



AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE

---

100% LATTE FRESCO DI BUFALA



*Fin dal '700 i nostri avi hanno allevato  
bestiame nelle loro tenute...*



*“La storia  
delle bufale  
è la nostra storia”*

*Pierluigi e Emanuela Benedetti Panici*

# *Chi siamo*

A pochi chilometri dal mare del Circeo, là dove la pianura incontra i Monti Lepini, non lontano dal borgo medievale di Fossanova, c'è la nostra tenuta agricola nella quale alleviamo bufali 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. Fin dal '700 i nostri avi hanno allevato bestiame nelle loro tenute; è stato papà Ermenegildo però, negli anni '50, ad abbandonare ovini e bovini per dedicarsi esclusivamente all'allevamento di bufale per la produzione di latte. Da tempo ci sentivamo pronti a compiere il passo suc-

cessivo, completare la filiera, trasformare cioè il latte in formaggi.

Per realizzare il nostro sogno, grazie anche alla collaborazione dei nostri dipendenti, negli ultimi anni abbiamo intrapreso una radicale ristrutturazione dell'azienda: sono stati effettuati miglioramenti sul piano agronomico per produrre foraggio più sano; sono state adottate tecnologie d'avanguardia che garantiscono al bestiame un adeguato ricovero e un'accurata igiene di stalla; sono stati forniti ai nostri collaboratori strumenti per un efficace controllo di gestione.

Infine, è stato costruito il caseificio concepito come luogo dove la tecnica fa solo da supporto ad una lavorazione esclusivamente artigianale.





# *L'Azienda Agricola*

La Circe lavora e semina i suoi terreni nell'Agro Pontino, tra i più fertili d'Italia, per un totale di 310 ettari. Le colture più inserite sono mais, grano, loietto, erba medica e veccia.

Tecnologia ed innovazione trovano spazio anche sul piano agronomico. 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 al meglio le varie tipologie di terreno. La presa di forza è stata abolita anche nella semina, grazie ad una seminatrice di precisione meccanica trainata, che riduce le emissioni di CO<sub>2</sub>. Le concimazioni avvengono principalmente con ammen-

danti 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.







# *Il Benessere Animale*

Vi sono teorie che fanno ritenere il bufalo italiano di origine autoctona, specialmente, dopo il ritrovamento di fossili nel Lazio. Abbiamo, comunque, ampie testimonianze del commercio di latte di bufala fin dal 1300 in Campania e nei secoli a seguire anche nel Basso Lazio.

In queste regioni, geograficamente molto simili e che, prima della bonifica erano acquitrinose, hanno trovato il loro habitat naturale i bufali, ruminanti amanti dell'acqua, bestie forti e di facile adattabilità che vivevano allo stato semi-brado. Venivano utilizzati come animali da lavoro ma erano apprezzati anche per la qualità del loro latte, ricco di proteine e di grassi, che permette quella particolare filatura che dà origine alla mozzarella.

L'agricola Circe pone una particolare attenzione al benessere animale attraverso il costante miglioramento dell'ambiente in cui vive la mandria.

Per questo abbiamo fatto ricorso al recupero di attività tradizionali come il pascolo, dove i nostri animali trascorrono parte del loro tempo.

Il pascolo è una risorsa indispensabile per il benessere, la salute e la fertilità degli animali; infatti si ricrea un diretto rapporto tra animale e ambiente in cui vive e si riduce l'intervento umano. I bufali ritrovano il loro comportamento naturale e le antiche abitudini alimentari perché si nutrono di foraggi freschi presi direttamente dai campi. Tutto ciò giova in modo rilevante alla qualità del latte. Fondamentale è







anche la libera stabulazione delle bufale in lattazione: gli animali, cioè, decidono in modo indipendente se stazionare all'interno della stalla, passeggiare nei paddocks esterni o nuotare nelle piscine (non dimentichiamo che sono water buffaloes) appositamente costruite per migliorare il loro comfort. Sia all'interno che all'esterno ci sono lunghe mangiatoie rivestite in acciaio inox per rendere più facile la pulizia; mentre le bufale mangiano, nei periodi caldi, vengono azionate doccette che nebulizzano acqua sugli animali.

