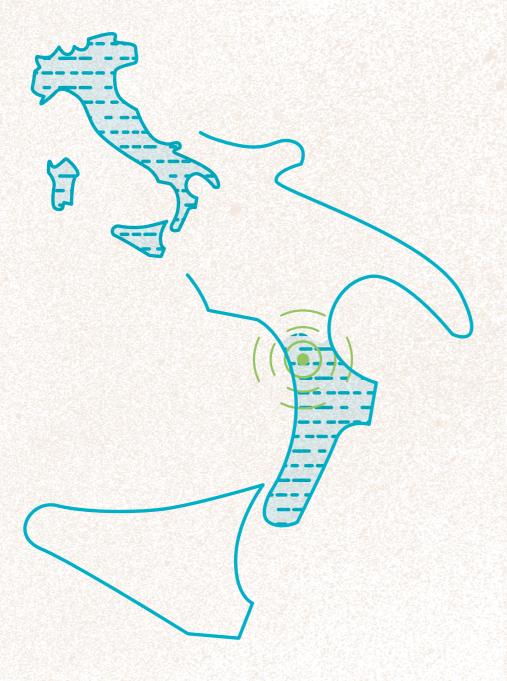




LA LOCATION

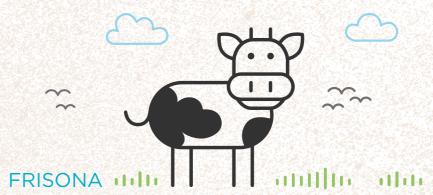
Tutti i prodotti "CAMPO DELIZIE quota mille" nascono in "Tenuta Colle della Pomara", fra le montagne del Parco Nazionale del Pollino sull'altopiano di Campotenese (CS) a ben 1000 metri sul livello del mare.

Le nostre montagne rappresentano il valore aggiunto della nostra azienda: la qualità delle materie prime che utilizziamo, prodotte prevalentemente nei nostri terreni, conferisce al latte caratteristiche organolettiche uniche.



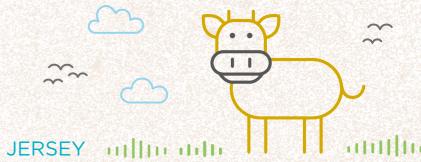
TIPI DI VACCHE

Alleviamo 2 razze di vacche: Frisona e Jersey in proporzioni di circa l'80 e il 20% rispettivamente.



Originaria della Frisia, una regione dell'Olanda, presenta un mantello prevalentemente bianco e nero a chiazze, ha un carattere docile e tranquillo.

La frisona può arrivare a pesare anche 10 quintali. La produzione giornaliera può arrivare anche a 50 litri con la corretta alimentazione. Le proporzioni di grassi e proteine sono rispettivamente circa 3,8% e 3,2%.



Originaria dell'isola di Jersey, la più grande del canale della Manica tra Francia e Regno Unito presenta un mantello che varia dal bruno chiaro al beige, e ha un carattere vivace e curioso. Sono animali di ridotte dimensioni, una Jersey adulta non supera i 5 quintali.

Producono mediamente intorno a 25 litri di latte al giorno con una incredibile qualità come indicato dalle percentuali di grassi (6%) e proteine (5%). Queste caratteristiche lo rendono particolarmente indicato alla caseificazione.



Investiamo quotidianamente nel miglioramento della genetica della nostra mandria e i risultati che otteniamo ci indicano che è la giusta direzione: una delle nostre razze ha vinto nel 2019 la "9° Mostra Nazionale Razza Jersey".

BENESSERE ANIMALE E SOSTENIBILITÀ

Tenuta Colle della Pomara opera nel rispetto dei più alti standard di allevamento che permettono alla nostra mandria di godere di un elevato indice di benessere animale, seguendo un approccio olistico che tiene in considerazione le condizioni fisiche e di salute, ma anche il benessere psicologico e capacità di esprimere comportamenti specie specifici (garanzia di benessere animale in allevamento certificato CReNBA).

