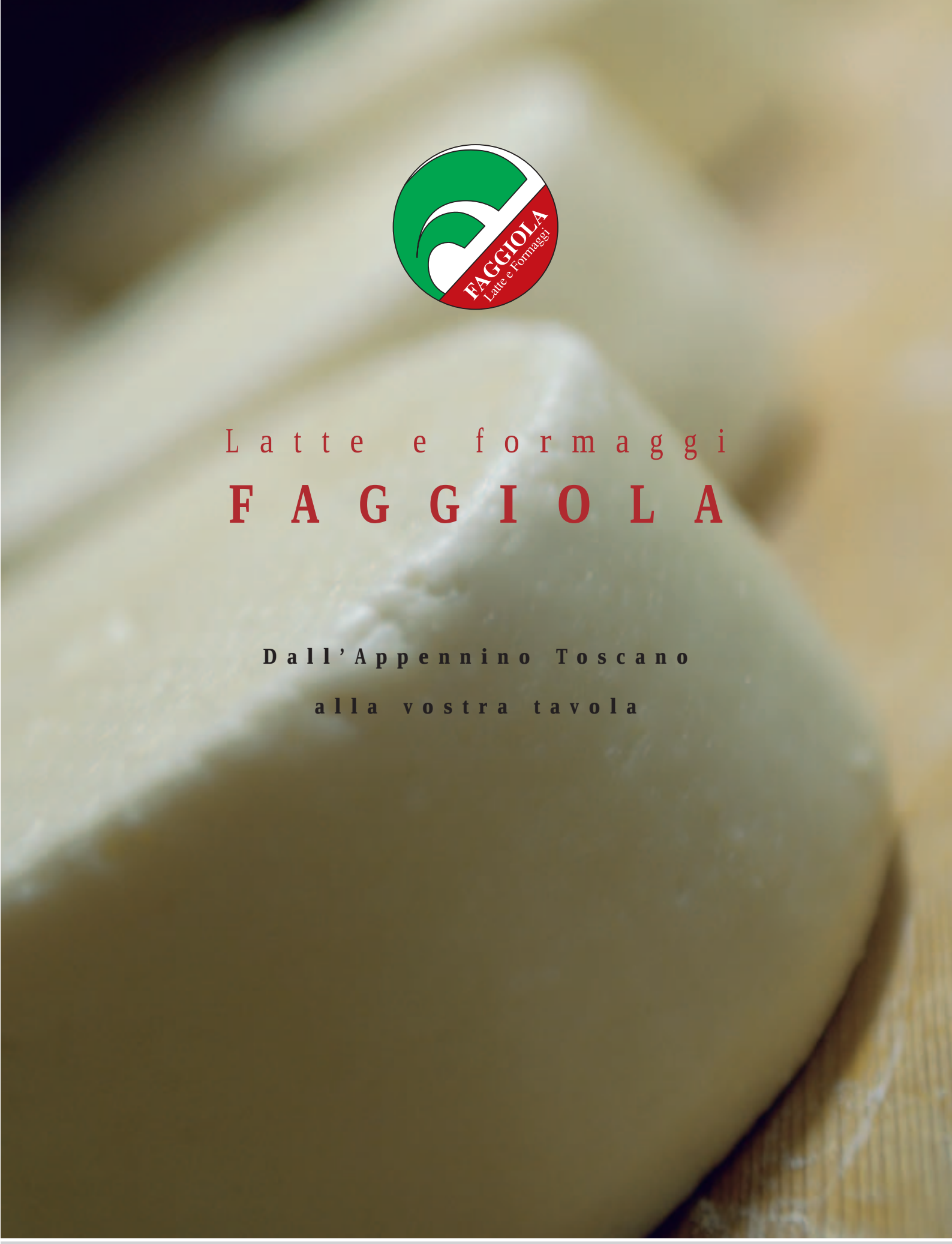


Latte e formaggi

FAGGIOLA

Dall'Appennino Toscano

alla vostra tavola

Cooperativa Agricoop

Cooperativa Agricoop

Palazzuolo sul Senio, una tradizione ricca di storia. Dal cuore del nostro paese nasce l'amore e la cura per i nostri prodotti.

Palazzuolo sul Senio è un incantevole borgo del Mugello nel cuore della Romagna Toscana, un luogo dove ritrovare l'armonia dell'essere a contatto con la natura, un'oasi immersa nel verde, lontana dall'inquinamento, dal traffico e dai frenetici ritmi cittadini.

Si potranno così visitare grandi e piccole vallate, casolari abbandonati, rovine di castelli ed antichi borghi avvolti in un silenzio che spesso, in particolare nel periodo invernale, diviene assordante.
Così, con i percorsi storici che questo meraviglioso borgo può offrire, si è invogliati a scoprire anche lo splendido paesaggio circostante, percorrendo strade e sentieri di una natura incontaminata, che portano indietro nel tempo, ed un paesaggio rurale quasi dimenticato, apprezzandone i costumi, le tradizioni, anche culinarie, e le leggende antiche di una grande civiltà.

