



prodotti caseari di alta qualita Bari Sard o

📍 Mappa

□



L'Azienda Agricola Chiai ha sede a Bari Sardo, provincia di Nuoro, ed è int

eramente a conduzione familiare. È attiva dal 1993 nella zona dell'Ogliastra, su un terreno di 160 ettari che viene coltivato a granturco, granella e foraggi, oltre che essere adibito ai pascoli. Vengono allevate pecore e capre, che producono un latte ricco di gusto, aromatico, ideale per la lavorazione dei formaggi che il caseificio realizza. La vicinanza dal mare e la tipologia del pascolo (Macchia Mediterranea) conferiscono al latte e ai formaggi un aroma molto speziato di erbe e arbusti spontanei. Vengono realizzati diversi prodotti caprini e ovini. Il prodotto di punta è il Casu Ageru, formaggio fatto nelle versioni pecora, capra e misto. Apprezzato è anche il Casu Ammurgiau prodotto dal caseificio. È un formaggio in salamoia molto utilizzato per la preparazione di minestre; è anche un ingrediente per la preparazione dei Culurgionnes. C'è poi anche il Caglio di capretto, ormai conosciuto in tutta Italia, la ricotta, lo Yogurt e i formaggi spalmabili. Ogni prodotto viene lavorato nel pieno rispetto della tradizione ereditata, con cura e attenzione alla linea produttiva. L'azienda offre al mercato una varietà di prodotti, tutto è di elevata qualità. L'Azienda Agricola Chiai assicura sapori e sapori antichi!

📄 Descrizione

Il Caseificio Chiai, situato a Bari Sardo in provincia di Nuoro, dal 1993 si impegna con dedizione nella salvaguardia della qualità. Questo impegno è evidente nelle loro operazioni quotidiane, che vanno dal sostenere con orgoglio le attività degli allevatori locali, al trasformare le materie prime d'eccellenza in prodotti caseari di alta qualità. La loro filosofia aziendale si basa sul rispetto per i metodi antichi di produzione casearia, senza mai compromettere la sicurezza. Ogni formaggio prodotto rispetta rigorosamente le norme igienico-sanitarie nazionali e comunitarie. Questo garantisce non solo la sicurezza dei consumatori, ma anche l'integrità e il sapore autentico dei loro prodotti. Il Caseificio Chiai è orgoglioso dei suoi allevamenti. Il latte utilizzato nella produzione dei formaggi proviene direttamente dagli allevamenti di capre e pecore dell'azienda. Questi animali vengono nutriti con foraggi e granelle prodotte localmente, contribuendo a mantenere un ciclo di produzione sostenibile e di alta qualità. Questo permette al Caseificio Chiai di avere un controllo totale sulla qualità del latte utilizzato, garantendo così prodotti caseari ineccepibili. La gamma dei prodotti offerti dal Caseificio Chiai è ampia e variegata. Tra questi spiccano il Casu Ageru, il Casu Ammurgiau, il Caglio di Capretto, la Ricotta e lo Yogurt di pecora e di capra sia al naturale che con vari gusti. Inoltre, l'azienda produce un formaggio semicotto di pecora e di capra che è particolarmente apprezzato dai clienti per il suo sapore unico e la sua consistenza cremosa. La produzione del Casu Ageru e del Casu Ammurgiau richiede speciali tecniche di lavorazione che rispettano la tradizione casearia della regione. Il Caglio di Capretto è un prodotto unico nel suo genere, molto apprezzato per le sue proprietà nutrizionali e il suo sapore distinto. La Ricotta e lo Yogurt di pecora e di capra sono prodotti versatili, ideali per una vasta gamma di ricette o da gustare da soli. Il Caseificio Chiai tiene alla soddisfazione dei clienti e si impegna costantemente per offrire prodotti di altissima qualità. L'azienda è convinta che il rispetto per la tradizione, l'attenzione alla sicurezza e la dedizione alla qualità siano la chiave per creare prodotti caseari che deliziano il palato e rispettano l'ambiente. L'obiettivo del Caseificio

icio Chiai è quello di continuare a fare ciò che fa meglio: produrre formaggi eccellenti che r ispecchiano l'orgoglio e la passione per la tradizione casearia sarda. L'azienda esprime il suo ringraziamento a tutti i clienti che sostengono la loro missione e invita tutti a provare i loro deliziosi prodotti. ??????? Il Caseificio Chiai è un esempio brillante di come l'adesione e ai metodi tradizionali di produzione e il rispetto per l'ambiente possano portare alla creazione di prodotti caseari di alta qualità che sono apprezzati in tutto il mondo. ???????

Contatti

CASEIFICIO CHIAI

Tel. 078229916

<http://www.caseificiochiai.com>

via Asproni 2,, Bari Sardo, 08042

Nessun orario indicato
