



VISITA IL NOSTRO SITO INTERNET
DAL TUO SMARTPHONE

From the genuineness of nature to the table
La Fattoria di S. Antonio - "The San Antonio farm" is located in the fertile and unspoiled territory of the high Tanagro, on the border between Salerno and Lucania, close to the Cilento National Park. It consists of a vast farm of cattle, sheep and goat of various breeds. From an ancient tradition over several generations, which began at the dawn of the last century, the company is now led by the **Azzeo** family with great professionalism and with the unmistakable passion of those who love their land. The production of **La Fattoria di S. Antonio** is of high quality, obtained by techniques with low environmental impact, cheeses, *fiordilatte*, *ricotta*, *burrini*, and especially the *caciocavallo* of various types, including the precious *caciocavallo* aged in their own natural karst cave. The whole cheesemaking process takes place without the addition of enzymes of synthesis, but with only curds and our own whey starter. The company can be easily located because it is only a few kilometres from the Polla exit of the Salerno-Reggio Calabria motorway.



Dalla natura la genuinità in tavola

La Fattoria di S. Antonio è situata nel fertile ed incontaminato territorio dell'Alto Tanagro, ai confini tra il salernitano e la Lucania, e a ridosso del Parco Nazionale del Cilento. Consta di un vasto allevamento bovino e ovicaprino costituito da più razze. Da un'antica tradizione da più generazioni, iniziata agli albori del secolo scorso, l'Azienda è oggi guidata dalla famiglia **Azzeo** con grande professionalità e con la passione inconfondibile di chi ama la propria terra.

La produzione de **La Fattoria di S. Antonio** è tutta di alta qualità ed ottenuta con tecniche a basso impatto ambientale: **formaggi, fiordilatte, ricotte, burrini e soprattutto i caciocavallo**, di vari tipi, inclusi quelli molto pregiati perché stagionati in grotta di proprietà, carsica naturale.

Tutto il processo di caseificazione si svolge senza aggiunta di fermenti di sintesi, bensì con solo caglio e siero innesto aziendale.

L'Azienda è facilmente raggiungibile perché dista pochi chilometri dall'uscita Polla della Salerno-Reggio Calabria.



LA FATTORIA DI S. ANTONIO srl
loc. Pertosillo, 10 - 84030 CAGGIANO (Sa) Italy
tel. (+39) 333 6790799 - 331 1939232
email: info@lafattoriadisantantonio.com
www.lafattoriadisantantonio.com





LA NOSTRA PRODUZIONE / OUR PRODUCTION

caciocavallo fresco	<i>fresh caciocavallo</i>
caciocavallo semistagionato	<i>semi-aged caciocavallo</i>
caciocavallo stagionato	<i>aged caciocavallo</i>
caciocavallo a cuore di limone	<i>caciocavallo with a heart of lemon</i>
caciocavallo al peperoncino	<i>caciocavallo with chilli</i>
caciocavallo affumicato	<i>smoked caciocavallo</i>
burrini	<i>burrini</i>
scamorze	<i>scamorza</i>
scamorze affumicate	<i>smoked scamorza</i>
fiordilatte	<i>fiordilatte</i>
provola	<i>provola</i>
provola affumicata	<i>smoked provola</i>
ricotta fresca	<i>fresh ricotta</i>
ricotta stagionata	<i>aged ricotta</i>
formaggio con spezie	<i>cheese with herbs</i>
formaggio di capra	<i>goat cheese</i>
cacioricotta	<i>cacioricotta</i>
formaggio pecorino	<i>sheep cheese</i>
formaggio misto	<i>mixed cheese</i>

*Dalla nostra grotta
un gioiello di bontà*

E' il caciocavallo stagionato in grotta carsica naturale, un locale di stagionatura eccellente e di proprietà, che pone l'Azienda all'avanguardia nel panorama della tipica produzione campana. Infatti la grotta, regolarmente riconosciuta idonea dal SSN, è capace di conservare e far maturare i formaggi in modo davvero esclusivo, conferendo loro una stagionatura dal sapore eccezionale e dagli odori intensi.



From our cave a jewel of goodness

It is the cheese matured in our own natural karst cave, an excellent environment for aging and its exceptional properties that puts the company in the forefront of the typical production of cheese in Campania. In fact, the cave, regularly recognized as suitable by the local health authorities is capable of storing and aging cheeses in a very exclusive way, giving it an outstanding taste and an intense aroma.

