



CATALOGO

Caseificio

20 25



www.querceta.com







QUERCETA

Biologico per passione





Biologico per passione

Fare biologico per noi non è una moda o un'opportunità commerciale ma un impegno concreto. Facciamo tutto nel modo più naturale possibile per fare arrivare sulle tavole un prodotto veramente sano, tutto a vantaggio del gusto e nel rispetto della tradizione.

Trasmettere la cultura del mangiare sano è il nostro progetto migliore, la nostra passione.

Curiamo tutto il percorso della produzione partendo 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. Coltiviamo anche un piccolo orto e 4 ettari di uliveto.

Certificazioni

Produrre biologico vuol dire sia produrre in modo sano e naturale che rispettare e migliorare l'ambiente in cui viviamo. In osservanza del Regolamento Comunitario CE 834/2007 che definisce l'agricoltura biologica, il nostro lavoro avviene secondo precise norme che riguardano l'intero processo produttivo (dalla produzione di materie prime alla trasformazione finale).

Bio for passion

For us, making organic is not a fashion or a commercial opportunity but a concrete commitment. We do everything in the most natural way possible to bring a truly healthy product to the tables, all for the benefit of taste and respecting tradition. Transmitting the culture of healthy eating is our best project, our passion.

We take care of the entire production process starting from the cultivation of the fields, which are used to feed the dairy cows, through milking to then move on to the transformation of milk into dairy products and both fresh and cured meats. We also cultivate a small vegetable garden and 4 hectares of olive groves.

Certifications

Organic production means both producing in a healthy and natural way and respecting and improving the environment in which we live. In compliance with the EC Community Regulation 834/2007 which defines organic farming, our work takes place according to precise rules concerning the entire production process (from the production of raw materials to the final transformation).

Condizioni del servizio

MODALITÀ DI ORDINAZIONE - Per ordinare i prodotti, dopo aver consultato il catalogo o il sito www.querceta.it, puoi:

- Ordinare online mediante il nostro sito web www.querceta.it
- Inviare un'email con i prodotti richiesti a ordini@querceta.it

TEMPI DI CONSEGNA - Dall'ordine alla spedizione possono trascorrere da 2 a 7 giorni.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO - Il pagamento è in contrassegno o mediante carta di credito o bonifico bancario, salvo condizioni diverse concordate con la sede.

RESI E RECLAMI Eventuali contestazioni riguardanti l'integrità ed il numero dei colli consegnati dovranno essere effettuate al ricevimento della merce, scrivendo in bolla il motivo della contestazione. Eventuali reclami riguardanti la qualità della merce consegnata dovranno essere effettuati entro 12 ore dal ricevimento, previa comunicazione scritta da inviare alla nostra sede.

SCADENZE - La scadenza indicata si riferisce alla data di produzione che di solito coincide con le spedizioni e non alla data di consegna del prodotto.

Terms of service

HOW TO ORDER - to order products, after consulting the catalogue or website www.querceta.it, you can

- Order online through our website www.querceta.it
- Send an email with the required products to ordini@querceta.it

DELIVERY TIME - From order to delivery can take from 2 to 7 days.

TERMS OF PAYMENT - Payment is in cash on delivery or by credit card, unless other conditions agreed with the headquarters.

RETURNS AND COMPLAINTS - Any complaints relating to the integrity and the number of packages delivered must be made on receipt of goods, after phone call to our office. Any complaints relating to the quality of the goods delivered must be made within 12 hours of receipt, by written notice to be sent to our office.

EXPIRY DATE - The expiry date refers to the date of production and not the date of delivery of the product.

Simboli del catalogo



Prodotto selezionato
Selected product



Prodotto selezionato
Selected product



Senza Lattosio
Lacto se-free

Catalogue symbols



Il nostro obiettivo

Querceta è un marchio appartenente a Masserie Amiche srl è nato per proporre prodotti attraverso una filiera corta e sostenibile in grado di assicurare il massimo della tracciabilità e della qualità.

Ci siamo posti l'obiettivo e lo scopo di divenire una società per la società, perché crediamo profondamente nella possibilità di fare impresa coniugando gli obiettivi economici all'impegno sociale ed etico.

Nata nel 1997, nella campagna

pugliese, tra i colori dei campi che seguono il corso delle stagioni. Un territorio in cui i muretti a secco, i frutteti, gli ulivi secolari, la terra rossa interrotta qua e là dal bianco delle masserie, parlano ancora di antichi saperi, di una vita semplice, dei sapori di una volta.

Il legame tra questa terra e la nostra Azienda è inscindibile ed è l'ispiratore di quell'idea che ci ha visti promotori del biologico, quando ancora lo si considerava un prodotto elitario, se non addirittura sconosciuto.

Our purpose

Querceta, our ethical and social project, builds on the idea to develop a short and sustainable supply chain ensuring maximum traceability and quality, with the ethical purpose to support rural farmers and producers and spread the Made in Italy food excellences worldwide.

We identify the gastronomic excellences on the local territory

and cooperate with agri-food entrepreneurs to ensure their products with access to the market, throughout the entire purchase and distribution process. A network of companies has been created that ensure traceability and high quality standards at competitive prices, in support of the Italian food artisanal legacy.







I PRODOTTI DAIRY PRODUCT

Mozzarelle

Pag. 01

Mozzarella Treccia 125 gr

Mozzarella Nodini 30 gr

Mozzarella Nodini 50 gr

Fiordilatte

Pag. 02

Fiordilatte 100 gr

Fiordilatte 300 gr

⑧ **Fiordilatte Senza Lattosio 100 gr**

Fiordilatte Ciliegina 20 gr

Burrata

Pag. 03

Burrata 50 gr

Burrata 100 gr

Burrata a secco

Burrata con nodo

Pag. 04

Burrata 200 gr con nodo

Burrata 300 gr con nodo

Burrata in foglia

Burrate speciali

Pag. 05

Burrata al tartufo

Burrata capocollo

Burrata affumicata

Stracciatella

Pag. 06

Stracciatella bianca

Stracciatella affumicata

Ricotta fresca

Pag. 07

Ricotta sottovuoto

⑧ **Ricotta sottov. senza lattosio**

Ricotta in vasca

Ricotta sac à poche

⑧ **Ricotta sac à poche senza lattosio**

Primosale

Pag. 08

Primosale bianco sottov.

Primosale rucola sottov.

Primosale peperoncino sottov.

Robiola/Stracchino

Pag. 09

Robiola sac a posche

Robiola

Stracchino

Latte e Yogurt

Pag. 10

Yogurt vasetto gusti misti

Latte fresco (vari formati)

Pag. 11	Pizzeria	- Filone pizza sottovuoto - Fiordilatte pizza cubettata - Silano di scamorza bianca - Silano di scamorza affumicata
Pag. 12	Scamorze	- Ciliegina affumicata - Ciliegine con speck - Scamorza bianca - Scamorza affumicata
Pag. 13	Cacioricotta	- Cacioricotta bianco sott. - Cacioricotta affumicato sott. - Ricotta marzotica
Pag. 14	Formaggio stracchinato	- Desirée bianco sottov. - Desirée affumicato sottov. - Quercetta
Pag. 15	Caciotte e canestrati	- Novello - Novello affinato al pepe - Pecorino giovane - Pecorino stagionato
Pag. 16	Caciocavallo (fresco)	
Pag. 17	Caciocavallo (varie stagionature)	
Pag. 18	Provolone (varie stagionature)	
Pag. 19	Burro ed altro	- Burro - Miele - Formaggio grattugiato
Pag. 20	Prodotti di Capra	- Primosale capra sottov. - Ricotta di capra sottov. - Cacioricotta
Pag. 21	Prodotti di Capra	- Scamorza mista bianca - Scamorza mista affumicata - Trelatti
Pag. 22	Prodotti di Capra	- Desirée stracchinato - Caprino al pepe - Caprino semistagionato - Grancaprino stagionato

I PRODOTTI

DAIRY PRODUCT

Caseificio/Meat





Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con la tecnica del siero innesto, che rende il prodotto più tollerante per chi è intollerante al lattosio



MOZZARELLA TRECCIA 125 GR.

Confezionamento

FRM036002	125gr.x1 = 125gr.	6 pz per cartone
FRM036003	125gr.x2 = 250gr.	6 pz per cartone
FRM036001	125gr.x8 = conf. 1Kg.	2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



MOZZARELLA NODINI 30 GR.

Confezionamento

FRM018006	30gr.x5 = 150gr.	6 pz per cartone
FRM018004	30gr.x10 = 300gr.	6 pz per cartone
FRM018002	30gr.x33 = 1Kg.	2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



MOZZARELLA NODINI 50 GR.

