

CIRCE

AZIENDA AGRICOLA





Chi siamo

La nostra tenuta agricola si estende per oltre 850 ettari tra l'**Agro Pontino** (LT) e **Lugnano in Teverina** (TR):

- **Filiera corta certificata**, sostenibilità con energia rinnovabile: 2 MW produzione fotovoltaico e 500 KW biogas;
- Utilizziamo **solo il latte del nostro allevamento** (oltre 2.500 capi, di cui 1.200 in Mungitura). Per la **Mozzarella di latte di bufala** la lavorazione è con **latte fresco a crudo**;
- **Benessere animale** certificato da **ClassiFarm** (pascolo, piscine, temperatura controllata in stalla con ventilatori, mangiatoie e abbeveratoi in acciaio inox, cuccette);
- L'alimentazione delle nostre bufale è **prodotta per il 90% 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** anche nelle nuove linee di produzione di **Burrata, Ricotta, Straciatella e Mozzarella affumicata**, 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 al meglio la fragranza della nostra mozzarella (se tenuta in frigorifero) consigliamo di immergere il sacchetto per circa 15 minuti in acqua moderatamente calda.



BENESSERE ANIMALE
certificato da ClassyFarm



FILIERA CONTROLLATA
garantito dalla
Associazione Italiana Allevatori



**PRODUZIONE ARTIGIANALE
DELL'AGRO PONTINO, LAZIO**
filiera produttiva a Km 0



**PRODotta CON
ENERGIA RINNOVABILE**

Filiera corta e benessere animale certificati

(Italiailleva - Firmato dagli Agricoltori Italiani-BRC-IFS-DOP)



DECALOGO DELLA MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorato nel caseificio aziendale

Prodotto tradizionalmente a latte crudo, senza conservanti

Maturazione della cagliata con siero innesto aziendale e caglio

Aspetto bianco perla – bianco porcellanato

Gusto dolce e sapido, aroma di latte fresco appena munto

Prodotto certificato Mozzarella di Bufala Campana DOP

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza

La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni

La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione

Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico

Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale

DECALOGO DELLA MOZZARELLA AFFUMICATA DI LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorato nel caseificio aziendale

Prodotto tradizionalmente a latte crudo, senza conservanti

Maturazione della cagliata con siero innesto aziendale e caglio

Affumicatura delicata con paglia e aromi naturali

Aspetto beige perlato, con leggere sfumature di grigio e marrone.

Gusto sapido, aroma di latte fresco appena munto con note di fumo delicato

Prodotto certificato Mozzarella di Bufala Campana DOP

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza

La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni

La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione

Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico

Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale



DECALOGO DELLA RICOTTA DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Siero e latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorati nel caseificio aziendale

Prodotto tradizionalmente con aggiunta di latte crudo, senza conservanti

Raccolta della sola ricotta di primo affioramento a bassa temperatura

Aspetto bianco marmo statuario - bianco gesso

Gusto dolce, pannoso, aroma di latte fresco

Il profilo proteico è particolarmente valorizzato, è un latticino leggero

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza

La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni

La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione

Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico

Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale

DECALOGO DELLA BURRATA DI LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorato nel caseificio aziendale

Prodotto con una panna personalizzata di massima qualità, senza conservanti

Maturazione della cagliata della mozzarella con siero innesto aziendale e caglio

Aspetto bianco perla – bianco porcellanato

Gusto molto dolce e leggermente sapido, aroma di panna fresca appena realizzata

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza

La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni

La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione

Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico

Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale

DECALOGO DELLA BURRATA AFFUMICATA DI LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorato nel caseificio aziendale

Prodotto con una panna personalizzata di massima qualità, senza conservanti

Maturazione della cagliata della mozzarella con siero innesto aziendale e caglio

Affumicatura delicata con paglia e aromi naturali

Aspetto beige perlato, con leggere sfumature di grigio e marrone.

