



CACIOTTE AI SAPORI “I TIPICI” DEL GRUPPO FATTORIE ITALIA: I BUONI FORMAGGI TIPICI DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

GRUPPO FATTORIE ITALIA: FORMAGGI D.O.P., TIPICI E TRADIZIONALI, CAPOLAVORI DI SAPORE E QUALITÀ

Tutelare e valorizzare le tipicità regionali e, al tempo stesso, sviluppare le strategie di marketing, commerciali e distributive più idonee per portare il meglio delle produzioni locali in tutto il Paese è l'obiettivo di **Cooperlat**, azienda leader nel settore lattiero - caseario, che si avvale del marchio **Gruppo Fattorie Italia**, da anni punto di riferimento per la distribuzione e i consumatori.

Cooperlat - Gruppo Fattorie Italia, con sede a Jesi (Ancona), ha oltre venti anni di storia. Un lungo percorso fatto da piccole imprese che sono diventate grandi protagoniste nel settore. Composta da 15 cooperative agricole che associano circa 2.500 allevatori che operano in 8 regioni italiane e forniscono la materia prima latte, l'Azienda è, oggi, una grande realtà agro-alimentare: tra le prime Aziende italiane nel settore lattiero - caseario.

Gruppo Fattorie Italia, un nome che già di per se stesso evoca naturalità e gusto e che si associa perfettamente ai valori da localismi alimentari, promuove la riscoperta di sapori squisitamente tradizionali, garantendo, nel rispetto dei metodi di produzione di un tempo, il mantenimento della qualità e della tipicità. Seleziona e produce, rendendoli disponibili oltre i loro confini originari, i buoni formaggi della migliore tradizione regionale, valorizzando e tutelando le imprese agricole locali.

Nella proposta di prodotti caseari, **Gruppo Fattorie Italia** contribuisce alla diffusione in tutto il Paese di **formaggi D.O.P.** (i valtellinesi Bitto e Valtellina Casera, la marchigiana Casciotta di Urbino, la Mozzarella di Bufala Campana), della **Mozzarella fresca Sibilla S.T.G.** (Specialità Tradizionale Garantita), di numerosi **formaggi tipici** e della **genuina tradizione regionale** (il Pecorino Valmetauro, dal sapore dolce e delicato; il Cacio Nocello della Valmetauro, stagionato nelle foglie di noce; il formaggio Pecorino di Fossa “Santa Caterina”; le Caciotte ai Sapori “I Tipici”; il formaggio Tufino, al tartufo di Acqualagna; il Cacio in forma di limone della Valmetauro; i valtellinesi Scimudin e Crotto Ombra).

CACIOTTE AI SAPORI “I TIPICI” DEL GRUPPO FATTORIE ITALIA

* Storia e caratteristiche di produzione.

La caciotta è un formaggio di latte ovino o misto o, più raramente, vaccino, prodotto soprattutto nell'Italia centrale.

Il suo nome deriva dalla sua forma rotonda e schiacciata, non molto grande. I vari tipi di caciotta hanno sempre in comune la forma, mentre il gusto varia dal tipo fresco, a pasta molle, a quello leggermente stagionato, con pasta più consistente e sapida.

Le Marche sono una delle regioni che produce le migliori caciotte d'Italia, nelle quali si può assaporare la ricchezza dei pascoli, con le erbe profumate che conferiscono al latte un aroma particolare, consentendo di avere in ogni stagione, caciotte di inimitabile bontà.

La caciotta, quindi, è un formaggio tipico della tradizione marchigiana, così come è tipico della tradizione di questa regione aromatizzare i formaggi in vari modi. Al formaggio ottenuto da una miscela di latte bovino e ovino intero pastorizzato, si aggiungono particolari aromi, come nel caso delle **Caciotte ai Sapori “I Tipici”**, prodotte dal **Gruppo Fattorie Italia** nel pieno rispetto dei metodi di produzione di un tempo e con la volontà di valorizzare i prodotti caseari della buona tradizione regionale.

