



*Natalina*  
azienda agricola

LA MIA AZIENDA  
MY FARM  
MEINE AZIENDA

*it* La mia azienda si chiama Azienda Agricola Natalina.  
Natalina è il nome di mia nonna, colei che mi ha  
trasmesso la passione per questo lavoro.  
Io rappresento oggi la quarta generazione.  
Alleviamo capre e facciamo formaggio.

*en* The name of my farm is Azienda Agricola Natalina.  
Natalina is my grandmother's name.  
She passed on her passion for this work to me.  
I am the fourth generation.  
We raise goats and make cheese.

*de* Mein Betrieb heisst Azienda Agricola Natalina.  
Natalina ist der Name meiner Großmutter,  
die mir die Leidenschaft für diese Arbeit vererbt hat.  
Ich betreibe die Azienda nun in der 4. Generation.  
Wir ziehen Ziegen auf und machen Käse.



COME NASCE LA FORMA DEL GUSTO  
CREATING FLAVOUR  
WIE DER GESCHMACK ENTSTEHT

*it* «Lavoro esclusivamente il latte proveniente dalle mie caprette, seguendo la tradizione che mi è stata tramandata nel tempo da mia nonna Natalina». Io sono Denny, suo nipote, ed ho deciso di tener viva la tradizione.

*en* «I use only the milk from my goats, in keeping with the tradition handed down to me over the years by my grandmother, Natalina». I'm Denny, her grandson, and I have decided to keep the tradition alive.

*de* «Ich arbeite ausschließlich mit der Milch meiner eigenen Ziegen nach den traditionellen Methoden und Verfahren, die mir von meiner Großmutter Natalina überliefert wurden». Ich bin Denny, ihr Enkel, und habe ich entschieden diese Tradition am Leben zu erhalten.



*it* Le nostre capre sono di razza Camosciata delle Alpi e meticce. Quando la stagione lo consente (da aprile a novembre), ogni giorno le portiamo al pascolo. Nessun mangime, ma solo erba dei nostri prati, del nostro territorio.

*en* We keep Camosciata delle Alpi (Chamois Coloured) goats and cross-breeds. We take them out to pasture every day from April to November, weather permitting. No feedstuff, only the grass of our meadows, of our land.

*de* Unsere Ziegen sind von der Rasse Camosciata delle Alpi und Mischlingen. Wenn die Wetterbedingungen es zulassen (von April bis November) bringen wir sie jeden Tag auf die Weide. Keine Futterzusätze, nur Gras von unseren Wiesen auf unserem Land.



*it* Da aprile a novembre la sveglia suona alle 5.00. La mattinata inizia con la mungitura a mano della capre per poi, verso le 7.00, uscire al pascolo. Solo erba e fieno dei nostri prati, del nostro territorio. Il pascolo è per me un momento di pace e riposo in cui osservare le mie caprette mangiare, correre e giocare.

*en* From April to November, the alarm goes off at 5 a.m. The goats are milked first thing in the morning and then at around 7 o'clock I take them out to graze. Only the grass and hay of our meadows, of our land. It's a moment of peace and rest for me out in the pasture as I watch my goats eat, run and play.

*de* Von April bis November klingelt der Wecker um 5.00 Uhr. Der Morgen beginnt mit dem Melken der Ziegen von Hand und gegen 7.00 Uhr geht es hinaus auf die Weide. Nur Gras und Heu unserer eigenen Wiesen. Die Zeit auf der Weide ist für mich ein Moment der Ruhe und des Friedens wo ich meinen Ziegen beim Grasen, Laufen und Spielen zusehen kann.



*it* Ci troviamo all'interno del Parco Alto Garda Bresciano nel comune di Tremosine, sul lago di Garda, in una cornice di eccezionale bellezza paesaggistica. La presenza di contesti ambientali di tipo mediterraneo lungo la fascia del lago di Garda e di tipo alpino nell'immediato entroterra, rende possibile una biodiversità unica, sia vegetale che animale, passando da limoni, querce, faggi sino ai mughi di alta montagna.

*en* We're located in the Upper Garda Park in the municipality of Tremosine, on Lake Garda, in a setting of outstanding natural beauty. The unusual combination of different local environments – Mediterranean along Lake Garda and Alpine in the immediate interior – generates a unique biodiversity of flora and fauna, ranging from lemon trees, oaks and beeches around the lake to mountain pines at high altitudes.



