

ADIANO



FORMAGGIO MANCHEGO ARTIGIANALE D.O.P.

XXXXXXXXXX

Eccellenza, distinzione ed armonia

XXXXXXXXXX



CERTIFICADO POR

AENOR

ADIANO

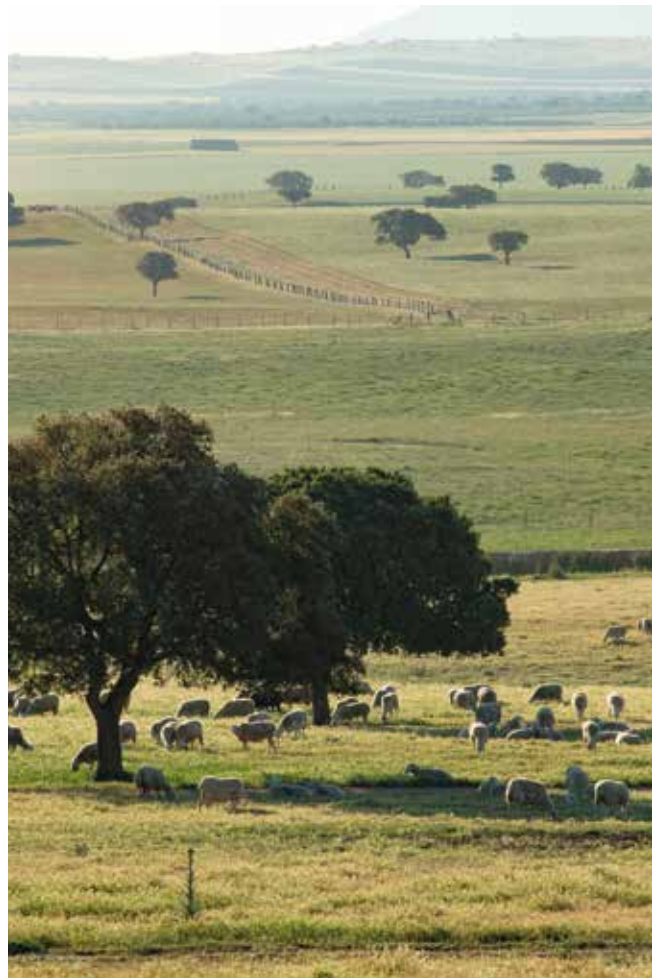
In Adiano, produciamo formaggio manchego in maniera artigianale, con latte crudo delle nostre pecore di pura razza manchega, alimentate esclusivamente nei pascoli della nostra tenuta, dove godono della bellezza e libertà di un ampio ed incommensurabile paraggio naturale, ubicato ai piedi dei monti di Toledo.

Eccellenza, distinzione ed armonia
per creare ADIANO, il Formaggio tra i
formaggi

ADIANO, a produzione limitata, è il formaggio ideale per chi desidera una esperienza esclusiva e raffinata. Per chi cerca nel formaggio qualcosa di più, per chi si attende dal formaggio qualcosa di più...

**Primo ed unico Formaggio Manchego Artigianale
in Spagna ad ottenere il Certificato di Benessere
Animale**

La nostra azienda casearia di Ciudad Real è stata la prima ad ottenere la certificazione di Benessere Animale, che viene rilasciata a chi non si accontenta solo di rispettare la normativa, ma supera anche ogni esigenza ed aspettativa possibili, per fare del benessere dei propri animali la propria ragione di vita...



LA TENUTA



La nostra tenuta El Campillo sorge in uno scenario di straordinaria bellezza naturale, situato nella valle del fiume Bullaque, ai piedi dei monti di Toledo

L'orografia del terreno è caratterizzata, in sua maggioranza, da prati stagionali seminati a foraggio, prati spontanei sempreverdi, zone di sottobosco e boschi frondosi... L'estensione dispone di acqua abbondante, proveniente dal fiume Bullaque, che attraversa la tenuta, arricchendone la terra e le coltivazioni.

Prati naturali sempreverdi, zone di sottobosco e boschi frondosi

Nella nostra tenuta, disponiamo degli impianti necessari alla produzione del formaggio, in maniera autonoma e indipendente, durante l'intero ciclo di vita del prodotto: campi coltivati, pascoli, granai, pagliai, bacini per l'accumulo delle acque destinate al consumo animale ed alla irrigazione, zone di allevamento ed osservazione, sala di mungitura, laboratorio per la produzione del formaggio e celle per la stagionatura e conservazione.

Per questo, tutte le fasi di fabbricazione del nostro formaggio, dalla produzione dell'alimento per gli animali fino al confezionamento, elegante e sostenibile, si svolgono all'interno della tenuta.

