI), ed opera da cinque generazioni nel Settore Agricolo Zootecnico. Si tratta di un'azienda a conduzione prevalentemente familiare dotata di circa 80 Ha di terreni, in parte sistemati a frutteto ed in parte destinati a colture cerealicole (grano duro) e foraggiere, nonché di stalle, laboratori aziendali ed altre strutture pertinenziali.

I frutteti aziendali si estendono per una superficie di circa 11 Ha complessivi di cui 8 coltivati a mele e 2 a ciliegie.

Le caratteristiche climatiche della zona garantiscono alle "Mele del Casale Nibbi" inconfondibili caratteristiche di gusto e croccantezza; l'Azienda, contrariamente alla tendenza globale, ha scelto nel corso degli anni di diversificare la produzione impiantando circa 15 varietà diverse di mele, alcune delle quali di difficile reperimento sul mercato della GDO. Identico discorso può essere fatto per le ciliegie, coltura ampiamente diffusa nella zona seppur a livello più ornamentale che produttivo, caratterizzate dalla tardività della produzione (mese di Luglio e Agosto) e dal gusto sempre gradevole.

Nelle stalle trovano ricovero circa 150 capi bovini, allevati allo stato semi brado compatibilmente con le condizioni meteorologiche della zona, che assicurano una Produzione Lattiera di Eccellente Qualità; il latte viene lavorato direttamente in azienda per la produzione di formaggi freschi e stagionati.

Tutte le produzioni aziendali, dai foraggi per l'alimentazione del bestiame al latte e ai formaggi, nonché la frutta, sono in Regime di Agricoltura Biologica Certificata secondo le vigenti Normative Nazionali ed Europee.

## **CACIOTTONE con TARTUFO**

Latte di vacca, tartufo, fermenti lattici, caglio naturale e sale

**METODO DI LAVORAZIONE:** Artigianale, presso il caseificio aziendale

Il latte, di provenienza aziendale, viene pastorizzato secondo le previsioni della normativa vigente; dopo un'adeguata fase di raffreddamento del latte si procede all'aggiunta di fermenti lattici, quindi si aggiunge il caglio per ottenere la caseificazione. Alla cagliata, che viene rotta meccanicamente all'interno della caldaia, si aggiunge il tartufo e successivamente versata in appositi contenitori forati e lavorata manualmente per alcuni minuti. Al termine della lavorazione si procede alla salatura ed all'avvio della successiva fase di stagionatura che durerà circa quattro settimane.

**CARATTERISTICHE:** Formaggio morbido a pasta bianca e crosta ambrata arricchito con tartufo nero pregiato tritato che conferisce un aroma particolarmente gradevole sia al gusto che all'olfatto, dal gusto intenso.

### **PARTICOLARITA':**

#### **❖ PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO**

#### **❖ Tutti i formaggi sono :**

- a latte pastorizzato
- senza conservanti, coloranti né paraffina
- a crosta lavata con acqua
- con presenza naturale di muffe

#### **❖ Il latte è Alimentare di Alta Qualità**

#### **❖ L'intera Filiera è interna all'azienda che produce formaggi esclusivamente con latte proveniente dal proprio allevamento e cura l'alimentazione del bestiame con foraggi di propria produzione**

L'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, si trova nella zona pedemontana dell'Appennino Umbro Marchigiano, a 1000 metri di quota, nel territorio del Comune di Amatrice (RI), ed opera da cinque generazioni nel Settore Agricolo Zootecnico. Si tratta di un'azienda a conduzione prevalentemente familiare dotata di circa 80 Ha di terreni, in parte sistemati a frutteto ed in parte destinati a colture cerealicole (grano duro) e foraggiere, nonché di stalle, laboratori aziendali ed altre strutture pertinenziali.

I frutteti aziendali si estendono per una superficie di circa 11 Ha complessivi di cui 8 coltivati a mele e 2 a ciliegie.

