In una terra di tradizioni, il meglio è di casa

I formaggi di San Martino

Viaggio dentro un mondo vero

La pastorizia
La geotermia
Le certificazioni
La produzione

Un'azienda che vive con tecnologia ecologica e tradizione storica

A Monterotondo Marittimo, nel cuore della Toscana in una zona ricca di storia e di antiche tradizioni, si trova l'Azienda Agricola San Martino che produce i suoi formaggi con il latte di pecore allevate allo stato brado in varie zone della Toscana; da qui il nome dei formaggi che identificano il territorio di provenienza del latte, come le Antiche Terre di Siena, Val di Cornia, Maremma...

I formaggi di San Martino

Viaggio, dentro un mondo... Vero.

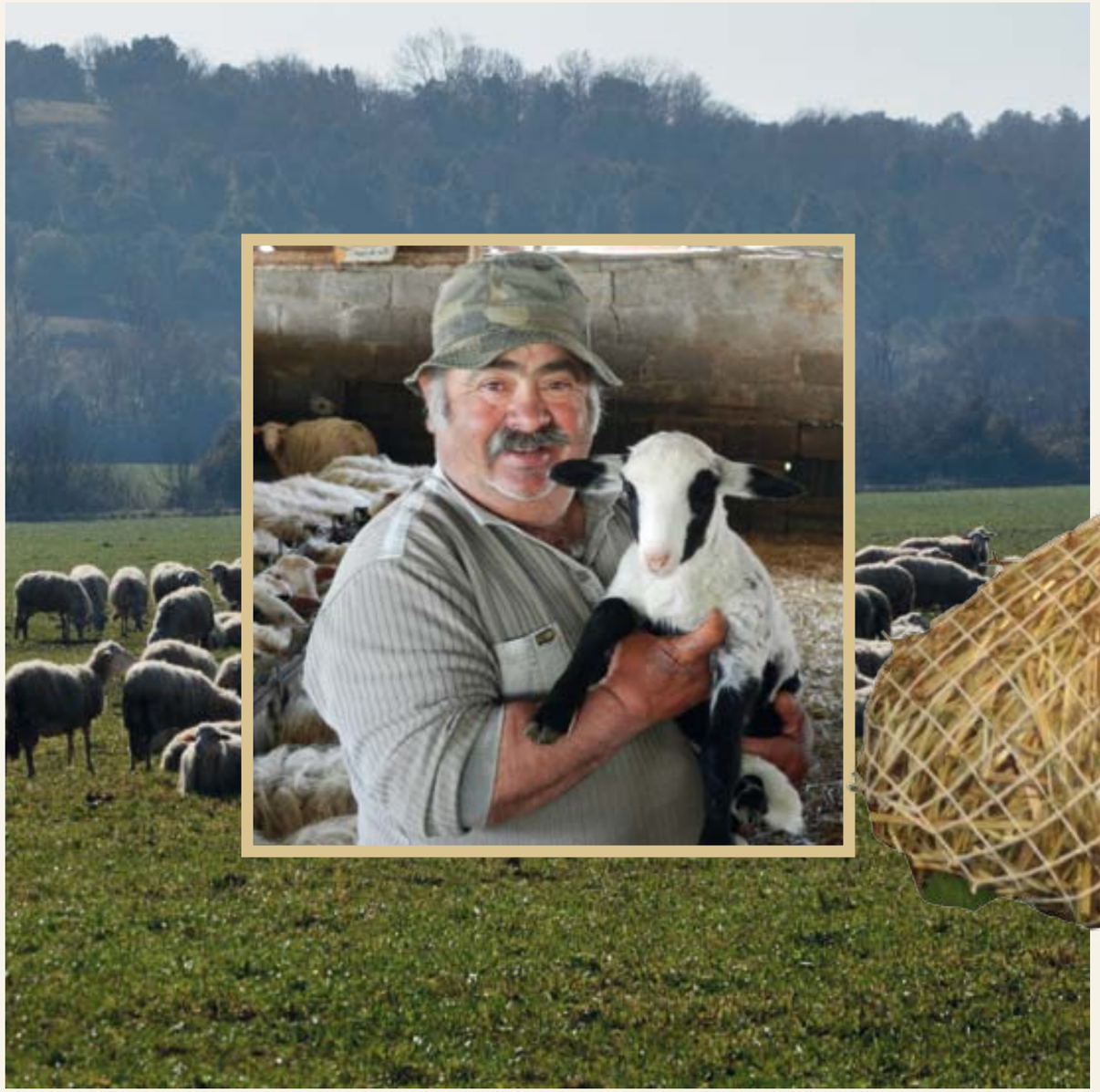
La pastorizia

Grande attenzione viene data agli allevamenti, infatti, nascendo il Caseificio San Martino dopo una quarantennale esperienza nel settore dell'allevamento di ovini da latte siamo consapevoli che per avere un formaggio di qualità è fondamentale coinvolgere gli allevatori in un progetto, in cui la qualità parta direttamente dalla stalla, garantendo il giusto prezzo del latte.

I nostri migliori collaboratori hanno tutta la libertà che vogliono

A casa, nella natura

Ancora oggi... Come nel passato.



