

AZIENDA AGRICOLA  
**RUSTICI**



formaggi  
e latticini  
biologici

Maremma Toscana



Azienda Agricola Biologica Rustici s.a.r.l.  
Strada vic. Della Barca del Grazi, 4  
58015 – Albinia (GR)

+39 0564 878031  
info@biologicarustici.it

www.biologicarustici.it

**f** Biologica Rustici  
**@** biologica\_rustici





*Dobbiamo partire dal cibo come ricchezza, come scambio, come cultura. Solo proteggendo il nostro cibo possiamo pensare di salvaguardare le nostre risorse e il pianeta che ci ospita. La produzione, la distribuzione e il consumo di cibo ci coinvolge in maniera totale.*

*Carlo Petrini*

*In agricoltura si dovrebbe fare un uso assai più limitato di prodotti chimici ed entrare quanto più possibile in armonia con i processi naturali. Nell'immediato forse questo farebbe calare i profitti, ma nel lungo periodo sarebbe benefico.*

*Dalai Lama*

**storia, tradizione e cultura**

pag. 6

**la filosofia biologica e la terra**

pag. 10

**tradizione, tecnologia e amore**

pag. 16

**formaggi freschi**

pag. 22

**formaggi semi-stagionati**

pag. 30

**formaggi stagionati**

pag. 38

**yogurt**

pag. 42

**schede tecniche**

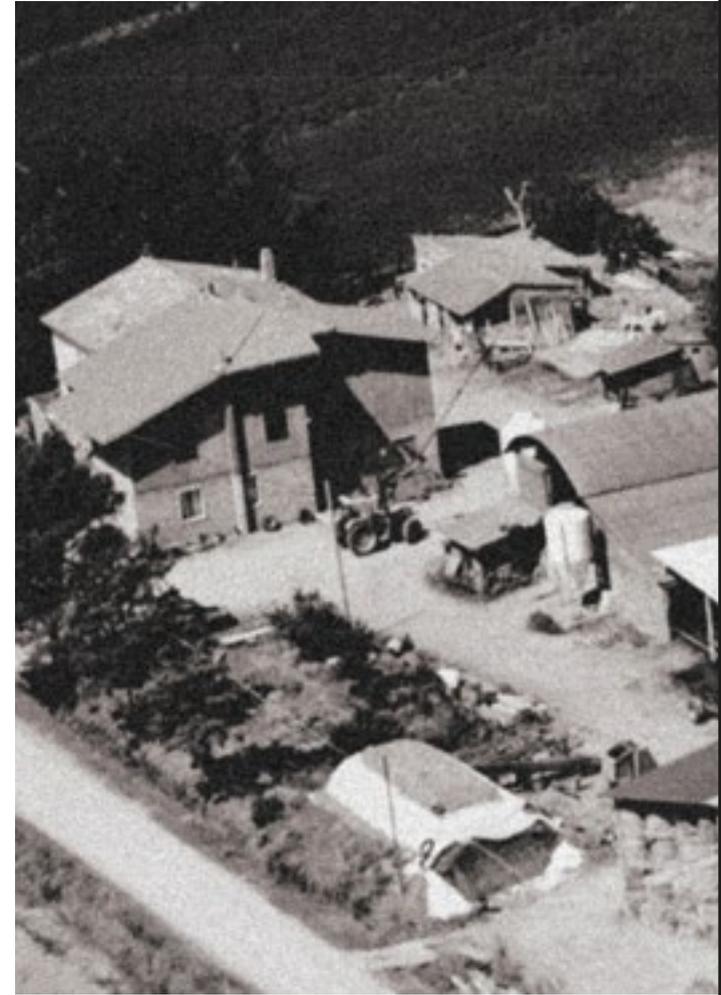
pag. 50

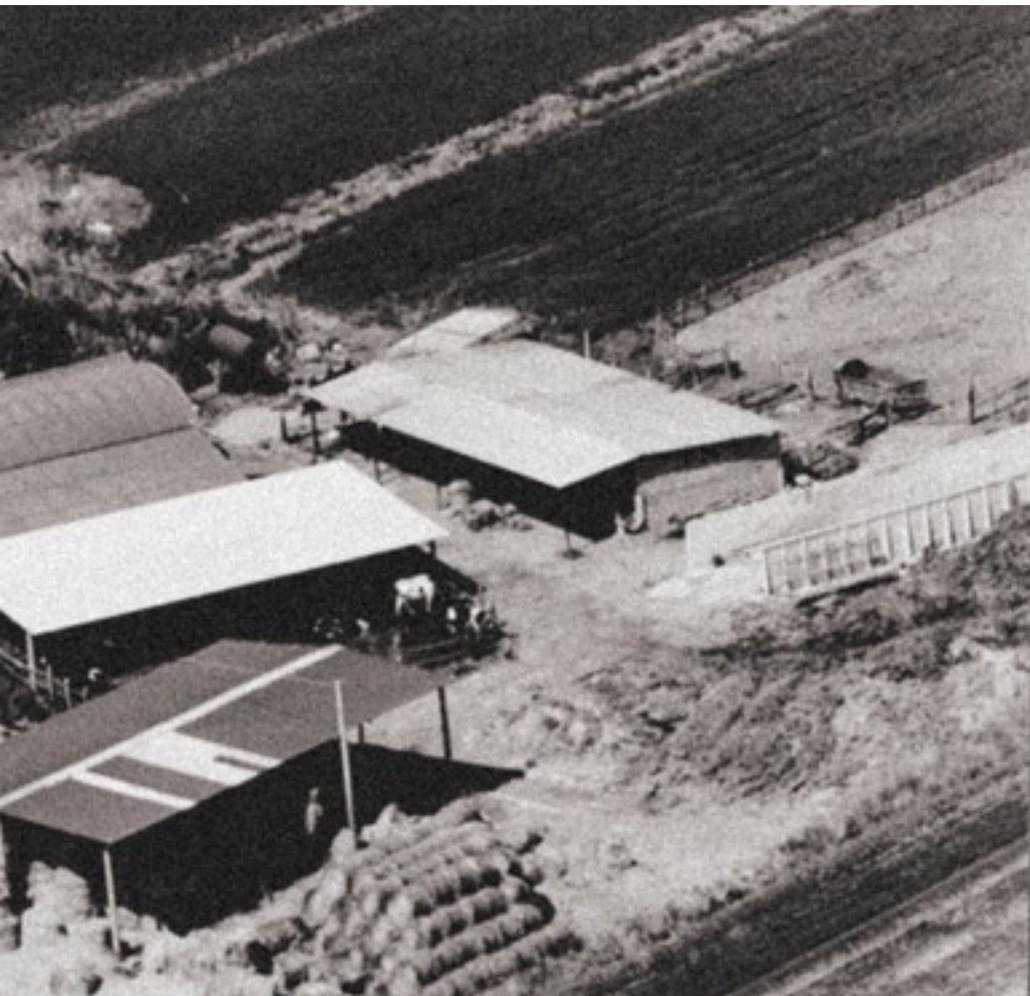
# indice

Da più di 70 anni ci occupiamo di  
agricoltura e allevamento in Maremma,  
e lo facciamo in Famiglia

# storia, tradizione e cultura

---





*veduta aerea dell'azienda agricola  
negli anni '70*

Biologica Rustici nasce come Azienda Agricola alla fine degli anni '50 nel podere di “Nonno Giuseppe” nella Maremma grossetana.

Da sempre Biologica Rustici si è occupata di agricoltura e di allevamento di bovini, e a fine anni 70 introduce in azienda le prime fattrici da latte di razza frisona, per iniziare la produzione di latte alimentare.

Già in quegli anni l'innovazione nei processi e il benessere degli animali e la cura

della loro alimentazione erano valori fondanti dell'azienda.

