



F **CASEARIA**
FERRARO
tradizioni casearie di sicilia

***Passione e gusto
da una vita!***

www.caseariaferraro.it

L'AZIENDA

Da oltre 50'anni la Casearia Ferraro produce formaggi tipici siciliani nel rispetto della tradizione e usando le nuove tecnologie in modo responsabile.

TUTTO PARTE DALLA MATERIA PRIMA

Una scelta consapevole per un formaggio di altissima qualità

La qualità dei prodotti, la tutela della salute dei consumatori e la loro piena soddisfazione sono da oltre 60 anni i nostri obiettivi primari. Dall'approvvigionamento del latte fino alla distribuzione del prodotto finito, traduciamo in ogni nostra attività il valore della fiducia che da sempre ci contraddistingue.

Ogni giorno circa 30 aziende agricole locali conferiscono al caseificio il latte che viene costantemente analizzato.

La lavorazione del latte di pecora è una delle più tipiche attività artigianali di Castelvetro.

TRADIZIONE

Dal 1960 siamo su molte tavole portando la cultura dei formaggi siciliani, quelli fatti come una volta.

La ricerca e lo spirito innovativo ci hanno da subito portati ad essere leader locali.

Con estrema perizia e con l'ausilio dei piccoli segreti tramandati da generazione, ogni prodotto viene fatto con cura, sapienza e passione.

Il desiderio più grande è quello di potenziare sempre più la presenza sul mercato nazionale, e internazionale, capillarizzare la vendita con l'inserimento in gastronomie specializzate e prestigiose e presidiare al meglio i centri della moderna distribuzione.

EFFICIENZA, CONTROLLO E PROFESSIONALITÀ



TUTTO RIGOROSAMENTE FATTO A MANO

Oggi come ieri, con solo latte, caglio e sale, proseguiamo nella tradizione artigiana di genuinità inalterata nel tempo

LA NOSTRA PRODUZIONE

Ce n'è davvero per tutti i gusti. Leggeri, digeribili e disponibili in grande varietà, offrono soluzioni perfette per ogni esigenza alimentare: ottimi pecorini molli, freschi e stagionati, saporite ricotte e formaggi caprini, vanno a comporre un insieme di rara completezza, reso ancora più interessante per i buongustai dalle specialità fantasia, al pepe e al peperoncino.

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La natura è al centro di tutto e la Casearia Ferraro è attenta al suo rispetto adottando negli anni molte soluzioni di risparmio ed efficienza energetica. Abbiamo un impianto fotovoltaico che produce circa 100,000 kwh di energia elettrica all'anno, ovvero circa il 80 % del fabbisogno aziendale, così facendo riusciamo a ridurre le emissioni di CO₂ di quasi 105,000 Kg/anno.





INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12-18 kg)
mezzaforma, porzionati

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

SAPORE:

Dolce e delicato

PASTA:

bianca, con rara occhiatura

CROSTA:

Rigata



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12-18 kg)
half wheel, portioned

MATURATION:

3-5 days approximately

TASTE:

Sweet and delicate

PASTA:

white, with rare holes

CRUST:

Striped

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, pepe nero in grani

SAPORE:

Delicatamente piccante

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12-18 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, black peppercorns

TASTE:

Gently spicy

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12-18 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact a times slightly glance

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, peperoncino frantumato

SAPORE:

Dolce, piacevolmente piccante

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12-18 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, crushed chilli

TASTE:

Sweet, pleasantly spicy

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12-18 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact sometimes slightly glance

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, olive farcite

SAPORE:

Dolce, caratteristico

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12-18 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, stuffed olives

TASTE:

Sweet, characteristic

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12-18 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact, sometimes slightly glazed

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural



CASEARIA
FERRARO
tradizioni casearie di sicilia



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, olive farcite 4%, rucola 0,5 %, peperoncino frantumato 0,5 %, capperi 0,3 %, fermenti lattici, caglio

SAPORE:

Dolce, piacevolmente piccante, caratteristico

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg) mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca variegata con verde-rossa a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale, non edibile



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, stuffed olives 4%, rocket salad 0.5%, crushed chilli 0.5%, capers 0.3%, ferments latexes, rennet

TASTE:

Sweet, pleasantly spicy, characteristic

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg) half wheel, portioned

PASTA:

Soft, variegated white with green-red sometimes slightly look

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

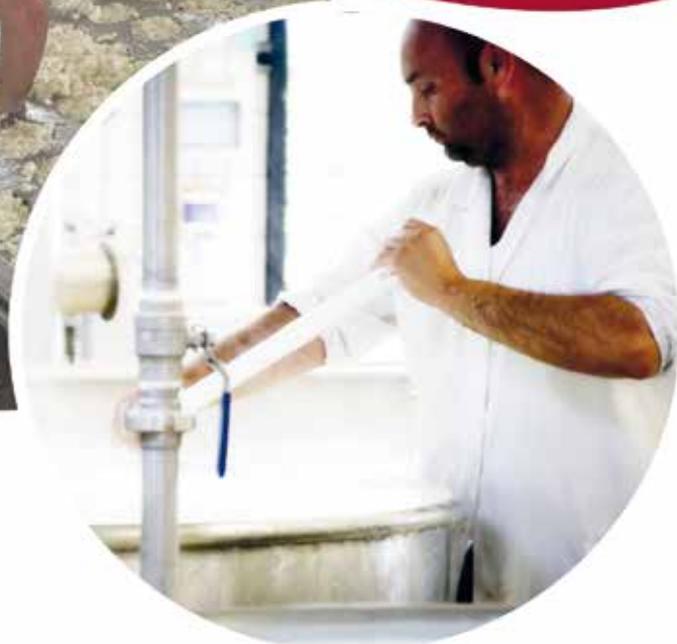
Natural, inedible

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE

CASEARIA FERRARO

Latticini

Ricotta



F CASEARIA
FERRARO
tradizioni casearie di sicilia



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, pistacchio

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

SAPORE:

Intenso e profumato, caratteristico

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, pistachio

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

MATURATION:

3-5 days approximately

TASTE:

Intense and fragrant, characteristic

PASTA:

Soft, white, compact sometimes slightly glance

CRUST:

Natural

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, rucola

SAPORE:

Dolce, caratteristico

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, rocket salad

TASTE:

Sweet, characteristic

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact sometimes slightly glance

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, pomodoro secco

SAPORE:

Dolce, caratteristico

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, dried tomato

TASTE:

Sweet, characteristic

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact sometimes slightly glance

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, pepe nero in grani, zafferano

SAPORE:

Fortemente aromatizzato

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, cosparsa da grani di pepe nero interi

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, black peppercorns, saffron

TASTE:

Strongly flavored

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, sprinkled with grains of whole black pepper

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, noci scelte

SAPORE:

Dolce, caratteristico

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a
volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk,
salt, rennet, lactic ferments,
chosen nuts

TASTE:

Sweet, characteristic

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact, sometimes
slightly glazed

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo nero

SAPORE:

Fortemente aromatizzato

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, black truffle

TASTE:

Strongly flavored

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact, sometimes slightly glazed

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, basilico

SAPORE:

Fortemente aromatizzato

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

CROSTA:

Naturale



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, black truffle

TASTE:

Strongly flavored

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Soft, white, compact, sometimes slightly glazed

MATURATION:

3-5 days approximately

CRUST:

Natural



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

SAPORE:

Dolce e aromatico

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Pagliarina, compatta con rara occhiatura

STAGIONATURA:

90-120 gg. circa

CROSTA:

Rigata



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments

TASTE:

Sweet and aromatic

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Straw-colored, compact with rare holes

MATURATION:

90-120 days approximately

CRUST:

Striped



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, pepe nero in grani

SAPORE:

Delicatamente piccante

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Pagliarina, compatta con pepe nero in grani

STAGIONATURA:

90-120 gg. circa

CROSTA:

Rigata



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, black peppercorns

TASTE:

Gently spicy

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Straw yellow, compact with pepper black in grains

MATURATION:

90-120 days
approximately

CRUST:

Striped



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, olive farcite 4%, rucola 0,5 %, peperoncino frantumato 0,5 %, capperi 0,3 %, fermenti lattici, caglio

SAPORE:

Dolce, piacevolmente piccante, caratteristico



Disponibile nelle varianti pepe nero, peperoncino e fantasia siciliana

FORMATI:

Forma intera (150-200-300 kg)

STAGIONATURA:

3-5 gg. circa

PASTA:

Morbida, bianca variegata con verde-rossa a volte leggermente occhiata

CROSTA:

Rigata



Available in the variants black pepper, chili pepper and Sicilian fantasy

INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, stuffed olives 4%, rocket salad 0.5%, crushed chilli 0.5%, capers 0.3%, ferments latexes, rennet