Le caratteristiche climatiche della zona garantiscono alle "Mele del Casale Nibbi" inconfondibili caratteristiche di gusto e croccantezza; l'Azienda, contrariamente alla tendenza globale, ha scelto nel corso degli anni di diversificare la produzione impiantando circa 15 varietà diverse di mele, alcune delle quali di difficile reperimento sul mercato della GDO. Identico discorso può essere fatto per le ciliegie, coltura ampiamente diffusa nella zona seppur a livello più ornamentale che produttivo, caratterizzate dalla tardività della produzione (mese di Luglio e Agosto) e dal gusto sempre gradevole.

Nelle stalle trovano ricovero circa 150 capi bovini, allevati allo stato semi brado compatibilmente con le condizioni meteorologiche della zona, che assicurano una Produzione Lattiera di Eccellente Qualità; il latte viene lavorato direttamente in azienda per la produzione di formaggi freschi e stagionati.

Tutte le produzioni aziendali, dai foraggi per l'alimentazione del bestiame al latte e ai formaggi, nonché la frutta, sono in Regime di Agricoltura Biologica Certificata secondo le vigenti Normative Nazionali ed Europee.

## **CACIOTTONE con PEPERONCINO**

Latte di vacca, peperoncino, fermenti lattici, caglio naturale e sale

**METODO DI LAVORAZIONE:** Artigianale, presso il caseificio aziendale.

Il latte, di provenienza aziendale, viene pastorizzato secondo le previsioni della normativa vigente; dopo un'idonea fase di raffreddamento del latte si procede all'aggiunta di fermenti lattici, quindi si aggiunge il caglio per ottenere la caseificazione. Alla cagliata, che viene rotta meccanicamente all'interno della caldaia, si aggiunge il peperoncino e successivamente versata in appositi contenitori forati e lavorata manualmente per alcuni minuti. Al termine della lavorazione si procede alla salatura ed all'avvio della successiva fase di stagionatura che durerà circa quattro settimane.

**CARATTERISTICHE:** Formaggio morbido a pasta bianca e crosta ambrata arricchito con peperoncino secco che conferisce una gradevole ma non spiccata piccantezza.

### **PARTICOLARITA':**

#### **❖ PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO**

#### **❖ Tutti i formaggi sono :**

- a latte pastorizzato
- senza conservanti, coloranti né paraffina
- a crosta lavata con acqua
- con presenza naturale di muffe

#### **❖ Il latte è Alimentare di Alta Qualità**

#### **❖ L'intera Filiera è interna all'azienda che produce formaggi esclusivamente con latte proveniente dal proprio allevamento e cura l'alimentazione del bestiame con foraggi di propria produzione**

L'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, si trova nella zona pedemontana dell'Appennino Umbro Marchigiano, a 1000 metri di quota, nel territorio del Comune di Amatrice (RI), ed opera da cinque generazioni nel Settore Agricolo Zootecnico. Si tratta di un'azienda a conduzione prevalentemente familiare dotata di circa 80 Ha di terreni, in parte sistemati a frutteto ed in parte destinati a colture cerealicole (grano duro) e foraggiere, nonché di stalle, laboratori aziendali ed altre strutture pertinenziali.

I frutteti aziendali si estendono per una superficie di circa 11 Ha complessivi di cui 8 coltivati a mele e 2 a ciliegie.

Le caratteristiche climatiche della zona garantiscono alle "Mele del Casale Nibbi" inconfondibili caratteristiche di gusto e croccantezza; l'Azienda, contrariamente alla tendenza globale, ha scelto nel corso degli anni di diversificare la produzione impiantando circa 15 varietà diverse di mele, alcune delle quali di difficile reperimento sul mercato della GDO. Identico discorso può essere fatto per le ciliegie, coltura ampiamente diffusa nella zona seppur a livello più ornamentale che produttivo, caratterizzate dalla tardività della produzione (mese di Luglio e Agosto) e dal gusto sempre gradevole.

Nelle stalle trovano ricovero circa 150 capi bovini, allevati allo stato semi brado compatibilmente con le condizioni meteorologiche della zona, che assicurano una Produzione Lattiera di Eccellente Qualità; il latte viene lavorato direttamente in azienda per la produzione di formaggi freschi e stagionati.

Tutte le produzioni aziendali, dai foraggi per l'alimentazione del bestiame al latte e ai formaggi, nonché la frutta, sono in Regime di Agricoltura Biologica Certificata secondo le vigenti Normative Nazionali ed Europee.

