



FAGGIOLA

CASEIFICIO DAL 1961

PROPOSTA

TERRITORIO TRADIZIONE PERSONE QUALITÀ

NOVEMBRE
2023

DAL 1961 PRODOTTI CASEARI TIPICI TOSCANI

Agricoop nasce nel 1961 da allevatori dell'Alto Mugello e dell'Appennino tosco-romagnolo che decisero di associarsi in azienda agricola cooperativa.

Grazie alla grande coesione sociale e al forte legame con le tradizioni locali, questa piccola cooperativa ha dato vita a prodotti caseari tipici toscani, freschi e genuini, raccolta sotto il marchio "Faggiola", che sovrasta le vallate della zona di produzione. Le pendici del monte Faggiola sono la culla di Palazzuolo sul Senio, un luogo incantevole che ha conseguito il titolo di «Villaggio ideale d'Italia» ed è stato inserito nella lista dei Borghi più Belli d'Italia.



A fine 2019 la Cooperativa Agricoop di Palazzuolo sul Senio (Fi) è stata incorporata dal Gruppo CLAI. I formaggi Faggiola sono rigorosamente artigianali, lavorati ancora oggi a mano, uno a uno, da Maestri Casari che custodiscono la sapienza della tradizione contadina unita alla sicurezza di una qualità certificata e in continua evoluzione.

Il latte che viene trasformato è solo quello di montagna, di alta qualità 100% italiano e dei pascoli dell' Appennino Tosco-Romagnolo.





FRESCHI - FRESCHISSIMI

Da verificare area di consegna



Il Bucciato Faggiola è un formaggio fresco, tipico romagnolo, dall'interno soffice e scioglievole, prodotto con latte vaccino italiano 100% di Montagna.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45025	BUCCIATO ATP	1,2	2	2,4



Formaggio fresco caratterizzato dalla crosta bianca e sottile, dal cuore morbido e dal gusto delicato.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45206	CACIOTTA FRESCA EFFEGI 800 GR ATP	0,8	2	1,6



Formaggio a pasta molle e di breve stagionatura, prodotto con latte vaccino intero e senza aggiunta di conservanti.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
45010	STRACCHINO TOSCANO ATP	0,2	8	1,6	18

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
45502	BURRO ARTIGIANALE	0,25	40	10	120



Prodotto tradizionale toscano, è un formaggio freschissimo e morbido che racchiude tutto il gusto del latte.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
45003	RAVIGGIOLO DEL MUGELLO ATP	0,35	8	2,8	13
45022	RAVIGGIOLO DEL MUGELLO ATP	0,65	2	1,3	13
45020	RAVIGGIOLO DEL MUGELLO PREINCARTATO ATP	1,2	1	1,2	13



Il classico formaggio fresco e cremoso con un sentore di yogurt fresco. Proposto da una ricetta esclusiva che regala un sapore riconoscibile e rotondo.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
450S5	SQUACQUERONE DI MONTAGNA ATP	0,80	1	0,80	18



Ricetta esclusiva col 70% siero e 30% latte per un sapore dolce, ricco e delicato, con una consistenza cremosa e vellutata.

Proponiamo anche la ricotta mista artigianale con latte vaccino e latte di pecora.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.	SHELF LIFE (gg)
45017	RICOTTA ARTIGIANALE ATP	0,25	8	2	13
45019	RICOTTA ARTIGIANALE ATP	0,9	2	1,8	13
45002	RICOTTA ARTIGIANALE ATP	1,8	1	1,8	13
45008	RICOTTA ARTIGIANALE MISTA ATP	1,8	4	7,2	13

SEMISTAGIONATI

Prodotti vendibili anche a singole unità



Formaggio dolce dal gusto classico. Stagionato su assi di legno, si presenta con crosta sottile color paglierino e pasta uniforme color bianco latte.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45100	CACIOTTA TOSCANA	1,2	6	7,2



Caciottina prodotta con latte da agricoltura biologica. Dal gusto dolce e delicato.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45101	CACIOTTINA BIOLOGICA SV PF	0,35	8	2,8



Stagionata su assi di legno, è una varietà di caciotta toscana dal sapore fresco, delicato e leggero.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45200	GOCCIA BIANCA	0,7	8	5,6



Formaggio misto prodotto con latte di mucca e latte fresco di pecora. Stagionato su assi di legno, è caratterizzato da un gusto leggero e stuzzicante.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45109	FORMAGGIO MISTO CON LATTE DI PERCORA E LATTE VACCINO	1,2	6	7,2
45116	FORMAGGIO MISTO FAGGIOLA porzionato - SV (1/4)	0,3	8	2,4



COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45104	CACIOTTA FAGGIOLA porzionato SV (1/4)	0,3	8	2,4
45105	CACIOTTA FAGGIOLA porzionato SV (1/5)	0,24	10	2,4

STAGIONATI



Formaggio vaccino tradizionale a latte crudo, dove la tipica lavorazione e la lunga stagionatura su assi di legno esaltano i sapori del latte di montagna per un gusto saporito e raffinato.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45401	IL MONTANO	1,9	2	3,8
45409	IL MONTANO porzionato - SV (1/4)	0,475	8	3,8



Formaggio dalla consistenza compatta, dall'aroma tipico e dal sapore dolce e morbido.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45300	PECORINO	1,8	4	7,2
45303	PECORINO porzionato - SV (1/4)	0,45	16	7,2



Formaggio dalla consistenza friabile e dal gusto intenso e deciso.

COD.	DESCRIZIONE	KG	PZ X CT.	PESO CT.
45301	PECORINO STAGIONATO	2,4	3	7,2
45305	PECORINO STAGIONATO porzionato - SV (1/4)	0,6	12	7,2



Vieni a trovarci a Palazzuolo sul Senio nel **Punto Vendita del Caseificio Faggiola** completamente rinnovato e nel nuovo **Punto Ristoro** all'aperto, dove poter gustare **Panini & Taglieri** in completo relax a contatto con la natura.

FAGGIOLA

CASEIFICIO DAL 1961



CLAI S.C.A.
LOCALITÀ QUADALTO 57/b
50035 PALAZZUOLO SUL SENIO (FI)
Tel. 055 8046053
www.faggiola.it