Inoltre, la nostra fabbrica di formaggi manchegos dispone di una pianta di trattamento rifiuti che, in modo ecologico, minimizza l'impatto e l'impronta ecologica, e ci aiuta ancora di più negli sforzi per trasformarci in una azienda interamente sostenibile.

ALLEVAMENTO

ADIANO possiede un allevamento proprio, creato dopo vari anni di ricerca e selezione, in tutta Castiglia-La Mancia, dei migliori esemplari di pecora di pura razza manchega.

Alle nostre pecore si deve l'indimenticabile sapore del nostro formaggio, e per questo le accudiamo con ogni cura ed attenzione

Vivono felici nella tenuta, dove crescono al proprio ritmo, e pascolano durante tutto l'anno. La quasi totalità dell'alimento proviene da prati dove brucano in libertà, o da quanto coltiviamo, sempre nella tenuta, esclusivamente per loro, e successivamente raccogliamo per fornire agli animali una dieta ricca e nutrizionalmente varia...



Tutte le nostre pecore vivono in semilibertà, ed alternano quotidianamente il tempo all'aperto – quando pascolano, corrono, prendono il sole o riposano – con il tempo nei ricoveri, progettati seguendo l'ultima tecnologia disponibile a supporto del benessere animale (Animal Welfair™), dove sono munte o passano la notte al riparo delle intemperie.

I nostri ricoveri sono progettati con l'ultima tecnologia disponibile a supporto del benessere animale

Grazie ai nostri sforzi, ed alle eccellenti condizioni di vita degli animali, siamo riusciti a creare un allevamento di pecore destinate al pascolo in libertà, con tutte le caratteristiche di salute, vigore e genetica della razza manchega, che ci permette di ottenere un latte dalle qualità e caratteristiche organolettiche eccezionali per la produzione dei nostri formaggi.



I FORMAGGI

I nostri formaggi sono un autentico viaggio dei sensi

ADIANO, autentico Formaggio Manchego a Denominazione di Origine

Creato in modo naturale e tradizionale, seguendo la ricetta che si è sempre seguita, rispettando i necessari tempi di stagionatura ed impiegando la miglior materia prima possibile: il latte delle nostre pecore di autentica razza manchega, che crescono e vivono allo stato naturale nella nostra tenuta.

Da tutto ciò, otteniamo un formaggio manchego artigianale unico, di qualità eccezionale e sapore autentico ed ineguagliabile, concepito per perdurare nella memoria.



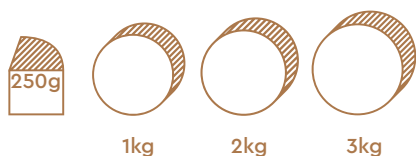


SEMI STAGIONATO SEMICURADO

60 - 120 GIORNI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
FORMAGGIO MANCHEGO
ARTIGIANALE



FORMATI DISPONIBILI



Un formaggio manchego artigianale di pecora, a stagionatura media, prodotto esclusivamente con latte appena munto delle nostre pecore di pura razza manchega. Pecore che ottengono il proprio alimento dai pascoli della nostra tenuta, e da quanto coltiviamo in essa... Un formaggio artigianale, a latte crudo, non pastorizzato, senza additivi né conservanti aggiunti.

Stagionato ed aromatizzato impiegando muffe naturali, offre un sapore unico ed una crosta naturale del tutto commestibile... Un formaggio manchego artigianale a Denominazione di Origine che possiede straordinarie qualità organolettiche, dove si conservano i fermenti naturali apportando sfumature di sapore, aroma e consistenza unici nel suo genere.

Ingredienti: latte crudo di pecora manchega, fermenti lattici, caglio e sale. Prodotto a base di latte crudo di pecora manchega. Estratto secco minimo: 55% materia grassa / Estratto secco minimo: 55%

Tabella valori nutrizionali: (per ogni 100g)

| | | | |
|-------------------|-------------------|----------|------|
| Valore energetico | 1863KJ - 425 Kcal | | |
| Grassi | 38g | Saturi | 28g |
| Idrati di Carbono | 0,5g | Zuccheri | 0,5g |
| Proteine | 25g | Sale | 1,6g |

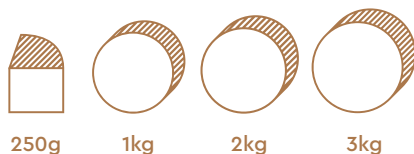


STAGIONATO CURADO

120 - 140 GIORNI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
FORMAGGIO MANCHEGO
ARTIGIANALE



FORMATI DISPONIBILI



250g

1kg

2kg

3kg

Un formaggio stagionato prodotto esclusivamente con latte appena munto delle nostre pecore di pura razza manchega. Formaggio manchego artigianale di pecora, non pastorizzato, senza additivi né conservanti.

