





UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



AZIENDA
AGRARIA
SPERIMENTALE



FORMAGGIO VACCINO STAGIONATO
A LATTE CRUDO







COME NASCE IL PROGETTO

Il progetto nasce da una collaborazione avviata nel 2023 tra l'Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" dell'Università di Padova e il Caseificio Morandi di Anguillara Veneta, che ritira per la lavorazione l'intera produzione della stalla didattica dell'Università. Il prodotto ottenuto è un formaggio vaccino stagionato da latte crudo che abbina all'elevata qualità organolettica specifici contenuti di valenza culturale.



3

ALLEVAMENTO E ALIMENTAZIONE

Il latte utilizzato proviene da un allevamento di bovine di razza Pezzata Rossa Italiana, alimentate con razioni ricche di foraggi prodotti nell'azienda e che possono usufruire di un'ampia area a pascolo. Tutto questo favorisce ottimali condizioni sanitarie e un elevato livello di benessere delle bovine, e consente di ottenere latte di eccellente qualità e un formaggio con caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche uniche.



CASEUS PATAVINUS 1222

Formaggio a latte crudo vaccino di forma cubica del peso di circa 6 kg. La crosta è edibile, trattata con olio evo, sottile e rugosa, di colore giallo paglierino. La pasta, semidura e friabile, diventa più compatta con l'avanzare della stagionatura, è priva di occhiature e di color bianco perlaceo tendente all'ocra con rare venature verdi dovute all'erborinatura naturale, quando presente. Stagionato 8-10 mesi.

Ingredienti: latte di Vacca crudo, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.

Valori nutrizionali medi per 100g:

Energia 1940kJ / 470kcal / Grassi 38g di cui saturi 26,8g / Carboidrati 3,1g di cui Zuccheri 0g / Proteine 28g / Sale 0,3g

Prodotto naturalmente privo di lattosio (<0,1% nel prodotto finito).

Conservazione: in frigo a +4°C - 6 Kg ≈ da vendere a peso

Lotto N.



Da consumarsi pref:



Forma N.



Per saperne di più sul progetto
scansiona il QR code o visita
il sito aziendagraria.unipd.it

Origine del latte:

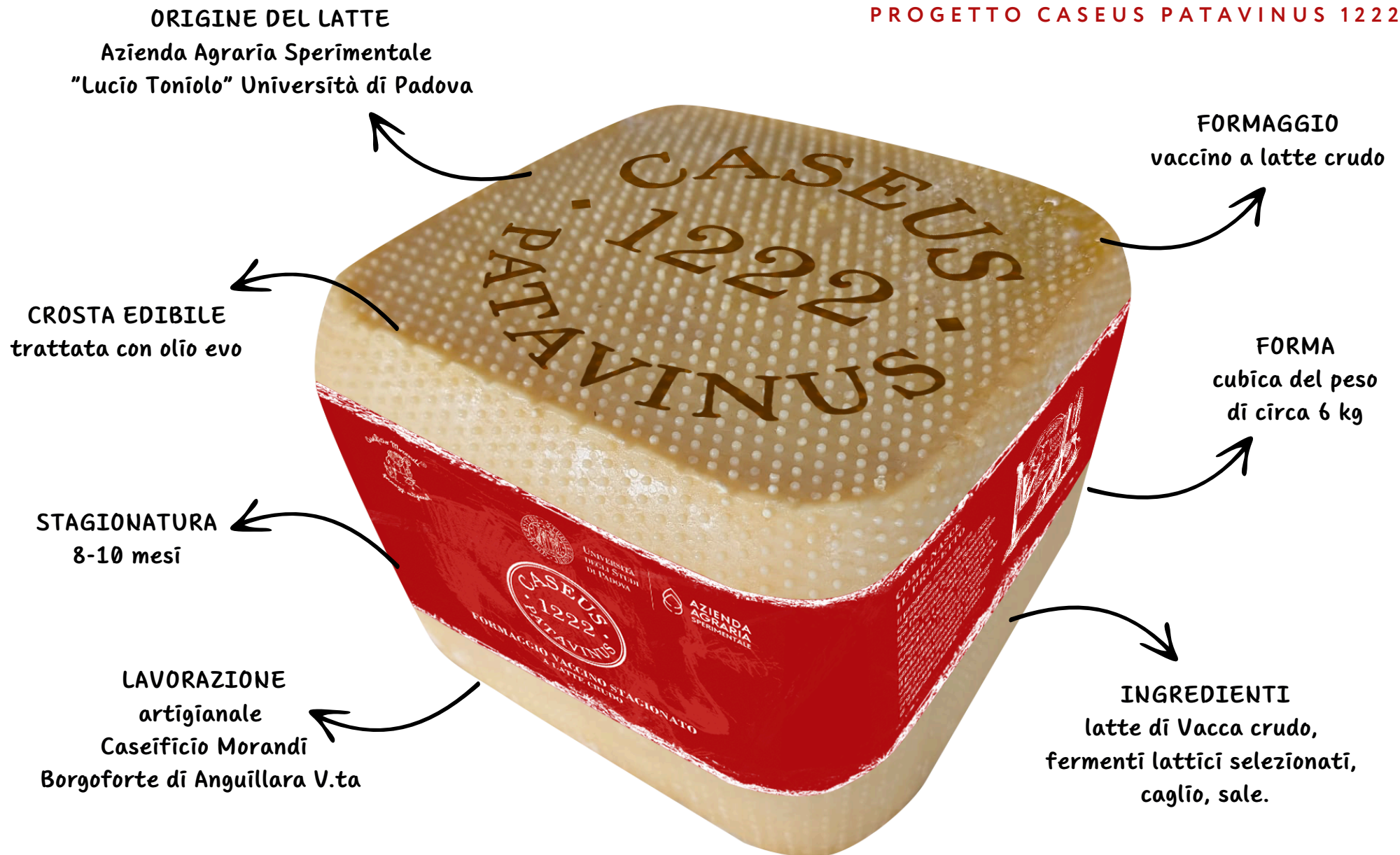
Azienda Agraria Sperimentale "Lucio Toniolo" Università di Padova

Lavorazione artigianale:

Caseificio Morandi - Via Ponte 145 Borgoforte di Anguillara V.ta Padova



PROGETTO CASEUS PATAVINUS 1222



PRESENTAZIONE ETICHETTA // FORMA COMPLETA



DOVE ACQUISTARE CASEUS PATAVINUS 1222

Disponibile presso il Caseificio Morandi di Anguillara V.ta,
nei punti vendita di Monselice e Sant'Angelo di Piove,
all'interno della ristorazione padovana di qualità.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA



AZIENDA
AGRARIA
SPERIMENTALE

Azienda Agraria Sperimentale “Lucio Toniolo”

Università di Padova - Legnaro (PD)

aziendaagraria@unipd.it - aziendaagraria.unipd.it



Caseificio Morandi

Via Ponte 145, Borgoforte di Anguillara V.ta (PD)

caseificiomorandisnc@gmail.com - caseificiomorandi.it