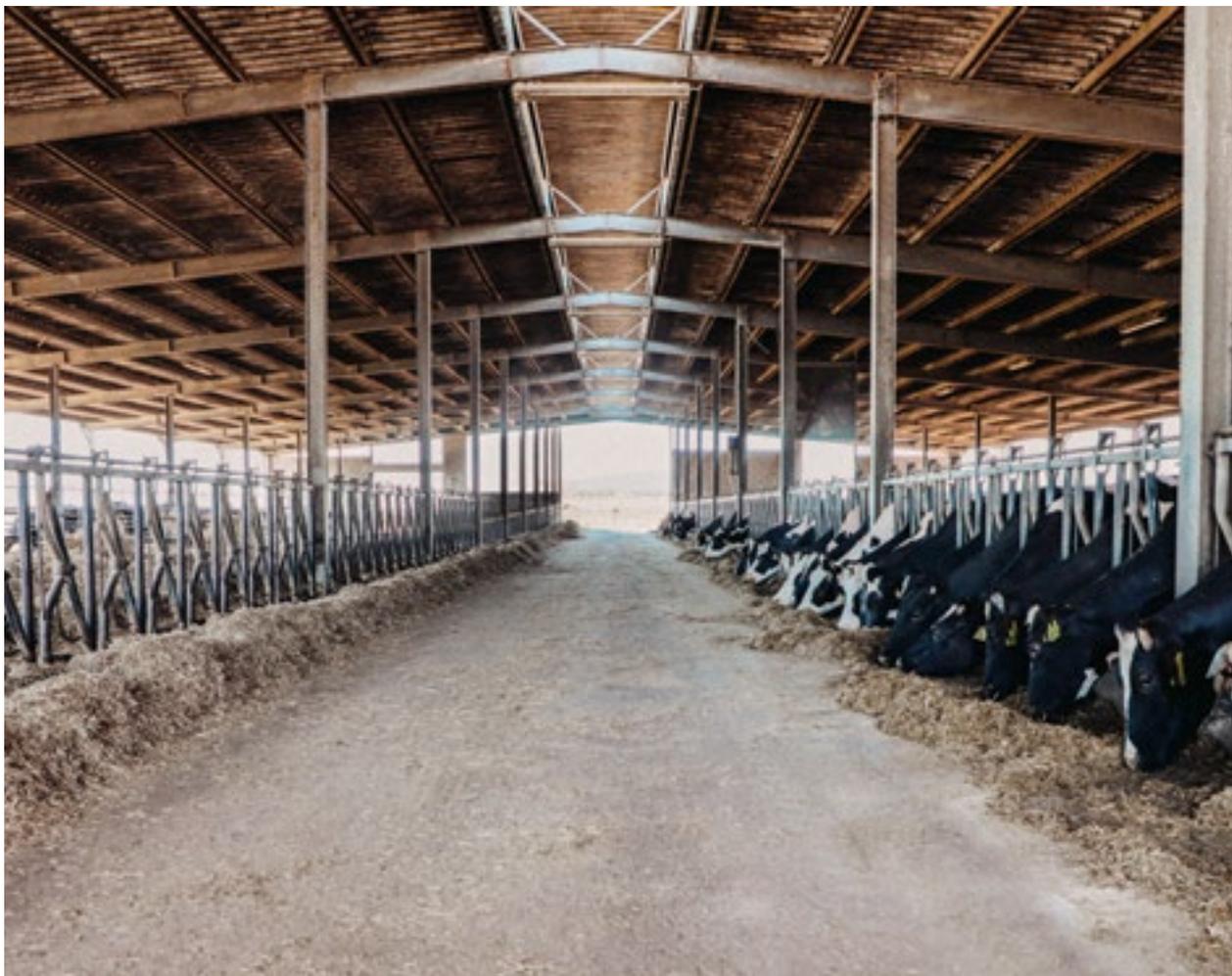
Innovare significa anche applicare tecniche utilizzate con successo in altre parti del Mondo ed è per questo che i nipoti di "Nonno Giuseppe", Andrea e Giuseppe, che oggi guidano l'azienda, hanno investito tempo e passione studiando sul campo i metodi di allevamento utilizzati in altre regioni italiane e nel continente americano.

Il nuovo millennio si apre con il passaggio a metodi di coltura e allevamento interamente biologici, ottenendo così il riconoscimento ufficiale di quello che è il metodo di lavoro e la filosofia aziendale da sempre.

Il caseificio aziendale, è stato l'ultimo passo che ha permesso a Biologica Rustici di realizzare una filiera chiusa, producendo tutti i formaggi e latticini interamente a chilometro zero.

