

**AGRIFOOD TOSCANA & COOPERATIVA AGRICOLA ZOOTECNICA
CASA DEL CORTO, MONTE AMIATA:
ALLEVAMENTO E CASEIFICIO**

Agrifood Toscana è un'azienda dinamica che opera nel settore agroalimentare toscano, tra cui le produzioni a marchio Agriqualità dell'Amiata e comprensorio della Val di Paglia sono il risultato di una filiera produttiva che si è creata dal 2005, e nasce con l'autorizzazione alla certificazione da parte di Regione Toscana. La filiera si è organizzata tra diverse aziende zootecniche della zona, Azienda Lecciola di Rendina Luciana, Azienda Passeri Angelo e Figli e Cooperativa Agricola Zootechnica Casa del Corto - costituita da Agrifood Toscana e circa una decina di soci produttori di zona - che operando nei comuni di Piancastagnaio e Proceno hanno costituito insieme una società, Val di Paglia Alleva Srl, divenuta concessionaria del marchio Agriqualità con il cod. N. 309 come da D. D 1562 della Regione Toscana del 21/03/2005 provvedendo alla certificazione di tutta la filiera produttiva e di trasformazione.

In particolare le produzioni certificate sono state destinate alla commercializzazione diretta nei punti vendita a marchio "i Toscani", "Casa del Corto" e nel punto vendita di campagna gestito tramite la società relativamente a carne bovina e latticini; la produzione più originale è data dallo yogurt, ottenuto dalla fermentazione diretta di latte e miele dell'Amiata.

La missione aziendale è focalizzata alla valorizzazione della distribuzione di prodotti alimentari di qualità, con la priorità per i prodotti toscani, che siano certificabili e garantibili nella fase di produzione - distribuzione, in pratica un progetto di "filiera corta".

La produzione e la selezione dei prodotti comprende: latticini, formaggi, pecorino toscano e affinati, salumi, prosciutti, sughi senza glutine e conservanti, ragù, condimenti, passata di pomodoro biologico, sottoli, tartufi, pasta trafilata al bronzo (grano delle Colline di Volterra), pasta fresca, prodotti da forno, biscotti, miele, confetture, farine, legumi, olio extra vergine di oliva, vino e grappa.



AGRIFOOD TOSCANA SOC. AGROALIMENTARE ARL

ALLEVAMENTO E CASEIFICIO: Località Casa del Corto - Siena

UFFICIO COMMERCIALE: Via G. Di Vittorio, 13 - Barberino di Mugello 50031 (FI)

Tel. +39 055 8417672

MAGAZZINO E DISTRIBUZIONE: Via del Parlamento Europeo, 51 - Scandicci (FI)



SONO MARCHI DI AGRIFOOD TOSCANA

INFO@AGRIFOODTOSCANA.BIO | WWW.AGRIFOODTOSCANA.BIO



ANTIPASTI E CONDIMENTI



**TOSCANA,
IL GUSTO SI RACCONTA
IN UNA TERRA DI POESIA**

PRODOTTI



MELANZANE GRIGLIATE

Lavorate dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



PEPERONCINI RIPIENI AL PROFUMO DI MARE

Lavorati dal fresco. Ripieni di tonno o acciughe.
Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



ZUCCHINE GRIGLIATE

Lavorate dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



PEPERONI GRIGLIATI

Lavorate dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



CARCIOFI ALLA CONTADINA

Lavorate dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



INVOLTINI DI SPECK

Ripieni di delicato formaggio vaccino.
Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



CIPOLLINE BORETTANE

Lavorate dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



OLIVE ALLA MONACALE PICCANTI

Conservazione e trasporto a 0/4°C.

BUSTA: 3 Kg



FUNGATA MEDITERRANEA

Lavorati dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE CONDITE

Conservazione e trasporto a 0/4°C.

BUSTA: 3 Kg



POMODORI SECCHI MARINATI ALLA MEDITERRANEA

Lavorate dal fresco. Conservazione e trasporto a 0/4°C.

VASCETTA: 2 Kg



OLIVE NERE AL FORNO

Conservazione e trasporto a 0/4°C.

BUSTA: 3 Kg