Le stalle sono ben arieggiate, con tetti alti e coibentati, ventilatori ad accensione automatica in funzione del calore e dell'umidità.

Ogni bufala dorme o riposa nella sua cuccetta, un lettino rialzato con tappeto in gomma a tre strati molto ammortizzato.

Ciò garantisce salute, sicurezza e pulizia.

La stalla dei parti è il nostro fiore all'occhiello; là si trovano le future mamme che, adagiate su comodi ricoveri di paglia danno alla luce il proprio vitellino, con il quale restano tranquille e indisturbate per qualche settimana.

In seguito saranno le vacche nutrici di razza pezzata rossa italiana a prendersi cura dei vitelli nella nursery fino all'età di quattro mesi. Nell'intento di rispettare il più possibile l'originale habitat di questi ruminanti, abbiamo costruito due grandi piscine dove le bufale nuotano o riposano in quasi completa immersione.







# *Genetica*

Circe, Passatore, Fra Diavolo, Musolino, Papa Ciro, Cicerone, Mastro Titta, Appio, Agrippa, Orazio, Leonardo, Pavarotti: sono alcuni nomi di tori aziendale con la migliore genetica italiana e seme disponibile, anche sessato.

Dopo anni di selezione genetica abbiamo perfezionato la morfologia, la salute e la qualità del latte della nostra mandria. I nostri animali si distinguono per altezza superiore alla media, arti eccellenti, capacità toracica importante e qualità del latte. Le nostre bufale trasformano al meglio i foraggi prodotti dai nostri terreni: pascolo, medica, fieno e mais.

Grazie alla selezione genetica e massale, nascono sempre più animali con una lunga vita, capaci di produrre latte di qualità altissima.

Ma è soprattutto la passione e la costante attenzione per la mandria che rendono possibile, insieme alla genetica, il miglioramento della specie.





728

803

728

803



# *Sostenibilità*

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. 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. Il metano naturalmente prodotto viene quindi aspirato, filtrato, deumidificato e utilizzato per alimentare i due motori MAN da 250 kw di produzione elettrica. 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 casei-

ficio, 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 Caseificio*

L'attenta selezione dei nostri capi, l'accurata igiene di stalla, la sana alimentazione fornita al nostro bestiame grazie all'uso di foraggi aziendali controllati e tracciabili, il benessere animale, rappresentato da grandi spazi all'aperto come pascoli, paddocks, doccette, piscine, ventilatori, spazzole e materassini in gomma, contribuiscono alla produzione di un latte di qualità altissima a bassa carica batterica. Il latte viene conferito nel nostro caseificio aziendale posto a meno di 200 metri dalla sala di mungitura per essere trasformato entro le 24 ore. 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.

L'affumicatura avviene con erbe e spezie naturali.



*Le Mozzarella*





# *Ciliegine di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 17 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Busta a ciuffo 250 g (15x17 g)  
Busta a ciuffo 500 g (30x17 g)





# *Ovoline di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 50 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 150 g (3x50 g)

Busta a ciuffo 250 g (5x50 g)

Busta a ciuffo 500 g (10x50 g)

Vasetto 250 g (5x50 g)

Vasetto 300 g (6x50 g)





# *Bocconcini di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 125 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 125 g (1x125 g)

Busta a ciuffo 250 g (2x125 g)

Busta a ciuffo 500 g (4x125 g)

Vasetto 250 g (2x125 g)







# *Mozzarella di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 150 g - 250 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 150 g (1x150 g)

Busta a ciuffo 250 g (1x250 g)

Busta a ciuffo 500 g (2x250 g)

Vasetto 250 g (1x250 g)

Incartata mozzata a mano (1x250 g)





# *Aversana di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 500 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Busta a ciuffo 500 g (1x500 g)  
Incartata mozzata a mano (1x500 g)





# *Generosa di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 1 kg

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Busta a mano 1 Kg (1x1000 g)