*de* Wir befinden uns am Naturschutzpark Alto Garda Bresciano, in der Gemeinde von Tremosine sul Garda, in einer aussergewöhnlich schönen Landschaft. Das Zusammenspiel der zwei klimatischen Gegensätze von mediterranem Klima entlang der Gardaseeufer und des Gebirgsklimas im angrenzenden Hinterland ermöglicht eine einmalige Biodiversität für Tiere und Pflanzen, von Zitronenbäumen, Eichen, Buchen bis hin zu den Hochgebirgskiefern.





## DER ZIEGENKÄSE

Von allen Milchsorten ist die Ziegenmilch die erste von Menschen gemolkene und konsumierte Milch: In der Antike haben viele Völker aus dem Mittelmeerraum und im Orient diese wertvolle Milch als Hauptnahrungsmittel für ihre Neugeborenen und Kinder verwendet. Die Ziegenmilch ist in ihrer chemischen Zusammensetzung (sowie die Eselsmilch) ähnlich der Muttermilch, auch wenn sie mit der Zeit durch Kuhmilch ersetzt wurde. Die Ziegen bekommen einmal im Jahr Nachwuchs. Die Zusammensetzung der Milch wird bestimmt durch die Dauer des Stillens: Zu Beginn und gegen Ende der Stillzeit produziert die Ziege weniger Milch, aber sie ist stärker konzentriert und hat dadurch mehr Fett und Proteine. In der Sommerzeit erhöht sich die Menge der Milch und es vermindert sich der Fettgehalt.

Die Ziegenmilch enthält einen hohen Gehalt an Eisen und Kalzium und Mineralstoffen, was zu einer schnellen Sättigung führt. Ausserdem ist sie leicht verdaulich weil ihre Proteine und Fette eine gut verträgliche molekulare Zusammensetzung haben.

Ironisch gesagt kann man die Ziegenmilch als „Freund des Darms“ bezeichnen, weil sie von Leuten mit Kuhmilch-Unverträglichkeit viel besser vertragen wird.





*it* Verso le 10.00 il rientro in stalla.

Si inizia a fare il formaggio. Nessuna tabella, orologio o computer, tutto segue il ritmo naturale dettato dalla tradizione ed esperienza. I nostri formaggi non sono perfetti, sono imperfetti. La loro natura lo è. Ogni formaggio è un pezzo unico con una sua storia.

Il sapore, il profumo cambia di volta in volta. La genuinità e la qualità del prodotto le uniche certezze.



*en* We return to the goat shed at about 10 a.m.

Time to make the cheese. There are no flow charts, chronometers or computers. Everything is done in keeping with the natural rhythms set by tradition and experience. Our cheese rounds aren't perfect; they're imperfect. That's their nature. Each cheese is unique, with its own story. Flavour and perfume are different every time. Authenticity and quality are the only certainties.





*de* Gegen 10.00 Uhr geht es zurück in den Stall und es beginnt die Herstellung des Käses. Keine Tabelle, keine Uhr, kein Computer: alles erfolgt im natürlichen Rhythmus gemäss der Tradition und den Erfahrungen.

Unsere Käse sind nicht perfekt, aber in ihrer Natürlichkeit sind sie perfekt. Jeder Laib Käse ist ein Unikat mit einer eigenen Entstehungsgeschichte. Der Geschmack, der Duft ändert sich von Fall zu Fall. Die Ursprünglichkeit und die Qualität des Produkts sind seine eigenen Garantien.



*it* La giornata è ancora lunga, sino sera sono tante le cose da fare, ma tutto viene più facile sapendo di aver anche oggi creato qualcosa di buono.  
Passione, dedizione e felicità nel fare questo lavoro sono per me le chiavi di lettura di un buon formaggio.

*en* The day is still long, there are many things to do before twilight, but everything's easier when you know that today, too, you made something that's good.  
To me, passion, dedication and happiness are essential ingredients in a good cheese.

ACQUISTA  
IL NOSTRO  
FORMAGGIO

BUY OUR CHEESE



T +39 335 17 99 575

 **Natalina**  
azienda agricola



*de* Der Tag ist noch lang und bis zum Abend sind viele Sachen zu erledigen, aber alles fällt leicht, wenn man weiß, daß man etwas Gutes geschaffen hat. Die Schlüssel zum Erfolg für einen guten Käse sind Leidenschaft, Hingabe und Freude.

