

L'azienda per la produzione dei suoi prodotti, tutti biologici, è controllata dall'organismo di controllo **SuoloeSalute srl**.

Per saperne di più sull'Agricoltura Biologica vai al sito www.suoloesalute.it

Inoltre a garanzia che l'azienda è condotta al 100% in regime biologico o naturale, è autorizzata all'utilizzo del marchio **GARANZIA AIAB**, prot. n. 297/2011.

Per saperne di più sui marchi **GARANZIA AIAB** vai al sito www.aiab.it



Prodotti premiati:
Pecorino Crotonese stagionato
Ricotta Crotonese stagionata



Prodotto premiato:
Pecorino Crotonese stagionato.



Prodotto premiato:
Ricotta Pecorina Crotonese
Biologica stagionata..



Prodotto premiato:
Pecorino Crotonese stagionato.



Azienda Agricola Giuseppe De Tursi
C.da Varco - 88816 Strongoli (KR)
E-mail: info@masseriadetursi.it
P.Iva 00388130791
Tel. 331 82.30.488
Fax 390 331 82.30.488
www.masseriadetursi.it



Formaggi dal gusto inconfondibile e dal sapore antico

Nata dalla passione di Luigi De Tursi, nei lontani primi del novecento, e oggi condotta dal figlio Giuseppe, che quasi come allora, mantenendo invariati gli originari metodi della pastorizia rurale, le antiche tradizioni legate alla produzione e la trasformazione artigianale del latte e dei suoi derivati è riuscito ad integrare il tutto nel pieno rispetto delle regole igienico sanitarie dettate dai severi regolamenti CEE vigenti.

Condotta con metodo biologico dal 1994 si estende su una superficie di 90 ettari dedicati a seminativi e pascoli naturali completamente destinati all'alimentazione delle pecore condotte allo stato brado.

Oggi la missione che anima l'azienda è la produzione di uno dei veri fiori all'occhiello del panorama gastronomico del nostro territorio "Il pecorino Crotonese" rivolto a soddisfare la richiesta di un target ben preciso di consumatori di nicchia.

Pertanto per soddisfare le richieste di consumatori sempre più esigenti, si è reso necessario produrre un formaggio, sì, artigianale di qualità, certificandolo biologico, che ne attesti l'integrità di una filiera produttiva rispettosa delle regole e delle tradizioni.

I prodotti biologici sono il risultato di un metodo di produzione controllato in tutte le sue fasi. Il controllo e la certificazione sono affidati per legge ad organismi autorizzati che visitano le aziende agricole e le industrie di trasformazione per verificare che sia rispettata la normativa.

Pecorino Crotonese Biologico

Il nostro pecorino è fatto con il latte dei nostri pascoli e con criteri antichi: caglio naturale stagionato in locali a temperatura naturale su tavole di legno in faggio) con giratura periodica di una settimana e ungendolo una volta al mese con olio di oliva.

Ricotta Pecorina Crotonese

La Ricotta pecorina bianca preserva la delicatezza della ricotta fresca esaltandone gusto e bontà in maniera intensa, può essere consumata semi fresca, come formaggio da tavola, o stagionata, come formaggio da grattugiare. La ricotta affumicata con legno d'ulivo o arancio, preserva tutte le caratteristiche della ricotta bianca, ma con un sapore più intenso dovuto all'affumicatura.



AZIENDA



PRODOTTI

La produzione dei formaggi fatta con solo latte delle nostre pecore, è limitata alla produzione di pecorino crotonese e ricotta pecorina.

Pur con l'introduzione delle innovazioni che la tecnologia casearia ha reso disponibili, il processo di lavorazione tradizionale è stato mantenuto intatto. Il latte fresco di pecora proveniente da greggi allevate praticamente allo stato brado su pascoli naturali, viene trasferito quotidianamente presso il centro di lavorazione, dove viene misurato, analizzato, filtrato e lavorato a crudo come nella millenaria tradizione della pastorizia.

