

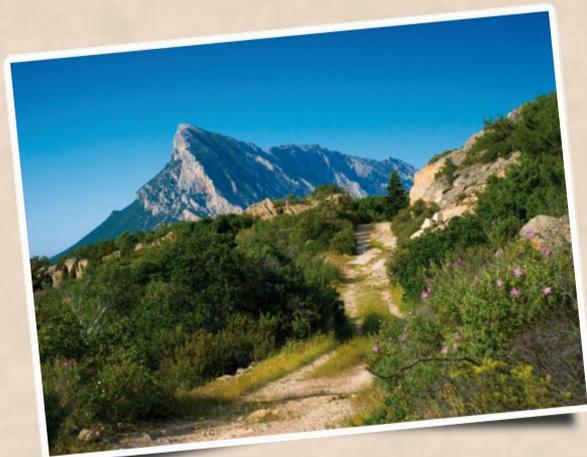


PRODUZIONE FORMAGGI BIOLOGICI

AZIENDA AGRICOLA "FUNTANA CANA"  
DI CABIGLIERA GIOVANNI



# AZIENDA AGRICOLA “FUNTANA CANA” DI CABIGLIERA GIOVANNI



Funtana Cana si trova a **Pattada**, nel cuore del Logudoro, gemma di sapori gastronomici e naturalistici, terra di **antichissima tradizione**, quella dei pastori sardi

che già centinaia di anni fa preparavano i loro formaggi con sapienti passaggi tramandati di padre in figlio per intere generazioni. Produce pecorini ponendo una **scrupolosa attenzione** a tutti i processi necessari per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità che da sempre opera nell'ottica di una **produzione biologica e tradizionale**.





# AZIENDA AGRICOLA "FUNTANA CANA" DI CABIGLIERA GIOVANNI

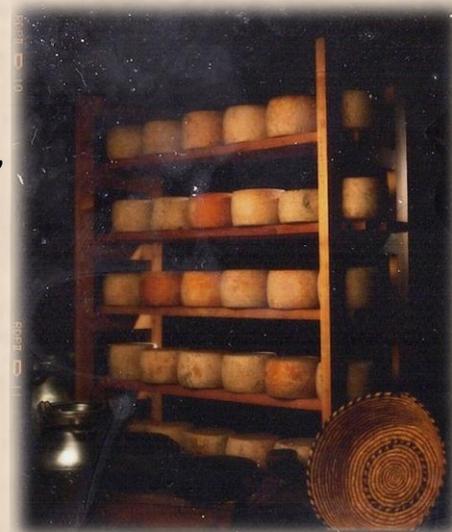
## Passione Di Famiglia, Tra Tradizione E Innovazione

Oggi ci avvaliamo di **tecnologie macchinari** che ci permettono di divulgare gli straordinari sapori del pecorino, allo stesso tempo, il latte prodotto dai nostri allevamenti, la tecnica e i foraggi che utilizziamo ci consentono di conservare **inalterate le caratteristiche e i sapori dei prodotti di quell'epoca**. Giovanni Cabiglieria, ha sempre prodotto formaggi fin da ragazzo

nell'azienda di famiglia; così facendo

ha coltivato questa sua passione trasformandola in esperienza, quando più di vent'anni fa ha deciso di fondare il suo caseificio, **uno dei primi caseifici certificati Bio in tutta la regione Sardegna**.

La nostra, dunque, è una storia di **innovazione dentro la tradizione**, di capacità di **rinnovamento** e di lungimiranza, di passione e di lavoro nel rispetto della natura e dell'allevamento.





# AZIENDA AGRICOLA “FUNTANA CANA” DI CABIGLIERA GIOVANNI

Tra i motivi che rendono “tangibile” la qualità dei nostri formaggi vi è la **grande cura** che poniamo in tutto il metodo di produzione che avviene **nel rispetto del benessere del bestiame** e dell’ambiente. Per questo produciamo formaggi a **latte crudo ottenuto solo ed esclusivamente**

**dal nostro allevamento.** La qualità dei nostri formaggi è fortemente caratterizzata dal

**tipico ambiente montano**, in cui si trovano i pascoli dove le nostre greggi producono un latte di altissima qualità, e dal tipo di **lavorazione artigianale**, ma comunque tecnologica.





# AZIENDA AGRICOLA "FUNTANA CANA" DI CABIGLIERA GIOVANNI



## PECORINO FRESCO

IN FORME DA 1 KG O DA 3,5 KG, STAGIONATURA 30-45 DAYS



## PECORINO SEMI STAGIONATO

IN FORME DA 3,5 KG, STAGIONATURA 60-90 DAYS



## PECORINO STAGIONATO

IN FORME DA 3,5 KG, STAGIONATURA 90-120 DAYS



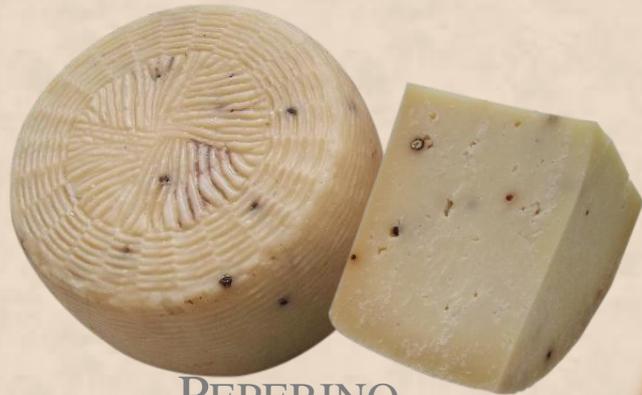
## RICOTTA

IN FORME DA 1 KG, 2 KG E 3,5 KG



# AZIENDA AGRICOLA "FUNTANA CANA" DI CABIGLIERA GIOVANNI

NOVITÀ



PEPERINO  
PECORINO AL PEPE NERO



PERETTA



ERBORINATO



SAFRANUM  
PECORINO ALLO ZAFFERNAO



P E C O R I N O

I T A L Y





PRODUZIONE FORMAGGI BIOLOGICI

AZIENDA AGRICOLA "FUNTANA CANA"  
DI CABIGLIERA GIOVANNI

# CONTATTI

LOC.FUNTANA CANA, 07016

PATTADA (SS)

SARDEGNA-ITALY

PHONE. +39 347 7856594

+39 329 2131752

MAIL. [INFO@FUNTANACANA.IT](mailto:INFO@FUNTANACANA.IT)

[FUNTANACANA@PEC.IT](mailto:FUNTANACANA@PEC.IT)

WEB [FUNTANACANA.IT](http://FUNTANACANA.IT)

