



*i nostri prodotti bio*

*Fattoria Lischeto*

*Fattoria Lischeto* **Biologico per**



*amore*



Alla **Fattoria di Lischeto** di Volterra il biologico è per amore, dal 1990. Oggi come allora i nostri prodotti sono il risultato del nostro amore per la terra e la natura, per le cose autentiche e sane.

Adottiamo il ciclo biologico completo di lavorazione: semina e raccolta dei foraggi, allevamento selezionato, che insieme al clima, alla terra, e al processo di produzione artigianale, rendono unici i nostri formaggi, il vino, la pasta e l'olio.

Tutti i formaggi sono frutto delle nostre ricerche e del recupero di antiche ricette.

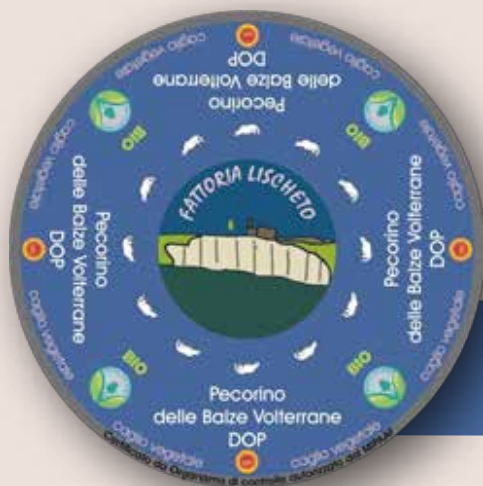


Fattoria Lischeto



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio vegetale di Cardo Selvatico (*Cynaracardunculus*) e sale fino.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** cilindrica a facce piane con scalzo bombato.

**Altezza dello scalzo:** da 5 a 15 cm.

**Diametro delle facce:** da 10 a 20 cm.

**Peso:** varia da 500gr a 2kg circa

**Crosta:** piuttosto liscia di colore variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio di oliva e cenere si presenta di colore grigio.

**Pasta:** dura, di colore bianco avorio a giallo paglierino più o meno scuro. Presenta una leggera occhiatura.

**PH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 12 mesi

**Umidità:** 32,20%

**Grasso sulla sostanza secca:** 26,70%

**Proteine:** (Nx6,25): 14,00%

**Stagionatura:**

Fresco: da 7 giorni a 44 giorni di conservazione

Semistagionato: da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura

Stagionato: da 6 mesi a 12 mesi di stagionatura

Da Asserbo: oltre 12 mesi di stagionatura

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** persistente che ricorda il latte ed il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

**Sapore:** al primo assaggio dolce, sapido. Finale leggermente piccante, caratteristica che intensifica con l'aumentare del periodo di stagionatura.

Si denota una leggera "allappatura" nelle tipologie più stagionate.

Lungo e persistente con richiami vegetali freschi.

È un formaggio complesso ed estremamente elegante.



# PECORINO BALZE VOLTERRANE

Il Pecorino delle Balze Volterrane è un formaggio storico della zona, infatti si trovano segni della sua esistenza non solo nel lontano '400 attraverso Pantaleone da Confienza, ma più che altro tra alcuni scambi di missive tra il famoso letterato ed archeologo del '700 Mario Guarnacci ed il suo maestro il Salvini. In queste lettere si denota il forte apprezzamento per il "cacio Volterrano" come veniva definito all'epoca. Il latte destinato alla trasformazione in "Pecorino delle Balze Volterrane" deve essere rigorosamente latte di pecora intero e non deve subire alcun tipo di termizzazione, deve essere lavorato entro 48 ore dalla prima mungitura. Il latte crudo viene versato in una caldaia di rame o acciaio inox fino al raggiungimento di una temperatura che va dai 30° ai 40°C.

Al latte riscaldato viene aggiunto il caglio vegetale di cardo selvatico, si possono aggiungere alcuni tipi di fermenti (ottenuti dal siero della precedente lavorazione). Il latte viene lasciato coagulare per un periodo che oscilla tra i 30 ed i 60 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto la giusta consistenza viene rotto con lo "spino" fino a che i grumi caseosi non abbiano raggiunto la grandezza di una nocciola per il formaggio «fresco», «semistagionato» e «stagionato», e di una nocciolina o chicco di riso per il tipo «da asserbo».

Può subire un'eventuale cottura, dopo di che viene estratta la massa caseosa e pressata manualmente in appositi contenitori e trasferita sui tavoli spersori per favorire l'allontanamento del siero.

Viene salato a mano ed a secco, dopo un tempo di 1-10 giorni, in base alla pezzatura, si procede ad asportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso mediante il lavaggio con acqua delle forme. Formaggio adatto all'elaborazione di ottimi piatti ed abbinamenti interessanti come con i funghi ed il pesce.





*Il formaggio più caratteristico della produzione aziendale, è inserito nell'elenco delle denominazioni italiane e nel Registro Europeo delle denominazioni di origine protetta (DOP) da febbraio 2015 (Reg. UE n. 271 del 17.02.15 GUUE L 47 del 20.02.15) con la denominazione "Pecorino delle Balze Volterrane DOP".*



# PECORINO BALZE VOLTERRANE



Fattoria  Lischeto





## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo bombato.

