



COMPANY PROFILE



Chi siamo

La nostra azienda è sita in **Agro Pontino** (LT) e i principali **punti rilevanti** sono:

- **Filiera corta certificata**, sostenibilità con energia rinnovabile: 1 MW produzione fotovoltaico e 500 KW biogas;
- Utilizziamo solo il **latte del nostro allevamento**. La lavorazione del latte è fresco a crudo (circa 2.500 capi, di cui 1.200 in Mungitura);
- **Benessere animale** (pascolo, piscine, temperatura controllata in stalla, mangiatoie e abbeveratoi in acciaio inox, cuccette);
- L'**alimentazione** delle nostre bufale è **prodotta per l'80% dalla nostra azienda agraria** durante l'anno le bufale sono alimentate con 15 kg per capo di erba fresca dei nostri campi;
- Il caseificio aziendale permette una **lavorazione artigianale**, senza tralasciare l'innovazione e la standardizzazione tecnologica;
- La nostra **mozzarella di latte di bufala**, frutto di una filiera controllata, si differenzia per un **gusto intenso** ma **delicato, dolce e naturale**, senza alcun conservante. Elastica e soda nei primi giorni, man mano acquisisce sapidità e diventa piacevolmente soffice.

Facilmente digeribile, ricca di proteine e sali minerali, consigliata a persone di ogni età. Per gustare la fragranza della nostra mozzarella (se tenuta in frigorifero) consigliamo di immergere il sacchetto per circa 15 minuti in acqua moderatamente calda.

*Filiera corta e benessere animali certificati
(ItaliAlleva - Firmato dagli Agricoltori Italiani-BRC-IFS-DOP)*

La nostra tenuta

A pochi chilometri dal **mare del Circeo**, là dove la pianura incontra i **Monti Lepini**, non lontano dal borgo medioevale di Fossanova, c'è la nostra tenuta agricola nella quale **alleviamo oltre 2.000 bufali da latte**.

L'azienda, che si estende per oltre **700 ettari** tra i fiumi Ufente e Selcella, rappresenta il luogo ideale, dal punto di vista geografico e climatico, per l'allevamento di questi animali che necessitano essenzialmente di tre cose: **terra, sole e acqua**.

L'azienda dispone di un'ampia zona collinare dove risiedono animali giovani. Questi nella prima fase di vita sono allevati dalle balie (non impieghiamo latte ricostituito), successivamente gli animali possono liberamente scegliere di andare al pascolo nel completo rispetto del benessere animale. Grazie alla **verifica costante del benessere animale**, all'accurata igiene di stalla, alla cura dei terreni che producono foraggio per il nostro bestiame, alla scelta del personale idoneo e all'introduzione di tecnologie, possiamo raggiungere un **livello di qualità del latte sempre più alto**.



Azienda agricola

Tecnologia ed innovazione trovano spazio anche sul piano agronomico. Le colture più rappresentate sono **mais, grano da foraggio, loietto, erba medica e vecchia.**

Grazie all'**agricoltura conservativa**, la microflora e la microfauna del terreno non vengono danneggiate anzi ne traggono giovamento.

Utilizziamo **macchinari-coltivatori all'avanguardia**, selezionati e modificati per lavorare e conservare al meglio le varie tipologie di terreno anche per ridurre le emissioni di CO₂.

Le **concimazioni** avvengono principalmente con ammendanti naturali come il digestato proveniente dall'impianto di biogas aziendale che fornisce elementi indispensabili all'arricchimento dei terreni. Ricorriamo anche a cover crops (colture di copertura). Si tratta di una pratica agronomica che consiste nell'interrare o tritare sul campo specifiche colture che, oltre a contrastare alcune piante infestanti, arricchiscono i terreni di azoto in modo naturale aumentando la **fertilità**.



Allevamento, benessere animale e genetica



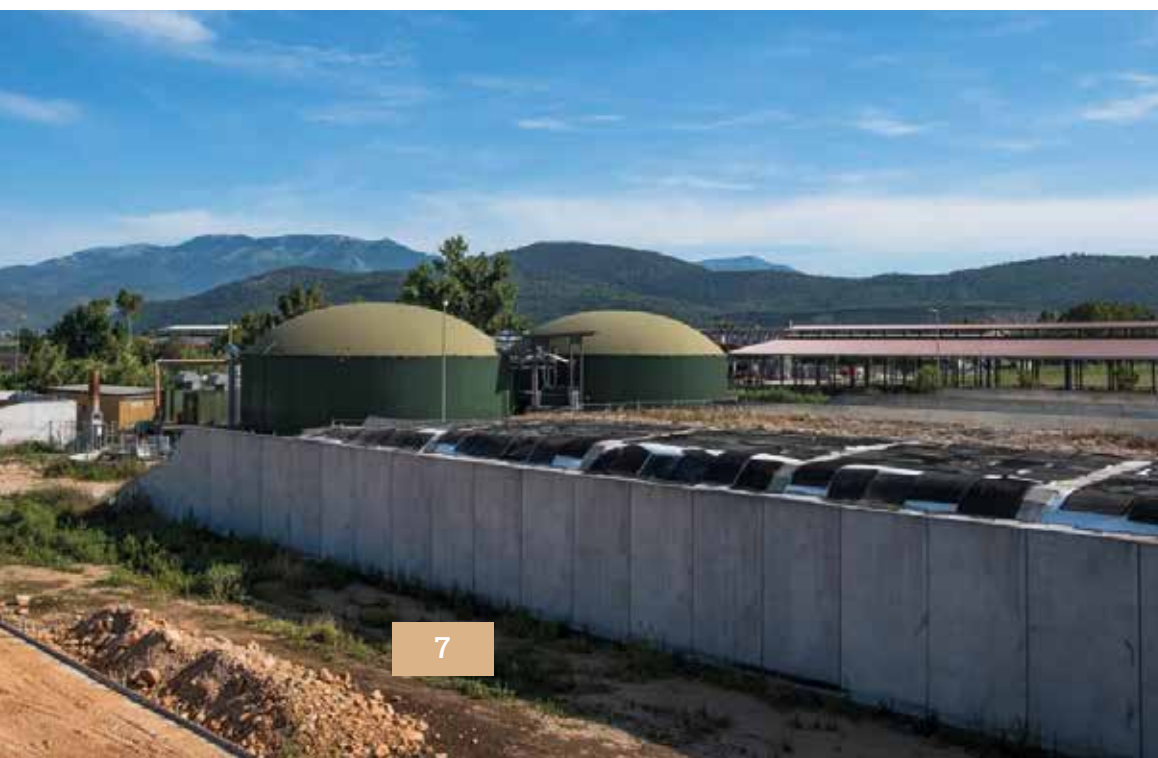
Le **nostre bufale** sono belle, in salute e non lo diciamo solo per affezione. **Vincitrice di numerosi premi morfologici e attestati genetici**, la nostra mandria è nostro orgoglio. Numerosi tori aziendali sono stati scelti per la selezione ed il miglioramento della bufala mediterranea italiana. Diversi accorgimenti strutturali e tecnologici garantiscono ai nostri animali un'ottima qualità di vita.