Confezionamento

FRM017003	50gr.x3 = 150gr.	6 pz per cartone
FRM017005	50gr.x6 = 300gr.	6 pz per cartone
FRM017002	50gr.x20 = 1Kg.	2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione

Fior di latte

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con la tecnica del siero innesto, che rende il prodotto più tollerante per chi è intollerante al lattosio



MOZZARELLA FIORDILATTE 100 gr.

Confezionamento

FRM005002	100gr. conf. singola
FRM005001	100gr. x 10 = conf 1 Kg

8 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



MOZZARELLA FIORDILATTE 300gr

Confezionamento

FRM011003	300gr. conf. singola
FRM011001	300gr.x4 = conf 1,2 Kg

6 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



FIORDILATTE SENZA LATTOSIO 100 gr.



FRM005008	100gr. conf. singola
-----------	----------------------

8 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



CILIEGINA 20 GR.

Confezionamento

FRM012003	20gr.x7 = 150gr.
FRM012004	20gr.x15 = 300gr.
FRM012005	20gr.x50 = 1Kg.

6 pz per cartone
6 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



Burrata

Formaggio fresco dal sapore morbido e delicato farcito con crema di latte. Una vera delizia



BURRATA 50 GR.

FRM049002	50 gr.x6 = 300 gr.
FRM049003	50 gr.x10 = 500 gr.
FRM049001	50 gr.x20 = 1 Kg.

Confezionamento

6 pz per cartone
4 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



BURRATA 100 GR.

FRM051004	100 gr.x1 = 100 gr.
FRM051002	100 gr.x3 = 300 gr.
FRM051001	100 gr.x10 = 1 Kg.

Confezionamento

8 pz per cartone
6 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



BURRATA A SECCO

FRM051011	100 gr.x20 = 2 Kg.
FRM052005	125 gr.x6 = 750 gr.

Confezionamento

1 pz per cartone
4 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione

Burrata

Formaggio fresco dal sapore morbido e delicato farcito con crema di latte.
Una vera delizia



BURRATA 200 GR. CON NODO

FRM055003 200 grx1=200 gr. in acqua

FRM055005 200 grx5=1 Kg. in acqua

Confezionamento

6 pz per cartone

2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



BURRATA 300 GR. CON NODO

FRM057002 300 grx1=300 gr. in acqua

FRM057005 300 grx3=900 gr. in acqua

Confezionamento

6 pz per cartone

2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



BURRATA IN FOGLIA

FRM055004 200 gr.x4 = 800 gr.

FRM057003 300 gr.x3 = 900 gr.

Confezionamento

2 pz per cartone

2 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



Burrate speciali

Formaggio fresco dal sapore morbido e delicato farcito con crema di latte.
Una vera delizia



BURRATA AL TARTUFO

FRM002001	100 gr.x1 = 100gr.
FRM002007	100 gr.x3 = 300gr.
FRM002008	100 gr.x10 = 1 Kg.

Confezionamento

8 pz per cartone
6 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



BURRATA AL CAPOCOLLO

FRM002010	100 gr.x1 = 100gr.
FRM002011	100 gr.x3 = 300gr.

Confezionamento

8 pz per cartone
6 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



BURRATA AFFUMICATA

AFM004002	125 gr.x1 = 125 gr.
-----------	---------------------

Confezionamento

8 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



Stracciatella

Formaggio fresco a pasta filata.
Una vera delizia.



STRACCIATELLA BIANCA

Confezionamento

FRM060001	Confezione 150 gr.	8 pz per cartone
FRM061001	Confezione 300 gr.	6 pz per cartone
FRM063001	Confezione 1 Kg.	4 pz per cartone
FRM065001	Confezione 2 Kg.	2 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



STRACCIATELLA AFFUMICATA

Confezionamento

AFM003003	Confezione 150 gr.	8 pz per cartone
AFM003005	Confezione 300 gr.	6 pz per cartone
AFM003001	Confezione 1 Kg.	4 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



Ricotta fresca

Formaggio fresco, magro,
ottenuto dal siero del latte.
Dal sapore delicato e fresco.

RICOTTA SOTTOVUOTO

Confezionamento

FRM043002	130 gr. sottovuoto	6 pz per cartone
FRM044002	350 gr. sottovuoto	6 pz per cartone
FRM046002	500 gr. da taglio sottovuoto	2 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



RICOTTA SENZA LATTOSIO

Confezionamento

FRM043006	130 gr. sottovuoto	6 pz per cartone
-----------	--------------------	------------------

Scadenza 20 giorni dalla produzione



RICOTTA IN VASCA

Confezionamento

FRM045002	50 gr x 12 pz	2 pz per cartone
-----------	---------------	------------------

Scadenza 10 giorni dalla produzione



RICOTTA SAC À POCHE

Confezionamento

FRM046004	Conf. 500 gr.	4 pz per cartone
FRM047003	Conf. 1 Kg	2 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



RICOTTA SAC À POCHE SENZA LATTOSIO

Confezionamento

FRM047004	Conf. 1 Kg	 2 pz per cartone
-----------	------------	--

Scadenza 20 giorni dalla produzione





Primosale

Specialità di formaggio fresco, appena canestrato, dal gusto dolce e delicato disponibile sia al naturale, che rucola e peperoncino



PRIMSALE BIANCO SOTTOV.

Confezionamento

FRM019003	Sottovuoto take away 130 gr.	6 pz per cartone
FRM007003	Sottovuoto 300 gr.	6 pz per cartone
FRM021003	Al taglio sottovuoto 500 gr.	2 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



PRIMSALE RUCOLA SOTTOV.

Confezionamento

FRM024001	Fuscello sottov. 130 gr.	6 pz per cartone
FRM025002	Fuscello sottov. 300 gr.	6 pz per cartone
FRM040003	Fuscello sottov. 500 gr.	2 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



PRIMSALE PEPERONCINO SOTTOV.

Confezionamento

FRM022003	Fuscello sottov. 130 gr.	6 pz per cartone
FRM023002	Fuscello sottov. 300 gr.	6 pz per cartone
FRM038003	Fuscello sottov. 500 gr.	2 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



Robiola Stracchino

La Robiola è un formaggio caratterizzato da un sapore leggermente acido ma delicato ed è facilmente spalmabile e cremoso: è ideale per servire come antipasto o per preparare deliziose cheesecake



ROBIOLA SAC À POCHE

STM003006 sac à poche 300 gr.

Confezionamento

4 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



ROBIOLA

STM003007 confezione 150 gr.

Confezionamento

8 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



STRACCHINO

STM003005 scatola 250 gr.*

Confezionamento

4 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 20 giorni dalla produzione



Latte e Yogurt

Il nostro latte fresco appena munto e pastorizzato e il nostro Yogurt sia drink che al cucchiaino, ai vari gusti o al naturale



YOGURT VASETTO 150 ml

Confezionamento

COM010003	Bianco	12 pz per cartone
COM010011	Banana	12 pz per cartone
COM010009	Mirtillo	12 pz per cartone
COM010010	Frutti Rossi	12 pz per cartone
COM010008	Albicocca	12 pz per cartone
COM010006	Fragola	12 pz per cartone



Scadenza 20 giorni dalla produzione



LATTE FRESCO



Confezionamento

COM001002	Latte fresco 1 Lt	12 pz per cartone
COM001005	Latte fresco 400 ml	6 pz per cartone

Scadenza 6 giorni dalla produzione



Pizzeria

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con la tecnica del siero innesto, prodotto fresco più asciutto per pizzeria o cucina



FILONE PIZZA SOTTOVUOTO

FRM032001	1Kg sottovuoto*
FRM033001	2Kg sottovuoto*

*Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone
3 pz per cartone

Scadenza 30 giorni dalla produzione



MOZZARELLA FIORDILATTE PIZZA CUBETTATA

FRM014008	200gr. sottovuoto
FRM014006	1Kg. sottovuoto
FRM014007	2Kg. sottovuoto

6 pz per cartone
2 pz per cartone
2 pz per cartone

Scadenza 30 giorni dalla produzione



SILANO DI SCAMORZA BIANCA

FRM071002	Sottovuoto 1Kg.*
FRM072002	Sottovuoto 2 Kg.*

*Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone
3 pz per cartone

Scadenza 60 giorni dalla produzione



SILANO DI SCAMORZA AFFUMICATA

AFM002001	Sottovuoto 1Kg.
AFM002002	Sottovuoto 2 Kg.

*Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone
3 pz per cartone

Scadenza 60 giorni dalla produzione



Scamorze

Formaggio fresco dal sapore delicato, di pasta bianca compatta prodotta con latte intero e tecnica del siero innesto



CILIEGINA AFFUMICATA

AFM002006

Sottovuoto 300 gr.

*Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone

Scadenza 60 giorni dalla produzione



CILIEGINA CON SPECK

FRM069003

Sottovuoto 300 gr.

*Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone

Scadenza 15 giorni dalla produzione



SCAMORZA BIANCA

FRM068002

Sottov.300gr*

FRM068001

4x300 gr.*

Confezionamento

5 pz per cartone

2 pz per cartone

Shelf life

60
giorni

30
giorni

*Peso variabile



SCAMORZA AFFUMIC.

AFM002009

Sottov.300gr*

AFM002008

4x300 gr

Confezionamento

5 pz per cartone

2 pz per cartone

Shelf life

60
giorni

30
giorni

*Peso variabile



Cacioricotta

Ha un sapore fresco e leggermente acidulo con una nota di salato. Ottimo prodotto da tavola, abbinato con sapori dolci e per condire la pasta.



CACIORICOTTA BIANCO SOTT.

STM002004 Sottovuoto 300 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



CACIORICOTTA AFFUMICATO SOTT.

AFM001001 Sottovuoto 300 gr.

*Peso variabile

Confezionamento

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



RICOTTA MARZOTICA

STM002005 sottovuoto 300 gr.

Confezionamento

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



Formaggi stracchinati

Formaggio a pasta morbida simile allo stracchino, dal gusto dolce, delicato e cremoso. Disponibile sia bianco che speziato



DESIRÉE BIANCO

STM003003 in carta 800 gr.*
STM003001 sottov. 200/250 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone
6 pz per cartone

Scadenza 30 giorni dalla produzione



DESIRÉE AFFUMICATO

FM004004 In carta 800 gr.
FM004006 sottovuoto 250 gr.

*Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone
6 pz per cartone

Scadenza 30 giorni dalla produzione



QUERCETTA

SSM004003 in carta 2,5 Kg.*
SSM004004 sottov. 300 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

1 pz per cartone
6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



Caciotte e canestrati

Gusto deciso, rotondo, morbido al palato. Più o meno piccante a seconda della stagionatura. Ottimo abbinato alle confetture.



NOVELLO

STM003008 in carta 1Kg.*

STM003010 sottovuoto 300 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 90 giorni dalla produzione



NOVELLO AFFINATO AL PEPE

STM003017 in carta 1Kg.*

STM003016 sottovuoto 300 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 90 giorni dalla produzione



PECORINO GIOVANE

COM008001 in carta 1Kg.*

COM008002 sottovuoto 300 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 90 giorni dalla produzione



PECORINO STAGIONATO

COM008003 in carta 2,5 Kg.*

COM008002 sottovuoto 300 gr.*

*Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 90 giorni dalla produzione



Caciocavallo fresco

Il caciocavallo è un formaggio tipico del sud Italia, dal gusto dolce e delicato, una crosta uniforme e sottile, di colore giallo pallido o dorato. Disponibile in diverse stagionature.



CACIOCAVALLO DOLCE

Confezionamento

SSM003002 intero in carta 1,2 Kg.*

1 pz per cartone

SSM003011 sottovuoto 500 gr.*

6 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



CACIOCAVALLO PICADOR

Confezionamento

SSM001005 intero in carta 1,3 Kg.*

1 pz per cartone

SSM001001 sottovuoto 300 gr.*

6 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



CACIOCAVALLO FILONE

Confezionamento

SSM003004 intero in carta 1 Kg.*

1 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



Caciocavallo

Il caciocavallo è un formaggio tipico del sud Italia, dal gusto dolce e delicato, una crosta uniforme e sottile, di colore giallo pallido o dorato. Disponibile in diverse stagionature.



CACIOCAVALLO 4/6 MESI

Confezionamento

SSM003005	intero in carta 2,5 Kg.*	1 pz per cartone
SSM003003	sottovuoto 300 gr.*	6 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



CACIOCAVALLO 8/12 MESI

Confezionamento

STM001010	in carta 2,5 Kg.*	1 pz per cartone
STM001001	sottovuoto 300 gr.*	6 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



CACIOCAVALLO 20/24 MESI

Confezionamento

STM001011	in carta 2,5 Kg.*	1 pz per cartone
STM001004	sottovuoto 300 gr.*	6 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



CACIOCAVALLO 30/36 MESI

Confezionamento

STM001012	in carta 2 Kg.*	1 pz per cartone
STM001013	sottovuoto 300 gr.*	6 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione

Provolone

Gusto deciso, rotondo, morbido al palato.
Più o meno piccante a seconda della stagionatura.
Ottimo abbinato alle confetture



PROVOLONE SEMI 4/6 MESI

Confezionamento

SSM001003	In carta 5 Kg.*	1 pz per cartone
SSM001007	sottovuoto 300 gr.*	8 pz per cartone
SSM001004	1,3 Kg.* (1/4) sottovuoto	4 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



PROVOLONE STAG. 8/12 M.

Confezionamento

STM007015	In carta 5 Kg.	1 pz per cartone
STM007017	sottovuoto 300 gr	8 pz per cartone
STM007018	1,3 Kg. (1/4) sottovuoto	4 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



PROVOLONE STAG. 20/24 M.

Confezionamento

STM007005	In carta 4,5 Kg.	1 pz per cartone
STM007004	sottovuoto 300 gr	8 pz per cartone
STM007010	1,3 Kg. (1/4) sottovuoto	4 pz per cartone

*Peso variabile

Scadenza 1 anno dalla produzione



Burro, ed altro

Altri prodotti di
nostra produzione.



BURRO

Confezionamento

BUR001002	confezione 125 gr.	40 pz per cartone
BUR001003	confezione 250 gr.	20 pz per cartone

Scadenza 5 mesi dalla produzione



FORMAGGIO GRATTUGIATO



Confezionamento

STM006004	confezione 1Kg	2 pz per cartone
STM001009	confezione 200 gr.	6 pz per cartone

Scadenza 90 giorni dal confezionamento



MIELE



Confezionamento

COM014002	vasetto 300 gr.	4 pz per cartone
-----------	-----------------	------------------

Scadenza 1 anno dalla produzione

Pag. 20 | **Prodotti di capra**

Primosale sottovuoto

Ricotta sottovuoto

Cacioricotta

Pag. 21 | **Prodotti di capra**

Scamorza Bianca

Scamorza Affumicata

Trelatti

Pag. 22 | **Prodotti di capra**

Desirée stracchinato

Caprino al pepe

Caprino semistagionato

Caprino stagionato

I PRODOTTI

THE PRODUCTS

Caseificio/Meat



Prodotti di Capra

Novità del nostro catalogo: i prodotti di capra fatti con latte di capra bio.



PRIMOSALE SOTTOVUOTO

FRC002002	sottovuoto 130 gr.
FRC005004	sottovuoto 300 gr.

Confezionamento

6 pz per cartone
6 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



RICOTTA SOTTOVUOTO

FRC003001	sottovuoto 130 gr.
FRC006002	sottovuoto 350 gr.

Confezionamento

6 pz per cartone
6 pz per cartone

Scadenza 20 giorni dalla produzione



CACIORICOTTA

STC002001	sottovuoto 300 gr.**
-----------	----------------------

Confezionamento

6 pz per cartone

****Peso variabile**

Scadenza 1 anno dalla produzione

*Latte misto vacca/capra



Prodotti di Capra

Novità del nostro catalogo: i prodotti di capra fatti con latte di capra bio.



SCAMORZA MISTA BIANCA*

FRC004004 sottovuoto 300 gr.

**Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone

Scadenza 60 giorni dalla produzione



SCAMORZA MIX AFFUMICATA

AFC002001 sottovuoto 300 gr.

**Peso variabile

Confezionamento

5 pz per cartone

Scadenza 60 giorni dalla produzione



TRELATTI - FORMAGGIO MISTO

LTM001003 in carta 4,5 Kg**

LTM001001 sottovuoto 1 Kg**

LTM001001 sottovuoto 300 gr.**

**Peso variabile

Confezionamento

1 pz per cartone

2 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



*Latte misto vacca/capra



Prodotti di Capra

Novità del nostro catalogo: i prodotti di capra fatti con latte di capra bio.