**Altezza dello Scalzo:** 8 cm circa

**Diametro delle facce:** 16 cm circa

**Peso:** varia da 500 gr a 1,700 kg circa

**Crosta:** liscia di colore che varia dal bianco avorio al giallo paglierino più o meno scuro.

**Pasta:** compatta, di colore bianco, occhiatura non visibile

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 6 mesi

**Umidità:** 48,10%

**Grasso sulla sostanza secca:** 21,40%

**Proteine (Nx6,25):** 17,60%

**Stagionatura:** 10 gg

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** fragrante e fresco, ricorda molto i sapori dei pascoli erbosi

**Sapore e gusto:** dolce e aromatico, dal gusto equilibrato



# PECORINO DEGLI SPOSI

Il Pecorino degli Sposi è il primo dei formaggi, nel senso che con i successivi trattamenti e la stagionatura dà vita ad altre tipologie.

Latte di pecora intero pastorizzato a 72°C e successivamente raffreddato fino ad arrivare ad una temperatura di circa 36°C. La rottura della cagliata ha la grandezza di un chicco di granturco, adatto per i formaggi che devono anche stagionare.

Il pecorino "Degli Sposi" è un formaggio fresco, si può consumare già il giorno dopo la sua formazione con un sapore molto naturale di latte cotto.

Il formaggio comunque raggiunge le sue caratteristiche dopo 10 giorni di stagionatura.

E' adatto come antipasto abbinato a verdure e vini bianchi corposi. Ottimo se non salato per ripieno delle Seadas, dolci o salate.

La sua struttura cremosa ed il suo sapore dolce ma dai profumi comunque intensi fa sì che il pecorino "Degli Sposi" sia ottimo anche con cotture al forno.



*Fattoria Lischeto*



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo bombato.

**Altezza dello Scalzo:** circa 6/8 cm

**Diametro delle facce:** circa 14 cm

**Peso:** varia da 500 gr a 1,500 kg circa

**Crosta:** porosa, di colore giallo chiaro e dopo il trattamento con concentrato di pomodoro biologico, rosso chiaro non omogeneo.

**Pasta:** semi dura, di colore giallo chiaro, occhiatura media regolare.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 12 mesi

**Umidità:** 42,80%

**Grasso sulla sostanza secca:** 26,90%

**Proteine (Nx6,25):** 18,10%

**Stagionatura:** 60 gg minimo

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** intenso, latte, erbaceo fresco

**Sapore e gusto:** dolce e delicata sapidità, dal gusto equilibrato, leggermente amaro nel finale.



# PECORINO ROSSO VOLTERRANO

Finiti i 60 gg di stagionatura il Pecorino degli Sposi raggiunge delle caratteristiche particolari che creano un nuovo prodotto. Il pecorino "Rosso Volterrano" è un formaggio storico della zona di Volterra, il particolare trattamento della crosta veniva fatto per impedire alle muffe di trovare terreno fertile per il proprio sviluppo e quindi salvaguardare la salubrità del prodotto

La sua maturazione e la sua complessità organolettica lo rendono adatto come antipasto abbinato a verdure e vini bianchi di corpo. La struttura cremosa ed il suo sapore dolce, ma dai profumi comunque intensi, fa sì che il pecorino "Rosso Volterrano" sia ottimo grigliato.



*Fattoria Lischeto*



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo bombato.

Per la forma più grande lo scalzo risulta diritto.

**Altezza dello Scalzo:** per le forme medie 6/7 cm.

Per le forme grandi 10 cm circa.

**Diametro delle facce:** per le forme medie 14 cm circa. Per le forme grandi 20 cm circa.

**Peso:** varia da 1,60 kg ai 3,00 kg circa.

**Crosta:** porosa, liscia di colore bianco avorio, con la maturazione il colore diventa paglierino.

**Pasta:** porosa, liscia di colore bianco avorio, con la maturazione il colore della crosta diventa marrone chiaro. Trattato in superficie con olio extra vergine di oliva bio.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°/+10°C

**Shelf life:** 12 mesi

**Umidità:** 22,50%

**Grasso sulla sostanza secca:** 22,30%

**Proteine (Nx6,25):** 27,00%

**Stagionatura:** 60 gg

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** latte fresco, panna.

**Sapore:** sapido e di buona acidità.

Ottima solubilità. .

# PECORINO DI MESSER EZZELINO

Il latte di pecora intero crudo viene riscaldato ad una temperatura bassissima per preservarne tutte le qualità e dare a questo formaggio il giusto sapore, circa 32°. Particolare nel gusto gli viene anche fornito dall'uso di fermenti mesofili che resistono alle basse temperature.

La cagliata viene rotta fino ad ottenere la grandezza di un chicco di riso. A differenza degli altri pecorini, non viene stufato ma lasciato asciugare a temperatura ambiente per circa 6 ore. Si sala sempre manualmente e si lascia riposare ancora per circa 48 ore.

Ottimo con vini bianchi frizzanti e birra leggera.



Fattoria Lischeto



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** cilindrica, con facce piane o leggermente concave, scalzo leggermente convesso.