Gusto sapido, aroma di panna fresca appena realizzata con note di fumo delicato

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza

La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni

La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione

Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico

Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale

DECALOGO DELLA STRACCIATELLA DI LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorato nel caseificio aziendale
Prodotto con una panna personalizzata di massima qualità, senza conservanti
Maturazione della cagliata della mozzarella con siero innesto aziendale e caglio
Aspetto bianco perla – bianco porcellanato
Gusto spiccatamente dolce, aroma di panna fresca appena realizzata

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza
La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni
La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione
Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico
Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale

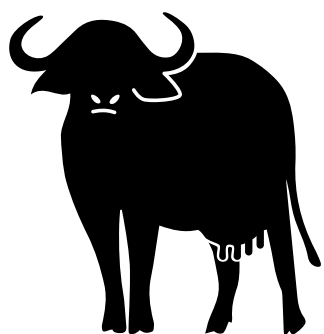
DECALOGO DELLA STRACCIATELLA AFFUMICATA DI LATTE DI BUFALA MEDITERRANEA ITALIANA

dell'**AZIENDA AGRICOLA CIRCE**
Pontinia, ITALIA

Latte esclusivamente del nostro allevamento, lavorato nel caseificio aziendale
Prodotto con una panna personalizzata di massima qualità, senza conservanti
Maturazione della cagliata della mozzarella con siero innesto aziendale e caglio
Affumicatura delicata con paglia e aromi naturali
Aspetto beige perlato, con leggere sfumature di grigio e marrone.
Gusto sapido, aroma di latte fresco appena munto con note di fumo delicato

NELLA NOSTRA AZIENDA

La cura per il benessere animale è di primaria importanza
La produzione dei foraggi è interamente realizzata sui nostri terreni
La terra viene coltivata con tecniche di minima lavorazione
Il fabbisogno energetico è autosufficiente grazie a biogas e fotovoltaico
Il welfare aziendale garantisce abitazioni per il personale



CIRCE
AZIENDA AGRICOLA

PRODOTTI LINEA
TAKE AWAY



BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA

125g

Busta ciuffo termosaldato **125g** (1x125g)

◊ Cod. Art. 0100300125AC

📦 EAN 8033986454002

📦 PZ×CT 10 • 2° PZ×CT 14

OVOLINA DI LATTE DI BUFALA

50g

Busta ciuffo termosaldato **150g** (3x50g)

◊ Cod. Art. 0100200150AC

📦 EAN 8033986454026

📦 PZ×CT 10 • 2° PZ×CT 14

NODINO DI LATTE DI BUFALA

125g

Busta ciuffo termosaldato **125g** (1x125g)

◊ Cod. Art. 030030125AC

📦 EAN 8033986454033

📦 PZ×CT 10 • 2° PZ×CT 14

BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA

150g

Busta ciuffo termosaldato **150g** (1x150g)

◊ Cod. Art. 0100300150AC

📦 EAN 8033986454019

📦 PZ×CT 10 • 2° PZ×CT 14



OVOLINA DI LATTE DI BUFALA

50g

Busta ciuffo termosaldato **200g** (4×50g)

◊ Cod. Art. 0100200200AC

📦 EAN 8033986456013

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

200g

Busta ciuffo termosaldato **200g** (1×200g)

◊ Cod. Art. 0100400200AC

📦 EAN 8033986456037

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA

200g

Busta ciuffo termosaldato **200g** (1×200g)

◊ Cod. Art. 0400400200AC

📦 EAN 8033986456051

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



OVOLINA DI LATTE DI BUFALA

50g

Busta ciuffo termosaldada **250g** (5×50g)

◊ Cod. Art. 0100200250AC

📦 EAN 8033986455016

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

250g

Busta ciuffo termosaldada **250g** (1×250g)

◊ Cod. Art. 0100400250AC

📦 EAN 8033986455030

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12

BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA

125g

Busta ciuffo termosaldada **250g** (2×125g)

◊ Cod. Art. 0100300250AC

📦 EAN 8033986455023

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



OVOLINA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

50g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (5×50g)

🔗 Cod. Art. 0200200250AC

📦 EAN 8033986456532

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

250g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (1×250g)

🔗 Cod. Art. 0200400250AC

📦 EAN 8033986456518

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12

BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

125g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (2×125g)

🔗 Cod. Art. 0200300250AC

📦 EAN 8033986456525

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



NODINO DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

125g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (2×125g)

🔗 Cod. Art. 035030AFF250

📦 EAN 8033986456549

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

250g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (1×250g)

🔗 Cod. Art. 0400AFF250AC

📦 EAN 8033986456556

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



NODINO DI LATTE DI BUFALA

125g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (2×125g)

📍 Cod. Art. 0300300250A

📦 EAN 8033986455061

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



TRECCIA DI LATTE DI BUFALA

250g

Busta ciuffo termosaldato **250g** (1×250g)

📍 Cod. Art. 0400400250AC

📦 EAN 8033986455078

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



OVOLINA DI LATTE DI BUFALA

50g

Busta ciuffo termosaldato

500g (10×50g)

📍 Cod. Art. 0100200500A

📦 EAN 8033986455511

📦 PZ×CT 6

AVERSANA DI LATTE DI BUFALA

500g

Busta ciuffo termosaldato

500g (1×500g)