Villaggio Ideale d'Italia
Palazzuolo sul Senio è stato insignito del titolo di **"Villaggio Ideale d'Italia"** dalla rivista Airone e dalla CEE.

Certificazione ambientale
Palazzuolo sul Senio ha ricevuto la certificazione secondo norma **UNI EN ISO 14001** per la gestione ambientale in conformità allo standard internazionale.

Palazzuolo sul Senio, a tradition rich in history. The love and care for our products stem from the heart of our country.

Palazzuolo sul Senio is an enchanting village in Mugello in the heart of Romagna Toscana, a place where you can rediscover the harmony of being in contact with nature, an oasis immersed within greenery, far from pollution, from traffic and from the frantic pace of the city.

Here it is possible to admire broad and narrow valleys, abandoned farms, castle ruins and ancient suburbs enveloped in a silence that often becomes deafening - particularly in winter. Thanks to the fascinating historical routes of the area, you will be encouraged to discover the splendid surrounding landscape. You will walk among an uncontaminated nature and you will be taken back in time as soon as you catch a glimpse of a rural landscape which has almost been forgotten. You will apprecia-te our customs, our traditions, our gastronomy and the ancient legends of a great civilization.

Italian Ideal Village
Palazzuolo sul Senio has been awarded with the title of "**Italian Ideal Village**" by the Airone magazine and the EEC.

Environmental certification
Palazzuolo sul Senio has been certified according to the **UNI EN ISO 14001** Standards for Environmental Management in compliance with international regulations.

Cooperativa Agricoop

Da oltre quarant'anni trasformiamo il latte migliore, portando sulla vostra tavola il sapiente prodotto della nostra esperienza.

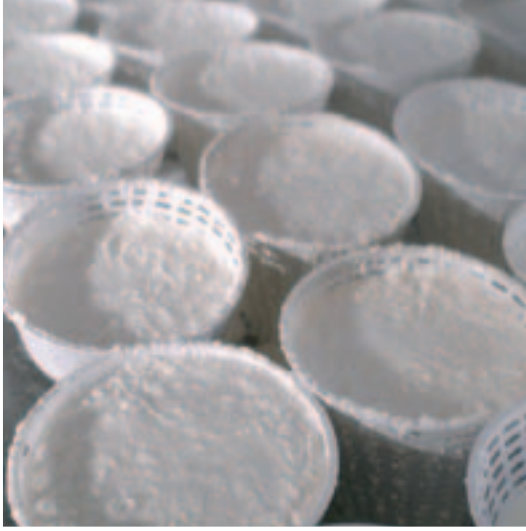
Siamo un'azienda agricola cooperativa costituitasi agli inizi degli anni '60 fra gli allevatori dell'alto Mugello e dell'Appennino tosco Romagnolo. Nel corso di questi anni abbiamo voluto continuamente migliorarci, e grazie al coinvolgimento e alla partecipazione dei nostri soci, abbiamo raggiunto soddisfacenti obiettivi qualitativi nella produzione di formaggi freschi e tipici toscani.

Tutti i giorni raccogliamo, esclusivamente dagli allevamenti dei soci, 12.000 litri di latte che, dopo essere stato attentamente analizzato, viene inviato alla trasformazione. Le operazioni di controllo persistono durante tutte le fasi di produzione fino alla vendita, utilizzando un Piano di Autocontrollo realizzato secondo la metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – Analisi del rischio e punti critici di controllo).

For over forty years we have been transforming the best milk available into products which are the result of our extensive experience in this field.

We are an agricultural cooperative established at the beginning of the 1960's by the breeders in Alto Mugello and Appennino Tosco Romagnolo.
Over the years we have worked on continuous improvement strategies and thanks to the involvement and the participation of our partners, we have reached satisfactory qualitative objectives in the production of fresh and typical Tuscan cheeses.

Every day we collect 12,000 litres of milk exclusively from our member breeders. The milk is carefully analyzed and – afterwards – it is transformed.
The control operations continue throughout all the production pha-ses up to the sale and they apply to an Internal-Control Plan implemented according to the HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Point).



PRODOTTO
CE
LOTTO
1611
PEZZI TOTALI N.
598
RIMANENZA PEZZI N.

Il Caseificio è composto da un unico corpo strutturale elevato su due piani, circondato da un'ampia area di transito adibita al servizio degli automezzi per la raccolta del latte e la distribuzione dei prodotti caseari.