**Altezza dello Scalzo:** da 8 cm

**Diametro delle facce:** 14 cm circa

**Peso:** varia da 1,30 kg a 1,60 kg circa.

**Crosta:** rugosa, con presenza di muffe. Il colore varia da grigio/marrone a marrone più intenso dopo che ha subito il trattamento in superficie con olio extra vergine di oliva biologico.

**Pasta:** dura, friabile, di colore che va dal sabbia chiaro al color ocre. Occhiatura non visibile, la struttura è granulosa e piuttosto untuosa, buona solubilità.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 12 mesi

Umidità: 53,50%

**Grasso sulla sostanza secca:** 11,70%

**Proteine (Nx6,25):** 16,60%

**Stagionatura:** 60 gg

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** intenso, latte, burro, erbeaceo fermentato.

**Sapore:** sapido, leggermente piccante con aumento della piccantezza nell'aumentare della stagionatura, persistenza lunga.

# PECORINO VELATHRI



Denominato formaggio a pasta fredda considerando la temperatura bassa di cottura del latte crudo, 30°C. La massa caseosa viene rotta a chicco semi-grande, come quello del grano. La cagliata rotta viene tenuta in agitazione ad una temperatura costante per alcuni minuti.

Anche questo prodotto non subisce nessuna stufatura. Viene lasciato asciugare a temperatura ambiente per circa 5/6 ore, fino a che la pasta non raggiunge il suo giusto pH. Velathri era l'antico nome di Volterra. Pecorino ideale negli antipasti abbinato a verdure crude in carpaccio, appena scaldato sul pane e ottimo in abbinamento con vini bianchi o rossi di medio corpo.

Fattoria Lischeto





## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** Cilindrica a facce piane con scalzo dritto.

**Altezza dello Scalzo:** circa 10 cm

**Diametro delle facce:** circa 20 cm

**Peso:** varia dai 2,80 kg ai 4,00 kg

**Crosta:** liscia di colore variabile dal marrone chiaro al marrone scuro se più stagionato. Viene trattato all'esterno con olio extra vergine di oliva biologico.

**Pasta:** compatta, di colore giallo paglierino più o meno intenso, minima occhiatura molto piccola, la struttura è friabile, ottima scioglievolezza, si denota la presenza di cristalli di tirosina.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 18 mesi

**Umidità:** 27,80%

**Grasso sulla sostanza secca:** 12,20%

**Proteine (Nx6,25):** 21,80%

**Stagionatura:** 8 mesi in poi

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** intenso di latte cotto, burro, brodagoso (brodo di carne), vegetale maturo, fiori, miele.

**Sapore e gusto:** sapido e succulento. Persistente e complesso di frutta secca e fiori, formaggio equilibrato ed intrigante.

# PECORINO MASCHIO VOLTERRANO

Quando si parla del Pecorino Maschio, si parla di un campione! Infatti, il "Maschio" il 3 Settembre 2005 ha partecipato al concorso per i migliori formaggi biologici, organizzato da Biocaseus in collaborazione con ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi), AIAB (associazione italiana per l'agricoltura biologica) Piemonte, Slow Food e Città del Bio, ottenendo il secondo premio. Per l'ottenimento di questo tipo di pecorino il latte viene scaldato fino ad una temperatura di circa 40°C, dopo di che vengono aggiunti i fermenti lattici ed il caglio. Si forma la massa caseosa che viene rotta con lo spino fino ad ottenere dei grumi della grandezza di un chicco di riso.

Si lascia riposare per un breve periodo prima di trasferire la cagliata negli appositi stampi tramite tramoggia. Il derivato viene inserito poi nell'apposito macchinario chiamato "cassone" per la stufatura che dura circa 4/5 ore ad una temperatura costante di circa 35°C, dove il formaggio viene girato ogni ora.

Finito il periodo di stufatura si sala manualmente a secco con sale fino.

Si può definire "Pecorino Maschio" solo il formaggio che raggiunge la stagionatura per almeno 8 mesi. Pecorino molto versatile e delicato, adatto ad abbinamenti importanti con grandi vini rossi, ottimo abbinamento con le bollicine.

Ottimo degustato da solo con pane toscano, ma interessanti gli abbinamenti con la frutta fresca o lavorata, come mostarde o composte. Il miele se non troppo dolce è ideale con questo tipo di pecorino.



Fattoria Lischeto



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** irregolare a causa della sovrapposizione nelle fosse di stagionatura. Scalzo stondato ed irregolare.

**Altezza dello Scalzo:** 7 cm

**Aspetto:** le forme sono ovali irregolari, la lunghezza di circa 16 cm

**Peso:** da 1,00 kg a 1,300 kg

**Crosta:** quasi inesistente e friabile.

Di colore giallo chiaro.

**Pasta:** molto friabile di colore giallo paglierino tendente all'ocra, occhiatura irregolare ed irregolarmente distribuita.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°/+10°C

**Shelf life:** 18 mesi

**Umidità:** 20,00 %

**Grasso sulla sostanza secca:** 30,40%

**Proteine (Nx6,25):** 27,70%

**Stagionatura:** per tre mesi in fosse.

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** note di humus tufaceo e di funghi dovuti al trattamento in fossa.