*Giuseppe, Giovanni e Andrea Rustici con una delle prime fattrici di razza frisone*





*la stalla in cui i nostri capi possono riposare  
nelle ore più calde o nella stagione più fredda*

Il modo migliore per conoscere la filosofia  
che guida l'azienda biologica Rustici è quello  
di provare i nostri prodotti

# la filosofia biologica e la terra

---





la campagna  
della Maremma Toscana

La Maremma Toscana è l'ingrediente fondamentale della nostra produzione: un ambiente ancora vergine e incontaminato, che ci permette di coltivare foraggi e allevare i nostri bovini su terreni ancora sani e lontani dall'inquinamento; basti pensare che, ad oggi, non esiste ancora un'autostrada che attraversa la Maremma.

Tutta la nostra azienda ed i nostri prodotti sono certificati biologici: le coltivazioni escludono l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica, ammettendo solo elementi naturali.



Gli animali hanno a disposizione spazi più ampi e accesso libero all'esterno, in modo da garantire loro il massimo del benessere. La loro alimentazione prevede solo foraggi biologici di nostra produzione.

Coltiviamo questa terra dagli anni '50 e tutti i giorni lavoriamo duramente per salvaguardarne la fertilità. Adottiamo corrette pratiche di rotazione agraria, utilizziamo sostanze organiche provenienti dal nostro allevamento e limitiamo l'uso di acqua del sottosuolo, prediligendo coltivazioni autunno-vernine che possono sfruttare al meglio i periodi con maggiori precipitazioni.

Alleviamo molti animali, ma li conosciamo uno ad uno, e questo ci permette di garantire un controllo totale sulla tracciabilità dei prodotti ed un'attenzione assoluta a tutto ciò che andrà sulla tavola dei nostri consumatori.

I nostri formaggi ed i nostri yogurt assicurano sapori veri e genuini, che soddisfano il palato di chi li degusta, ma soprattutto devono essere sani, naturali e garantire il rispetto della salute di chi li consuma.





È con questa filosofia che da oltre 70 anni ci impegnamo a rispettare il benessere degli animali, del territorio e dei nostri consumatori.





il caseificio aziendale, il nostro  
certificato di garanzia del vero  
biologico a chilometro zero

# tradizione, tecnologia e amore

---





*il latte raccolto ogni giorno viene lavorato  
entro poche ore dai nostri mastri casari*

Tutta la nostra produzione è realizzata interamente in azienda, con il latte dei nostri bovini, nati ed allevati nei nostri terreni, che viene trasformato, confezionato ed etichettato nel nostro caseificio, creato nel 2008.

Una struttura all'avanguardia per tecnologie e metodiche, situata all'interno dell'azienda che ci permette di produrre letteralmente a chilometro zero e di avere il totale controllo su tutte le fasi della produzione.



Il viaggio del casaro inizia quando il resto del mondo è ancora tra le braccia di Morfeo: un mestiere antico che segue i ritmi scanditi dalla natura.

Dopo la prima mungitura della mattina, il latte raccolto comincia il suo processo di trasformazione tra le mani sapienti dei nostri specialisti, che coniugano tradizione e artigianalità con l'utilizzo di tecnologie avanzate.

I formaggi ed i latticini vengono quindi realizzati come lo si fa da tempo immemore: con latte biologico di alta qualità, esperienza ed amore. Il tempo e quindi la stagionatura – per i prodotti che la richiedono - sono gli ultimi ingredienti di una serie di prodotti sani, buoni e genuini che parlano di natura, benessere e amore per la nostra terra.





*cottura, messa in forma, salagione e stagiona-  
tura: tutte le fasi di lavorazione vengono  
effettuate all'interno del nostro caseificio*





Il sapore delicato, l'aroma di latte, la  
cremosità e la ridottissima - se non addirittura  
nulla – stagionatura sono alcuni degli aspetti  
che contraddistinguono i nostri formaggi  
freschi biologici

# i formaggi freschi

---



# Stracchino

Formaggio fresco prodotto con latte vaccino pastorizzato biologico di nostra produzione . Si presenta cremoso a pasta molle dal cuore fondente, ottimo per la preparazione di antipasti, cheesecake, torte salate o da serbo



<b>Peso netto</b>	<i>150gr</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>4 gg</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>20 gg</i>



**Aspetto**  
*forma rettangolare*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*cremoso, dal cuore fondente*

**Colore**  
*Bianco, tendente al giallo*

**Aroma**  
*Gradevole, richiama i sapori del latte*

# Ricotta

La ricotta è un prodotto con latte vaccino biologico di nostra produzione, dal sapore delicato, profumo di latte. Adatta sia alla pasticceria che alla cucina, si presta anche per la lavorazione di gelati o da servire a colazione.