DESIREÈ - FORMAG. STRACCHINATO

STC003001 metà 300 gr.**

**Peso variabile

Confezionamento

4 pz per cartone

Scadenza 30 giorni dalla produzione



CAPRINO AFFINATO AL PEPE

SSC001005 sottovuoto 2,5 Kg.**

SSC001006 sottovuoto 300 gr.**

**Peso variabile

Confezionamento

1 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



CAPRINO SEMISTAGIONATO

SSC001001 in carta 25 Kg.**

SSC001003 sottovuoto 300 gr.**

**Peso variabile

Confezionamento

1 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione



GRANCAPRINO STAGIONATO

SSC001010 sottovuoto 1 Kg.**

SSC001011 sottovuoto 300 gr.**

**Peso variabile

Confezionamento

2 pz per cartone

6 pz per cartone

Scadenza 1 anno dalla produzione

Olio extravergine d'oliva

L'olio Extra Vergine di olive è estratto con tecnica della premitura a freddo da olive raccolte a mano. Ha un basso grado di acidità essenziale ingrediente della dieta mediterranea



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

OLI001008 Bottiglia da 0,250 ml

OLI001010 Lattina da 0,250 ml

Scadenza 18 mesi dalla produzione



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

OLI001006 Bottiglia da 1 litro

Scadenza 18 mesi dalla produzione



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

OLI001004 Lattina da 3 litri

OLI001002 Lattina da 5 litri

Scadenza 18 mesi dalla produzione



“Per rendere un uomo felice,
riempi le sue mani di lavoro,
il suo cuore di affetto,
la sua mente con uno scopo,
la sua memoria con conoscenze,
il suo futuro di speranza,
e il suo stomaco di cibo”

- Crane



Azienda/Punto Vendita

Strada Comunale Salita
dell'Uomo, 1 70017
Putignano (BA)

Punto Vendita

Via Estramurale a
Levante, 3, 70017
Putignano BA

Contatti

+39 080.2145010
ordini@querceta.com
P.I. 07272670725



**Querceta è un prodotto “Masserie Amiche”
Azienda Agricola Biologica**



www.querceta.com



CATALOGO

Salumeria

20 25



www.querceta.com







QUERCETA

Biologico per passione





Biologico per passione

Fare biologico per noi non è una moda o un'opportunità commerciale ma un impegno concreto. Facciamo tutto nel modo più naturale possibile per fare arrivare sulle tavole un prodotto veramente sano, tutto a vantaggio del gusto e nel rispetto della tradizione.

Trasmettere la cultura del mangiare sano è il nostro progetto migliore, la nostra passione.

Curiamo tutto il percorso della produzione partendo 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. Coltiviamo anche un piccolo orto e 4 ettari di uliveto.

Certificazioni

Produrre biologico vuol dire sia produrre in modo sano e naturale che rispettare e migliorare l'ambiente in cui viviamo. In osservanza del Regolamento Comunitario CE 834/2007 che definisce l'agricoltura biologica, il nostro lavoro avviene secondo precise norme che riguardano l'intero processo produttivo (dalla produzione di materie prime alla trasformazione finale).

Bio for passion

For us, making organic is not a fashion or a commercial opportunity but a concrete commitment. We do everything in the most natural way possible to bring a truly healthy product to the tables, all for the benefit of taste and respecting tradition. Transmitting the culture of healthy eating is our best project, our passion.

We take care of the entire production process starting from the cultivation of the fields, which are used to feed the dairy cows, through milking to then move on to the transformation of milk into dairy products and both fresh and cured meats. We also cultivate a small vegetable garden and 4 hectares of olive groves.

Certifications

Organic production means both producing in a healthy and natural way and respecting and improving the environment in which we live. In compliance with the EC Community Regulation 834/2007 which defines organic farming, our work takes place according to precise rules concerning the entire production process (from the production of raw materials to the final transformation).

Condizioni del servizio

MODALITÀ DI ORDINAZIONE - Per ordinare i prodotti, dopo aver consultato il catalogo o il sito www.querceta.it, puoi:

- Ordinare online mediante il nostro sito web www.querceta.it
- Inviare un'email con i prodotti richiesti a ordini@querceta.it

TEMPI DI CONSEGNA - Dall'ordine alla spedizione possono trascorrere da 2 a 7 giorni.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO - Il pagamento è in contrassegno o mediante carta di credito o bonifico bancario, salvo condizioni diverse concordate con la sede.

RESI E RECLAMI - Eventuali contestazioni riguardanti l'integrità ed il numero dei colli consegnati dovranno essere effettuate al ricevimento della merce, scrivendo in bolla il motivo della contestazione. Eventuali reclami riguardanti la qualità della merce consegnata dovranno essere effettuati entro 12 ore dal ricevimento, previa comunicazione scritta da inviare alla nostra sede.

SCADENZE - La scadenza indicata si riferisce alla data di produzione che di solito coincide con le spedizioni e non alla data di consegna del prodotto.

Terms of service

HOW TO ORDER - to order products, after consulting the catalogue or website www.querceta.it, you can

- Order online through our website www.querceta.it
- Send an email with the required products to ordini@querceta.it

After receiving the request we will send you a detailed estimate.

DELIVERY TIME - From order to delivery can take from 2 to 7 days.

TERMS OF PAYMENT - Payment is in cash on delivery or by credit card, unless other conditions agreed with the headquarters.

RETURNS AND COMPLAINTS - Any complaints relating to the integrity and the number of packages delivered must be made on receipt of goods, after phone call to our office. Any complaints relating to the quality of the goods delivered must be made within 24 hours of receipt, by written notice to be sent to our office.

SHELF LIFE - The expiry date refers to the date of production and not the date of delivery of the product.

Simboli del catalogo



Prodotto selezionato
Selected product



Prodotto selezionato
Selected product



Senza Lattosio
Lactose-free

Catalogue symbols



Il nostro obiettivo

Querceta è un marchio appartenente a Masserie Amiche srl è nato per proporre prodotti attraverso una filiera corta e sostenibile in grado di assicurare il massimo della tracciabilità e della qualità.

Ci siamo posti l'obiettivo e lo scopo di divenire una società per la società, perché crediamo profondamente nella possibilità di fare impresa coniugando gli obiettivi economici all'impegno sociale ed etico.

Nata nel 1997, nella campagna

pugliese, tra i colori dei campi che seguono il corso delle stagioni. Un territorio in cui i muretti a secco, i frutteti, gli ulivi secolari, la terra rossa interrotta qua e là dal bianco delle masserie, parlano ancora di antichi saperi, di una vita semplice, dei sapori di una volta.

Il legame tra questa terra e la nostra Azienda è inscindibile ed è l'ispiratore di quell'idea che ci ha visti promotori del biologico, quando ancora lo si considerava un prodotto elitario, se non addirittura sconosciuto.

Our purpose

Querceta, our ethical and social project, builds on the idea to develop a short and sustainable supply chain ensuring maximum traceability and quality, with the ethical purpose to support rural farmers and producers and spread the Made in Italy food excellences worldwide.

We identify the gastronomic excellences on the local territory

and cooperate with agri-food entrepreneurs to ensure their products with access to the market, throughout the entire purchase and distribution process. A network of companies has been created that ensure traceability and high quality standards at competitive prices, in support of the Italian food artisanal legacy.







Pag. 01	Lardo - <i>Lard</i>
Pag. 01	Pancetta - <i>Bacon</i>
Pag. 01	Salame rocchiata - <i>Rocked sausage</i>
Pag. 02	Soppressata - <i>Suppressed</i>
Pag. 02	Capocollo - <i>Capocollo</i>
Pag. 02	Lonza - <i>Loin</i>
Pag. 03	Stick salame - <i>Sausage stick</i>
Pag. 03	Cacciatorino - <i>Cacciatorino</i>
Pag. 03	Nduja suino - <i>Nduja suino</i>
Pag. 03	Spianata - <i>Esplanade</i>
Pag. 04	Bresaola - <i>Bresaola</i>
Pag. 04	Salame bovino - <i>Beef salami</i>
Pag. 04	Guanciale - <i>Jowls</i>
Pag. 04	Porchetta prosciuttata - <i>Cured pork</i>
Pag. 05	Prosciutto crudo - <i>Raw ham</i>
Pag. 05	Prosciutto cotto - <i>Baked ham</i>
Pag. 05	Mortadella - <i>Mortadella</i>
Pag. 05	Dritto di suino - <i>Pork straight</i>
Pag. 06	Speck - <i>Speck</i>
Pag. 06	Fesa di tacchino - <i>Turkey breast</i>
Pag. 06	Pancetta a cubetti - <i>Diced bacon</i>
Pag. 06	A'crianz di suino
Pag. 07	Cubettati
Pag. 08	Cubettati

I PRODOTTI

DAIRY PRODUCT

Salumi/Meat





Salumi della tradizione

Salame curvo, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio, nitrati e priva di lattosio