* Le 5 Caciotte ai Sapori “I Tipici” del Gruppo Fattorie Italia.

Il **Gruppo Fattorie Italia** ha selezionato e produce cinque specialità di **Caciotte ai Sapori** denominate “I Tipici”:

- **Caciotta al tartufo:** dal profumo e dal gusto caratteristico, nasce dalla sapiente unione del latte di pascoli ricchi di erbe aromatiche con il tartufo di Acqualagna, il più pregiato dei tartufi italiani.
- **Caciotta alle noci:** nasce dall'antica usanza locale di aromatizzare il formaggio con pezzi di noci sgusciate, che ne esaltano e ne accentuano il gusto.
- **Caciotta alle olive:** un aroma inconfondibile e un gusto fresco, ottenuti con l'aggiunta di olive denocciolate in rondelle, secondo un'antica tecnica di lavorazione.
- **Caciotta al peperoncino:** l'aggiunta di pezzetti di peperoncino essiccato e tritato, le conferiscono un sapore leggermente piccante.
- **Caciotta ai funghi porcini:** delizioso formaggio misto, ottenuto con l'aggiunta di funghi porcini essiccati (*Boletus Edulis* e relativo gruppo) e aroma.

* **Le caratteristiche delle Caciotte ai Sapori “I Tipici” del Gruppo Fattorie Italia.**

Questi formaggi freschi, a pasta cremosa, con leggera occhiatura e media maturazione, sono ottenuti con una miscela di latte vaccino e ovino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati, con l'aggiunta di aromi.

- **Aspetto esterno delle forme:** cilindriche, a scalzo diritto e a rilievo canestrato.
- **Peso:** 350 g.
- **Crosta:** sottile, di colore bianco paglierino, con presenza di pezzi della relativa aromatizzazione.
- **Colore della pasta:** bianco, tendente al giallo paglierino.
- **Struttura della pasta:** morbida e friabile, con marcata presenza di pezzi della relativa aromatizzazione.
- **Tempo minimo di stagionatura:** 15 giorni.
- **Sapore:** dolce, con profumo e gusto caratteristici delle relative aromatizzazioni.

* **Gli abbinamenti gastronomici**

Le **Caciotte ai Sapori “I Tipici”** del **Gruppo Fattorie Italia** sono ottimi formaggi da tavola e spesso vengono degustati al taglio, accompagnati da una buona fetta di pane casereccio o dalla tipica “crescia” marchigiana. Sono utilizzati anche per insaporire insalate fresche e come condimento di primi piatti al forno.

Si accompagnano a vini bianchi delicati autoctoni (Verdicchio dei Castelli di Jesi, verdicchio di Matelica, Falerio dei colli Ascolani, Bianchetto del Metauro).

* **Caciotte ai Sapori “I Tipici” del Gruppo Fattorie Italia: valori nutrizionali, conservazione e confezione.**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100 g)						
CACIOTTE AI SAPORI “I TIPICI” - GRUPPO FATTORIE ITALIA	Kcal / kJ	Proteine	Carboidrati	Grassi	Calcio	Fosforo
Caciotte ai sapori	340 / 1.400	21 g	1,3 g	27 g	500 mg	350 mg

CACIOTTE AI SAPORI “I TIPICI” – GRUPPO FATTORIE ITALIA			
Contenitore	Grammatura	Conservazione	Durata
scatola di balsa (legno compensato leggero)	350 g	+ 4/8° C	90 giorni

Per meglio gustare le caratteristiche delle **Caciotte ai Sapori “I Tipici”**, il prodotto conservato in frigorifero va riportato per alcune ore a temperatura ambiente.

Le **Caciotte ai Sapori “I Tipici”** del **Gruppo Fattorie Italia** si vendono sia nel canale della moderna distribuzione organizzata (GDO) che nel Normal Trade.