Itali alleva certifica il benessere animale delle nostre bufale. Cerchiamo di migliorare costantemente l'ambiente in cui vivono fornendo loro **strutture all'avanguardia** e per poter aumentare comfort, libertà e igiene. **La stabulazione è libera**, e gli animali decidono in modo indipendente se stare all'interno della stalla, nei paddock all'aperto forniti di docce, tettoie e cuccette per dormire o se usufruire delle piscine con acqua corrente dove possono nuotare o riposare in quasi completa immersione. **La stalla è ben areggiata** con un alto tetto coibentato, munita di ventilatori ad accensione automatica in funzione del calore e dell'umidità; garantiscono sempre il microclima ideale a questi ruminanti che soffrono il caldo. **Il pavimento della stalla è ricoperto in gomma** nelle zone più strategiche, sia per non rovinare gli arti e la postura delle bufale sia per ridurre la possibilità di scivolare.



Sostenibilità

Il **rispetto per l'ambiente e per le risorse naturali** hanno portato l'agricola Circe alla **costruzione di un impianto di biogas per la produzione elettrica**, alimentato per la maggior parte dai reflui aziendali. L'impianto di cogenerazione sfrutta un meccanismo di digestione di sottoprodotti aziendali che si ispira allo stomaco di un ruminante. I batteri naturalmente presenti nei reflui aziendali trasformano in gas ciò che gli animali non sono riusciti a trasformare in energia. I fumi di scarico vengono convogliati in uno scambiatore termico che produce l'acqua calda a 90°C necessaria per la sala di mungitura, il caseificio, le abitazioni e gli uffici aziendali. La **fonte di energia** quindi **è rinnovabile**, perché i foraggi che andranno ad alimentare le bufale o l'impianto stesso avranno riassorbito l'anidride carbonica prodotta. Nell'intento di preservare quanto più possibile l'ecosistema, abbiamo adottato l'impiego di **pannelli fotovoltaici** che sfruttano il sole per la produzione di energia pulita. Gli impianti sono posizionati unicamente sui tetti delle stalle e dei locali aziendali e siamo fieri di non aver sottratto un solo metro quadrato di terreno all'agricoltura. I vari impianti fotovoltaici dell'azienda contribuiscono ad azzerare gli autoconsumi di giorno garantendo un territorio meno inquinato da energie fossili.



Il nostro caseificio



Il nostro caseificio è **situato all'interno dell'Azienda Agricola Circe**, il latte fresco prodotto solo dalle nostre duemila e più bufale viene trasformato in mozzarella e formaggio di qualità altissima. Qui il latte fresco della mungitura della sera e della mattina viene trasformato artigianalmente solo con aggiunta di siero innesto aziendale, il caglio e il sale. La **lavorazione a mano** dei nostri prodotti, eseguita da Mastri casari secondo il **metodo artigianale**, valorizza il nostro latte e ne esalta il sapore. Il gusto inconfondibile del latte fresco, il colore bianco intenso e la tipica consistenza fanno della nostra mozzarella un prodotto unico dal sapore delicato. I nostri formaggi sono lavorati artigianalmente con **100% di latte fresco di bufala**, di qualità altissima, crudo, prodotto esclusivamente nel nostro allevamento.



Marchi e certificazioni



Associazione Italiana
Allevatori



in accordo con COLDIRETTI
firmato dagli Agricoltori
Italiani



International Food Standard



British Retail Consortium



Mozzarella di Bufala
Campana DOP



Benessere Animale
certificato da ClassyFarm



Per ulteriori informazioni

Società Cooperativa Agricola Circe

Edoardo Benedetti Panici



Indirizzo

Strada Lungo Ufente 2344, 04014 Pontinia (LT)



Telefono

+39 338 580 2226



Email

cooperativa.agricolacirce@gmail.com | info@agricolacirce.it



Sito web

www.agricolacirce.com



Instagram

Aziendaagricolacirce



Facebook

Agricola Circe



Azienda Agricola Circe

Inquadra il QR Code e scopri di più sulla nostra Azienda