

LA NOSTRA FILIERA PRODUTTIVA

**DALLA COLTIVAZIONE DELLA TERRA
ALLA TAVOLA DEL CONSUMATORE:**

•**Coltivazione foraggi e cereali:** avviene con concimazione organica delle nostre caprette(ciclo chiuso).

•**Produzione:** La gravidanza delle nostre caprette segue la loro stagionalità naturale, che va da Agosto a Novembre; pertanto nei mesi Dicembre-Gennaio la produzione del latte è sospesa per la naturale nutrizione dei capretti. La produzione del formaggio riprende a pieno ritmo da Febbraio a Novembre.

La mungitura avviene attraverso un impianto automatizzato che trasporta il latte in sistemi di refrigerazione per permettere il corretto abbattimento della carica batterica.

Il nostro latte viene poi trasformato in formaggi con una lavorazione giornaliera.

•**Vendita:** Produciamo e presentiamo, quindi, un **ALIMENTO DALLE MILLE VIRTU'**, tra cui il basso contenuto di colesterolo e l'alto apporto vitaminico e minerale!



**AZIENDA AGRICOLA
ALBERTO TESTON
FORMAGGI KMO**

**PUNTO VENDITA:
VIA TRE PONTI N.33,
MUSESTRE RONCADE(TV)**



DOMENICA-LUNEDÌ CHIUSO

**MARTEDÌ 9.00-12.30
16.00-19.30**

**MERCOLEDÌ-GIOVEDÌ CHIUSO
VENERDÌ 16.00-19.30**

**SABATO 9.00-12.30
16.00-19.30**

I NOSTRI FORMAGGI

- Caciotta €23.00alkg
- Ricotta €16.10alKg
- Casatella €21,30alKg
- Robiola €21.30alKg
- Primosale €21.30alKg
- Formaggio Musestre da fare alla piastra €24.70alKg



**HANNO POCHI E SEMPLICI
INGREDIENTI:
FERMENTI, CAGLIO, LATTE E
SALE!**

YOGURT E PANNA COTTA

Bianco

€9.20alKg



Panna cotta
naturale o
aromatizzata
agli agrumi

€2.50

AZIENDA AGRICOLA ALBERTO TESTON



**CELL:ALBERTO3482555703
teston.alberto@gmail.com**

FACEBOOK

AziendaAgricolaAlbertoTeston

INSTAGRAM:

Az.Teston

www.aziendagricolateston.it