LARDO

SAL001014	Lardo stagionato
SAL001013	Lardo affettato

Shelf Life

150 giorni
30 giorni

PANCETTA TESA

SAL001035	Pancetta tesa 250/300g
SAL001019	Pancetta tesa affettata

Shelf Life

150 giorni
30 giorni

PANCETTA ARROTOLATA

SAL001044	Pancetta arrotolata 250/300g
SAL001043	Pancetta affettata

Shelf Life

150 giorni
30 giorni

SALAME CURVO

SAL001024	Salame curvo dolce
SAL001037	Salame curvo piccante
SAL001038	Salame curvo affettato
SAL001025	Salame piccante affettato

Shelf Life

150 giorni
150 giorni
30 giorni
30 giorni

Salumi della tradizione

Salame curvo, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio nitrati e priva di lattosio



SOPPRESSATA

Shelf Life

SAL001027	Soppressata intera dolce	150 giorni	
SAL001028	Soppressata piccante	150 giorni	
SAL001026	Soppressata dolce affettata	30 giorni	
SAL001040	Soppressata piccante affettata	30 giorni	



CAPOCOLLO

Shelf Life

SAL001005	Capocollo intero	150 giorni	
SAL001004	Capocollo affettato	30 giorni	



LONZA

Shelf Life

SAL001015	Lonza intera stagionata	150 giorni	
SAL001016	Lonza stagionata affettata	30 giorni	

Salumi della tradizione

Salame curvo, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrisio nitrati e priva di lattosio



STICK SALAME

SAL001041

Stik di salame dolce

Shelf Life

60 giorni



SALAMINI

SAL001042

Cacciatorino | salame dolce

Shelf Life

60 giorni



NDUJA DI SUINO

SAL001001

Salume di suino
spalmabile piccante

Shelf Life

60 giorni



SPIANATA

SAL001032

Spianata dolce intera

Shelf Life

150 giorni

SAL001034

Spianata piccante intera

150 giorni

SAL001031

Spianata dolce affettata

30 giorni

SAL001033

Spianata piccante affettata

30 giorni

Salumi della tradizione

Salame curvo, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio nitrati e priva di lattosio



BRESAOLA

Shelf Life

SAL001003	Bresaola intera vari pesi
SAL001002	Bresaola affettata

150 giorni
30 giorni



SALAME BOVINO

Shelf Life

CFS011023	Salame fatto con carne di bovino podolico
-----------	---

150 giorni



GUANCIALE

Shelf Life

SAL001012	Guanciale intero
SAL001011	Guanciale affettato

150 giorni
30 giorni



PORCHETTA PROSCIUTTATA

Shelf Life

SAL034001	Porchetta prosciuttata intera
SAL034002	Porchetta prosciuttata affett.

150 giorni
30 giorni

Salumi della tradizione

Salame curvo, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio nitrati e priva di lattosio



PROSCIUTTO CRUDO

Shelf Life

SAL001022	Prosciutto crudo intero S/Osso
SAL001036	Prosciutto crudo affettato

150 giorni
30 giorni



PROSCIUTTO COTTO

Shelf Life

SAL001021	Prosciutto cotto intero
SAL001020	Prosciutto cotto affettato

150 giorni
30 giorni



MORTADELLA

Shelf Life

SAL001018	Mortadella intera
SAL001017	Mortadella affettata

150 giorni
30 giorni



DRITTO SUINO

Shelf Life

SAL047001	Salame dolce
SAL048001	Salame piccante

150 giorni
150 giorni



Salumi della tradizione

Salame curvo, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio nitrati e priva di lattosio



SPECK

Shelf Life

SAL029001

Speck intero

150 giorni

SAL001029

Speck affettato

30 giorni



FESA DI TACCHINO

Shelf Life

SAL001008

Fesa di tacchino intera

150 giorni

SAL001006

Fesa di tacchino affettata

30 giorni



A'CRIANZ

NEW

Shelf Life

SAL049001

Impasto di salame con peperone crudo dolce ricoperto con farina di mais

30 giorni



I cubettati

Salsiccia curva, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio nitrati e priva di lattosio

NEW



PANCETTA CUBETTI

SAL001047

sottovuoto skin 180 gr.

Shelf Life

30 giorni



BRESAOLA CUBETTI

SAL002002

sottovuoto skin 180 gr.

Shelf Life

30 giorni



PROSCIUTTO CRUDO CUBETTI

SAL022001

sottovuoto skin 180 gr.

Shelf Life

30 giorni



I cubettati

Salsiccia curva, soppressata, pancetta, sono prodotti solo con carne suina di maiali allevati da noi. Lavorati come da tradizione senza l'aggiunta di destrosio nitrati e priva di lattosio

NEW



SALAME CUBETTI

SAL024001

sottovuoto skin 180 gr.

Shelf Life

30 giorni



SALAME PICCANTE CUBETTI

SAL025001

sottovuoto skin 180 gr.

Shelf Life

30 giorni



SALUMI MISTI CUBETTI

SAL050001

sottovuoto skin 180 gr.

Shelf Life

30 giorni



“Per rendere un uomo felice,
riempi le sue mani di lavoro,
il suo cuore di affetto,
la sua mente con uno scopo,
la sua memoria con conoscenze,
il suo futuro di speranza,
e il suo stomaco di cibo”

- Crane



Azienda/Punto Vendita

Strada Comunale Salita
dell'Uomo,1 70017
Putignano (BA)

Punto Vendita

Via Estramurale a
Levante, 3, 70017
Putignano BA

Contatti

+39 080.2145010
ordini@querceta.com
P.I. 07272670725



Querceta è un prodotto “Masserie Amiche”
Azienda Agricola Biologica



www.querceta.com



CATALOGO

Macelleria

20
25



www.querceta.com







QUERCETA
Biologico per passione





Biologico per passione

Fare biologico per noi non è una moda o un'opportunità commerciale ma un impegno concreto. Facciamo tutto nel modo più naturale possibile per fare arrivare sulle tavole un prodotto veramente sano, tutto a vantaggio del gusto e nel rispetto della tradizione.

Trasmettere la cultura del mangiare sano è il nostro progetto migliore, la nostra passione.

Curiamo tutto il percorso della produzione partendo 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. Coltiviamo anche un piccolo orto e 4 ettari di uliveto.

Certificazioni

Produrre biologico vuol dire sia produrre in modo sano e naturale che rispettare e migliorare l'ambiente in cui viviamo. In osservanza del Regolamento Comunitario CE 834/2007 che definisce l'agricoltura biologica, il nostro lavoro avviene secondo precise norme che riguardano l'intero processo produttivo (dalla produzione di materie prime alla trasformazione finale).

Bio for passion

For us, making organic is not a fashion or a commercial opportunity but a concrete commitment. We do everything in the most natural way possible to bring a truly healthy product to the tables, all for the benefit of taste and respecting tradition. Transmitting the culture of healthy eating is our best project, our passion.

We take care of the entire production process starting from the cultivation of the fields, which are used to feed the dairy cows, through milking to then move on to the transformation of milk into dairy products and both fresh and cured meats. We also cultivate a small vegetable garden and 4 hectares of olive groves.

Certifications

Organic production means both producing in a healthy and natural way and respecting and improving the environment in which we live. In compliance with the EC Community Regulation 834/2007 which defines organic farming, our work takes place according to precise rules concerning the entire production process (from the production of raw materials to the final transformation).

Condizioni del servizio *Terms of service*

MODALITÀ DI ORDINAZIONE - Per ordinare i prodotti, dopo aver consultato il catalogo o il sito www.querceta.it, puoi

- Ordinare online mediante il nostro sito web www.querceta.it
- Inviare un'email con i prodotti richiesti a ordini@querceta.it

TEMPI DI CONSEGNA - Dall'ordine alla spedizione possono trascorrere da 2 a 7 giorni.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO - Il pagamento è in contrassegno o mediante carta di credito o bonifico bancario, salvo condizioni diverse concordate con la sede.

RESI E RECLAMI - Eventuali contestazioni riguardanti l'integrità ed il numero dei colli consegnati dovranno essere effettuate al ricevimento della merce, previa telefonata alla nostra sede. Eventuali reclami riguardanti la qualità della merce consegnata dovranno essere effettuati entro 12 ore dal ricevimento, previa comunicazione scritta da inviare alla nostra sede.

SCADENZE - La scadenza indicata si riferisce alla data di produzione e non alla data di consegna del prodotto.

HOW TO ORDER - to order products, after consulting the catalogue or website www.querceta.it, you can

- Order online through our website www.querceta.it
- Send an email with the required products to ordini@querceta.it

DELIVERY TIME - From order to delivery can take from 2 to 7 days.