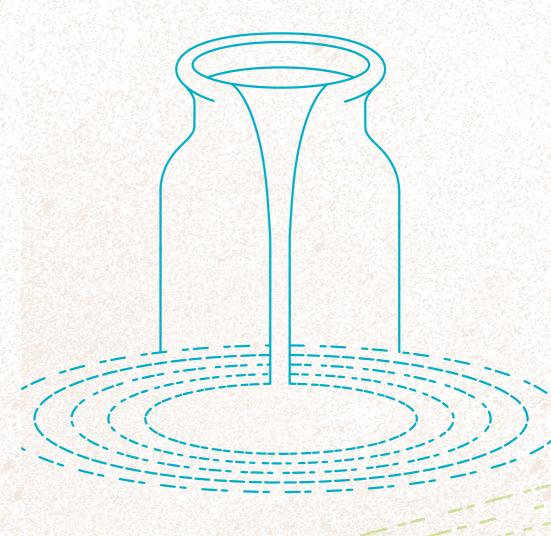
Alleviamo le nostre razze in regime di stabulazione libera con aree dedicate all'alimentazione, al movimento e al riposo perché siamo convinti della correlazione tra la qualità di vita dei nostri animali e la qualità del latte che produciamo.

Operiamo nel rispetto dell'ambiente, in un'ottica di sostenibilità e responsabilità nell'esercizio dell'attività agricola considerando il nostro territorio, la base naturale per la genuinità del nostro latte.

TENUTA COLLE DELLA POMARA

Tenuta Colle della Pomara è un progetto ambizioso di filiera del latte, che nasce dall'intraprendenza di giovani allevatori e agricoltori che hanno unito alla lunga tradizione familiare dell'allevamento di montagna l'avanguardia della zootecnia moderna con l'obiettivo di portare sulle tavole dei nostri clienti tutta la qualità di prodotti genuini.





FILIERA QUOTA MILLE

Siamo responsabili di ogni singola fase del ciclo di vita del nostro prodotto: dalla coltivazione dei campi all'allevamento delle nostre mucche per finire con la trasformazione del latte, il tutto in un raggio di pochi chilometri.

I foraggi provenienti dall'agricoltura di montagna, l'aria salubre, l'acqua di sorgenti di alta quota sono il segreto della bontà del nostro latte.

La lavorazione presso il caseificio aziendale preserva al massimo la nobiltà della materia prima: i nostri prodotti trasformati senza additivi e conservanti.

Ci occupiamo direttamente della distribuzione dei prodotti per garantire ai nostri clienti disponibilità e freschezza.

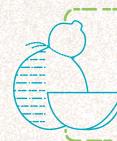
I NOSTRI PRODOTTI



Il caseificio aziendale dispone dell'esperienza e professionalità del nostro mastro casaro e dell'avanguardia della nostra strumentazione.

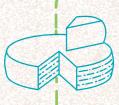
In questa maniera siamo in grado di mantenere l'alta qualità del nostro latte e trasformarlo in squisite bontà.

Tutti i formaggi Campo Delizie sono prodotti utilizzando esclusivamente latte proveniente dal nostro allevamento.



SCAMORZA E CACIOCAVALLO

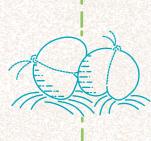
Prodotti tipici per eccellenza della nostra zona; dal sapore di carattere, possono essere degustati a fette o tocchetti.



FORMAGGIO STAGIONATO

Formaggi compatti, dal sapore marcato e deciso.

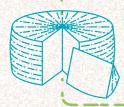
RICOTTA STAGIONATA - CACIOCAVALLO STAGIONATO - CANESTRATO



AFFUMICATI NATURALMENTE

Formaggi affumicati naturalmente con l'utilizzo di paglia di grano duro che regalano ai prodotti un sapore unico.

CACIOCAVALLO AFFUMICATO -SCAMORZA AFFUMICATA - MOZZARELLA AFFUMICATA - RICOTTA AFFUMICATA



DELIZIOSO

Formaggio dal cuore morbido e dal gusto deciso, ottimo da gustare con piatti freschi.



MOZZARELLA

Formaggi a pasta filata, senza conservanti e di altissima qualità. Nelle varianti:

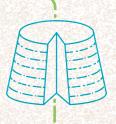
BOCCONCINI - CILIEGINE - CILIEGINE ALLA PANNA - NODINI - TRECCE



RICOTTA

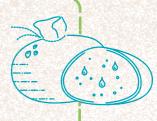
Latticino cremoso con un delicato sapore di latte, ottima e gustosa sia con piatti dolci che salati.

RICOTTA - RICOTTINA



BURRATA E STRACCIATELLA

Formaggi freschi a pasta filata di consistenza molto morbida, dal gusto fresco e delicato.



FORMAGGIO FRESCO

Primo sale con farcitura variabile (rucola, peperoncino, noci e olive) che incontrano nuovi gusti e tendenze della tavola.





Tenuta Colle Della Pomara S.r.l. Società Agricola

Contrada Campotenese snc 87016 Morano Calabro (CS) Tel. 0981 190 29 49 - Cell. 347 514 55 36 info@tenutapomara.it - www.tenutapomara.it