

QUERCETA (PUTIGNANO)

QUERCETA nasce nel **1980** dall'esperienza tramandata da generazioni di agricoltori e nel 1997 si trasforma in **biologica certificata**. L'azienda ha sede a **Putignano** ed è immersa in un bellissimo territorio naturale fatto di **100 ettari** nella **Murgia pugliese**.

L'azienda si propone di trasmettere la **cultura del mangiare sano**, curando tutto il percorso della produzione *(dalla coltivazione dei campi, che servono per l'alimentazione delle vacche da latte, attraverso la mungitura per passare poi alla trasformazione del latte in prodotti caseari e carni sia fresche che salumi).*



Possiede anche un **piccolo orto** e **4 ettari di uliveto**. L'azienda impegna **25 lavoratori**.

QUERCETA (PUTIGNANO)

Nel 2004 ha iniziato la produzione di **latticini e formaggi** (per la trasformazione del latte effettua tutti i processi di lavorazione con tecniche tradizionali del SIERO INNESTO che rende il lattosio di più facile assorbimento per chi ha problemi di intolleranze).



Alleva **300 capi di bovini da latte** di cui 180 in mungitura. Possiede **250 maiali tenuti liberi** che si nutrono di erbe spontanee, aromatiche, fragno e pere selvatiche, alimentazione integrata con farinaccio, crusca e siero del nostro latte.