**Sapore e gusto:** sapido, gusto marcato ed intenso, piccante, finale piacevole. Persistenza molto lunga.

# PECORINO DI FOSSA

Il "formaggio di fossa" viene prodotto nei nostri locali e fatto poi stagionare in grotte naturali e ben ventilate scavate nel tufo. La stagionatura avviene per circa tre mesi, secondo una tecnica complessa e difficile che solo pochi conoscono. Il formaggio acquista un sapore particolarmente intenso e profumi persistenti. È un formaggio con un gusto complesso, adatto ad occasioni importanti, da abbinare a vini con grande struttura come il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano.





## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** cilindrica dallo scalzo bombato  
**Altezza dello Scalzo:** 4/5 cm  
**Diametro delle facce:** 16 cm  
**Peso:** circa 1,00 kg  
**Crosta:** appena accennata e morbida.  
**Pasta:** molle o semi molle, colore bianco, occhiatura non visibile.  
**pH:** 5,2/5,5  
**Temperatura di conservazione:** +4°/+10°C  
**Shelf life:** 6 mesi  
**Umidità:** 24,00%  
**Grasso sulla sostanza secca:** 25,50%  
**Proteine (Nx6,25):** 20,00%  
**Stagionatura:** 15 gg per il latte pastorizzato  
60 gg per il latte crudo

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** con note di latte ovino. Particolare base di fresco e fruttato.  
**Sapore e gusto:** dolce e sapido dai sentori molto delicati, yogurt.

# PECORINO DEL SIG. G.

Il pecorino del Sig.G. nasce da una casualità! Oggi è un prodotto richiestissimo dalla clientela e molto apprezzato nel mercato americano. Può essere lavorato a latte crudo, in questo caso il latte viene scaldato fino a raggiungere una temperatura tale da permettere al caglio di agire e trasformare il latte in massa caseosa. Il Sig.G si può ottenere anche con latte pastorizzato. Pecorino molto fresco con una pasta bianca e cremosa. Al taglio lacrima gocce morbide e dolci. L'ideale è assaporarlo da solo su una fetta di pane tostato, accompagnato con vino rosso corposo o con una buona birra.





## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** cilindrica, con facce piane o leggermente concave, scalzo leggermente convesso.

**Altezza dello Scalzo:** da 8 cm

**Diametro delle facce:** 16 cm circa

**Peso:** varia da 1,30 kg a 1,60 kg circa.

**Crosta:** rugosa, con presenza di muffe. Il colore varia da grigio/marrone a marrone più intenso dopo che ha subito il trattamento in superficie con olio extra vergine di oliva biologico.

**Pasta:** dura, friabile, di colore che va dal sabbia chiaro al color oca. Occhiatura non visibile, la struttura è granulosa e piuttosto untuosa, buona solubilità.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 18 mesi

**Umidità:** 23,00%

**Grasso sulla sostanza secca:** 21,40%

**Proteine (Nx6,25):** 24,70%

**Stagionatura:** 8 mesi

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** intenso, sentori di sottobosco e funghi. Persiste l'animale, vello di pecorae percettibile stallatico.

**Sapore:** sapido, leggermente piccante con aumento della piccantezza nell'aumentare della stagionatura, persistenza molto lunga.



# PECORINO LA PECORA NERA

Pecorino stagionato lavorato a pasta fredda. Molto saporito viene dal formaggio Velathri, raggiunta la stagionatura di 8 mesi circa il suo nome viene cambiato in Pecorino La Pecora Nera. Costantemente, nel corso della sua formazione, viene lavato e girato a mano per controllarne la qualità. Gli ultimi mesi li passa ad asciugare su tavole di legno di abete.

Ha un profumo intenso, sentori di sottobosco e funghi. Il sapore è sapido, leggermente piccante con aumento della piccantezza nell'aumentare della stagionatura. Persistenza molto lunga, con un retrogusto complesso di humus e castagna.

Formaggio di grande impatto, destinato alla rivisitazione di grandi piatti della tradizione toscana, come i Pici in salsa di triglie alla livornese con aggiunta di "Pecora nera" a scaglie. Si gradisce anche semplice con del pane casereccio ed un buon bicchiere di vino rosso.







## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** triangolare 3D con punte bombate.

**Altezza dello Scalzo:** 10 cm

**Dimensione:** base del formaggio di 14 cm circa

**Peso:** circa 1,00 kg

**Crosta:** appena accennata e morbida. A seguito del trattamento con concentrato di pomodoro biologico il colore risulta rosso non omogeneo.

**Pasta:** morbida, di colore tra il bianco e il giallo paglierino. Di occhiatura di dimensione fine, distribuita in modo regolare.

pH: 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 12 mesi

**Umidità:** 47,20%

**Grasso sulla sostanza secca:** 16,60%

**Proteine (Nx6,25):** 18,30%

Stagionatura: 20 gg

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** intenso con una sfumatura erbacea, con note di latte ovino.

**Sapore e gusto:** pieno e sapido, dai sentori molto delicati.



# MARZOLINO VOLTERRANO

Il termine “Marzolino” ha origini antiche. Questo è il tipico formaggio di pecora prodotto con latte munto all'inizio della primavera, quando i pascoli con erba tenera e profumata, regalano al pecorino sentori e profumi unici. Viene prodotto esclusivamente nel mese di Marzo.