<b>Peso netto</b>	300 g 2 kg
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	variabile
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C /+4 °C
<b>Shelf life</b>	12 gg



**Aspetto**  
*Forma tronco-conica, striature della fuscilla*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Morbida, friabile a pasta omogenea*

**Colore**  
*Bianco candido*

**Aroma**  
*Gradevole, richiama i sapori di latte*

# Fiordilatte

Il fiordilatte è un latticino a pasta filata lavorata a mano, prodotto con latte vaccino biologico di nostra produzione. La crosta è sottilissima, circa 1 mm, con superficie liscia. La filatura è manuale e il liquido di governo fa parte del processo di maturazione del prodotto

<b>Formato / peso netto</b>	140 g 2 x 140 g 16 x 140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C /+4 °C
<b>Shelf life</b>	12 gg



**Aspetto**  
*forma circolare*

**Odore**  
*delicato*

**Struttura**  
*morbida, leggermente resistente allo schiacciamento*

**Colore**  
*bianco*

**Aroma**  
*sapore di latte*

# Bocconcini di Fiordilatte

Il bocconcino è un latticino a pasta filata lavorata a mano, prodotto con latte vaccino biologico di nostra produzione. La crosta è sottilissima, circa 1 mm, con superficie liscia. La filatura è manuale e il liquido di governo fa parte del processo di maturazione del prodotto

<b>Formato / peso netto</b>	140 g ( 5 pz. x 28g) 280 g ( 10 pz. x 28g) 2, 240 kg ( 80 pz. x 28g)
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C /+4 °C
<b>Shelf life</b>	12 gg



**Aspetto**  
*forma circolare*

**Odore**  
*delicato*

**Struttura**  
*morbida, leggermente resistente allo schiacciamento*

**Colore**  
*bianco*

**Aroma**  
*sapore di latte*

# Primo Sale

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente da nostro allevamento. E' un formaggio fresco, da gustare solo o accompagnato ad insalate fresche, a completamento di taglieri di salumi, come fine pasto, molto gradito dai bambini.

<b>Peso netto</b>	<i>300 g circa</i> <i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>8 gg</i>



**Aspetto**  
*forma circolare*

**Odore**  
*delicato*

**Struttura**  
*molto morbido, leggermente resistente  
al taglio*

**Colore**  
*bianco*

**Aroma**  
*sapori di latte*

# Dolcetto di Maremma

Formaggio fresco prodotto con latte vaccino biologico di nostra produzione. Cremoso a pasta molle dal cuore fondente, ottimo per la preparazione di antipasti accompagnato con miele o confetture.

<b>Peso netto</b>	450 g
<b>Stagionatura minima</b>	4 gg
<b>Peso fisso o variabile</b>	variabile
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C /+4 °C
<b>Shelf life</b>	15 gg



**Aspetto**  
*circolare*

**Odore**  
*delicato*

**Struttura**  
*cremoso dal cuore fondente*

**Colore**  
*bianco*

**Aroma**  
*richiama i sapori del latte*

# Blu 625

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente da nostro allevamento . E' un formaggio di sapore deciso, pasta di colore bianco-paglierino morbida venata da screziature verdi. Ideale per antipasti, risotti, pasta, pizza.

<b>Peso netto</b>	<i>3/4 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>30 giorni</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>30 giorni</i>



**Aspetto**  
*forma cilindrica*

**Odore**  
*fragrante, delicato*

**Struttura**  
*leggermente cremoso*

**Colore**  
*bianco, giallo paglierino*

**Aroma**  
*saporito, non piccante*

Le aromatizzazioni con ingredienti naturali e biologici e un breve periodo di affinamento – che va da 1 a 2 mesi – rendono inconfondibili ed estremamente versatili i nostri formaggi semi stagionati

# i formaggi semi- stagionati

---



# Stracchinata

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente dal nostro allevamento. E' un formaggio a pasta morbida di sapore gradevole e molto delicato; a temperatura ambiente tende ad ammorbidirsi. Ideale da gustare da sola o da fondere anche per le minestrine dei bambini, ottimo l'abbinamento con baccelli o frutta.

