



caseificio
ROSANO

Dai nostri pascoli alla vostra tavola

INDICE

01

Una storia lunga
3 generazioni

02

I nostri
allevamenti

03

Una produzione
di qualità

04

Tutto il buono
del latte

Q1

Una storia lunga 3 generazioni

Produciamo latticini con latte munto quotidianamente dalle bufale che alleviamo. Nasciamo contadini, per poi diventare allevatori ed oggi casari. L'evoluzione naturale della nostra storia ci ha portato a diventare "ambasciatori della tradizione e del gusto".

Da oltre 50 anni, Rosano è una realtà radicata nel territorio di "Terra di Lavoro" e ne è protagonista del suo sviluppo attraverso un continuo processo di innovazione, pur conservando e valorizzando la tradizione.



Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha mangiato bene.

Un legame viscerale con la nostra terra

Dai terreni delle nostre fattorie, ricaviamo le fonti di nutrimento per i nostri allevamenti. Controlliamo così la loro alimentazione, con fieni e cereali prodotti direttamente da noi, per una dieta sana, equilibrata e totalmente a Km 0.



Dalla semina alla raccolta, ci prendiamo cura dei pascoli per le nostre bufale. Coltiviamo foraggi di cui selezioniamo la qualità, attraverso la precisa definizione di parametri di freschezza, grado di nutrienti e varietà delle erbe. Per un'alimentazione di pura bontà.

20

I nostri allevamenti

La cura e la passione che mettiamo nel nostro lavoro sono quotidiane, tutti i giorni dell'anno. L'attenzione al loro benessere nasce dall'amore per la natura e gli animali, che si riversa in modo naturale in quello che facciamo.

Ognuna di loro ha un nome e un carattere; le conosciamo una ad una e le mani che si prendono cura di loro sono mosse dal cuore.



Le nostre fattorie, un'oasi di benessere

Siamo allevatori di bufale per passione e per lavoro. Sappiamo dar loro la massima cura e attenzione: dal cibo all'acqua, dalla pulizia allo spazio disponibile, tutto è scrupolosamente studiato e curato. Il loro benessere si ritrova nella bontà del latte e nella qualità dei nostri prodotti.



I nostri allevamenti sono rispettosi di tutti gli standard che certificano il benessere animale. Dietro la nostra artigianalità, si celano mani sapienti e non meccaniche. Mani che rispettano i cuori che nutrono le bufale e che fanno di ogni minimo dettaglio e, perché no, delle piccole imperfezioni la propria firma.

Il principio di cooperazione, connubio perfetto di tradizione familiare e innovazione, guida tutti i nostri collaboratori nella cura dei capi bufalini, garantendogli un benessere fondamentale durante tutta la loro fase di crescita. La cura delle nostre bufale, si sposa perfettamente con la filosofia "green", ecosostenibile al 100%.



GO

Una produzione di qualità

Ogni giorno, prima dell'alba, inizia la nostra produzione. La facciamo ancora a mano, senza alcun ausilio di macchinari. I nostri casari, custodi di antichi saperi, trasformano il latte fresco di bufala in mozzarella e una gamma di prodotti che richiamano il sapore del latte appena munto e della genuinità di un tempo.



L'innovazione della tradizione

Tradizione e
innovazione si
fondono in un
connubio di
sapori.

Entro 24 ore dalla mungitura, il latte delle nostre bufale viene lavorato nel nostro caseificio. E' questo il modo in cui nascono i nostri prodotti che preservano il sapore della tradizione e della freschezza del latte appena munto, con tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche.



Questo modo di lavorare il latte rispetta l'antica tradizione dell'immediata caseificazione del latte appena munto che si esprime in una caratteristica che accomuna tutti i nostri prodotti: una sensazione gustativa di latte fresco.



RO 7

Tutto il buono del latte

Mani sapienti di custodi e artigiani lavorano quotidianamente il latte, ottenendo da esso tutto il buono ed il meglio per restituirlo sulle vostre tavole.



la MOZZA RELLA

Il formaggio fresco a pasta filata più famoso al mondo, la mozzarella di bufala ha un sapore aromatico e dolce, con un retrogusto inconfondibile.

Frutto della sapienza e di gesti antichi, la nostra mozzarella è prodotta con solo latte delle bufale che alleviamo. Basta premerla per sentirne il sapore.

Il suo sapore acquisisce ogni giorno delle sfumature irripetibili, garantendo ai nostri clienti un'esperienza sempre unica.



la PRO VOLA

La provola è un formaggio a pasta filata, tra i più antichi del Sud Italia. Il suo nome deriva da "prova" poiché in origine veniva fatta una prova del formaggio, prelevando dalla vasca un pezzo di pasta per verificare lo stato di filatura.

La provola che produciamo la riconosciamo dal profumo. Il metodo di affumicatura, le conferisce un gusto unico e inconfondibile, ricercato da tutti i nostri clienti. Al taglio suda gocce di latte affumicato. Al morso è elastica, subito dopo diventa morbida in un'esplosione di sapore.



la RICO TTA

Il più semplice dei formaggi, ma dal gusto inconfondibilmente fresco. La ricotta di Caseificio Rosano viene prodotta con siero di latte: man mano che i fiocchi di albumina affiorano in superficie, vengono raccolti e messi a sgrondare per alcune ore in cestelli di legno, come l'antica tradizione insegna. Leggera ma allo stesso tempo gustosissima, viene declinata in una ricca gamma di aromi e sapori, tutti da scoprire e provare.



la TRE CCIA

La treccia di bufala prende il nome dalla sua forma peculiare, un prodotto caseario ricavato dalla stessa pasta della mozzarella intrecciata.

Proprio come la mozzarella di bufala, anche la treccia presenta un caratteristico colore bianco perlato ed una consistenza elastica e morbida. Con una superficie lucida e sottile, al taglio presenta una ridotta fuoriuscita di siero, ma il profumo resta quello aromatico ed inconfondibile del latte di bufala.



“ Non si può
pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non si ha
mangiato bene.”