## **PRIMO SALE**

Latte di vacca, fermenti lattici, caglio naturale e sale

**METODO DI LAVORAZIONE:** Artigianale, presso il caseificio aziendale.

Il latte, di provenienza aziendale, viene pastorizzato secondo le previsioni della normativa vigente; dopo un'idonea fase di raffreddamento del latte si procede all'aggiunta di fermenti lattici, quindi si aggiunge il caglio per ottenere la caseificazione. La cagliata viene rotta meccanicamente all'interno della caldaia e successivamente versata in appositi contenitori forati e lavorata manualmente per alcuni minuti. Al termine della lavorazione si procede alla salatura ed all'avvio della successiva fase di stagionatura che durerà circa quattro settimane

**CARATTERISTICHE:** Formaggio molto morbido dal gusto delicato di latte

### **PARTICOLARITA':**

#### **❖ PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO**

❖ Tutti i formaggi sono :

- a latte pastorizzato
- senza conservanti, coloranti né paraffina
- a crosta lavata con acqua
- con presenza naturale di muffe

❖ Il latte è Alimentare di Alta Qualità

❖ L'intera Filiera è interna all'azienda che produce formaggi esclusivamente con latte proveniente dal proprio allevamento e cura l'alimentazione del bestiame con foraggi di propria produzione

L'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, di Francesco Nibi, si trova nella zona pedemontana dell'Appennino Umbro Marchigiano, a 1000 metri di quota, nel territorio del Comune di Amatrice (RI), ed opera da cinque generazioni nel Settore Agricolo Zootecnico. Si tratta di un'azienda a conduzione prevalentemente familiare dotata di circa 80 Ha di terreni, in parte sistemati a frutteto ed in parte destinati a colture cerealicole (grano duro) e foraggiere, nonché di stalle, laboratori aziendali ed altre strutture pertinenziali.

I frutteti aziendali si estendono per una superficie di circa 11 Ha complessivi di cui 8 coltivati a mele e 2 a ciliegie.

Le caratteristiche climatiche della zona garantiscono alle "Mele del Casale Nibbi" inconfondibili caratteristiche di gusto e croccantezza; l'Azienda, contrariamente alla tendenza globale, ha scelto nel corso degli anni di diversificare la produzione impiantando circa 15 varietà diverse di mele, alcune delle quali di difficile reperimento sul mercato della GDO. Identico discorso può essere fatto per le ciliegie, coltura ampiamente diffusa nella zona seppur a livello più ornamentale che produttivo, caratterizzate dalla tardività della produzione (mese di Luglio e Agosto) e dal gusto sempre gradevole.

Nelle stalle trovano ricovero circa 150 capi bovini, allevati allo stato semi brado compatibilmente con le condizioni meteorologiche della zona, che assicurano una Produzione Lattiera di Eccellente Qualità; il latte viene lavorato direttamente in azienda per la produzione di formaggi freschi e stagionati.

Tutte le produzioni aziendali, dai foraggi per l'alimentazione del bestiame al latte e ai formaggi, nonché la frutta, sono in Regime di Agricoltura Biologica Certificata secondo le vigenti Normative Nazionali ed Europee.

## **RICOTTA**

Siero di vacca, latte di vacca

**METODO DI LAVORAZIONE:** Artigianale, presso il caseificio aziendale.

Il siero, proveniente dalla precedente lavorazione del formaggio, viene ri-cotto. La temperatura a cui affiora è di circa 80°C a cui segue poi la fase di scolatura per essere messa nella apposite fuscelle.

**CARATTERISTICHE:** Latticino cremoso, dal gusto dolce ma saporito

### **PARTICOLARITA':**

#### **❖ PRODOTTO BIOLOGICO CERTIFICATO**

#### **❖ Tutti i formaggi sono :**

- a latte pastorizzato
- senza conservanti, coloranti né paraffina
- a crosta lavata con acqua
- con presenza naturale di muffe

#### **❖ Il latte è Alimentare di Alta Qualità**

#### **❖ L'intera Filiera è interna all'azienda che produce formaggi esclusivamente con latte proveniente dal proprio allevamento e cura l'alimentazione del bestiame con foraggi di propria produzione**