

L'azienda "Ciaolatte", costituita da 130 ettari di terreno interamente coltivato con il metodo di agricoltura biologica, ha sede nelle frazioni di Sanguinaro e Borghetto del comune di Noceto (PR).

Collocata sulle prime colline parmensi il complesso aziendale è avvolto da splendidi scenari naturalistici e di rilevante origine storica.

"Ciaolatte" è il nome che lo stesso titolare ha assegnato all'impresa, per risaltare il ciclo produttivo che permette la trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano.

Infatti l'allevamento di 250 capi bovini comporta la produzione di latte, che viene lavorato direttamente nel caseificio aziendale; i risultati sono prodotti lattiero-caseari e Parmigiano Reggiano di qualità superiore, prodotto nel rispetto del regolamento CE 2092/91 di Certificazione biologica (dal 1999).

L'azienda, gestita a livello familiare, si avvale inoltre dell'apporto di un personale qualificato e disponibile, sia verso la produzione che nella vendita diretta.

<http://www.ciaolatte.it/index.htm>

{jcomments off}