

A tasty cut of Sardinia, since 1924 on your diner



UNA BUONA FETTA DI SARDEGNA
DAL 1924 SULLA VOSTRA TAVOLA

L'AZIENDA

La Latteria Sociale Cooperativa di Pozzomaggiore nasce nel 1924 e prende il nome dall'omonimo paese del centro-Sardegna. La località, immersa in una natura ancora molto rispettata, è caratterizzata dalla presenza di numerosi pozzi grazie all'esistenza di una ricca falda acquifera.

Il marchio della Cooperativa che rappresenta l'azienda e i suoi prodotti commercializzati in Sardegna e nel mercato italiano ed estero.

The brand of the Cooperative that represents the company and its products sold in Sardinia and in the Italian and foreign markets.

Proprio il pozzo all'interno del caseificio, tutt'oggi utilizzato per attingere l'acqua necessaria alla produzione, è diventato simbolo distintivo della qualità dei formaggi pecorini che vi si producono.



The company

*The dairy industry **Latteria Sociale Cooperativa di Pozzomaggiore** was created in 1924 and was named after the little town of Pozzomaggiore, in centre Sardinia. Surrounded by a still uncontaminated nature, the town is characterized by a number of wells, thanks to the presence of a rich water-bearing stratum.*

***The well inside the dairy** itself is still used today to take the water necessary to the production, and has become the distinctive symbol of the quality of the pecorino cheese that are made here.*

UN SECOLO DI STORIA



I soci fondatori posano in occasione della costituzione della lattoria sociale nel 1924. La Chiesa di Sant'Antonio Abate con piazza antistante, è da sempre luogo di incontro dei pozzomaggioresi.



The founding members pose at the constitution of the social dairy in 1924. The Church of Saint Anthony Abbot with the forecourt, has always been a meeting place of Pozzomaggiore people.

La Lattoria Sociale Cooperativa di Pozzomaggiore viene fondata, quasi novant'anni fa, per volontà di un gruppo di pastori che già allora compresero l'importanza di integrare la genuinità **del latte prodotto dalle loro greggi di pecore con la sapiente cultura casearia tramandata dai loro nonni**, il tutto per commerciare essi stessi un prodotto di cui essere fieri.

A century of history

*The dairy Lattoria Sociale Cooperativa di Pozzomaggiore was created almost 90 years ago upon the initiative of a group of shepherds who timely understood that they needed to set an important goal: to integrate the genuineness **of the milk they produced with their flocks with the wisdom of their grandfathers**, who had produced cheese long before them, and then start trading a product they could be proud of.*

DAL 1924

Oggi come ieri, l'obiettivo dei 160 soci conferitori è quello di **mantenere la tradizione con dedizione e nel pieno rispetto delle severe normative europee** in termini di igiene e sicurezza.



Le tecniche ereditate in famiglia dagli allevatori vengono arricchite di nuove conoscenze.



The old techniques inherited by farmers from the family are ever enriched with new knowledge.



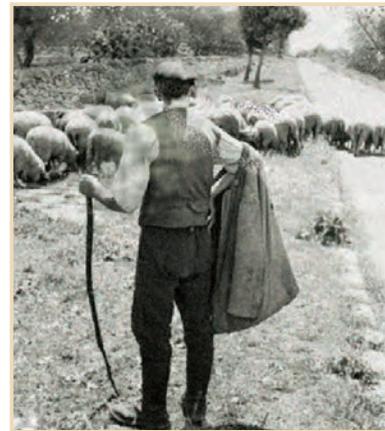
*The goal is always the same, back then as well as today: **to maintain the same tradition** and dedication **and to fully respect the strict European provisions** as to hygiene and safety.*

ALLEVAMENTO E PRODUZIONE

Anche per questo nel corso degli anni la Latteria Pozzomaggiore ha sempre voluto adeguarsi alle **nuove tecnologie produttive**, pur rimanendo fedele alla **genuità e ai caratteristici sapori dei suoi pecorini**. I soci conferitori continuano a privilegiare il libero pascolo in un territorio molto ricco di erbe naturali non trattate. La qualità del latte che ne deriva è caratteristica fondamentale che consente ai maestri casari della Latteria Pozzomaggiore di ottenere pecorini dagli aromi inconfondibili.