# *Ovoline di latte di Bufala affumicate*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 50 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °

**Packaging:**

Busta a ciuffo 150 g (3x50 g)

Busta a ciuffo 250 g (5x50 g)

Busta a ciuffo 500 g (10x50 g)

Vasetto 250 g (5x50 g)







# *Bocconcini di latte di Bufala affumicati*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 125 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 250 g (2x125 g)

Busta a ciuffo 500 g (4x125 g)

Vasetto 250 g (2x125 g)





# *Mozzarella di latte di Bufala affumicata*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 150 g - 250 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 150 g (1x150 g)

Busta a ciuffo 250 g (1x250 g)

Busta a ciuffo 500 g (2x250 g)

Vasetto 250 g (1x250 g)





# *Aversana di latte di Bufala affumicata*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 500 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

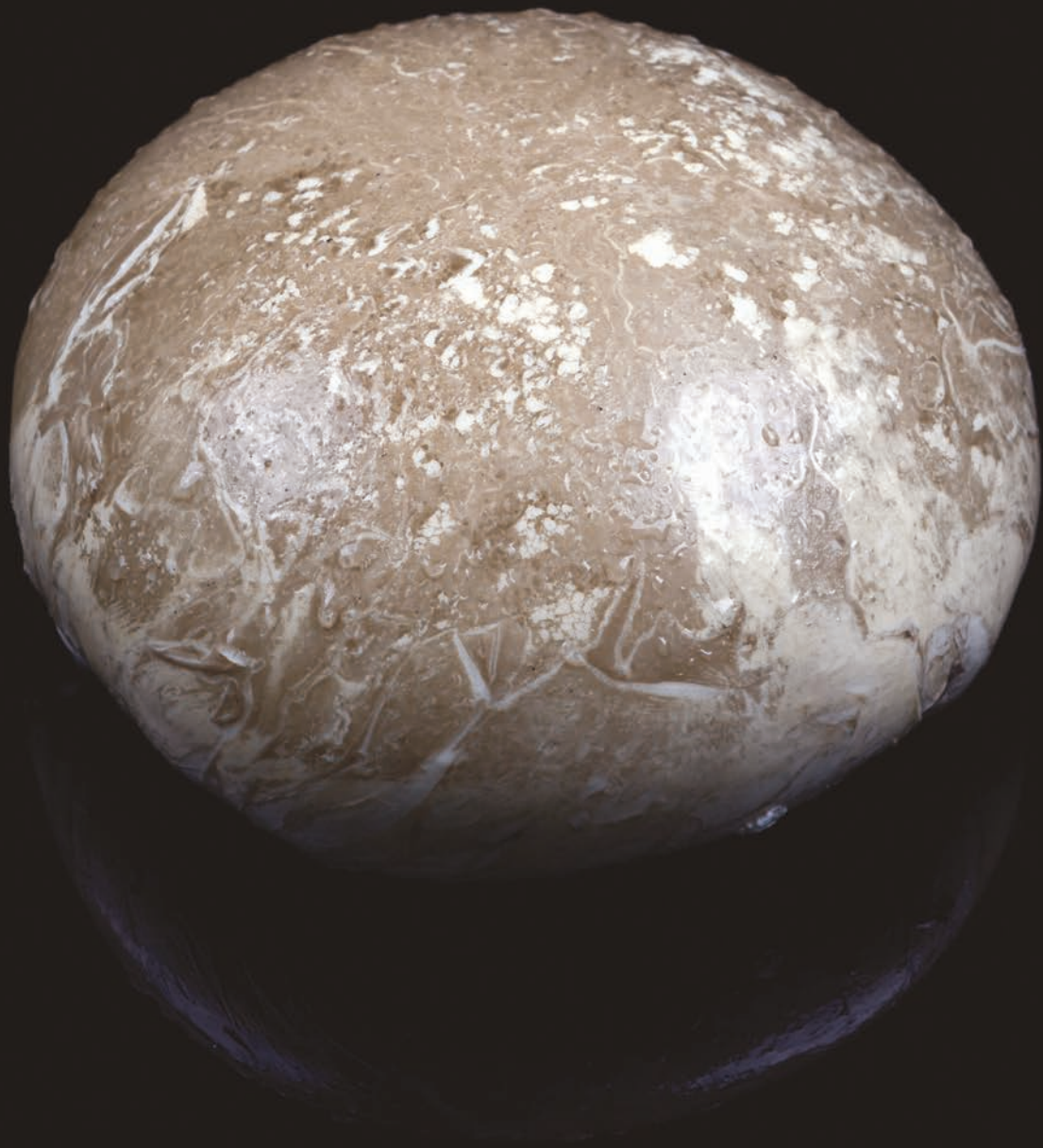
**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Busta a ciuffo 500 g (1x500 g)







