

Caciocavallo o Provola delle Madonie

Formaggio a pasta filata dalla forma a pera, tipico delle zone delle Madonie. Si consuma fresca e/o affumicata, oppure stagionata. Prodotto a base di latte vaccino, caglio e sale. La pezzatura delle forme varia da 300 gr. ad 1 kg o più. Viene confezionato sottovuoto o con lacci. La Provola delle Madonie è un prodotto presidio Slow Food. L'affumicatura viene fatta a legna con rami di alloro, mirto e paglia bio.

Caciocavallo o Provola delle Madonie con Manna Eletta

Formaggio uguale al precedente contenente all'interno un cuore di Manna, La Manna, linfa della pianta del frassino, è ottenuta secondo una particolare tecnica di incisione della corteccia e viene raccolta attraverso un filo che ne determina la particolare forma a cannolo. Si consuma generalmente fresca ma poiché la manna è presente all'interno della provola in forma mielosa si consiglia di tagliare il prodotto su di un piatto. La pezzatura delle singole forme varia da 500 gr. ai 600 gr. Viene confezionato sottovuoto o con lacci. La Manna Eletta come la Provola è anch'esso un presidio Slow Food.

Scamorza

Formaggio a pasta filata dalla forma a pera, con in testa due "orecchiette", viene prodotto in azienda nel tipo semplice o con aromi quali agrumi (arancia e limone), origano di montagna, peperoncino, pepe nero, olive, noci, pistacchio. Si consuma fresca e/o affumicata a legna. Prodotto a base di latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale e aromi. La pezzatura delle singole forme varia da 300 gr. ad 500 gr. o più. Viene confezionato sottovuoto o con lacci.

Mozzarella

Formaggio a pasta filata dalla forma sferoidale o a treccia. Si consuma fresca e/o affumicata a legna. Prodotto a base di latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale. La pezzatura delle singole forme varia da 250 gr. ad 500 gr. o più. Viene confezionato in sacchetti o in vaschette.

Primo Sale - Pepatina rossa o nera

Formaggio a pasta ricotta dalla forma rotonda o piatta simile ad una pagnotta. Si consuma fresco dopo una brevissima stagionatura, oppure stagionato (Canestrato Stagionato). Viene prodotto in azienda nei tipi semplice, speziato "impanato" esternamente con spezie quali pepe nero o peperoncino (Pepatina rossa o nera) e con pistacchio. Prodotto a base di latte vaccino, caglio e sale. La pezzatura delle singole forme varia da 300 gr. ad 1 kg o più. Viene confezionato sottovuoto intero o a spicchi.

Fiocca madonita

Formaggio a coagulazione acida a pasta cremosa. Prodotto a base di latte vaccino, caglio e sale. Si consuma fresca. Viene confezionato in vaschette da 250 gr, a 500gr.

Molle siciliano semplice o in foglie di fico.

Formaggio a pasta molle a crosta fiorita. Prodotto a base di latte vaccino, caglio e sale. Si consuma dopo una stagionatura di circa 30 - 40 giorni. La pezzatura delle singole forme varia dai 300 gr. ai 400 gr. Viene confezionato in panetti incartati o avvolti in foglie di fico.

Caciotta Madonita

Formaggio a pasta cruda. Prodotto a base di latte vaccino, caglio, sale e aromi. Viene prodotto in azienda nel tipo semplice o con aromi quali agrumi (arancia e limone), origano di montagna, peperoncino, pepe nero, olive, noci, pistacchio. Si consuma dopo una breve stagionatura di 30 giorni. La pezzatura delle singole forme varia da 250 gr., 500 gr e 1 kg. Viene confezionato sottovuoto o incartata.

Tuma

Formaggio fresco a pasta cruda. Viene prodotto in azienda nel tipo semplice o con aromi (rucola, origano di montagna, peperoncino, pepe nero, olive, noci, pistacchi). Si consuma fresco o dopo un paio di giorni. Prodotto a base di latte vaccino, caglio, sale e aromi. La pezzatura delle singole forme varia da 300 g. a 1 kg.

Tumina alle erbe o sottocenero

Formaggio a pasta cruda. Viene impanato esternamente o con erba cipollina o con timo o con maggiorana o con cenere e lasciato stagionare per circa una settimana. Si consuma fresco, è cremoso e acidulo. Prodotto a base di latte vaccino, caglio, fermenti sale e aromi. La pezzatura delle singole forme varia da 300 gr. ad 500 gr. o più. Viene confezionato sottovuoto.