Il territorio di Pozzomaggiore conserva ancora le peculiarità che danno ai nostri prodotti un'impronta unica.



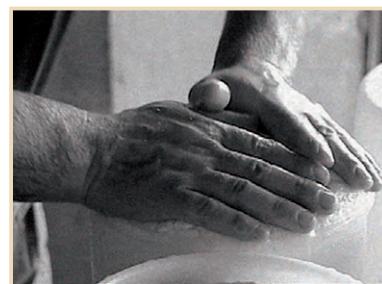
The territory of Pozzomaggiore still retains the characteristics that give our products a unique mark.

Breeding and cheese production



*This is one of the reasons why Latteria Pozzomaggiore has always wanted to **maintain the quality and authenticity of the flavour of its pecorino cheese, though with a look at the modern production technologies**. The members who take their milk to this dairy still favour the free pasture in a territory that is rich in natural herbs. The quality of their milk, therefore, is a fundamental characteristic which allows the cheese makers of Latteria Pozzomaggiore to have pecorino cheeses with a unique aroma.*

DAL 1924

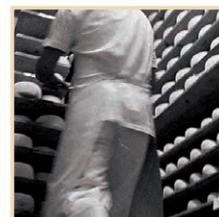


Solo con ricette uniche e tanta passione si ottiene un prodotto speciale e inimitabile.

Just only with unique recipes and with the passion you can get a special and unique product.



ALLEVAMENTO E PRODUZIONE



La Latteria Pozzomaggiore, da sempre, si occupa direttamente della raccolta e della trasformazione del latte, della stagionatura e della commercializzazione dei suoi formaggi. Vengono trasformati **tra i 4 e i 6 milioni di litri di latte ovino all'anno** con una produzione fino a **10.000 quintali di formaggio**.





Vengono inoltre prodotti circa **1.700 quintali di ricotta**, sia fresca che salata, oltre alle stuzzicanti creme di formaggio nella versione dolce ed in quella piccante.



*Latteria Pozzomaggiore has always taken the utmost care in the choice and in the transformation process of the milk, as well as the aging and trading phases of its cheese. **The litres of sheep's milk that are transformed yearly are between 4 and 6 millions**, with a production that reaches **one million kilos of cheese**. Other productions include **fresh and salted ricotta cheese**, for about **170 thousand kilos**, and the fabulous cheese spreads, available in a sweet or piquant flavour.*

PRODOTTI

IT
20 / 098
CE

Productions

PECORINO ROMANO D.O.P.

Pecorino Romano cheese, A protected appellation cheese

PUTTUMAGGIORESU

PECORINO SEMISTAGIONATO
Demiseasoned pecorino cheese

MONTEOE

FORMAGGIO PECORINO MATURO
Seasoned pecorino cheese

NURKARA

FORMAGGIO CANESTRATO STAGIONATO E
SEMISTAGIONATO
Seasoned or demiseasoned canestrato pecorino

CAE

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO E
SEMISTAGIONATO
Seasoned or demiseasoned pecorino cheese

AROMA DI PRATO

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO E
SEMISTAGIONATO
Seasoned or demiseasoned pecorino cheese

CACIOTTA FRIDA

FORMAGGIO PECORINO DOLCE
Sweet pecorino cheese

NURKARELLA

FORMAGGIO PECORINO DOLCE
Pecorino cheese

TOSCANELLA

RICOTTA SALATA
Salty ricotta cheese

RICOTTA

RICOTTA GENTILE
Sweet ricotta cheese

S'ENA

FORMAGGIO FUSO SPALMABILE
DOLCE E PICCANTE
Sweet or piquant melted cheese spread

FORMAGGIO GRATTUGIATO

Grated cheese





www.latteriapozzomaggiore.it

Latteria Sociale Cooperativa Pozzomaggiore A.r.l. via Alcide De Gasperi 8 - 07018 Pozzomaggiore (SS)

T/F +39 079 80 11 36 **E** info@latteriapozzomaggiore.it