📍 Cod. Art. 0100500500AC

📦 EAN 8033986455047

📦 PZ×CT 6

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA

500g

Busta ciuffo termosaldato

500g (1×500g)

📍 Cod. Art. 0400500500

📦 EAN 8033986455214

📦 PZ×CT 6



MINI-BURRATA DI BUFALA

50g

Cuscinetto termosaldato

100g (2×50g)

🔗 Cod. Art. 025010BS

📦 EAN 8033986454040

📦 PZ×CT 10

MINI-BURRATA DI BUFALA

50g

Cuscinetto termosaldato

150g (3×50g)

🔗 Cod. Art. 025020BS

📦 EAN 8033986454057

📦 PZ×CT 10

BURRATA DI BUFALA

125g

Cuscinetto termosaldato

125g (1×125g)

🔗 Cod. Art. 025030BS

📦 EAN 8033986457010

📦 PZ×CT 10



PRODOTTI LINEA
LIBERO SERVIZIO



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

125g

Vasetto termosaldato **125g** (1×125g)

🔗 Cod. Art. 0100300V125

📦 EAN 8033986454538

📦 PZ×CT 8



OVOLINA DI LATTE DI BUFALA

50g

Vasetto termosaldato **250g** (5x50g)

 Cod. Art. 010020V250AC

 EAN 8033986450295

 PZxCT 6



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

200g

Vasetto termosaldato in carta **200g** (1×200g)

◊ Cod. Art. 010040V200

📦 EAN 8033986454514

📦 PZ×CT 6

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

250g

Vasetto termosaldato in carta **250g** (1×250g)

◊ Cod. Art. 010040V250

📦 EAN 8033986450318

📦 PZ×CT 6



**MOZZARELLA AFFUMICATA
DI LATTE DI BUFALA**

50g

Vasetto termosaldato **100g** (2x50g)

📍 Cod. Art. 020020V100

📦 EAN 8033986450721

📦 PZ×CT 8



BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA

125g

Vasetto termosaldato in blister **250g** (2×125g)

📍 Cod. Art. 010030V250

📦 EAN 8033986450615

📦 PZ×CT 8

BOCCONCINO AFFUMICATO DI LATTE DI BUFALA

125g

Vasetto termosaldato in blister **250g** (2×125g)

📍 Cod. Art. 020030V250

📦 EAN 8033986450714

📦 PZ×CT 8



RICOTTA DI BUFALA

150g

Vasetto termosaldato ATM **150g** (1×150g)

🔑 Cod. Art. 060150VAS

📦 EAN 8033986450394

📦 PZ×CT 8



STRACCIATELLA DI BUFALA

150g

Vasetto termosaldato ATM **150g** (1×150g)

◊ Cod. Art. 0250500000

📦 EAN 8033986450387

📦 PZ×CT 8 • 2° PZ×CT 12



MINI BURRATA DI BUFALA

50g

Vasetto termosaldato **100g** (2x50g)

📍 Cod. Art. MINI BURRATA

📦 EAN 8033986450370

📦 PZ×CT 8



BURRATA DI BUFALA

125g

Vasetto termosaldato **125g** (1×125g)

📍 Cod. Art. 02504000125

📦 EAN 8033986450417

📦 PZ×CT 8



PRODOTTI LINEA
GASTRONOMIA



TRECCIA DI LATTE DI BUFALA

Vaschetta termosaldada **1 kg**

📍 Cod. Art. 4006001000

📦 EAN 8033986455221

📦 PZ x CT 2

TRECCIONE DI LATTE DI BUFALA

Vaschetta termosaldada **2,5 kg**

📍 Cod. Art. PRG003T2500

📦 EAN 2732571

📦 PZ x CT 1



TRECCIA AFFUMICATA DI LATTE DI BUFALA

Vaschetta termosaldada **1 kg**

 Cod. Art. 0450601000A

 EAN 8033986455405

 PZ x CT 2

TRECCIONE AFFUMICATO DI LATTE DI BUFALA

Vaschetta termosaldada **2,5 kg**

 Cod. Art. 0451003000A

 EAN 8033986455429

 PZ x CT 1



STRACCIATELLA DI BUFALA

Vaschetta termosaldada ATM **1 kg**

 Cod. Art. 0250600000AC

 EAN 2740383

 PZ x CT 2

STRACCIATELLA DI BUFALA

Vaschetta termosaldada ATM **2 kg**

 Cod. Art. 0250602000A

 EAN 2740383

 PZ x CT 1



STRACCIATELLA AFFUMICATA DI BUFALA

Vaschetta termosaldata ATM **1 kg**

 **Cod. Art.** STR1000AFF

 **EAN** 8033986457560

 **PZ** × **CT** 2



MINI RICOTTA DI BUFALA

50g

Vaschetta termosaldada ATM **600g** (12×50g)