TERMS OF PAYMENT - Payment is in cash on delivery or by credit card, unless other conditions agreed with the headquarters.

RETURNS AND COMPLAINTS - Any complaints relating to the integrity and the number of packages delivered must be made on receipt of goods, after phone call to our office. Any complaints relating to the quality of the goods delivered must be made within 12 hours of receipt, by written notice to be sent to our office.

EXPIRY DATE - The expiry date refers to the date of production and not the date of delivery of the product.

Simboli del catalogo *Catalogue symbols*



Prodotto selezionato
Selected product



Prodotto selezionato
Selected product



Senza Lattosio
Lactose-free



Il nostro obiettivo

Querceta è un marchio appartenente a Masserie Amiche srl è nato per proporre prodotti attraverso una filiera corta e sostenibile in grado di assicurare il massimo della tracciabilità e della qualità.

Ci siamo posti l'obiettivo e lo scopo di divenire una società per la società, perché crediamo profondamente nella possibilità di fare impresa coniugando gli obiettivi economici all'impegno sociale ed etico.

Nata nel 1997, nella campagna pugliese, tra i colori dei campi che seguono il corso delle stagioni. Un territorio in cui i muretti a secco, i frutteti, gli ulivi secolari, la terra rossa interrotta qua e là dal bianco delle masserie, parlano ancora di antichi saperi, di una vita semplice, dei sapori di una volta.

Il legame tra questa terra e la nostra Azienda è inscindibile ed è l'ispiratore di quell'idea che ci ha visti promotori del biologico, quando ancora lo si considerava un prodotto elitario, se non addirittura sconosciuto.



**MASSERIE
AMICHE**



QUERCETA
Biologico per passione

Our purpose

Querceta, our ethical and social project, builds on the idea to develop a short and sustainable supply chain ensuring maximum traceability and quality, with the ethical purpose to support rural farmers and producers and spread the Made in Italy food excellences worldwide.

We identify the gastronomic excellences on the local territory

and cooperate with agri-food entrepreneurs to ensure their products with access to the market, throughout the entire purchase and distribution process. A network of companies has been created that ensure traceability and high quality standards at competitive prices, in support of the Italian food artisanal legacy.







I PRODOTTI DAIRY PRODUCT

I preparati **Pag. 01**

Salsiccia di bovino
Salsiccia mista (zampina)
Tartare di bovino

Pag. 02

Polpettone
Macinato bovino
Hamburger

Pag. 03

Bragiolette di bovino
Involtini di suino
Uccelletti di suino

Pag. 04

Straccetti di bovino
Girelle farcite
Polpette

Pag. 05

Spiedini misti
Stuzzichini
Spiedini uccelletti

Pag. 06

Würstel bovino
Würstel suino

Tagli freschi bovino **Pag. 07**

Fettine di lombata
Noce di bovino
Fesa di bovino

Pag. 08

Costata di bovino
Diaframma bovino
Cappello del prete

Pag. 09

Entrecote e controfiletto
Filetto di bovino
Disossata di bovino

Pag. 10	<u>Spezzatino senza osso</u> <u>Spezzatino con osso</u> <u>Fegato di bovino</u>
Pag. 11	<u>Ossobuco di bovino</u> <u>Capocollo suino con osso</u> <u>Muscolo di bovino</u>
Pag. 12	<u>Tagliata di bovino</u> <u>Fettine 2° taglio</u>
Pag. 13	Tagli freschi di pregio <u>Lombata intera</u> <u>Costata</u>
Pag. 14	<u>T-Bone/costata con filetto</u> <u>Tomahawk</u>
Pag. 15	<u>Picagna</u> <u>Rib-Eye con osso</u>
Pag. 16	<u>Rib-Eye senza osso</u> <u>Cuore di reale</u>
Pag. 17	Tagli suino <u>Prosciutto di suino</u> <u>Capocollo di suino senza osso</u> <u>Capocollo di suino con osso</u>
Pag. 18	<u>Lonza di suino</u> <u>Filetto di suino</u> <u>Pancetta</u>
Pag. 19	<u>Macinato di suino</u> <u>Salsiccia suino con finocchietto</u> <u>Salsiccia suino senza finocchietto</u>

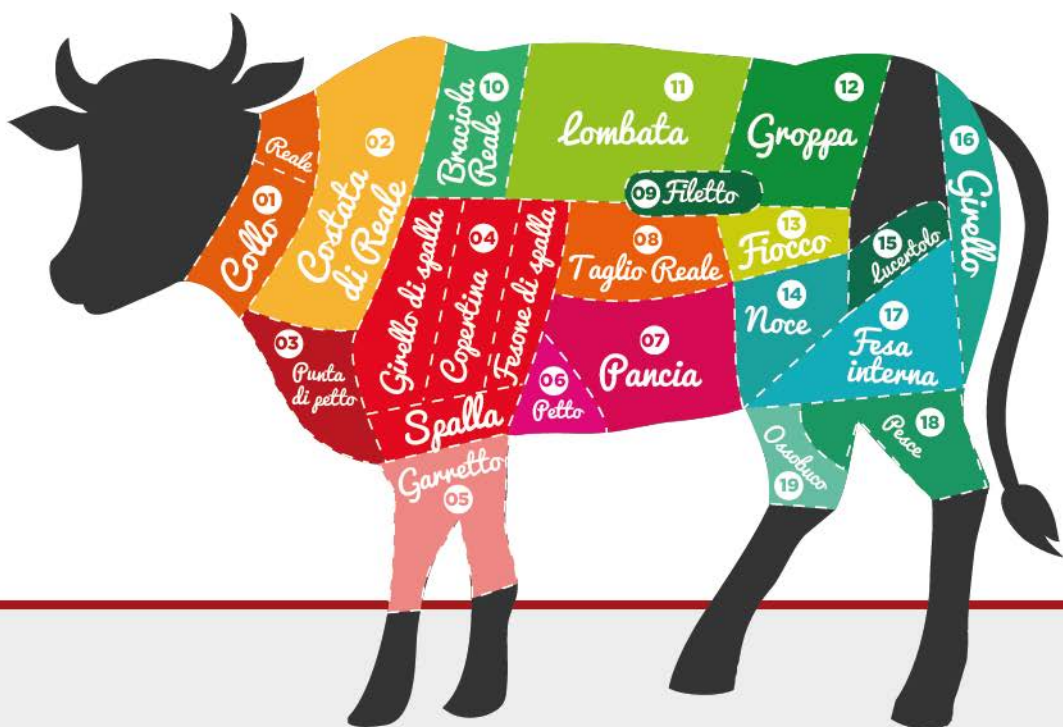
I PRODOTTI

DAIRY PRODUCT



Carne/Meat

I tagli della Carne *la nostra carne bovina*



01

Collo - Reale

MACINATO | SPEZZATINO
POLPETTE | BRODI | STRACOTTI

02

Costata di Reale

COTTURE IN UMIDO

03

Punta di petto

SPEZZATINO | BRODO

04

*Spalla, Girello di spalla,
Copertina, Fesone di spalla*

ARROSTO | BRASATO | BRODO
BOCCONCINI

05

Garretto

OSSOBUCO | POLPA MUSCOLO

06

Petto o Fiocco di punta di petto

BRASATO | BRACIOLA | BRODO

07

Pancia

BOLLITO | MACINATO PER RAGÙ
POLPETTE | POLPETTONE E
HAMBURGER

08

Taglio Reale o Restrangitura

BOLLITI | ARROSTI | STRACOTTI

09

Filetto

GRIGLIA | FORNO | PADELLA

10

Bresaola Reale

ARROSTI BRASATI
SPEZZATINI COTOLETTE

11

Lombata

ROAST BEEF | BISTECCA
TAGLIATA

12

Groppa o Scamone

FETTINE | ARROSTI | GRIGLIA
STRACCETTI

13

Fiocco

BOLLITI | BRASATI | BRODO

14

Noce o Rosetta

BRACIOLE | ARROSTI | BRASATI

15

Lucertolo o Controgirello

BRACIOLE | FETTINE
CONTROFILETTI ARROSTI
STRACCETTI ROAST BEEF

16

Girello

ARROSTI | FETTINE | ROAST BEEF

17

Fesa interna o Scannello

FETTINE | SPEZZATINI

18

Pesce o il Collo del campanello

SPEZZATINI | STUFATI | STRACOTTI

19

Ossobuco

BRODO | BOLLITO | STUFATI | UMIDO



I preparati

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggiore parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria. Il nuovo confezionamento esalta tutte le caratteristiche della carne e allunga lo shelf life.



