



Il caseificio Spadi Enzo, ubicato in Roccastrada capoluogo, da ormai tre generazioni vanta un ventaglio di prodotti che vanno dai più classici della tradizione toscana alle specialità create con grande maestria da casari ed affinatori altamente specializzati che usufruiscono di un ambiente salubre e naturale come le grotte di stagionatura a Valentano. Sono le tecniche artigianali antiche come, appunto, la stagionatura in grotta che ancora oggi permettono di offrire prodotti naturali, sani e di altissima qualità.

L'offerta del caseificio presenta un gran numero di prodotti autentici e qualitativamente validi, tra i quali segnaliamo:

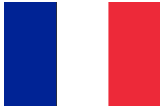
- Pecorino toscano dop, fresco o stagionato, dal sapore intenso, fragrante e alle volte dolce.
  - Pecorino mantenuto sotto paglia e fieno (stagionatura in grotta).
  - Caciotte, ricotte (vaccine, ovine e caprine) e mozzarella di bufala.
  - Nocetto, formaggio alle noci dal sapore e aroma dolce.
  - Marzolino, formaggio dal sapore particolarmente delicato e morbido di latte, che conserva tutto il profumo delle erbe pascolate dalle greggi a primavera.
- 



Spadi Enzo dairy and cheese shop, located in the chief town Roccastrada, has been boasting a large offer of products for three generations, which spread from the classics of tuscan tradition to the specialities created with mastery by highly skilled cheesemakers and refiners who take advantage of an healthy and natural ambience like the one of the Valentano seasoning caves. In fact, these artisanal ancient techniques like, as we just said, seasoning into caves let still to this day to offer natural, top quality products.

The dairy offers a large number of authentic and high quality products, among these we highlight:

- Tuscan pecorino dop, fresh or seasoned, of an intense flavour, fragrant and sweet at times.
  - Pecorino maintained under straw and hay (seasoning in cave).
  - Caciotta, ricotta (cow, sheep and goat) and mozzarella bufala.
  - Nocetto, walnut cheese, of a sweet flavour and scent.
  - Marzolino, cheese of a particularly gentle milky flavour, which maintains all the scent of the herbs eaten by the flocks at spring.
-



L'usine de produits laitiers Spadi Enzo, qui se trouve dans le chef-lieu Roccastrada, se peut vanter d'une grande offre de produits pour plus de trois générations, qui s'étend des classiques de la tradition toscane à les spécialités créées avec par fromagers et raffineurs très compétentes qui s'avantagent d'un environnement naturel et en bonne santé comme lequel des grottes d'assaisonnement à Valentano. Celles antiques techniques traditionnelles comme l'assaisonnement dans des grottes permettent encore aujourd'hui d'offrir des produits naturels et d'haute qualité.

L'offre de l'usine propose un grand nombre de produits authentiques et qualitativement valides, on souligne les suivants:

- Pecorino dop toscan, frais ou saonné, d'un saveur intense, fragrant et quelque fois doux.
- Pecorino maintenu sous paille et foin (assaisonnement en grotte).
- Caciotta, ricotta (vache, mouton et chèvre).
- Nocetto, fromage avec noix, d'un saveur et parfume doux.
- Marzolino, fromage d'un seueur particulièrement délicat de lait, qui garde tout le parfum des herbes mangées par les troupeaux pendant le printemps.