<b>Peso netto</b>	<i>1,8 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>superiore ai 15 giorni</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*forma cilindrica, scalzo canestrato*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*pasta morbida*

**Colore**  
*Giallo paglierino*

**Aroma**  
*Gradevole, richiama i sapori del latte*

# Caciotta alla rucola

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente dal nostro allevamento, aromatizzato alla rucola. E' una caciotta semistagionata, a pasta compatta, ma morbida, ottima da sola o accompagnata a delle confetture. E' ottima anche in accompagnamento ai taglieri di salumi.

<b>Peso netto</b>	<i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>da 1 a 2 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma circolare*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Morbida, pasta compatta,  
leggermente resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo, foglie di rucola  
visibili*

**Aroma**  
*Gradevole, fresco*

# Diavoletta

Formaggio prodotto con latte vaccino intero proveniente dal nostro allevamento aromatizzato al peperoncino a scaglie. E' una caciotta semi-stagionata, a pasta compatta, ma morbida, ottima da sola o accompagnata a delle confetture e ai taglieri di salumi.



<b>Peso netto</b>	<i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>da 1 a 2 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma circolare*

**Odore**  
*Delicato, leggermente piccante*

**Struttura**  
*Morbida, pasta compatta,  
leggermente resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo, scaglie di  
peperoncino visibili*

**Aroma**  
*Gradevole, con sentori di peperoncino*

# Limoncina

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente dal nostro allevamento, aromatizzato al limone. E' una caciotta semistagionata, a pasta compatta, ma morbida, ottima da sola o accompagnata a delle confetture. E' ottima anche in accompagnamento ai taglieri di salumi.

<b>Peso netto</b>	<i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>da 1 a 2 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma circolare, scalzo dritto*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Morbida, pasta compatta,  
leggermente resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo, scaglie di limone  
visibili*

**Aroma**  
*Gradevole, fresco, sentori di scorza  
di limone*

# Caciotta al tartufo

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente dal nostro allevamento, aromatizzato al tartufo. È una caciotta semistagionata, ottima da sola o accompagnata a taglieri.

<b>Peso netto</b>	<i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>da 1 a 2 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma circolare*

**Odore**  
*Delicato, con sentori di tartufo*

**Struttura**  
*Morbida, pasta compatta, leggermente resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo, scaglie di tartufo visibili*

**Aroma**  
*gradevole, con caratteristica nota di tartufo*

# Rustichella

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente da nostro allevamento. E' una caciotta fresca a pasta mediamente compatta, ottima da sola, accompagnata ad un tagliere o da fondere .

<b>Peso netto</b>	<i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>dai 15 gg</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma circolare, scalzo diritto*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Mediamente compatta, leggermente resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo paglierino*

**Aroma**  
*Gradevole*

# Rustica

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente da nostro allevamento. E' una caciotta semi-stagionata a pasta compatta, con la caratteristica dolcezza dovuta alla dovuta alla breve stagionatura. Si può gustare da sola oppure accompagnata ad un tagliere misto con salumi o con confetture.

<b>Peso netto</b>	<i>1,5 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>3 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma circolare, scalzo dritto*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Morbida, pasta compatta,  
leggermente resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo, foglie di rucola  
visibili*

**Aroma**  
*Gradevole, fresco*

I profumi e gli aromi che emergono dopo il periodo di affinamento di oltre i 6 mesi, fanno sì che i nostri formaggi stagionati siano il connubio perfetto con taglieri e carpacci, accompagnati anche da vini e liquori

# i formaggi stagionati

---



# Regio

Prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente da nostro allevamento. Di sapore deciso, amabile, con una pasta compatta, tende a scagliare a stagionature più lunghe. Ideale con i salumi, a dadini come aperitivo, o a scaglie come condimento del carpaccio. Buono l'abbinamento con vini bianchi corposi o rossi di Maremma a base di uve sangiovese .