Tumaiuta

Formaggio a pasta cruda. Si consuma dopo una lunga stagionatura e maturazione con pepe nero e olio di oliva. Prodotto a fase di latte vaccino, caglio, sale e aromi. La pezzatura delle singole forme varia da 1 Kg a 3Kg, o in fette per un peso non inferiore a 200gr. Viene confezionato sottovuoto.

Ricotta fresca o stagionata

Prodotto derivato dalla coagulazione delle sieroproteine. Si consuma fresca e/o stagionata. Prodotto a base di siero, latte vaccino e sale. Viene confezionata fresca in fucelle da 500 gr. 1 kg e/o stagionata, da grattugiare, sottovuoto in pezzature da 200 gr. 1 kg o più.

Spalmina

Prodotto derivato dalla coagulazione delle sieroproteine. Si consuma fresca. Prodotto a base di siero e sale. Viene confezionata fresca in contenitori da 500 gr. 1 kg. Può essere utilizzata in cucina per la preparazione di sughi, tartine o dolci.

Burro

Prodotto ottenuto per solo affioramento naturale della panna del latticello di filatura. Si presenta di colore giallo più o meno intenso, in relazione all'alimentazione delle vacche al pascolo. Viene confezionato in carta in panetti da 250 gr. - 300 gr.



BURRO

SCAMORZA

MOZZARELLA

PRIMO SALE CON AROMI

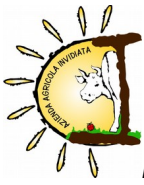
MOLLE SICILIANO

CACIOTTA MADONITA

TUMA

TUMA AIUTA





IT
19-637
CEE

AZIENDA AGRICOLA ZOOTECNICA INVIADIATA

C/da Santa Anastasia - 90016 Collesano Pa Tel.0921661536 - 328.4723440 - Fax 0921 661536
P.I.V.A. 02762520829 - Iscrizione C.C.I.A.A. n°36014 - Codice identificazione aziendale 032PA154

Su facebook azienda agricola Invidiata
e-mail: inv.sandra@inwind.it

FORMAGGI VACCINI A LATTE CRUDO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotto	Prezzo al kG Comprensivi di IVA	Pezzatura Media in Kg
Caciotta madonita semplice o con aromi	€ 14,00	0.300/0.500
Tuma semplice e con aromi	€ 11,50	0.500/1.00 a richiesta
Tumina alle erbe (con erba cipollina o con timo o con maggiorana)	€ 14,00	0.500/1.00 a richiesta
Tumina sottocenere	€ 14,00	0.500/1.00 a richiesta
Tuma iuta	€ 19,00	0.500/1.00 a richiesta
Pepatina rossa o nera	€ 12,00	0.500/1.00 a richiesta
Primo sale	€ 11,50	0.500/1.00 a richiesta
Primo sale con Pistacchio	€ 13,50	0.500/1.00 a richiesta
Canestrato stagionato	€ 16,00	0.500/1.00 a richiesta
Canestrato stagionato grattugiato	€ 16,00	0.500/1.00 a richiesta
Spalmina	€ 13,50	0.300/0.500
Scamorza	€ 13,00	0.250/0.300
Scamorza affumicata	€ 13,50	0.250/0.300
Mozzarella	€ 12,00	0.250/0.300
Mozzarella affumicata	€ 13,50	0.250/1.00 a richiesta
Provola delle Madonie - Presidio Slow Food -	€ 12,50	0.700/1.00
Provola delle Madonie stagionato >1 anno - Presidio Slow Food -	€ 16,00	0.700/1.00
Provola delle Madonie stagionato grattugiato- Presidio Slow Food -	€ 16,00	1.00 e oltre
Provola delle Madonie affumicato - Presidio Slow Food -	€ 13,50	0.500/1.00 a richiesta
Provola delle Madonie con manna - Presidio Slow Food -	€ 15,00	0.300/0.500 a richiesta
Provola delle Madonie con pistacchio - Presidio Slow Food -	€ 14,00	0.300/0.500 a richiesta
Provola delle Madonie con limone - Presidio Slow Food -	€ 13,00	0.500 a richiesta
Molle Siciliano	€ 14,00	0.500
Ricotta	€ 6,00	0.500/1.00
Ricotta salata	€ 13,00	0.300/0.500/1.00
Fiocca madonita	€ 13,50	0.250/0.500
Burro	€ 13,50	0.250/0.500
Latte vaccino crudo biologico in bottiglia da 1 litro	€ 1,50	1 litro