TASTE:

Sweet, pleasantly spicy, characteristic

FORMATS:

Whole wheel (150-200-300 kg)

MATURATION:

3-5 days approximately

PASTA:

Soft, variegated white with green-red sometimes slightly look

CRUST:

Striped

PECORINI FRESCHI - FRESH PECORINO CHEESE





INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

SAPORE:

Equilibrato e deciso

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Semicotta compatta ed elastica
color giallo paglierino

STAGIONATURA:

8-10 mesi circa

CROSTA:

Zigrinata color ocre
con leggere striature



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk,
salt, rennet, lactic ferments

TASTE:

Balanced and decisive

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Compact and elastic semi-cooked
straw yellow colored

MATURATION:

8-10 months
approximately

CRUST:

Knurled ochre with
slight streaks



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, pepe nero in grani

SAPORE:

Delicatamente piccante

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

PASTA:

Pagliarina, compatta con pepe nero in grani

STAGIONATURA:

8-10 mesi circa

CROSTA:

Rigata



INGREDIENTS:

Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments, black peppercorns

TASTE:

Gently spicy

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

PASTA:

Straw yellow, compact with pepper black in grains

MATURATION:

8-10 months
approximately

CRUST:

Striped



INGREDIENTI:

Siero di latte di pecora,
latte di pecora, sale

SAPORE:

Dolce, gustosa e delicata



FORMATI:

Fuscella termosigillata
(1,5 kg - 2,5 kg)

PASTA:

Bianca candida, soffice e cremosa

SCADENZA:

14 gg. circa



INGREDIENTS:

Sheep's milk whey,
sheep's milk, salt

TASTE:

Sweet, tasty and delicate

FORMATS:

Heat sealed bundle
(1.5 kg - 2.5 kg)

PASTA:

White, soft and creamy

EXPIRY DATE:

14 days approximately

LINEA RICOTTA - RICOTTA LINE



INGREDIENTI:

Siero di latte di pecora,
latte di pecora, sale

FORMATI:

Forma intera (0,5-1-3-6-12 kg)
mezzaforma, porzionati

STAGIONATURA:

10-12 gg. circa

SAPORE:

Dolce, leggermente acidulo,
sapido

STRUTTURA:

Consistenza dura, pasta
compatta



INGREDIENTS:

Sheep's milk whey,
sheep's milk, salt

FORMATS:

Whole wheel (0,5-1-3-6-12 kg)
half wheel, portioned

MATURATION:

10-12 days
approximately

TASTE:

Sweet, slightly sour, savory

PASTA:

Hard texture, paste compact

LINEA RICOTTA - RICOTTA LINE



INGREDIENTI:

Siero di latte di pecora,
latte di pecora, sale

FORMATI:

Forma intera (1 kg)

MATURAZIONE:

3 gg. cotta al forno

SAPORE:

Dolce, gustosa, caratteristica

PASTA:

Imbrunita, pastosa e
compatta

CROSTA:

Marroncina (per
la cottura al forno)



INGREDIENTS:

Sheep's milk whey,
sheep's milk, salt

FORMATS:

Whole wheel (1 kg)

MATURATION:

3 days baked in
the oven

TASTE:

Sweet, slightly sour, savory

PASTA:

Browned, pasty and
compact

CROSTA:

Brownish (for baking)

LINEA RICOTTA - RICOTTA LINE



INGREDIENTI:

Siero di latte di pecora,
latte di pecora, sale, zucchero

FORMATI:

Secchiello (3-5-10 kg)
Sac a poche (1 kg)

SCADENZA:

6 gg. circa

SAPORE:

Dolce e delicato

STRUTTURA:

Cremosa e vellutata



INGREDIENTS:

Sheep's milk whey,
sheep's milk, salt, sugar

FORMATS:

Bucket (3-5-10 kg)
Sac a poche (1 kg)

EXPIRY DATE:

6 days approximately

TASTE:

Sweet and delicate

PASTA:

Creamy and velvety

LINEA RICOTTA - RICOTTA LINE



CASEARIA FERRARO

tradizioni casearie di sicilia

www.caseariaferraro.it

Sede Legale: Menfi (AG) Via Mazzini, 16
Stabilimento: Castelvetroano Selinunte (TP)
Viale Autonomia Siciliana, lotto 22

 tel./fax: +39 0924 44150
 e-mail: caseariaferraro@gmail.com
 pec: caseariaferraro@pec.it