SALSICCIA DI BOVINO

PRE012001 sottovuoto in skin 300 gr.

Ingredienti: carne di bovino, macinato condito con sale o passata di pomodoro, aromi.

Scadenza 15 giorni



SALSICCIA MISTA (ZAMPINA)

PRE014001 sottovuoto in skin 350 gr.

Ingredienti: carne di bovino, carne di suino, condito con passato di pomodoro.

Scadenza 15 giorni



TARTARE

CFM018002 sottovuoto in skin 120 gr.

Scadenza 15 giorni



I preparati

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



POLPETTONE

PRE011001 sottovuoto in skin 400 gr.

Ingredienti: carne bovino adulto, prosciutto cotto, scamorza, uova, pangrattato, limone disidratato, sale

Scadenza 15 giorni



MACINATO BOVINO

CFM021001 sottovuoto in skin 400gr.

Ingredienti: carne macinata di bovino e suino

Scadenza 15 giorni



HAMBURGER

PRE008001 sottovuoto in skin 200 gr.

Ingredienti: carne macinata di bovino e suino, passata di pomodoro, sale

Scadenza 15 giorni



I preparati

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



BRAGIOLETTE DI BOVINO

PRE003001 sottovuoto in skin 400 gr.

Ingredienti: carne di bovina farcita di scamorza, prosciutto cotto.

Scadenza 15 giorni



INVOLTINI DI SUINO

PRE020001 sottovuoto in skin 400gr.

Ingredienti: carne suino, scamorza, prosciutto cotto

Scadenza 15 giorni



UCCELLETTI DI SUINO

PRE017001 naturali 300 gr.

PRE017002 paprika dolce 300 gr.

Ingredienti: pancetta di suino, macinato di suino

Scadenza 15 giorni



I preparati

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi **boschi** della macchia mediterranea, che circondano la Masseria

NEW



STRACCETTI DI BOVINO

CFM026001 sottovuoto in skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



GIRELLE FARCITE

PRE007001 sottovuoto in skin 400gr.

Ingredienti: carne bovina, formaggio, farcite con scamorza e prosciutto

Scadenza 15 giorni



POLPETTE

PRE010002 naturali 350 gr.

Ingredienti: carne macinata di bovino, suino, uova, sale, pane grattugiato, formaggio

Scadenza 15 giorni



I preparati

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria

NEW



SPIEDINI MISTI

PRE015001 sottovuoto in skin 400 gr.

Ingredienti: carne di bovino, suino e pezzi di salsiccia mista, con peperone e alloro

Scadenza 15 giorni



STUZZICHINI

PRE020001 sottovuoto in skin 350gr.

Ingredienti: carne bovina, formaggio, prosciutto cotto, mortadella e scamorza

Scadenza 15 giorni



SPIEDINI DI UCCELLETTI

PRE017001 naturali 300 gr.

€17,40

PRE017002 paprika dolce 300 gr.

€17,40

Ingredienti: pancetta di suino, macinato di suino

Scadenza 15 giorni



I preparati

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria

NEW



WÜRSTEL BOVINO

PRE019002 sottovuoto in skin 300 gr. circa

Ingredienti: carne di bovino, olio extravergine oliva, destrosio, spezie, farina di riso, sale, aromi naturali

Scadenza 15 giorni



WÜRSTEL SUINO

PRE019001 sottovuoto in skin 300 gr. circa

Ingredienti: carne suino, sale, aromi naturali

Scadenza 15 giorni

I tagli freschi bovini

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



LOMBO DI BOVINO

CFM011001 sottovuoto in skin 400 gr.
fettine scelte di 1° taglio

Scadenza 15 giorni



NOCE DI BOVINO

CFM013001 sottovuoto in skin 400 gr.
fettine scelte di 1° taglio

Scadenza 15 giorni



FESA DI BOVINO

CFM008001 sottovuoto in skin 400 gr.
fettine scelte di 1° taglio

Scadenza 15 giorni



I tagli freschi bovini



I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



COSTATA DI BOVINO

CFM006001 sottovuoto in skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



DIAFRAMMA BOVINO

CFM024001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



CAPPELLO DEL PRETE

CFM002001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



I tagli freschi bovini



I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



ENTRECOTE E CONTROFILETTO

CFM004001 sottovuoto in skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



FILETTO DI BOVINO

CFM009001 sottovuoto in skin 300gr.

Scadenza 15 giorni



DISOSSATA DI BOVINO

CFM023001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



I tagli freschi bovini



I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



SPEZZATINO SENZA OSSO

CFM018001 sottovuoto skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



SPEZZINO CON OSSO

CFM017001 sottovuoto skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



FEGATO DI BOVINO

CFM025001 sottovuoto skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



I tagli freschi bovini

I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



OSSOBUCO DI BOVINO

CFM017003 vari pesi

Scadenza 15 giorni



CAPOCOLLO SUINO CON OSSO

CFS010001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



MUSCOLO DI BOVINO

CFM012001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



I tagli freschi bovini



I bovini e i suini Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



TAGLIATA DI BOVINO

CFM019001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



FETTINE 2° TAGLIO

CFM001001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



I tagli freschi di pregio

I tagli di pregio sono i tagli migliori del bovino che subiscono un processo di frollatura. La frollatura è chiamata "dry aging" in inglese ed è un processo molto amato dagli amanti della carne. Frollatura 50/60 gg in cella a temperatura controllata.

LOMBATA INTERA



TPF001001	costo al Kg 15 giorni
TPF001002	costo al Kg 30 giorni
TPF001003	costo al Kg 40 giorni
TPF001004	costo al Kg 50 giorni
TPF001005	costo al Kg 60 giorni
TPF001006	costo al Kg 90 giorni

COSTATA



TPF002001	costo al Kg 15 giorni
TPF002002	costo al Kg 30 giorni
TPF002003	costo al Kg 40 giorni
TPF002004	costo al Kg 50 giorni
TPF002005	costo al Kg 60 giorni
TPF002006	costo al Kg 90 giorni



I tagli freschi di pregio



I tagli di pregio sono i tagli migliori del bovino che subiscono un processo di frollatura. La frollatura è chiamata "dry aging" in inglese ed è un processo molto amato dagli amanti della carne. Frollatura 50/60 gg in cella a temperatura controllata.

T-BONE/COSTATA CON FILETTO



TPF003001	costo al Kg 15 giorni
TPF003002	costo al Kg 30 giorni
TPF003003	costo al Kg 40 giorni
TPF003004	costo al Kg 50 giorni
TPF003005	costo al Kg 60 giorni
TPF003006	costo al Kg 90 giorni

TOMAHAWK



TPF004001	costo al Kg 15 giorni
TPF004002	costo al Kg 30 giorni
TPF004003	costo al Kg 40 giorni
TPF004004	costo al Kg 50 giorni
TPF004005	costo al Kg 60 giorni
TPF004006	costo al Kg 90 giorni



I tagli freschi di pregio

I tagli di pregio sono i tagli migliori del bovino che subiscono un processo di frollatura. La frollatura è chiamata "dry aging" in inglese ed è un processo molto amato dagli amanti della carne. Frollatura 50/60 gg in cella a temperatura controllata.

PICAGNA



TPF005001	costo al Kg 15 giorni
TPF005002	costo al Kg 30 giorni
TPF005003	costo al Kg 40 giorni
TPF005004	costo al Kg 50 giorni
TPF005005	costo al Kg 60 giorni
TPF005006	costo al Kg 90 giorni

RIB-EYE CON OSSO



TPF006001	costo al Kg 15 giorni
TPF006002	costo al Kg 30 giorni
TPF006003	costo al Kg 40 giorni
TPF006004	costo al Kg 50 giorni
TPF006005	costo al Kg 60 giorni
TPF006006	costo al Kg 90 giorni



I tagli freschi di pregio



I tagli di pregio sono i tagli migliori del bovino che subiscono un processo di frollatura. La frollatura è chiamata "dry aging" in inglese ed è un processo molto amato dagli amanti della carne. Frollatura 50/60 gg in cella a temperatura controllata.