Il piano terra è costituito dai seguenti locali: ricevimento latte, laboratorio analisi, pastorizzazione latte, lavorazione latte, stufatura, salamoia, produzione ricotta, pastorizzazione ricotta, celle frigo, lavaggio e trattamento formaggi, confezionamento formaggi e ricotta, preparazione dei prodotti per la spedizione e uno spaccio di vendita. Il piano superiore è riservato ad uffici e sala riunioni.

Lavoriamo principalmente latte di mucca, producendo formaggi tipici della zona, latte e burro, e completiamo la nostra offerta di prodotti aggiungendo i formaggi derivati da latte di origine biologica, latte di pecora e misti, così da offrire il meglio della nostra tradizione.

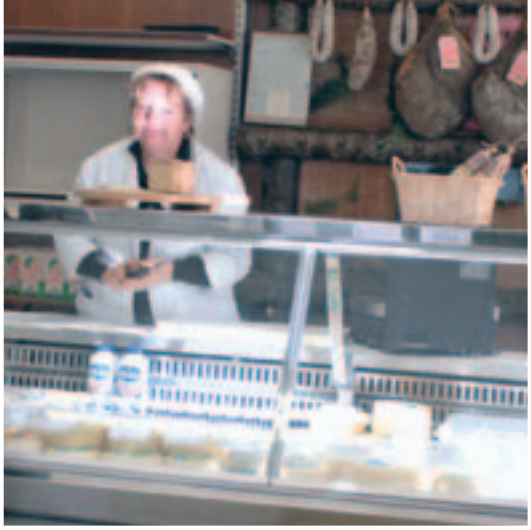
Certificazioni
Alla fine del 1997 la Regione Toscana ci ha rilasciato la certificazione di produzione e il relativo bollino n. IT 09/095 CE. Nel 1999 abbiamo ottenuto dal consorzio per il controllo dei prodotti biologici, la certificazione alla produzione con metodo biologico.

The Dairy consists of one building on two floors, surrounded by a wide transit area for the trucks and lorries used for the deli-very of milk and the distribution of the cheese products.

The ground floor includes the following departments: milk reception, analysis laboratory, milk pasteurization, milk processing, boiling, brining, ricotta production, ricotta pasteurization, refrigerating cells, cheese washing and handling, cheese and ricotta packa-ging, preparation of the products for consignment and on-site direct sales. The top floor houses the administrative offices and the meeting rooms.

We mainly process cows' milk producing: cheeses which are typical of the area, milk and butter.
Our range of products also includes cheeses processed from organic sheep milk and mixed milks, in order to provide the best products of our tradition

Certification
At the end of 1997 we were granted the production certification and its relative IT 09/095 EC recognition by the Region of Tuscany. In 1999 we were granted the certification for our organic farming methods by the Consortium of Organic Products.



La vetrina del nostro lavoro: un angolo in cui ritrovare la qualità di prodotti tipici e genuini, presentati con sublime cortesia.

Il punto vendita aziendale rappresenta per noi il vero punto d'incontro con la ruralità del nostro territorio. Una vetrina che ne rispecchia la qualità, la genuinità e l'amore per la nostra terra.

Come le piccole botteghe di una volta, proponiamo non solo la qualità del nostro latte e dei nostri formaggi, ma una varietà dei prodotti tipici delle nostre zone, come il miele, le confetture, i salumi e i vini, tutti attentamente selezionati per potervi offrire una scelta che spazia tra i migliori prodotti che offre il nostro territorio.

Se ancora non vi basta per scegliere, dietro al banco troverete sempre chi, con cortesia e disponibilità, saprà illustrarvi le origini e le caratteristiche dei nostri prodotti, gli abbinamenti alimentari per esaltarne il gusto, guidandovi così nell'affascinante universo gastronomico della cooperativa.

Our work showcase: a corner where you will rediscover the quality of typical and genuine products, presented with sublime courtesy.

The company's sales department represents the vital meeting point with the rural character of our territory. It is, indeed, our showcase that reflects the quality, the genuineness and our love for our land.

Like the small corner shops of the past, next to the quality of our milk and our cheeses, we provide a variety of typical local products. Among the others, you will find honey, jams, cured meats and wines which are carefully selected in order to offer our customers a wide range of the best products of our area.

If that is not enough, you will always find a courteous member of the staff willing to help you choose. You will be given more information about the origins and the characteristics of our products, or some precious pieces of advice on how to exalt their various tastes. This means that we will take you on a fascinating journey through the gastronomic univer-se of our cooperative company.