La cottura del latte avviene ad una temperatura di 38°, lavorato a crudo, ma su richiesta è possibile avere il prodotto, sempre con le medesime caratteristiche, con latte pastorizzato. La cagliata viene rotta fino ad arrivare ad una grandezza di un chicco di riso. Viene poi stufato a vapore per circa 4 ore, fino al raggiungimento del suo pH ottimale.

Ha la tipica forma triangolare tonda, con angoli smussati, che viene messa a stagionare su tavole di legno. Ha una pasta bianca e dal forte profumo di latte. E' un formaggio particolarmente delicato e morbido, che conserva tutto il profumo delle erbe pascolate dalle greggi sulle nostre colline.

Adatto ad essere degustato con verdure di stagione e vini bianchi o rossi giovani. Per conservarlo nel tempo dopo la vendita, viene trattato esternamente con olio di oliva extra vergine e concentrato di pomodoro biologico.

Fattoria Lischeto



## INGREDIENTI

**Latte** vaccino e ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** cilindrico con scalzo bombato  
**Altezza dello Scalzo:** circa 6 cm  
**Diametro delle facce:** 13/14 cm  
**Peso:** da 1,00 kg a 1,300 kg  
**Crosta:** elastica e compatta al taglio  
**Pasta:** bianca e compatta, senza occhiatura.  
**pH:** 5,2/5,5  
**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C  
**Shelf life:** 6 mesi  
**Umidità:** 54,20%  
**Grasso sulla sostanza secca:** 12,00%  
**Proteine (Nx6,25):** 18,00%  
**Stagionatura:** 10 gg

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** fresco e burroso, con sentori di latte appena munto.  
**Sapore e gusto:** dal gusto semplice e delicato che al tatto si presenta morbido, fondente al palato.



# CACIOTTA



Nasce da una esclusiva fornitura per le mense scolastiche. La caciotta di mucca, fresca e dolce, ha un sapore semplice e per questo apprezzato molto dai bambini. La cagliata viene rotta fino ad ottenere dei coaguli della grandezza di una noce. Lasciata a riposare in stufatrice a vapore per 4 ore e salata manualmente con sale fine.

Adatto per le diete perché povera di calorie e di grassi. Ottimo per la merenda dei bambini. Formaggio da tavola che si apprezza molto al naturale oppure con frutta fresca, come pere e uva. Si abbina ad insalate e antipasti.

Si abbina a vini bianchi leggeri.



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** cilindrica con scalzo dritto.

**Altezza dello Scalzo:** 4 cm circa

**Diametro delle facce:** 9 cm circa.

**Peso:** 250/300 gr

**Crosta:** inesistente

**Pasta:** semi-dura

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°/+10°C

**Shelf life:** 60 gg dalla spedizione

**Umidità:** in media 41,53%

**Grasso sulla sostanza secca:** in media 21%

**Proteine (Nx6,25):**

**Stagionatura:** 10 gg

## CARATT. OLFACTIVE/ DEGUSTATIVE

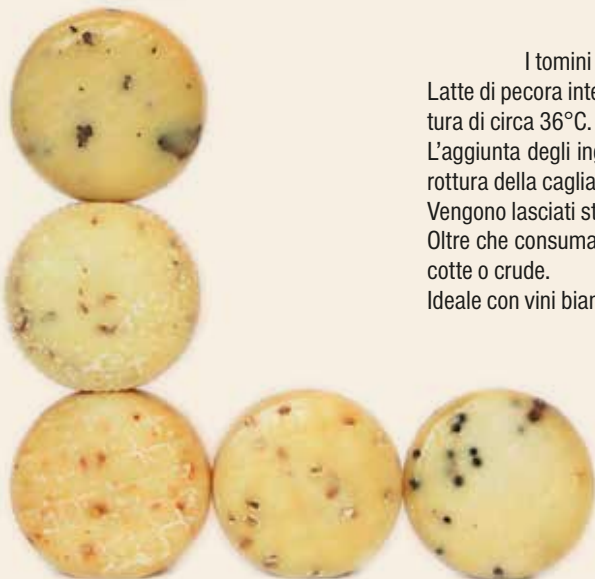
**Profumo:** latte crudo ed a seconda della spezia che viene usata cambia notevolmente il suo profumo.

**Sapore e gusto:** sapido e dolce, piccante per le tipologie con peperoncino e pepe. Dolce e gradevole al palato per il farro e mandorle. Aromatico ed intenso per il tartufo. La sua base è comunque delicata e fresca.



# TOMINI

## FARRO - TARTUFO - MANDORLE - PEPE NERO - PEPERONCINO



I tomini sono formaggi freschi prodotti con latte di pecora arricchiti con varie spezie.

Latte di pecora intero pastorizzato a 72°C e successivamente raffreddato fino ad arrivare ad una temperatura di circa 36°C. La rottura della cagliata ha la grandezza di un chicco di granturco.

L'aggiunta degli ingredienti, come il farro, peperoncino, pepe nero, mandorle e tartufo, avviene in fase di rottura della cagliata.

Vengono lasciati stagionare per circa 15 gg, dopodiché sono conservati sottovuoto.

