

L'azienda Agricola D'Ascenzo è situata nel cuore della Riserva Naturale dei Laghi Lungo e Ripasottile, oasi verde nella pianura reatina.

Nasce negli anni '60 per opera del capostipite Emilio, pastore abruzzese fino ad allora dedito alla transumanza, che vide nelle potenzialità di quella valle una magnifica risorsa per i propri allevamenti.

Nel piccolo caseificio aziendale tutto è raccolto in pochi metri e l'aria che si respira dà vita e sapore ad ogni prodotto.



La produzione casearia lavora solo latte di pecora, fresco e rigorosamente crudo, per non alterare le caratteristiche biologiche e nutrizionali del prezioso alimento e per rendere unico e caratteristico il sapore di ogni prodotto.

Anche i metodi di lavorazione hanno una lunga storia, ogni ricetta ha radici antiche.

La base di ogni formaggio è realizzata secondo gli antichi insegnamenti della nonna, nel vecchio metodo in cui risiede la vera scuola di formazione del mestiere dei ragazzi che oggi gestiscono l'azienda.

Azienda Agricola D'Ascenzo Emilio

www.formaggidascenzo.it

Per info e ordini

Tel. +39 339 114 5635

info@formaggidascenzo.it



dove siamo

Via di Torretta - 02100

RIETI



(scansiona il codice per aprire la mappa)

www.formaggidascenzo.it/contatti



**Solo latte crudo,
come una volta**

Il latte crudo è un alimento integro che non è stato sottoposto ad alcun trattamento di scrematura, omogeneizzazione, pastorizzazione, ultrafiltrazione.

Per questo è ricco di vitamine e di batteri utili a migliorare il sistema immunitario dei bambini, ma anche degli adulti.

In particolare è ricco di vitamina A, D, proteine quali la caseina e zuccheri preziosi come il lattosio. Al suo interno troviamo sali minerali come calcio e ferro.

Chi come noi produce latte crudo per prodotti caseari presta più attenzione al benessere animale, alla qualità dell'allevamento e all'igiene degli ambienti. I nostri animali vivono e pascolano all'aperto 365 giorni l'anno.



"E' il latte crudo e fresco a rendere i nostri formaggi unici. I profumi e i sapori di una tradizione che da tre generazioni produce uno dei migliori pecorini del Lazio"

I CLASSICI

LA RICOTTA

Ottenuta con siero di latte ovino e latte fresco per una miscela omogenea ed equilibrata. La tecnica di lavorazione tradizionale, tramandata da generazioni, la rende soffice e delicata. Consistenza cremosa, sapore dolce.



IL PRIMO SALE

Formaggio ovino a pasta molle e compatta con leggere occhiature, sapore delicato, non stagionato. Profumo di latte appena munto e basso contenuto di sale.



AROMATIZZATO PICCANTE e AL TARTUFO

Formaggi sfiziosi a pasta cruda di stagionatura media, variabile dai 20 ai 60gg. Contiene peperoncino macinato accuratamente dosato, o tartufo locale. Perfetto per gli aperitivi.



CACIODOLCE

Dall'inconfondibile profumo delicato dolciastro ha una stagionatura variabile dai 20 ai 60 gg, la sua buccia fina è di colore giallastro. Forma cilindrica e scalzo piatto.



LA RISERVA

Pecorino stagionato un minimo di 80 gg fino ad un massimo di 12 mesi. Prodotto esclusivamente a latte crudo, la sua pasta semicotta appare compatta e gialla paglierino. Retrogusto dolce, pasta tendente al friabile.



GLI SPECIALI

LA SELEZIONE D'ASCENZO

Extra stagionato di minimo 8 mesi è il *Vincitore del premio Roma 2012* come miglior formaggio ovino stagionato del Lazio. Prodotto con latte crudo ha un retrogusto piccante, sentori di burro e di tostato. Pasta compatta.



AFFINATO DI MONTEPULCIANO

Un pecorino a produzione stagionale, stagionato a 60 gg, e affinato in vinacce per altri 40gg. Particolarmente profumato, con sentori dalla fragola e all'uva passita, ha una particolare scioglievolezza al palato, che va ad unirsi ad un retrogusto leggermente piccante.

ROBIOLA DI PECORA

Tra i formaggi speciali di derivazione francese, frutto della continua ricerca e del desiderio di innovazione dell'azienda, la robiola ha una stagionatura variabile dai 5 ai 20 gg, un sapore aciduncolo e una pasta friabile e gessosa. Prodotto solo con latte crudo.



STRACCHINATO DI PECORA

Formaggio umido e a pasta molle, con maturazione variabile dai 2 ai 10 gg. Assenza di crosta e un inconfondibile gusto dalle note lattiche, con sentore ovino dolce.

BRIE DI PECORA

Unico nel suo genere. Breve la maturazione, è una rivisitazione del classico brie francese, lavorato artigianalmente per ottenere la caratteristica buccia bianca e una pasta cremosa che andrà poi a divenire più densa e compatta. Imperdibile per il suo gusto inconfondibile.