◊ Cod. Art. 060020000

📦 EAN 2863927

📦 PZ×CT 2



RICOTTA DI BUFALA

250g

Vaschetta termosaldada ATM **1,5 kg** (6×250g)

◊ Cod. Art. 600400000

📦 EAN 2863927

📦 PZ×CT 1

RICOTTA DI BUFALA

100g

Vaschetta termosaldada ATM **600g** (6×100g)

◊ Cod. Art. RIC100x600

📦 EAN 2863927

📦 PZ×CT 2

MAXI RICOTTA DI BUFALA

1,5 kg

Vaschetta termosaldada ATM **1,5 kg**

◊ Cod. Art. 600700001

📦 EAN 8033986450202

📦 PZ×CT 2



MINI BURRATA DI BUFALA

50g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (20×50g)

◊ Cod. Art. 2504000000

📦 EAN 8033986455344

📦 PZ×CT 2



BURRATA DI BUFALA

125g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (8×125g)

◊ Cod. Art. 2504000000

📦 EAN 8033986455320

📦 PZ×CT 2

BURRATA DI BUFALA

250g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (4×250g)

◊ Cod. Art. 2504000000

📦 EAN 8033986455351

📦 PZ×CT 2



MINI BURRATA AFFUMICATA DI BUFALA

50g

Vaschetta termosaldada **500 g** (10×50g)

🔗 Cod. Art. BUR125AFF500

📦 EAN 8033986457515

📦 PZ×CT 2



BURRATA AFFUMICATA DI BUFALA

125g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (8×125g)

🔗 Cod. Art. BUR125AFF100

📦 EAN 8033986457522

📦 PZ×CT 2



BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA

In carta pergamena microforata termosaldata

125g

Vaschetta termosaldata **750g** (6×125g)

🔗 Cod. Art. 010030INC10

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

In carta pergamena microforata termosaldata

250g

Vaschetta termosaldata **2 kg** (8×250g)

🔗 Cod. Art. 010040INC10

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 1

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

In carta pergamena microforata termosaldata

250g

Vaschetta termosaldata **1 kg** (4×250g)

🔗 Cod. Art. 010040INC10

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

AVERSANA DI LATTE DI BUFALA

In carta pergamena microforata termosaldata

500g

Vaschetta termosaldata **1 kg** (2×500g)

🔗 Cod. Art. 0150500500IA

📦 EAN 8033986456631

📦 PZ × CT 2



CILIEGINA DI LATTE DI BUFALA

15g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (67×15g)

◊ Cod. Art. PRG002M005

📦 EAN 8033986455900

📦 PZ×CT 2

OVOLINA DI LATTE DI BUFALA

50g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (20×50g)

◊ Cod. Art. PRG002M0200

📦 EAN 2667936

📦 PZ×CT 2

BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA

125g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (8×125g)

◊ Cod. Art. PRG004B0200

📦 EAN 2927601

📦 PZ×CT 2

NODINO DI LATTE DI BUFALA

125g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (8×125g)

◊ Cod. Art. PRG003N0200

📦 EAN 2971235

📦 PZ×CT 2



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA

250g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (4×250g)

◊ Cod. Art. PRG005M2000

📦 EAN 2971235

📦 PZ×CT 2

AVERSANA DI LATTE DI BUFALA

500g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (2×500g)

◊ Cod. Art. PRG003M0500

📦 EAN 2971235

📦 PZ×CT 2

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA

500g - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg** (2×500g)

◊ Cod. Art. PRG001TG500GR

📦 EAN 2971235

📦 PZ×CT 2

MOZZARELLONA DI LATTE DI BUFALA

1kg - (anche in Preparato gastronomico)
Vaschetta termosaldada **1 kg**

◊ Cod. Art. 150701000

📦 EAN 150701000

📦 PZ×CT 2



CILIEGINA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

15g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (67×15g)

◊ Cod. Art. 010030AFF

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

OVOLINA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

50g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (20×50g)

◊ Cod. Art. 002AFF050

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

BOCCONCINO DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

125g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (8×125g)

◊ Cod. Art. 020030AFF

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

NODINO DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

125g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (8×125g)

◊ Cod. Art. 030030AFF

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2



MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

250g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (4×250g)

🔗 Code 001AFF200

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

TRECCIA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

500g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (2×500g)

🔗 Code 003AFF1000

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2

AVERSANA DI LATTE DI BUFALA AFFUMICATA

500g

Vaschetta termosaldada **1 kg** (2×500g)

🔗 Code 005AFF1000

📦 EAN 2732571

📦 PZ × CT 2



SCAMORZA DI BUFALA

400g (ca.)