PECORINO STAGIONATO
FAGGIOLA
RICOTTA
PESO NETTO : 1500 g.
FAGGIOLA
FORMAGGIO PECORINO
GOLOSELLO
latte
FAGGIOLA

I nostri prodotti; freschezza, qualità e genuinità in un'ampia scelta di sapori tradizionali

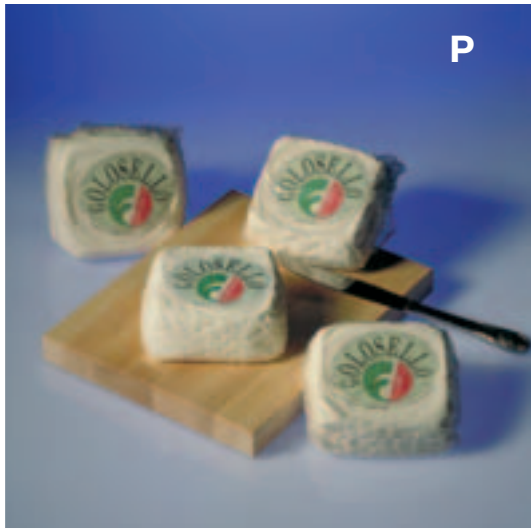
I nostri formaggi, differenti per gusto e stagionatura, hanno una caratteristica comune di cui andiamo fieri: La loro genuinità! Ogni formaggio, lavorato rigorosamente a mano da maestri casari, è prodotto con latte di qualità proveniente dai pascoli del nostro appennino. La nostra produzione si basa principalmente su prodotti derivanti da latte di mucca, ma riserviamo un piccolo spazio anche alla produzione di formaggi con latte di pecora, tipici della zona collinare toscana.

- **Q** Caciotta toscana
- **W** Goccia Bianca
- **E** Cremotto
- **R** Formaggio Mugello
- **T** Misto pecora
- **Y** Pecorino
- **U** Caciotta biologica

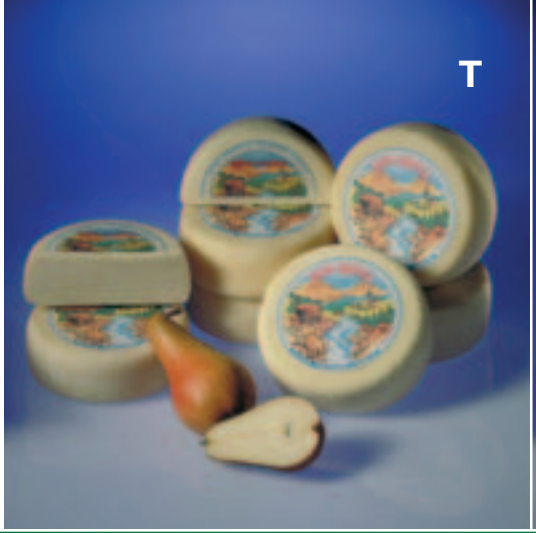
Our products: freshness, quality and genuineness within a wide range of traditional tastes

Our cheeses, which differ in taste and seasoning, have a common characteristic we are extremely proud of: their genuineness! All the cheeses are strictly hand processed by dairy experts, they are produced from high quality milk that comes from the pastures in the Apennines. Our production is mainly based on products manufactured from cows' milk, but we also devote part of our production to cheeses manufactured from sheep's milk, which is typical of the hilly Tuscan area.

- **I** Raviggiolo - formaggio fresco / fresh cheese
- **O** Caciotta fresca EFFEGI
- **P** Golosello - formaggio fresco / fresh cheese
- **{** Ricotta di mucca
- **}** Burro / Butter
- **q** Latte / Milk



R


T

Y

U
Caciotta
da agricoltura Biologica
FAGGIOLA
Caciotta
FAGGIOLA
Caciotta
da agricoltura Biologica
FAGGIOLA

{
RICOTTA

}

q
latte
latte

Come trovarci

DA FIRENZE: uscita autostradale di Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo Palazzuolo sul Senio;

DA BOLOGNA: uscita autostradale di Imola, Castel Bolognese, Riolo Terme, Casola Valsenio Palazzuolo sul Senio;

DA ANCONA: uscita autostradale di Faenza, Castel Bolognese, Riolo Terme, Casola Valsenio Palazzuolo sul Senio.

How to reach us

FROM FLORENCE: motorway exit: Barberino di Mugello; Borgo San Lorenzo, Palazzuolo sul Senio;

FROM BOLOGNA: motorway exit: Imola; Castel Bolognese, Riolo Terme, Casola Valsenio, Palazzuolo sul Senio;

FROM ANCONA: motorway exit: Faenza; Castel Bolognese, Riolo Terme, Casola Valsenio, Palazzuolo sul Senio;

Cooperativa Agricola Fra
Agricoltori e Allevatori di Palazzuolo sul Senio

AGRICOOP S.a.c.
loc. Quadalto n°57/B
50035 Palazzuolo sul Senio (Firenze) ITALY
Tel. +39.055.80.46.053
Fax +39.055.80.46.017

agricoop@faggiola.org
www.faggiola.org