RIB-EYE SENZA OSSO



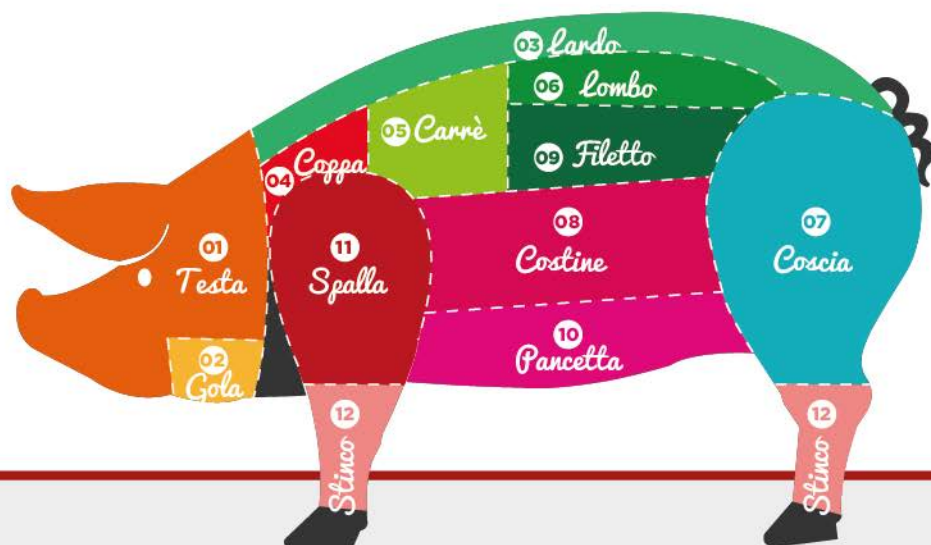
TPF007001	costo al Kg 15 giorni
TPF007002	costo al Kg 30 giorni
TPF007003	costo al Kg 40 giorni
TPF007004	costo al Kg 50 giorni
TPF007005	costo al Kg 60 giorni
TPF007006	costo al Kg 90 giorni

CUORE DI REALE



TPF008001	costo al Kg 15 giorni
TPF008002	costo al Kg 30 giorni
TPF008003	costo al Kg 40 giorni
TPF008004	costo al Kg 50 giorni
TPF008005	costo al Kg 60 giorni
TPF008006	costo al Kg 90 giorni

I tagli della Carne *La nostra carne suina*



Del “quinto quarto” suino fanno parte la testa, bollita lentamente e intera per preparare la coppa e, come per il vitello, lingua e guancia per bolliti o brasati. Stessa cosa per cervello, milza, cuore, polmoni, testicoli, fegato e rognoni che possono essere stufati. Rispetto al vitello, però, dal maiale si ricavano anche sugna e rete, rispettivamente utili per ricavare un grasso da frittura o da condimento e una “maglia” per avvolgere altri cibi che necessitano di essere tenuti compatti durante la cottura. Infine il sangue, che si utilizza per preparare il “sanguinaccio”.

01

Testa: bollita lentamente e intera, cosicchè i tessuti e il collagene si sciolgano in acqua formando un impasto colloso. È così che si prepara la coppa.

02

Gola: è un taglio particolarmente grasso utilizzato in genere per la preparazione del "guanciale", usato per pasta alla gricia, all'amatriciana o alla carbonara.

03

Lardo: lunga striscia adiposa che sovrasta la parte anteriore della colonna vertebrale. Oltre ai salumi, si utilizza in fettine fresche per insaporire e lardellare altri tagli di carne più magra, sia suina che bovina.

04

Coppa: taglio tra il lardo e la spalla, è composto sia da parti magre che grasse. Per questo è adatto ad essere tagliato in braciole che, cotte sulla brace o alla piastra a fuoco vivo, sono caratteristiche per sapore e morbidezza.

05

Carrè: taglio longilineo posto sopra le vertebre lombari. Se è sezionato con le ossa si trasforma in braciole o costolette da cuocere arrosto - senza osso l'arista si cucina in casseruola o al forno, con odori e spezie.

06

Lombo: è la parte che si trova dietro al carrè. Taglio piuttosto magro adatto a medaglioni e scaloppine da cuocere in padella.

07

Coscia: in genere destinata alla produzione del prosciutto, a causa delle sue grandi dimensioni non è frequentemente usata in cucina. Tuttavia, si può cucinare la coscia del lattonzolo, che in forno richiede cottura lenta. In questo caso la carne è estremamente tenera.

08

Costine: sono le costolette dell'area toracica. Possono essere cotte alla brace o al forno. Altra ricetta è in umido, per arricchire sughi di pomodoro per condire pasta o polenta. Nel primo caso la carne risulterà meno tenera, ma in entrambi estremamente saporita.

09

Filetto: piccolo taglio al di sotto delle vertebre, particolarmente apprezzato a livello gastronomico. È infatti molto tenero e si presta a cotture rapide, in genere alla piastra.

10

Pancetta: è il ventre, costituito da strati di magro e grasso alternati. Se non utilizzata per il salume, è indicata per avvolgere e insaporire altri tagli magri durante la rosolatura o la cottura in forno.

11

Spalla: è il muscolo più possente del maiale dunque piuttosto consistente. È un taglio molto saporito ed è preferibile cuocerlo in umido o brasato.

12

Stinco: è la parte che si trova tra la coscia e lo zampetto. Una volta stufato lentamente rilascia buone quantità di grasso che diventano un sugo di accompagnamento molto gustoso.



Tagli suino

I suoni Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



PROSCIUTTO DI SUINO

CFS006001 sottovuoto in skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



CAPOCOLLO DI SUINO SENZA OSSO

CFS010001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



COSTATE DI SUINO CON OSSO

CFS002001 sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



Tagli suino

I suoni Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



LONZA DI SUINO

CFS011001 sottovuoto in skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



FILETTO DI SUINO

CFS004001 sottovuoto in skin 300gr.

Scadenza 15 giorni



PANCETTA

CFS005001 sottovuoto in skin 400 gr.

Scadenza 15 giorni



Tagli suino

I suoni Querceta vivono liberi, per la maggior parte della loro vita negli ampi boschi della macchia mediterranea, che circondano la Masseria



MACINATO DI SUINO

CFS011005

sottovuoto in skin 400gr.

Scadenza 15 giorni



SALSICCIA SUINO CON FINOCCHIETTO

PRE013001

sottovuoto in skin 300 gr.

Scadenza 15 giorni



SALSICCIA SUINO SENZA FINOCCHIETTO

PRE013002

sottovuoto in skin 300 gr.

Scadenza 15 giorni



Come gestire il prodotto prima dell'utilizzo:

Conservare in frigo per 15 gg chiuso in sottovuoto. Prima di consumare:



apri lo skin



attendi 15 minuti che la carne si ossigeni



riponi in frigo se non utilizzi subito.
Conservare max 2 gg



Alimentazione

Gli allevamenti biologici prevedono un tipo di allevamento estensivo, in cui si cerca di massimizzare la quota di assunzione di alimenti al pascolo.

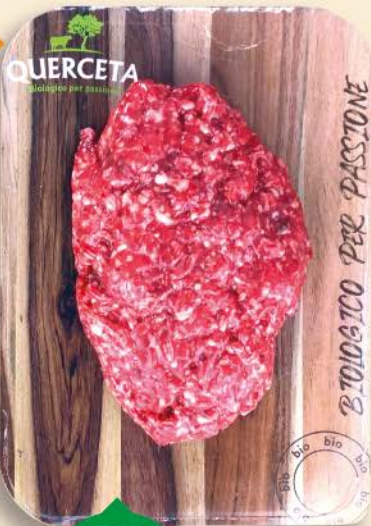
01



Ossigenazione

Trattandosi di due fasi distinte, una carne scura **non è avariata**, ma semplicemente ossidata per via del ferro contenuto nella mioglobina, quindi assolutamente commestibile.

03



02



Mioglobina

Nel momento in cui la mioglobina inizia a perdere ossigeno o è poco ossigenata, l'atomo di ferro che si lega all'ossigeno si ossida. Di conseguenza la carne va ad assumere un colore tendente al marrone o al grigio: è il caso della **carne sottovuoto** o di pezzi di carne che si anneriscono per contatto con altre fette. Al momento dell'apertura ridando

04

Agricoltura BIO

Gli animali provenienti dagli **allevamenti biologici** presentano delle carni caratterizzate da una colorazione meno stabile nel tempo pur garantendo le stesse condizioni di lavorazione e





“Per rendere un uomo felice,
riempi le sue mani di lavoro,
il suo cuore di affetto,
la sua mente con uno scopo,
la sua memoria con conoscenze,
il suo futuro di speranza,
e il suo stomaco di cibo”

- Crane



Azienda/Punto Vendita

Strada Comunale Salita
dell'Uomo, 1 70017
Putignano (BA)

Punto Vendita

Via Estramurale a
Levante, 3, 70017
Putignano BA

Contatti

+39 080.2145010
ordini@querceta.com
P.I. 07272670725



**Querceta è un prodotto “Masserie Amiche”
Azienda Agricola Biologica**



www.querceta.com