

## AGRIFOOD TOSCANA E COOPERATIVA AGRICOLA ZOOTECNICA CASA DEL CORTO, MONTE AMIATA: ALLEVAMENTO DI BOVINI E CASEIFICIO

Agrifood Toscana è un'azienda dinamica che opera nel settore agroalimentare toscano, tra cui le produzioni a marchio Agriqualità dell'Amiata e comprensorio della Val di Paglia sono il risultato di una filiera produttiva che si è creata dal 2005, e nasce con l'autorizzazione alla certificazione da parte di Regione Toscana. La filiera si è organizzata tra diverse aziende zootecniche della zona, Azienda Lecciola di Rendina Luciana, Azienda Passeri Angelo e Figli e Cooperativa Agricola Zootecnica Casa del Corto - costituita da Agrifood Toscana e circa una decina di soci produttori di zona - che operando nei comuni di Piancastagnaio e Proceno hanno costituito insieme una società, Val di Paglia Alleva Srl, divenuta concessionaria del marchio Agriqualità con il cod. N. 309 come da D. D 1562 della Regione Toscana del 21/03/2005 provvedendo alla certificazione di tutta la filiera produttiva e di trasformazione.

In particolare le produzioni certificate sono state destinate alla commercializzazione diretta nei punti vendita a marchio "i Toscani", "Casa del Corto" e nel punto vendita di campagna gestito tramite la società relativamente a carne bovina e latticini; la produzione più originale è data dallo yogurt, ottenuto dalla fermentazione diretta di latte e miele dell'Amiata.

La missione aziendale è focalizzata alla valorizzazione della distribuzione di prodotti alimentari di qualità, con la priorità per i prodotti toscani, che siano certificabili e garantibili nella fase di produzione - distribuzione, in pratica un progetto di "filiera corta".

La produzione e la selezione dei prodotti comprende: latticini, formaggi, pecorino toscano e affinati, salumi, prosciutti, sughi senza glutine e conservanti, ragù, condimenti, passata di pomodoro biologico, sottoli, tartufi, pasta trafilata al bronzo (grano delle Colline di Volterra), pasta fresca, prodotti da forno, biscotti, miele, confetture, farine, legumi, olio extra vergine di oliva, vino e grappa.



AGRIFOOD TOSCANA SOC. AGROALIMENTARE ARL

ALLEVAMENTO E CASEIFICIO: Località Casa del Corto - Siena

UFFICIO COMMERCIALE: Via G. Di Vittorio, 13 - Barberino di Mugello 50031 (FI)

Tel. +39 055 8417672

MAGAZZINO E DISTRIBUZIONE: Via del Parlamento Europeo, 51 - Scandicci (FI)



SONO MARCHI DI AGRIFOOD TOSCANA

INFO@AGRIFOODTOSCANA.BIO | WWW.AGRIFOODTOSCANA.BIO



## I FRESCHI E FRESCHISSIMI



TOSCANA,  
IL GUSTO SI RACCONTA  
IN UNA TERRA DI POESIA



## IL MARCHIO AGRIQUALITÀ EQUILIBRIO TRA BIODIVERSITÀ E AGRICOLTURA

Con il sistema **AGRIQUALITÀ** si propone un modello di agricoltura rispettosa delle risorse naturali e della conservazione delle diverse specie, che sono i principi base dell'agricoltura integrata.

Puntando sulla salvaguardia del terreno e al mantenimento della sua fertilità, alla tutela delle risorse idriche e delle componenti paesaggistiche e alla protezione degli insetti utili, si ricorre a pratiche quali le rotazioni delle colture e altre tecniche che consentono di ridurre fortemente l'impiego di prodotti chimici per le fertilizzazioni, il diserbo e la difesa dalle avversità parassitarie.

I prodotti agricoli e alimentari a marchio Agriqualità derivano da tecniche e processi di lavorazione che ne ottimizzano le caratteristiche qualitative, nel rispetto della salute dei consumatori, della tutela dell'ambiente e del paesaggio.

Il sistema Agriqualità prevede il rispetto di disciplinari di produzione integrata, emanati dalla regione Toscana, all'interno dei quali sono normate le fasi più significative dei processi produttivi.

### NEL SETTORE ANIMALE

E' promosso l'allevamento delle razze tipiche  
E' vietato l'allevamento di animali OGM o clonati  
E' vietato l'utilizzo di alimenti contenenti OGM e prodotti di sintesi stimolanti l'accrescimento  
E' dedicata particolare considerazione al benessere degli animali: ambienti confortevoli, ridotto affollamento, speciale attenzione alla profilassi e alla cura delle malattie

### LA NOSTRA MISSION

La nostra mission aziendale è focalizzata sulla valorizzazione della distribuzione di prodotti alimentari di qualità, con la priorità per i prodotti toscani, che siano certificabili e garantibili nella fase di produzione e distribuzione, in pratica un progetto di "filiera corta".

GARANTISCE IL MARCHIO DI REGIONE TOSCANA "AGRIQUALITÀ"

## PRODOTTI



### YOGURT FRESCHISSIMO

Latte di mucca di Alta Qualità del nostro allevamento del Monte Amiata. Conservazione e trasporto a 0/4°C.  
FORMATO DA 125g in vasetto di vetro  
SHELF LIFE: 12 gg  
**No Conservanti No Addensanti No OGM**

**AL NATURALE:** latte bovino di alta qualità, fermenti lattici.

**CON MIELE DI CASTAGNO:** latte bovino di alta qualità, fermenti lattici, 0,1% miele di castagno del Monte Amiata e della Val di Paglia.

**CON MIELE MILLEFIORI:** latte bovino di alta qualità, fermenti lattici, 0,1% miele millefiori del Monte Amiata e della Val di Paglia.

### YOGURT FRESCHISSIMO CON MIELE MILLEFIORI

Latte di mucca di Alta Qualità del nostro allevamento del Monte Amiata. Conservazione e trasporto a 0/4°C.  
FORMATO DA 500g in bottiglia PET  
SHELF LIFE: 12 gg  
**No Conservanti No Addensanti No OGM**



**INGREDIENTI:** latte bovino di alta qualità, fermenti lattici, 0,1% miele millefiori del Monte Amiata e della Val di Paglia.



### RICOTTA AMIATINA

100% Latte di Mucca del Monte Amiata  
Conservazione e trasporto a 0/4°C.  
DISPONIBILE NEI FORMATI DA 220g e 1800g  
SHELF LIFE: 9 gg

**INGREDIENTI:** Ingredienti: siero di latte bovino pastorizzato di alta qualità dell'Amiata e della Val di Paglia, sale.

### CACIO FRESCO DELL'AMIATA

Latte di mucca di Alta Qualità del nostro allevamento del Monte Amiata  
Conservazione e trasporto a 0/4°C.

**INGREDIENTI:** Ingredienti: latte bovino pastorizzato di alta qualità dell'Amiata e della Val di Paglia, caglio e sale.



### CACIO STAGIONATO IN GROTTA DELL'AMIATA

100% Latte di Mucca del Monte Amiata  
Conservazione e trasporto a 0/4°C.

**INGREDIENTI:** Ingredienti: latte bovino pastorizzato di alta qualità dell'Amiata e della Val di Paglia, caglio e sale.

