

Da diversi anni produciamo prevalentemente cereali e legumi con il metodo biologico, ma abbiamo anche uliveti e frutteti.

Ultimamente abbiamo realizzato le strutture per eseguire le trasformazioni dei nostri prodotti in azienda: abbiamo un piccolo mulino a pietra, la linea per la trasformazione del farro e di altri cereali, la caldaia per fare le marmellate ed il formaggio, tutto l'occorrente per recuperare il miele dalle arnie.

Alleviamo cavalli, mucche, maiali, polli, conigli, pecore.

Abbiamo un orto per l'autoconsumo.

La materia prima

*Produciamo prevalentemente **grano duro (della qualità "Senatore Cappelli") e farro biologici** (Ente certificatore: '*

ICEA

/

AIAB

), ma anche frutta, olio, ceci

Le trasformazioni

Il farro ed il grano vengono lavorati e macinati a pietra nel nostro laboratorio di trasformazione dei cereali.

La frutta viene trasformata in azienda in locali destinati alla produzione di marmellate, confetture e creme vegetali.

Le paste bianche ed integrali vengono prodotte in un piccolo pastificio di Angri (sa) che lavora un quintale di farina per volta, con macchine a trafilatura in bronzo ed essiccazione di 24/48 ore a 23°

I biscotti e gli altri prodotti da forno sono realizzati dalla pasticceria "Dolci Capricci" di Cancellara (PZ).