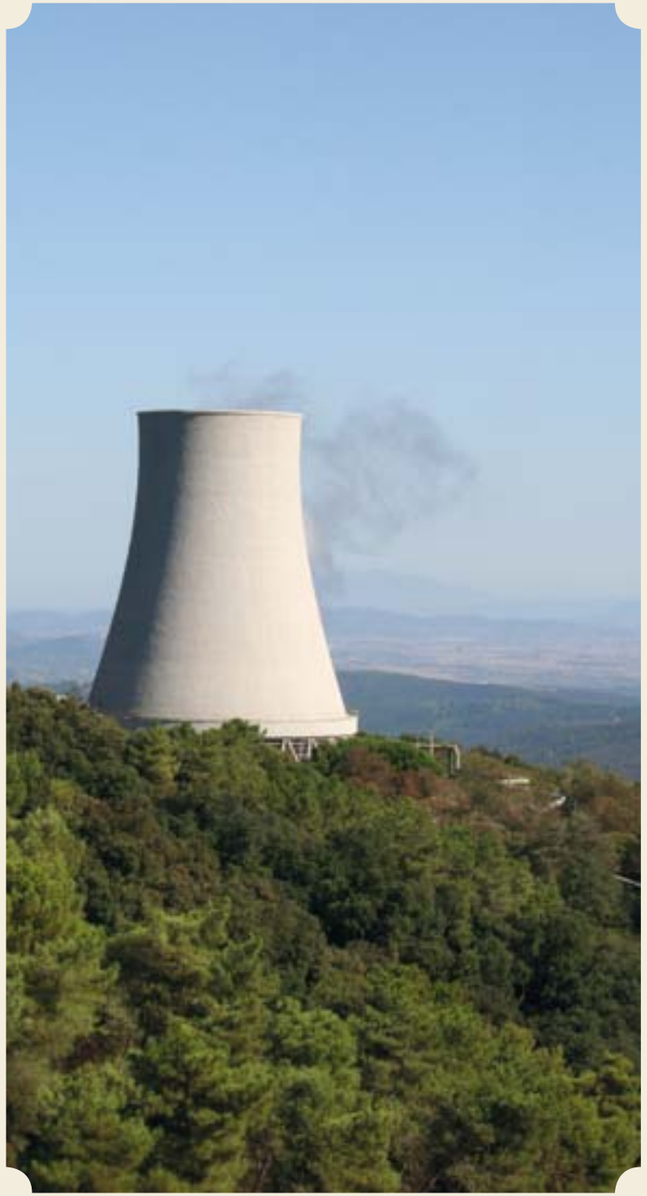
I "formaggi di San Martino" sono stati pluripremiati ed apprezzati in Toscana, in Italia e all'estero per il sapore e la genuinità. Si tratta del risultato virtuoso dell'incontro della sapienza antica, del latte di prima scelta, dell'uso di energia rinnovabile e pulita in tutto il processo produttivo, nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, come dimostrato dal "Premio Toscana Ecoefficiente", vinto nel 2005

I formaggi di San Martino

La nostra forza, è tutta naturale

L'Azienda si distingue, per l'utilizzo della geotermia in tutte le fasi del processo produttivo, in quanto i macchinari presenti nel caseificio sono alimentati con il fluido a bassa entalpia reperito mediante trivellazioni profonde nel sottosuolo, con un notevole beneficio per l'ambiente, poichè non viene emessa CO_2 in atmosfera.

Siamo stati per questo premiati per la produzione di formaggi con il 100% di energia rinnovabile. Nell'impianto realizzato, infatti, l'energia termica ed elettrica necessaria alla produzione dei prodotti caseari, viene ottenuta dal vapore geotermico, che sostituisce completamente i combustibili tradizionali.



Le Certificazioni

2004 - Certificazione CESI Milano, 100% energia verde.

2005 - Certificazione Regione Toscana, Premio di eccellenza per la produzione di formaggi con energia verde.

2007 - Certificazione conformità requisiti per il formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP) toscano.

2009 Socio fondatore della prima Comunità Mondiale del Cibo da energia rinnovabile.

premio toscana eco efficiente

COMUNITÀ DEL CIBO

100% energia verde

Geotermia: la risorsa inesauribile

Dai prati alla produzione

Per i nostri formaggi usiamo soltanto il latte migliore tra quello prodotto dagli allevamenti nativi della zona. La qualità è monitorata quotidianamente attraverso controlli fatti direttamente nel nostro laboratorio. Oltre a far parte del Consorzio per la Tutela del Pecorino Toscano (DOP), produciamo una particolare linea di formaggi a Latte Crudo, fiore all'occhiello della nostra Azienda.

Preparare, cuocere, salare...

Una lavorazione scrupolosa secondo le regole della tradizione

Tecnologie ecologiche ed esperienza antica per un servizio efficiente

La mano dell'uomo e la sapienza antica, unitamente alle più avanzate tecnologie impiantistiche e rigorosità dei controlli, sono fondamentali per garantire un formaggio fatto come una volta. Nelle nostre lavorazioni diamo particolare importanza all'artigianalità che rimane, se pur supportata dalla tecnologia, il nostro modo di lavorare.

Controllo qualità per ogni processo produttivo

Il controllo per il rispetto delle normative comunitarie in materia di igiene degli alimenti è garantito scrupolosamente dalle autorità sanitarie locali, collocando la Regione Toscana ai livelli di eccellenza in Europa. Quotidianamente avviene inoltre un accurato controllo analitico del latte in ingresso, nel laboratorio del caseificio, per verificare l'ottima qualità prima di ogni lavorazione e periodicamente sui formaggi, assicurando così un monitoraggio continuo su materia prima e prodotto finito.

I formaggi di San Martino

Oro
Di Toscana
Pecorino
dei Poeti
Cacioforte
Antiche Terre di Siena