



❖ Sita in Agro Pontino (LT)

❖ Filiera corta, energia rinnovabile 1 MW produzione fotovoltaico e 500 KW biogas

❖ Lavoriamo solo latte fresco di bufala del nostro allevamento (circa 2.000 capi, di cui
1.000 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; circa
6 mesi l'anno le bufale sono alimentate con 15 kg per capodi erba fresca dei nostri campi

❖ Economia circolare

❖ Caseificio aziendale

❖ Lavorazione artigianale, non tralasciando l'innovazione e la standardizzazione
tecnologica

❖ Certificazioni e marchi (Itali alleva- Firmato dagli Agricoltori Italiani-BRC-IFS)



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 bufale da latte. L'azienda, che si estende per 310 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.

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 perché gli siamo affezionati. Vincitrici di numerosi premi morfologici e attestati genetici la nostra mandria è nostro orgoglio. Infiniti accorgimenti strutturali e tecnologici garantiscono ai nostri animali un'ottima qualità di vita.

ItaliAlleva certifica il benessere animale delle nostre bufale.

Cerchiamo di migliorare costantemente i loro ambienti con strutture all'avanguardia per ridurre gli stress e per potergli dare i migliori 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 visitare una delle piscine con acqua corrente dove le bufale nuotano o riposano in quasi completa immersione.

La stalla è ben arieggiata con un alto tetto coibentato, ventilatori ad accensione automatica in funzione del calore e dell'umidità garantiscono sempre il microclima ideale a questi ruminanti che soffrono il caldo più di quanto si creda. 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 prodotto solo dalle nostre mille e più bufale viene trasformato in mozzarelle e formaggi di alta qualità. Qui il latte fresco della mungitura della sera e della mattina viene trasformato artigianalmente grazie ad una artigianalità che prevede l'utilizzo di latte fresco solo con l'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.

Per ulteriori informazioni

www.agricolacirce.com

Edoardo Benedetti Panici

Tel. 338.5802226

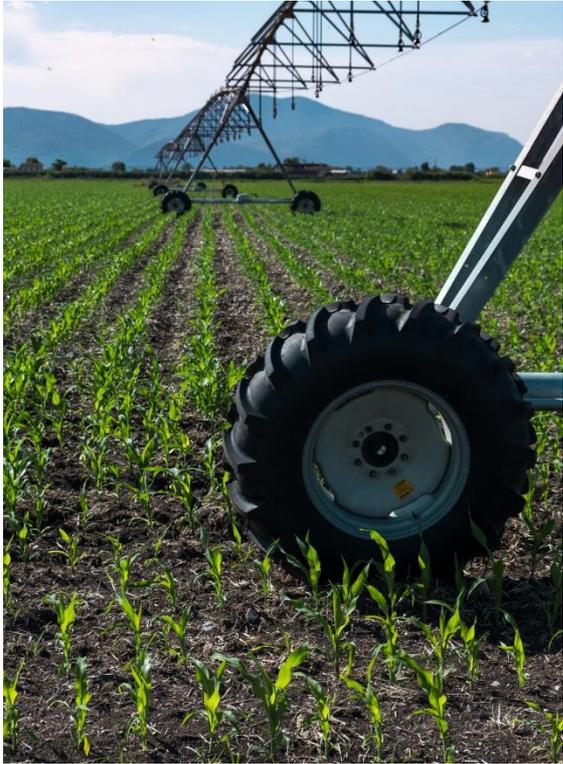
edoardobenedettipanici@gmail.com

cooperativa.agricolacirce@gmail.com

 Aziendaagricolacirce

 Agricola Circe









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