Oltre che consumati al taglio, sono molto gustosi cotti al forno o sulla piastra ed accompagnati a verdure cotte o crude.

Ideale con vini bianchi e rossi leggeri.

Fattoria Lischeto



## INGREDIENTI

**Siero** di latte ovino bio 95 %, latte ovino bio 5%, sale. Cottura al forno.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** rettangolare per quella grande , conica senza punta per la pezzatura piccola.

**Altezza dello Scalzo:** la forma grande 6 cm, la forma piccola 5 cm circa

**Diametro delle facce:** la forma grande ha una dimensione di 15 cm per 8 circa, la forma piccola diametro di 6,5 cm

**Peso:** dai 150 gr a 1,300 kg

**Crosta:** : inesistente, il colore esterno varia dal bianco al marrone. Il cambio di colore è dovuto alla cottura in forno che subisce la ricotta fresca.

**Pasta:** morbida e asciutta, di colore bianco latte

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 60 gg dalla spedizione

**Umidità:** 62,10%

**Grasso sulla sostanza secca:**3,90%

**Proteine (Nx6,25):** 15,10%

**Stagionatura:** nessuna

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** latte cotto. Leggero sentore di tostato.

**Sapore e gusto:** dolce, buona acidità.



# TRICOTTA DIVINA

Questo prodotto innovativo nasce dal brio e dall'estro di Giovanni. Unica nella sua tipologia viene messa a cottura la ricotta fresca, in forno ventilato a 80°C per circa 3 ore. Lasciata raffreddare e confezionata subito sottovuoto.

La cottura non altera il sapore delicato della ricotta ma solo la consistenza che da morbida e spalmabile diventa compatta.

Ottima come antipasto con l'aggiunta di olio di oliva extra vergine, sale e pepe. Ideale per condimenti di paste abbinate a verdure di stagione. Eccellente come dessert con l'aggiunta di miele, frutta fresca, caramello o altro.

Si abbina con vini bianchi freschi e delicati.





## INGREDIENTI

**Siero** di latte ovino bio 95 %, latte ovino bio 5%, sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** rettangolare per quella grande , conica senza punta per la pezzatura piccola.

**Altezza dello Scalzo:** 10 cm circa

**Dimensioni:** circa 18 per 10 cm. Diametro di quella piccola 7 cm circa.

**Peso:** dai 500 gr a 1,300 kg

**Crosta:** inesistente, il colore esterno varia dal bianco al marrone. Il cambio di colore è dovuto alla cottura in forno che subisce la ricotta fresca.

**Pasta:** bianca latte compatta e cremosa

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 9 gg in atm/ 7 gg sottovuoto

**Umidità:** 70,00%

**Grasso sulla sostanza secca:** 6,90%

**Proteine (Nx6,25):** 9,40%

**Stagionatura:** nessuna

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** latte cotto, erbaceo fresco

**Sapore e gusto:** leggermente sapido. Ottima solubilità.



# RICOTTA BIANCANA

La nostra ricotta è un latticino ottenuta esclusivamente dalla lavorazione del siero di latte ovino con l'aggiunta di una piccola percentuale di latte di pecora. Su richiesta è possibile averla anche di latte vaccino.

La produzione avviene tramite il riscaldamento di questi due ingredienti base a circa 82°, non vengono aggiunti appunto acidificanti. Per renderla saporita e gradevole viene aggiunta una piccola percentuale di sale durante la trasformazione.

I fiocchi bianchi affiorano in superficie, vengono raccolti manualmente e depositato in fucelle per favorire la fuoriuscita del siero.

Soffice, delicata e cremosa, è un prodotto leggero e dietetico.

Eccellente come ingrediente in preparazione di piatti dolci e salati, ma anche da sola insaporita con zucchero o altro.



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** rettangolare

**Altezza dello Scalzo:** 5 cm

**Dimensione:** circa 18 cm per 10 cm

**Peso:** da 1,00 kg a 1,300 kg

**Crosta:** inesistente

**Pasta:** bianca e semimolle

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 15 gg

**Umidità:**

**Grasso sulla sostanza secca:**

**Proteine (Nx6,25):**

**Stagionatura:** nessuna

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** fragrante e fresco, ricorda molto i sapori dei pascoli erbosi.

**Sapore e gusto:** leggero e dolce ha una consistenza molto morbida e al contatto con il palato si scioglie.



# BACCELLONE

Il Baccellone è un primo cacio prodotto con latte di pecora, caglio animale e sale. Delicato e fresco, con note di latte appena munto, crosta inesistente, pasta cruda di colore bianco con leggera occhiatura, al taglio produce gocce bianchissime rilasciando i profumi tipici dei pascoli volterrani. È un prodotto leggero e dietetico. Adatto ad essere consumato al naturale, oppure condito con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Superbo l'abbinamento ad ortaggi crudi, accompagnato da vini bianchi giovani.