<b>Peso netto</b>	<i>3 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>6 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C /+4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma cilindrica, diametro 22 cm,  
scalzo diritto*

**Odore**  
*Fragrante, delicato*

**Struttura**  
*Compatto, resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo paglierino*

**Aroma**  
*Saporito, non piccante*

# Cacione di Maremma

Formaggio prodotto con latte vaccino biologico intero pastorizzato proveniente dal nostro allevamento. E' un formaggio a pasta compatta, elastica, dal sapore delicato che richiama il latte vaccino, molto persistente al palato; ideale per fondute, da serbo o come accompagnamento ai taglieri. Eccezionale in abbinamento ad alcolici importanti quali grappe barricate, whisky o simili.

<b>Peso netto</b>	<i>15 kg circa</i>
<b>Stagionatura minima</b>	<i>6 mesi</i>
<b>Peso fisso o variabile</b>	<i>variabile</i>
<b>Modalità di conservazione</b>	<i>0 °C / +4 °C</i>
<b>Shelf life</b>	<i>6 mesi</i>



**Aspetto**  
*Forma cilindrica, diametro 40 cm, leggermente scodellata*

**Odore**  
*Delicato con note aromatiche*

**Struttura**  
*Morbida, pasta compatta, resistente al taglio*

**Colore**  
*Giallo paglierino*

**Aroma**  
*Saporito, leggermente piccante*

Il sapore fresco e genuino dei nostri yogurt biologici, aromatizzati e non, si integra con la nostra attenzione all'ambiente, grazie al packaging in vetro, interamente riciclabile

# gli yogurt

---





# Yogurt Bio Bianco

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	1000 g / 500 g / 140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C / +4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cre moso, vellutato*

**Colore**  
*bianco*

**Aroma**  
*Sapore di latte, leggermente acidulo*



# Yogurt Bio Mirtillo

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici, con aggiunta di purea biologica di mirtillo. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C / +4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cremoso*

**Colore**  
*violetto*

**Aroma**  
*fruttato, non acido*

# Yogurt Bio Fragola

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici, con aggiunta di purea biologica di fragola. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C / +4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cremoso*

**Colore**  
*rosato*

**Aroma**  
*fruttato, non acido*

# Yogurt Bio Limone

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici, con aggiunta di purea biologica di limone. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C / +4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cremoso*

**Colore**  
*giallo chiarissimo*

**Aroma**  
*fruttato, non acido*

# Yogurt Bio Vaniglia

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici, con aggiunta di purea biologica di vaniglia. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C /+4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cremoso*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo*

**Aroma**  
*fruttato, non acido*



# Yogurt Bio Banana

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici, con aggiunta di purea biologica di banana. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C / +4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*Tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cremoso*

**Colore**  
*Giallo chiarissimo*

**Aroma**  
*Fruttato, non acido*

# Yogurt Bio Albicocca

Latticino prodotto con latte intero pastorizzato e fermenti lattici, con aggiunta di purea biologica di albicocca. Al gusto risulta naturalmente dolciastro e non eccessivamente acido. Ideale a colazione, per uno spuntino o dopo i pasti e per preparazioni pasticcere. Privo di conservanti aggiunti e coloranti.

<b>Peso netto</b>	140 g
<b>Stagionatura minima</b>	-
<b>Peso fisso o variabile</b>	fisso
<b>Modalità di conservazione</b>	0 °C /+4 °C
<b>Shelf life</b>	30 gg



**Aspetto**  
*Tipico*

**Odore**  
*Delicato*

**Struttura**  
*Cremoso*

**Colore**  
*Bianco*

**Aroma**  
*fruttato, non acido*

## Traversando la Maremma Toscana

...

*Pace dicono al cuor le tue colline  
Con le nebbie sfumanti e il verde piano  
Ridente ne le piogge mattutine.*

*Giosuè Carducci*

*progetto a cura di:*  
**A Studio Marketing**

*progetto grafico:*  
**Ørtica video/grafica**



Azienda Agricola Biologica Rustici s.a.r.l.  
Strada vic. Della Barca Del Grazi, 4  
58015 – Albinia (GR)

+39 0564 878031  
info@biologicarustici.it

[www.biologicarustici.it](http://www.biologicarustici.it)

 Biologica Rustici  
 biologica\_rustici