 **Natalina**  
azienda agricola



AZIENDA AGRICOLA NATALINA

it I nostri formaggi sono il frutto di tanta esperienza e passione. Ogni giorno, dedizione e felicità nel fare questo lavoro. Un rapporto diretto con la natura del nostro territorio sono la chiave di lettura della qualità del prodotto. Facciamo il formaggio ogni giorno, come da tradizione: il latte fresco appena munto vien filtrato, versato nel paiolo e lavorato. Il nostro formaggio non è perfetto; fa dell'imperfezione il suo vero valore. Le forme, il profumo ed il sapore cambia in base all'erba che le nostre capre mangiano: L'erba del «Prà di Stavèl» è profumata e saporita, il formaggio acquista un gusto intenso, mentre quando pascolano «giù en Fail» l'erba è più verde e grassa, ed il gusto del formaggio è ricco di aromi . Nessuna percentuale o calcolo matematico, ci pensa la natura a regolare la produzione. Il nostro formaggio è un prodotto naturale: latte, caglio e sale.

«Perché Denny in inverno non fai il formaggio?»  
«Perché in inverno il latte che fanno le capre serve per allattare i piccoli. Non posso rubare loro il nutrimento. In inverno si fa altro, si sistema la stalla, si taglia la legna, e si riposa un po'. Questa è la mia filosofia».

*en* Our cheese is the fruit of great experience and passion. We're happy in our work, and devoted to it. Our close relationship with our local land is the secret behind the quality of our cheese. We make cheese daily, in accordance with tradition. The new morning's milk is filtered then poured into the vat and made into cheese. Our cheese isn't perfect; indeed, imperfection is its true value. Shape, fragrance and flavour vary depending on the grass our goats eat. The grass «del Prà di Stavèl» (from the field at Stavèl) is fragrant and full of flavour, giving the cheese an intense taste. When the goats graze «giù en Fail» (down at Fail) the grass is greener and richer and the cheese has multiple flavours. No percentages or mathematical calculations; Nature fine-tunes our production. Our cheese is absolutely natural: milk, rennet and salt.

«Denny, why don't you make cheese in winter?»  
«Because in winter the goats need their milk for their kids. I can't steal their nourishment. I do other things in winter: I fix the goat shed, chop firewood, and even rest a bit. That's my philosophy».

*de* Unsere Käse sind das Ergebnis von viel Erfahrung und Können. Jeden Tag wird diese Arbeit mit Hingabe und Freude verrichtet. Wir machen täglich traditionell den Käse: die frisch gemolkene Milch wird gefiltert, in einen Topf geschüttet und verarbeitet. Der Käse ist nicht perfekt. Gerade diese Unperfektheit macht seinen Wert aus. Die Form, der Duft und der Geschmack ändert sich aufgrund der Beschaffenheit der Wiesen und Weiden. Das Gras der Wiese «Prà de Stavèl» duftet und ist würzig und der Käse bekommt dadurch einen intensiven Geschmack. Wenn die Ziegen jedoch auf der Wiese «giù en Fail» grasen, die grüner und fetter ist, ist der Käse reicher an Aromen. Die Produktion wird allein von der Natur geregelt: alles ohne prozentuale oder mathematische Berechnungen! Unser Käse ist ein reines Naturprodukt bestehend aus: Milch, Lab und Salz.

«Warum, Denny, machst Du im Winter keinen Käse?»  
«Weil die Ziegen im Winter ihre Milch für die Aufzucht der Zicklein brauchen. Ich kann ihnen ihre Nahrung nicht wegnehmen. Im Winter gibt es andere Sachen zu erledigen: Den Stall reparieren, Holz schneiden und ein bisschen ausruhen. Das ist meine Philosophie!»



## “Il Primo Sale”

AZIENDA AGRICOLA NATALINA

*it* Il Primo Sale nasce “dalla sera alla mattina”.

E' un formaggio a pasta bianca dalla consistenza morbida e delicata. Un sapore avvolgente ed un profumo genuino che richiama i sentori tipici del latte appena munto. Salato una sola volta è un formaggio fresco, “appena fatto”, pronto per essere portato in tavola a pochi giorni dalla sua produzione. Perfetto da gustare durante e a fine pasto; un'esplosione di sapori se bagnato con olio extravergine d'oliva oppure degustato con un cucchiaino di miele.

*en* Il Primo Sale (“first salt”) is made ‘from dusk to dawn’. A white cheese with a soft, delicate texture. Its rich flavour and authentic aroma reflect the fresh milk’s characteristic perfumes. This fresh cheese is salted only once and is ready to be eaten just a few days after being made. Perfect as part of the meal or at the end; an explosion of flavours when dressed with a drizzle of extra-virgin olive oil or enriched with a spoonful of honey.

