



FATTORIA MA' FALDA

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA E

AGRITURISMO – ORVIETO

[HTTPS://WWW.FATTORIAMAFAALDA.COM/](https://www.fattoriamafalda.com/)
INFO@FATTORIAMAFAALDA.COM

Fattoria Ma' Falda ha un piccolo laboratorio a conduzione familiare per la produzione artigianale di formaggio di capra a latte crudo.

«Ogni giorno immediatamente dopo la mungitura, trasformiamo il latte delle nostre capre. Lavoriamo solo latte crudo, così il latte mantiene le sue particolarità microbiologiche naturali con effetti specifici sulle caratteristiche organolettiche del formaggio.

Le particolarità del latte cambiano con il cambiare delle stagioni, e di conseguenza anche le proprietà del formaggio.

Produciamo formaggi di vari tipi, formaggi molli, semi-molli e formaggi duri, da cagliata acida e cagliata dolce, formaggi freschi e stagionati.

Tutta la lavorazione si fa esclusivamente a mano con metodi e tecniche naturali nel pieno rispetto della salute e del benessere degli animali e dell'ambiente. La purezza del prodotto è garantita da accurati controlli periodici del latte e del formaggio.

Adiacente al caseificio abbiamo un piccolo spaccio per vendita diretta, aperto da marzo a fine ottobre»



ZAP Pe
ZONA ACQUISTO POPOLARE PERUGIA

Gasp!

Ordini entro il lunedì e consegna il
giovedì di ogni settimana
listino e info su
perugiasolidale.it
gaspzappe@gmail.com

Comitato "Perugia Solidale"

Spesa Solidale Anti-Covid19

IT 24 B 05034 03001 000000004530