*Le Treccie*





# *Nodini di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 125 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 250 g (2x125 g)

Busta a ciuffo 500 g (4x125 g)

Vasetto 250 g (2x125 g)





# *Treccia di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 250 g  
500 g  
1 Kg

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Busta a ciuffo 250 g (1x250 g)  
Busta a ciuffo 500 g (1x500 g)  
Vaschetta 1 Kg (1x1000 g)







# *Treccione di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo,  
siero innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 2 Kg  
3 Kg

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Vaschetta 2 Kg (1x2000 g)  
Vaschetta 3 Kg (1x3000 g)





# *Nodini di latte di Bufala affumicati*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 125 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Busta a ciuffo 250 g (2x125 g)

Busta a ciuffo 500 g (4x125 g)

Vasetto 250 g (2x125 g)







# *Treccia di Bufala affumicata*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 250 g  
500 g  
1 Kg

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Busta a ciuffo 250 g (1x250 g)  
Busta a ciuffo 500 g (1x500 g)  
Vaschetta 1 Kg (1x1000 g)





# *Treccione di Bufala affumicato*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala crudo, siero innesto naturale, caglio, sale (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 2 Kg  
3 Kg

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**  
Vaschetta 2 Kg (1x2000 g)  
Vaschetta 3 Kg (1x3000 g)







*La Burrata*



# *Burrata di latte di Bufala*

**Ingredienti:** mozzarella di latte di bufala (latte di bufala, siero innesto, sale, caglio), panna

**Peso:** 125 g  
250 g

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Vasetto 125 g (1x125 g)

Vasetto 250 g (2x125 g)

Vasetto 250 g (1x250 g)







# *La Stracciatella*



# *Stracciatella di latte di Bufala*

**Ingredienti:** panna, mozzarella di latte di bufala (latte di bufala, siero innesto, sale, caglio)

**Peso:** 200 g  
300 g  
2 Kg

**Scadenza:** 15 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**

Vasetto 200 g (1x200 g)  
Vasetto 300 g (1x300 g)  
Vasetto 300 g (2x150 g)  
Vasetto 400 g (2x200 g)  
Vaschetta 2 Kg (1x2000 g)







# *I Formaggi*



# *Scamorza di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala, siero  
innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 200 g  
250 g  
400 g

**Scadenza:** 90 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**  
Sottovuoto (1x200 g)  
Sottovuoto (1x250 g)  
Sottovuoto (1x400 g)







# *Scamorza di latte di Bufala affumicata*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala, siero  
innesto naturale, caglio, sale (Affumi-  
catura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 200 g  
250 g  
400 g

**Scadenza:** 90 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**  
Sottovuoto (1x200 g)  
Sottovuoto (1x250 g)  
Sottovuoto (1x400 g)





# *Piattella di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala, siero  
innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 200 g  
250 g  
400 g

**Scadenza:** 90 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**  
Sottovuoto (1x200 g)  
Sottovuoto (1x250 g)  
Sottovuoto (1x400 g)







# *Piattella di latte di Bufala affumicata*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala, siero  
innesto naturale, caglio, sale (Affumi-  
catura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 200 g  
250 g  
400 g

**Scadenza:** 90 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**  
Sottovuoto (1x200 g)  
Sottovuoto (1x250 g)  
Sottovuoto (1x400 g)