*de* Der “Primo Sale” entsteht „über Nacht, vom Abend bis zum Morgen“. Dieser Käse ist: weiß, weich und delikate. Er hat einen überzeugenden Geschmack und einen ursprünglichen typischen Duft, der an frisch gemolkene Milch erinnert. Einmal gesalzen ist er ein Frischkäse „gerade fertig“, um in wenigen Tagen nach seiner Herstellung auf den Tisch gebracht zu werden. Ideal zum Verzehr während oder nach dem Essen; ein wahrer Traum mit ein bißchen Olivenöl Extra-Vergine oder mit einem Teelöffel Honig.



# “Il Tenero”

AZIENDA AGRICOLA NATALINA

*it* Il Tenero è un formaggio dalla consistenza morbida e delicata.

Un sapore semplice e delicato, con sfumature aromatiche. La stagionatura avviene su assi di legno di pino per un periodo variabile dai 20 ai 40 giorni. La crosta è ruvida di color giallo rosata. Un sapore dolce e nello stesso tempo lievemente acidulo, tipico del formaggio di capra. Interessante l'abbinamento con frutta fresca di stagione come uva, pere, pesche, kiwi.

*en* Il Tenero (“the softy”) has a soft, delicate texture.

A simple, subtle flavour with layers of aromas. It is matured on pinewood planks for anything from 20 to 40 days. It has a rough, pinkish-yellow rind. A sweet yet slightly acidulous flavour typical of goat cheese. It makes an interesting pairing with fresh seasonal fruit such as grapes, pears, peaches or kiwis.

*de* Der „Tenero“ ist ein weicher und delikater Käse.

Er schmeckt einfach und delikat, mit aromatischen Geschmacksspuren. Die Lagerung erfolgt auf Kiefernholzbrettern in einem Zeitraum zwischen 20 bis 40 Tagen. Die Kruste ist rau mit einem gelb-rosa Farbton. Der Geschmack ist süßlich und gleichzeitig leicht säuerlich, typisch für den Ziegenkäse. Er schmeckt interessant wenn er mit frischen Saisonfrüchten wie Weintrauben, Birnen, Pfirsich oder Kiwi serviert wird.

# “Lo Stagionato”

AZIENDA AGRICOLA NATALINA

**it** Lo Stagionato è un formaggio di pasta semidura, non elastica, friabile, con piccola e rada occhiatura.

Un sapore intenso con ricche sfumature aromatiche.

La stagionatura avviene su assi di legno di pino per un periodo variabile dai 3-4 mesi. La crosta è ruvida di color avorio.

Un sapore intenso, il sapore della tradizione del formaggio di capra. Interessante l'abbinamento con frutta secca come mandorle, noci, pistacchi, castagne.

**en** Lo Stagionato (“the mature”) is a semi-hard, crumbly cheese with sparse, tiny eyes. An intense flavour with multiple aroma layers. It is aged on pinewood planks for anything from three to four months. It has a rough, ivory rind.

A strong flavour typical of goat cheese. It makes an interesting pairing with nuts such as almonds, walnuts, pistachios and chestnuts.

**de** Der „Lo Stagionato“ ist ein halbharter Käse, nicht elastisch, spröde mit kleinen, wenigen Löchern.

Er hat einen intensiven Geschmack mit starken würzigen Noten. Die Lagerung erfolgt auf Kiefern Brettern für reine Zeit zwischen 3-4 Monaten. Die Kruste ist rau und elfenbeinfarben.

Er hat einen intensiven typischen Ziegenkäse-Geschmack.

Er schmeckt hervorragend mit Mandeln, Nüssen, Pistazien und Kastanien.



## “La Tara”

AZIENDA AGRICOLA NATALINA

*it* La Tara è un formaggio ad elevata aromaticità.

Un sapore intenso, ricercato ed imperfetto, per veri appassionati e cultori del formaggio di capra. Formaggio di pasta dura, non elastica, friabile. La lunga stagionatura è la sua principale caratteristica. Il periodo di stagionatura può variare dai 5-6 mesi ed oltre. La crosta documenta lo scorrere del tempo, si presenta ruvida e di color marroncino. Il profumo è intenso, un'esplosione di carattere. Adatto, oltre che per essere mangiato, anche per essere grattugiato.

*en* La Tara (“the flaw”) is a highly aromatic cheese.

A strong, sophisticated, “imperfect” flavour for true goat cheese connoisseurs. A hard, crumbly cheese. It is distinguished above all by its long ripening period, which may vary from five to six months or even more. Its rough, pale brown rind shows the signs of passing time. The aroma is intense, an explosion of character.

Excellent for eating as is or for grating.