Fattoria Lischeto



## INGREDIENTI

**Latte** ovino intero crudo biologico, fermenti lattici vaccini selezionati, caglio animale e sale.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Forma:** rettangolare

**Altezza dello Scalzo:** 5 cm

**Dimensioni:** circa 18 cm per 10 cm

**Peso:** da 1,00 kg a 1,300 kg

**Crosta:** bianca perlacea inesistente.

**Pasta:** omogenea e compatta.

**pH:** 5,2/5,5

**Temperatura di conservazione:** +4°C/+10°C

**Shelf life:** 15 gg dalla data di produzione

**Umidità:**

**Grasso sulla sostanza secca:**

**Proteine (Nx6,25):**

**Stagionatura:** 2 gg

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Profumo:** fresco e burroso, con sentori di latte appena munto

**Sapore e gusto:** delicato, dolce con una punta acidula.

# LO STRACCO DI VOLTERRA

Lo Stracco è un formaggio spalmabile ,può essere prodotto con latte vaccino o ovino. Latte pastorizzato a 72°, successivamente inseriti i fermenti lattici selezionati e lasciati riposare per 30 minuti, più del tempo previsto per gli altri formaggi in modo che questi inacidiscono bene la massa caseosa. Il caglio invece viene lasciato riposare per meno tempo, 15 minuti circa.

Vengono effettuate due rotture, dopo la prima la cagliata viene lasciata riposare per 15/20 minuti in modo che il siero si separi dalla massa. Dopo la seconda rottura, la cagliata viene depositata negli appositi stampi. Non viene stufato ed il suo pH viene controllato nell'ora successiva molte volte.

Si presenta cremoso e crosta inesistente.

Prodotto comunque molto versatile in cucina da consumarlo da solo oppure condito con olio, sale e pomodori freschi. Innovativo per antipasti creativi ma anche per veloci snack. Si adopera anche come ingredienti di prelibate ricette dolci e salate.



## INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Trattamenti:** dopo l'estrazione, l'olio non subisce alcun trattamento chimico-fisico.

Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

**Modalità di conservazione:** il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, al riparo da fonti luminose dirette.

**Conservabilità (Shelf life):** se correttamente conservato, il prodotto mantiene le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali fino al termine indicata in etichetta (18 mesi dalla produzione)

**Informazioni OGM:** il prodotto non contiene e/o deriva da OGM.

**Allergeni:** nessun allergene di cui alle direttive 2003/89CE e 2016/142/CE è presente nel prodotto, nemmeno tracce.

**Confezioni:** Bottiglie in vetro da 250, 500, 1000 ml  
Latte da 3 e 5 litri.

## CARATT. OLFATTIVE/ DEGUSTATIVE

**Sapore:** Fruttato di media intensità, con richiamo di carciofo fresco, rosmarino e mandorla. Ottimo equilibrio tra piccante e amaro.

**Acidità:** L'acidità varia di anno in anno con delle percentuali di variazione minime, si va da un minimo del 0,2 % ad un massimo del 0,4%.  
Acidità' 2016 0,2% c.a.

### Dichiarazione nutrizionale 100ml:

Energia:	KJ 3389 KCAL 824
Grassi	91.60%
di cui grassi saturi	13.30%
Carboidrati:	0
di cui zuccheri:	0
Proteine:	0
Sale:	0



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Le olivete di nostra proprietà sono dislocate in 2 provincie diverse Livorno e Pisa, vicine 30 km. tra loro. Situate in collina godono di uno splendido isolamento poste ad una altezza che varia dai 50 metri sul livello del mare per le olivete a Bibbona e 500 metri quelle poste a Montecatini Val di Cecina e Volterra. Il nostro Olio è un blend composto da tre qualità di olive, Moraiolo, Leccino e Frantoiano con l'aggiunta del Pendolino che serve per l'impollinazione.

Le olive vengono raccolte a mano direttamente sulla pianta nel periodo compreso tra ottobre e la fine di Novembre di ogni anno, per poi essere avviate alla fase di spremitura, effettuata a freddo. Quest'ultima consente di mantenere inalterate le caratteristiche dell'olio.

Il nostro extra vergine è scorrevole, di odore intenso, sapore fruttato di media intensità e leggermente piccante, ma con un buon equilibrio con l'amaro delle olive fresche.

Digeribile al 100%, è indicato anche per i fritti di carattere, con un notevole apporto aromatico. Eccezionale a crudo su insalata, su pesce e carni crude o cotte ai ferri o in brace.

Fattoria Lischeto



VINI BIOLOGICI

La Pecora Nera

Fattoria Lischeto

pecora nera shoni

**TOSCANA**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
**SANGIOVESE**  
2014

Prodotto all'origine dal viticoltore nell'Azienda  
Agraria Sostile Palazzi TERRICCIOLA 13° 54' N  
L. 2014 Comune Solli - Comune schiava

PRODOTTO IN ITALIA

Vino biologico  
Agricoltura Italia  
Organismo di controllo autorizzato  
dal MipaaF IT BIO 006  
Operatore certificato N. 01645



## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigni:** 100% Sangiovese

**Terreno:** misto, ricco di sedimenti calcarei di natura marina

**Altitudine:** 150 s.l.m.

**Esposizione:** mezzogiorno

**Sesti d'impianto:** 4500 piante/ha

**Forma di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 7000kg

**Vendemmia:** manuale, fine settembre

**Vinificazione:** tradizionale con rimontaggi giornalieri

**Colore:** rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei

**Profumo:** intenso, vinoso e di frutta rossa matura

**Sapore:** morbido con buona intensità tannica

**Alcool:** 12.5% - 13.5%

**Degustazione:** 20°C

**Abbinamenti:** primi piatti, legumi, carni rosse



# TOSCANA IGT SANGIOVESE

## BIOLOGICO

Vino rosso intensamente varietale da uve della più importante cultivar della Toscana: il Sangiovese, coltivato in vigneti di 15-20 anni di età assieme a piccole quantità di altre uve autoctone toscane.