# *Cacio di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala, siero  
innesto naturale, caglio, sale

**Peso:** 200 g  
300 g

**Scadenza:** 90 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**  
Sottovuoto (1x200 g)  
Sottovuoto (1x300 g)







# *Primosale di latte di Bufala*

**Ingredienti:** 100% latte di bufala,  
caglio, sale

**Peso:** 250 g  
500 g

**Scadenza:** 10 giorni

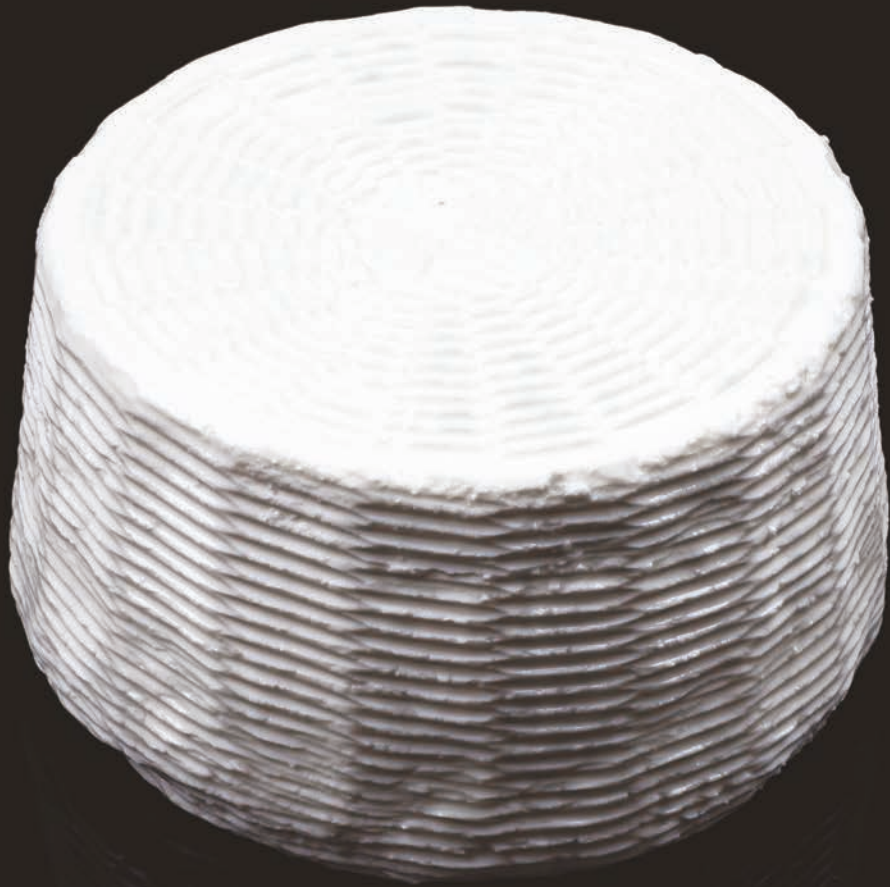
**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
+4°

**Packaging:**  
Vasetto/Fuscella 250 g (1x250 g)  
Fuscella/Carta 500 g (1x500 g)





*Le Ricotte*





# *Ricotta di latte di Bufala*

**Ingredienti:** Siero di latte di bufala,  
latte di bufala, sale.

**Peso:** 50 g  
100 g  
250 g  
300 g  
400 g  
1,5 Kg

**Scadenza:** 21 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Carta 50 g (1x50 g)  
Carta 100 g (1x 100 g)  
Carta 250 g (1x250 g)  
Carta 300 g (1x300 g)  
Carta 400 g (1x400 g)  
Vaschetta 1,5 Kg (1x1500 g)





# *Ricotta di Bufala ATM*

**Ingredienti:** Siero di latte di bufala,  
latte di bufala, sale.

**Peso:** 175 g  
250 g  
300 g  
350 g

**Scadenza:** 21 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C

**Packaging:**

Vasetto 175 g (1x175 g)  
Vasetto 250 g (1x 250 g)  
Vasetto 300 g (1x300 g)  
Vasetto 350 g (2x 175 g)





