

I nostri prodotti

Tutti i nostri prodotti sono lavorati artigianalmente con 100% latte di bufala, caglio e sale. L'affumicatura avviene con erbe e spezie naturali.



Bocconcini



Trecce e Nodini



Caciotta Affumicata



Ricotta



Burrata



Stracciatella

Contatti

Strada Lungo Ufente 2344
04014 Pontinia (LT)

+39 0773853140
cooperativa.agricolacirce@gmail.com

www.agricolacirce.it



VISITATECI
Porte aperte in azienda.



100% latte fresco di bufala

Lavorazione artigianale con 100% latte fresco di bufala, crudo, qualità altissima, prodotto esclusivamente nel nostro allevamento.



AGRO PONTINO
LAZIO



FILIERA
CONTROLLATA



Azienda Agricola

La nostra azienda, che si estende per circa 310 ettari, è situata a pochi chilometri dal mare del Circeo. I suoi terreni producono foraggio controllato con sistemi che ne garantiscono la genuinità, destinato esclusivamente alla bufale della nostra tenuta.

Allevamento

Il nostro bestiame può usufruire di ricoveri a stabulazione libera, piscine con acqua corrente, grandi paddock all'aperto forniti di docce, tettoie e cuccette per dormire. La verifica costante del benessere degli animali e l'accurata igiene di stalla garantiscono un latte fresco di qualità altissima, legato ad una alimentazione controllata e naturale.

Caseificio

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.



Ecosostenibilità. Il rispetto per l'ambiente e per le risorse naturali hanno portato l'agricola Circe alla costruzione di un impianto di biogas alimentato per la maggior parte dai reflui aziendali; inoltre i vari impianti fotovoltaici dell'azienda contribuiscono ad azzerare gli autoconsumi di giorno, garantendo un territorio meno inquinato da energie fossili.

