



La fattoria Miani, svolge la sua attività di allevamento e produzione di formaggi di pecora dai primi anni del 900.

L'azienda è a due passi dalla città, immersa nel verde, all'interno del Parco Naturale della Marcigliana, sulla via Salaria, dove vengono allevati più di 700 capi da latte di razza comisana e sarda.

Qui produciamo i nostri formaggi e ricotte di pecora, venduti direttamente nel caseificio aziendale. Con gli anni e l'esperienza acquisita, nonché la passione e la sperimentazione di nuovi prodotti, abbiamo ampliato la nostra produzione casearia, non più solo formaggio e ricotta, come un tempo i nostri genitori, ma la realizzazione di altri latticini quali lo stracchino, il brie, lo yogurt, la giuncata e molti altri, sempre utilizzando il latte di pecora, genuino e delicato.

La lavorazione avviene solo durante il periodo di lattazione delle pecore, che di solito è da ottobre a giugno inoltrato.

Tuttavia, essendo la nostra, un'azienda a conduzione familiare che trasforma solo il latte appena munto del nostro gregge, la disponibilità dei prodotti potrebbe talvolta non coprire tutte le vostre richieste.

Ad esempio per i formaggi stagionati o per quelli freschi, se non ordinati con largo anticipo, si può avere un numero limitato di prodotti, poiché derivanti dalla nostra lavorazione settimanale che si basa su 1200 litri circa.

Ci scusiamo già da ora se capiterà che possiate subire delle piccole variazioni nei vostri ordini, ma sappiate che il nostro obiettivo è garantirvi un prodotto sempre fresco e genuino.

Vi rammentiamo inoltre che i formaggi freschi, come ricotta, stracchino e giuncata, dopo qualche giorno sono soggetti a leggero calo di peso naturale e che tutti quanti si possono conservare per lunghi periodi, proprio per la freschezza che li caratterizza e la consegna immediata dopo la loro produzione.

Ci teniamo a dare qualche consiglio di conservazione: primo sale, semi stagionato e stagionato, meglio se avvolti in un panno di cotone asciutto e riposti in frigo, nella parte bassa dedicata alle verdure, che è meno ventilata, o su di un tagliere di legno (se dovessero produrre della muffa, si tratta di muffa naturale, dovuta all'asciugatura e all'umidità del prodotto stesso, vi preghiamo, quindi, di sciacquarli sotto il getto dell'acqua fredda ed asciugarli subito dopo, torneranno come appena consegnati).

Il brie, non presenterà quell'aspetto esteriore con muffa bianca come di norma è il prodotto industriale (muffa riprodotta da spennellamento) quindi, non utilizzando conservanti o aggiunte di ingredienti che non siano, latte, caglio, fermento e sale, anch'esso presenterà muffa color grigia, che può essere mangiata tranquillamente con la buccia stessa ma se preferite, potete procedere come per i formaggi trattati precedentemente, sciacquandone l'esterno.

La ricotta e la giuncata possono essere conservati per una settimana, e lo stracchino per quindici giorni e si consiglia di lasciarli nel loro contenitore, avvolti semplicemente da sacchetto dedicato, apposito per la buona conservazione dei latticini.

L'animale sempre in buona salute e l'attenta lavorazione, che conserva le tradizioni tramandate, donano ai nostri prodotti, quell'unicità propria dei sapori di un tempo, ancora oggi tanto apprezzati.

Se volete conoscere la Fattoria Miani, potete collegarvi al sito www.fattoriamiani.it e scoprirete la nostra azienda in tutte le sue fasi di lavorazione, oppure seguire la pagina FB <http://www.facebook.com/fattoriamiani.it/?ti=as>. Per qualsiasi informazione o chiarimento non esitate a contattarci: info@fattoriamiani.it vi risponderemo il prima possibile.