# *Ricotta di latte di Bufala stagionata*

**Ingredienti:** Siero di latte di bufala,  
latte di bufala, sale.

**Peso:** 250 g

**Scadenza:** 30 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamen-  
te dal nostro allevamento in Agro  
Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
4 °C

**Packaging:**  
Vasetto/carta 250g (1x250 g)







# *Ricotta di Bufala stagionata affumicata*

**Ingredienti:** Siero di latte di bufala, latte di bufala, sale. (Affumicatura con paglia ed erbe naturali)

**Peso:** 250 g

**Scadenza:** 30 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
4 °C

**Packaging:**  
Vasetto/carta 250g (1x250 g)





# *Preparato gastronomico a base di formaggio a pasta filata di Bufala e pomodorini: festosa o magnifica*

**Ingredienti:** 94% formaggio a pasta filata (latte di bufala, siero innesto naturale, caglio, sale), pomodorini (4%), olio extra vergine di oliva

**Peso netto sgocciolato:** 2,5 Kg

**Scadenza:** 10 giorni

**Origini del Latte:** Italia (Esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino)

**Allergeni:** Latte

**Modalità di conservazione:**  
da +4° a +14 °C







*I Packaging*





MOZZARELLA



AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE

DI LATTE DI BUFALA

Origine del Latte: ITALIA

100% LATTE DI BUFALA CRUDO  
esclusivamente dal nostro allevamento in Agro Pontino.  
Lavorazione artigianale Filiera Controllata  
GARANITTO DALLA ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI













Latte fresco  
dal nostro  
allevamento  
di Bufale

AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE

LAZIO *scad.:*  
Agro Pontino

Origine del Latte: ITALIA

RICOTTA DI BUFALA



— TRADIZIONALE COME UN'A...  
CIRCE  
AZIENDA AGRICOLA

...nata con l'aiuto del sole. ENERGIA RINNOVATA





AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE

## Ricotta Fresca di Bufala

• PRODOTTO ARTIGIANALE •  
Solo latte del nostro allevamento

Agro Pontino  
• LAZIO •



AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE

## Ricotta Fresca di Bufala

• PRODOTTO ARTIGIANALE •  
Solo latte del nostro allevamento

Agro Pontino  
• LAZIO •



AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE

## Ricotta Fresca di Bufala

• PRODOTTO ARTIGIANALE •  
Solo latte del nostro allevamento

<b>Valori nutrizionali per 100 g</b>	<b>Bufalo</b>	<b>Bovino</b>	<b>Equino</b>	<b>Agnello</b>	<b>Pollo</b>	<b>Struzzo</b>
Proteine	24	22	22,1	26	29	24
Grassi (%)	1,5	19	7	15	3	2
Colesterolo mg	35	80	60	92	80	63
Calorie	130	280	140	241	152	105
Ferro (%)	2	1	4	-	-	-

<b>Valori nutrizionali per 100 ml</b>	<b>Latte di Bufala</b>	<b>Latte vaccino</b>
Proteine	4,6 g	3,3 g
Lipidi	8,0 g	3,6 g
Calcio	160 mg	119 mg
Fosforo	121 mg	93 mg
Energia	102 kcal	64 kcal









@aziendaagricolacirce



@aziendaagricolacirce



Strada Lungo Ufente 2344 – 04014 Pontinia (LT)



+39 0773853140



cooperativa.agricolacirce@gmail.com



www.agricolacirce.it



Società Agricola Circe s.s.  
Strada Lungo Ufente, 2344  
Loc. La Cotarda - 04014  
Pontinia (LT) - Italia  
Tel. +39 0773 853140  
Fax +39 0773 854127  
info@agricolacirce.it



**VISITATECI**  
PORTE APERTE IN AZIENDA



 AZIENDA  
AGRICOLA  
CIRCE  
[agricolacirce.it](http://agricolacirce.it)