Il nostro formaggio manchego a Denominazione di Origine viene stagionato ed aromatizzato impiegando muffe naturali, che ne rendono la crosta, assolutamente naturale, del tutto commestibile: questo fa sì, inoltre, che si ottengano un sapore, ed una consistenza, realmente unici... Un formaggio che possiede straordinarie qualità organolettiche, dove si conservano i fermenti naturali apportando sfumature di sapore ed aroma unici nel suo genere.

Ingredienti: latte crudo di pecora manchega, fermenti lattici, caglio e sale. Prodotto a base di latte crudo di pecora manchega. Estratto secco minimo: 55% materia grassa / Estratto secco minimo: 55%

Tabella valori nutrizionali: (per ogni 100g)

| | | | |
|-------------------|-------------------|----------|------|
| Valore energetico | 1863KJ - 425 Kcal | | |
| Grassi | 38g | Saturi | 28g |
| Idrati di Carbono | 0,5g | Zuccheri | 0,5g |
| Proteine | 25g | Sale | 1,6g |

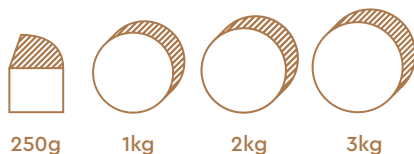


VECCHIO VIEJO

> 240 GIORNI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
FORMAGGIO MANCHEGO
ARTIGIANALE



FORMATI DISPONIBILI



250g

1kg

2kg

3kg

Un formaggio manchego artigianale di pecora a lunga stagionatura, prodotto esclusivamente con latte appena munto delle nostre pecore di pura razza manchega. Pecore che ottengono il proprio alimento dai pascoli della nostra tenuta, e da quanto coltiviamo in essa... Un formaggio artigianale, a latte crudo, non pastorizzato, senza additivi né conservanti aggiunti.

Stagionato ed aromatizzato impiegando muffe naturali, offre un sapore unico ed una crosta naturale del tutto commestibile... Un formaggio manchego artigianale a Denominazione di Origine che possiede straordinarie qualità organolettiche, dove si conservano i fermenti naturali, apportando sfumature di sapore, aroma e consistenza unici nel suo genere.

Ingredienti: latte crudo di pecora manchega, fermenti lattici, caglio e sale. Prodotto a base di latte crudo di pecora manchega. Estratto secco minimo: 55% materia grassa / Estratto secco minimo: 55%

Tabella valori nutrizionali: (per ogni 100g)

| | | | |
|-------------------|-------------------|----------|------|
| Valore energetico | 1863KJ - 425 Kcal | | |
| Grassi | 38g | Saturi | 28g |
| Idrati di Carbono | 0,5g | Zuccheri | 0,5g |
| Proteine | 25g | Sale | 1,6g |






AMBIENTE

Da Adiano, ogni fase della produzione dei nostri formaggi si effettua con la convinzione che preservare e curare l'ambiente, la natura e gli animali sia imprescindibile per garantire un futuro sostenibile.

ADIANO è una azienda di riferimento non solo per caseifici a livello mondiale, ma anche per qualsiasi altra azienda operatrice nel settore agroalimentare

Unica azienda casearia di Castiglia-La Mancia ad ottenere la Certificazione di Benessere Animale rilasciato da AENOR Spagna



Il nostro impegno per la natura ci spinge ad elevare gli standard, ad essere referenti nel settore per tutti coloro che credono che sia tanto importante offrire un prodotto di qualità straordinaria quanto trattare rispettosamente, ed in maniera sostenibile, gli animali e l'ambiente in cui lavoriamo.

La certificazione, frutto di 15 anni di ricerca e del lavoro di più di 400 scienziati

Si basa, in modo pionieristico, sui protocolli dei progetti europei Welfare Quality e AWIN® (Animal Welfare Indicators), che comportano un rigoroso audit del benessere animale attraverso l'osservazione diretta degli animali, della loro evoluzione, comportamento e stato, così come del proprio contesto e della verifica dell'adempimento normativo.



× × × × × × × ×

Adiano, eccellenza in tutti i sensi

× × × × × × × ×



CAHS 

Consultoria Agroalimentaria
Hispano Suiza

T +41 (0) 41 440 03 61
M +41 (0) 78 849 10 36

office@cahs.ch
www.cahs.ch

Contattateci
Siamo a vostra disposizione e saremo lieti di consigliarvi personalmente!