*de* Der „La Tara“ ist ein hocharomatischer Käse mit einem intensiven Geschmack. „Nicht perfekt“ aber sehr beliebt bei den echt Begeisterten der Ziegenkäsekultur. Es ist ein Hartkäse, nicht elastisch, spröde. Seine charakteristische Eigenschaft entsteht durch die lange Lagerung. Die Lagerzeit kann 5-6 Monate oder auch länger dauern. An der Kruste erkennt man die lange Lagerzeit. Sie präsentiert sich rau mit einer bräunlichen Farbe. Der Geschmack ist intensiv, der seinen Charakter voll zur Geltung bringt. Er eignet sich als Ess- oder als Reibekäse.



## “Il Fasciato”

AZIENDA AGRICOLA NATALINA

*it* Il Fasciato è una piccola opera d'arte. Buono e Bello. Nasce dalla voglia di sperimentare e giocare con i sapori della natura. La stagionatura avviene avvolgendo il formaggio all'interno delle foglie del nostro bosco, che, con il passare dei giorni, diventano corpo unico con la crosta del formaggio conferendogli nuovi sapori. Il Fasciato è un formaggio di pasta semidura, non elastica, friabile, dal sapore intenso con ricche sfumature aromatiche. La forma di formaggio si presenta completamente avvolta e fasciata.

*en* Il Fasciato (“the swaddled”) is a little work of art. Good to eat, good to look at. It's the result of our desire to experiment and play with Nature's flavours. Before the ageing period begins the cheese is wrapped in leaves from our local wood. As the days pass, the leaves bind with the rind, imparting new flavours. Il Fasciato is a semi-hard, crumbly cheese with an intense flavour and rich aroma layers. Each cheese round is tightly wrapped in leaves.

*de* Der „il Fasciato“ ist ein kleines Kunstwerk. Er entstand durch unsere Experimentierfreudigkeit und der Lust mit den Geschmácken der Natur zu spielen. Der Käse wird zur Reifung in Blätter von unseren Waldbäumen eingewickelt. Mit der Zeit verbinden sich die Blätter mit der Kruste des Käses und entwickeln so neue Geschmacksnoten. Der „Fasciato“ ist ein halbharter Käse, nicht elastisch, spröde, mit einem intensiven Geschmacks. Die Käseform zeigt sich komplett eingehüllt von Blättern.

# ACQUISTA IL NOSTRO FORMAGGIO

BUY OUR CHEESE



T +39 335 17 99 575



*it* I nostri formaggi li potete acquistare direttamente presso la nostra Azienda Agricola oppure cercarli nelle piccole botteghe di paese. La quantità ed i ritmi della produzione sono regolati dalla natura, nessuna quindi produzione di serie con numeri e tempi di consegna prestabiliti. La ricerca di qualità da parte di alcuni ristoranti della zona, vi potrà riservare la sorpresa di vedervi servire in tavola i nostri formaggi.

Ci potrete poi incontrare in occasione delle più interessanti e tradizionali sagre culinarie; punto di incontro di tutti gli amanti dei sapori di una volta.

## *en* Where to find our cheese

You can buy our cheese here on our farm, or you'll find it in the little village shops. The quantity and timing of our production are governed by Nature. There's no mass production with pre-fixed numbers and delivery times. A number of our local restaurants attach great importance to special quality and therefore you might have the pleasant surprise of being served our cheese. You can also meet us at the most interesting and traditional food festivals, where lovers of flavours "as they used to be" are sure to gather.

## *de* Wo finden sie unsere Käse

Den von uns hergestellten Käse können Sie direkt bei unserer Azienda Agricola erwerben oder sie finden ihn in den kleinen Lebensmittelgeschäften in Tremosine. Die Mengen und Produktionszeiten werden von der Natur bestimmt. D.h. keine Serienproduktion mit Nummern und keine festgelegten Lieferzeiten. In einigen Restaurants in unserer Umgebung, die großen Wert auf gute Qualität legen, können Sie unseren Käse auf der Speisekarte finden.

Ausserdem können Sie uns auf den traditionellen und interessantesten Verköstigungs-Veranstaltungen antreffen, die immer ein Treffpunkt für die Geniesser und Liebhaber von ursprünglichen Speisen sind.



via Denera, 6  
25010 Tremosine sul Garda  
Brescia Italia



[www.aziendaagricolanatalina.it](http://www.aziendaagricolanatalina.it)



[info@aziendaagricolanatalina.it](mailto:info@aziendaagricolanatalina.it)



T +39 335 17 99 575



WhatsApp

T +39 335 17 99 575



AziendaAgricolaNatalina