Vaschetta termosaldada **1,6 kg** (4x400g)

🔗 Cod. Art. 1001700000

📦 EAN 2732571

📦 PZ x CT 2



SCAMORZA AFFUMICATA DI BUFALA

400g (ca.)

Vaschetta termosaldada **1,6 kg** (4x400g)

🔗 Cod. Art. 10017AFF00

📦 EAN 2732571

📦 PZ x CT 2



RICOTTA STAGIONATA DI BUFALA

375g (ca.)

Vaschetta termosaldada **1,125 kg** (3×375g)

◇ Cod. Art. 800400000

▣ EAN 2732571

📦 PZ×CT 2



RICOTTA AFFUMICATA STAGIONATA DI BUFALA

375g (ca.)

Vaschetta termosaldada **1,125 kg** (3×375g)

◇ Cod. Art. 80040AFF0

▣ EAN 2732571

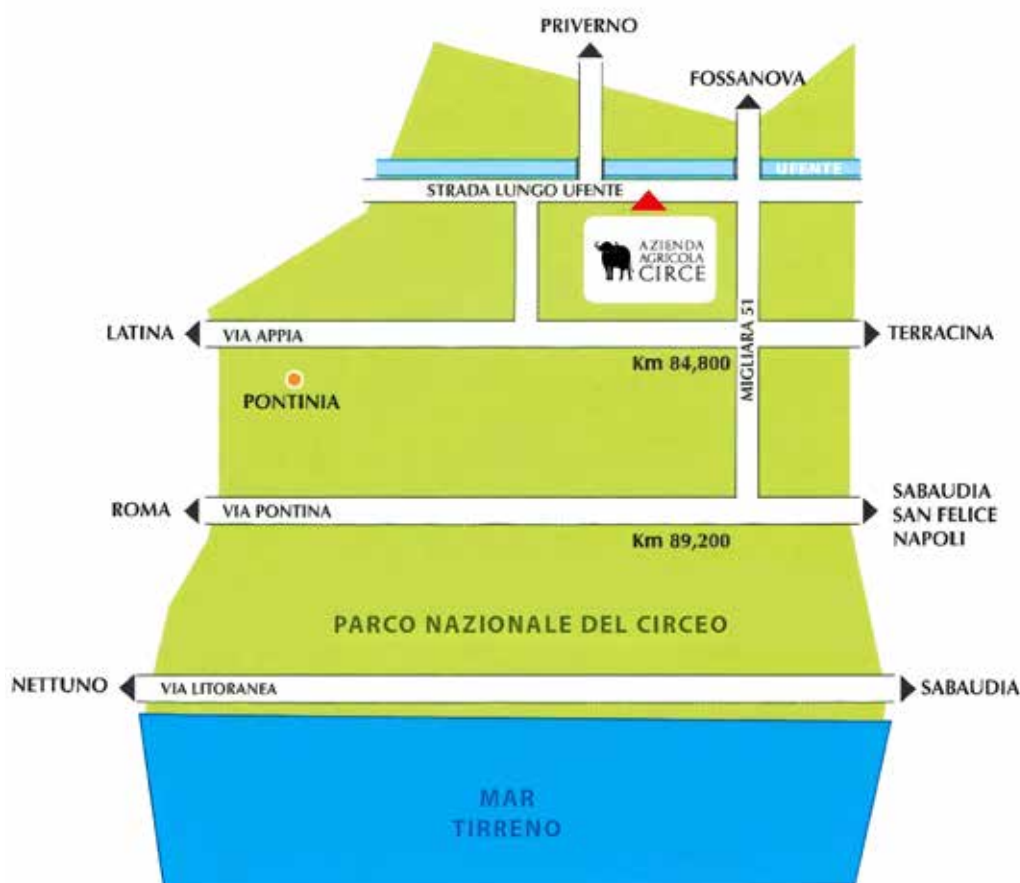
📦 PZ×CT 2

Contatti

Strada Lungo Ufente 2344
04014 Pontinia (LT)

+39 0773853140
cooperativa.agricolacirce@gmail.com

www.agricolacirce.it



VISITATECI
Porte aperte in azienda.



Scopri la nostra azienda

Scansiona il QR code



agricolacirce.it