La vinificazione è effettuata in tini di cemento ed è caratterizzata da una fermentazione naturale con una macerazione medio-lunga. Affina per almeno un anno e quattro mesi in bottiglia. Le note varietali, incentrate sulla frutta e la vinosità, e la buona struttura caratterizzata però da una buona beva, ne fanno un vino adatto a occasioni diverse.



## INGREDIENTI

Basilico genovese DOP 40%, olio extra vergine di oliva, formaggio pecorino delle Balze Volterrane DOP a caglio vegetale, 11%, pinoli, sale, aglio.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Conservazione:** conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.

**Allergeni:** contiene latte. Senza glutine

**OGM:** il prodotto non contiene OGM

## CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

**pH:** 4.40 +/- 0.20 (parametro di sicurezza)

**Aw:** 0.96 +/- 0.02

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Consistenza:** cremosa

**Colore:** verde scuro

**Odore:** tipico del basilico

**Sapore:** tipico del basilico

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT: <100.000 UFG/g

Coliformi totali: <1.000 UFG/g

Escherichia coli: <1.000 UFG/g

Stafil. coagulasi positivi: <100 UFG/g

Salmonelle: assente

Lieviti: <10.000 UFG/g

Muffe: <1.000 UFG/g

Listeria monocytogenes: <100 UFG/g

Clostridi solfito riduttori: <100 UFG/g

*Fattoria Lischeto*

Pesto Biologico con Pecorino  
delle Balze Volterrane Dop

PRODUCT OF ITALY



PESTO BIOLOGICO

Pesto biologico con pecorino delle Balze Volterrane DOP.

### Valori nutrizionali per 100 g.

**Energia:** kJ 1801 / kcal 437

**Grassi:** g. 45

di cui acidi grassi saturi g. 8,3

**Carboidrati:** g. 2,3

di cui zuccheri: g. 0,3

**Proteine:** g. 5,2

**Sale:** g. 2,7 g

*Fattoria Lischeto*








*Biologico per amore*



## PECORINI

	PESO (da-a)	Stagionatura
PECORINO BALZE VOLTERRANE BIO DOP	 kg. 0,5 - kg 2,00	*
PECORINO DEGLI SPOSI BIO	 kg. 0,5 - kg 1,7	10 gg
PECORINO ROSSO VOLTERRANO BIO	 kg. 0,5 - kg 1,5	60 gg
PECORINO MESSER EZELINO BIO	 kg. 1,60 - kg 3,00	60 gg
PECORINO VELATHRI BIO	 kg. 1,3 - kg 1,60	60 gg

	PESO (da-a)	Stagionatura
PECORINO MASCHIO BIO	 kg. 2,80 - kg 4,00	8 mesi
PECORINO DI FOSSA BIO	 kg. 1,00 - kg 1,30	3 mesi nelle fosse
PECORINO DEL SIGNOR G BIO	 kg. 1,00	15 gg 60 gg
PECORINO LA PECORA NERA BIO	 kg. 1,30 - kg 1,60	8 mesi
PECORINO MARZOLINO VOLTERRANO BIO	 kg. 1,00	20 gg

## PRODOTTI FRÈSCHI

	PESO (da-a)	Stagionatura
CACIOTTA LATTE DI PECORA BIO	 kg. 1,00 - kg 1,30	10 gg
TOMINI AROMATIZZATI	 gr. 250-300	10 gg

	PESO (da-a)	Stagionatura
FONDUTA DI TOMINO TOSCANO BIO	 gr. 250-300	10 gg
TRICOTTA DIVINA BIO	 gr. 150 - kg 1,30	

## PRODOTTI FRÈSCHISSIMI

	PESO (da-a)	Stagionatura
RICOTTA BIANCANA BIO	 kg. 0,5 - kg 1,30	
BACCELLONE DI PECORA BIO	 kg. 1,00 - kg 1,30	

	PESO (da-a)	Stagionatura
STRACCO DI VOLTERRA BIO	 kg. 1,00 - kg 1,30	2 gg

\* **Fresco:** da 7 giorni a 44 giorni di conservazione  
**Semistagionato:** da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura  
**Stagionato:** da 6 mesi a 12 mesi di stagionatura  
**Da Asserbo:** oltre 12 mesi di stagionatura



*Fattoria Lischeto*

**Soc. Agricola Fattoria Lischeto srl**

Loc. Lischeto

Via prov. 16 del Monte Volterrano

56048 **Volterra** (Pi)

Tel. +39 0588 30403 - Fax +39 0586 018183

***commerciale@agrilischeto.com***

***www.agrilischeto.com***



*Fattoria Lischeto*

VOLTERRA - **TOSCANA** - ITALIA