

Abeto Vecchio

Loc. Abeto Vecchio 35, 50034 Abeto (FI)

Produttori: Debora Stefanini e Marco Lodolini

Superficie agricola utilizzata: 3 ettari

Contatto telefonico: 339163889quattro

E-mail: abetoformaggi[at]libero.it

Presentazione

Siamo due ragazzi con una grande passione per gli animali, la campagna ed il rispetto per la natura. Per questo abbiamo iniziato ad intraprendere l'allevamento di mucche da latte e la trasformazione del latte. Sebbene adoperiamo in loco casalingo, cerchiamo di ottenere un formaggio genuino e ricco di sapori, come quello di una volta. Il nostro sogno è di riuscire a creare una realtà autosufficiente, con i principi dell'agricoltura naturale e l'amore per gli animali.

Dettaglio produzione

Prati stabili e pascoli

Superficie complessiva: 3 ettari

Allevamento

mucche da latte n. 2

pecore n. 6

capre n. 3

galline n. 20

oche n. 2

cavalli n. 2

Provenienza mangimi e foraggi *qualora non autoprodotti*: Azienda Agricola Val Lutirano (acquisto di cereali). Mulino San Donato, Modigliana (acquisto di orzo o mais). Il fieno è autoprodotta.

Collaborazioni stabili in Campi Aperti: Le Gemme del Bosco (acquisto di erbe aromatiche), Azienda agricola Val Lutirano (acquisto di cereali)

Prodotti offerti: Latticini e formaggi

Ingredienti non autoprodotti: Caglio, sale marino di Cervia, pepe

Mercati: Savena, Venti pietre