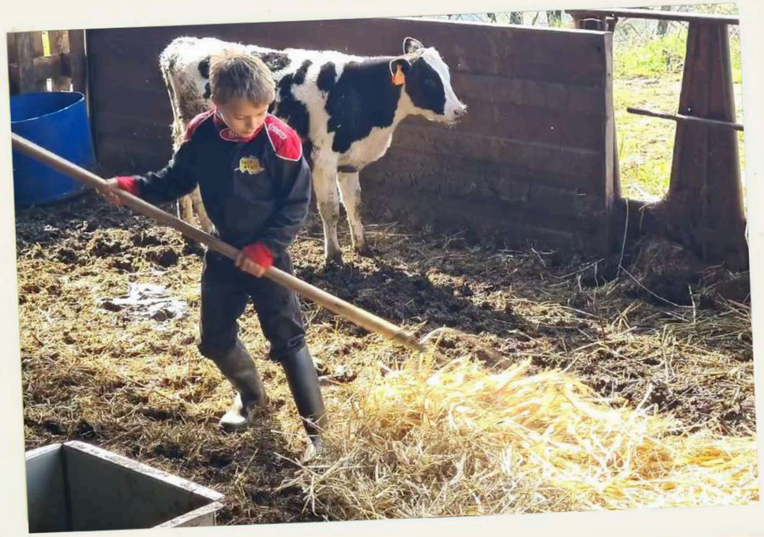
Fattoria la Frisona®
MONTI LEPINI - SEGNI

Tradizione Agricola di Eccellenza







La nostra storia

Tradizione nobile, gusto autentico

La Fattoria La Frisona nasce nel 1934 dalla passione della famiglia Colagiacomo per l’allevamento bovino e la produzione di latte di alta qualità.
Da tre generazioni custodiamo i valori della tradizione agricola italiana, unendo esperienza, innovazione e rispetto per la natura.

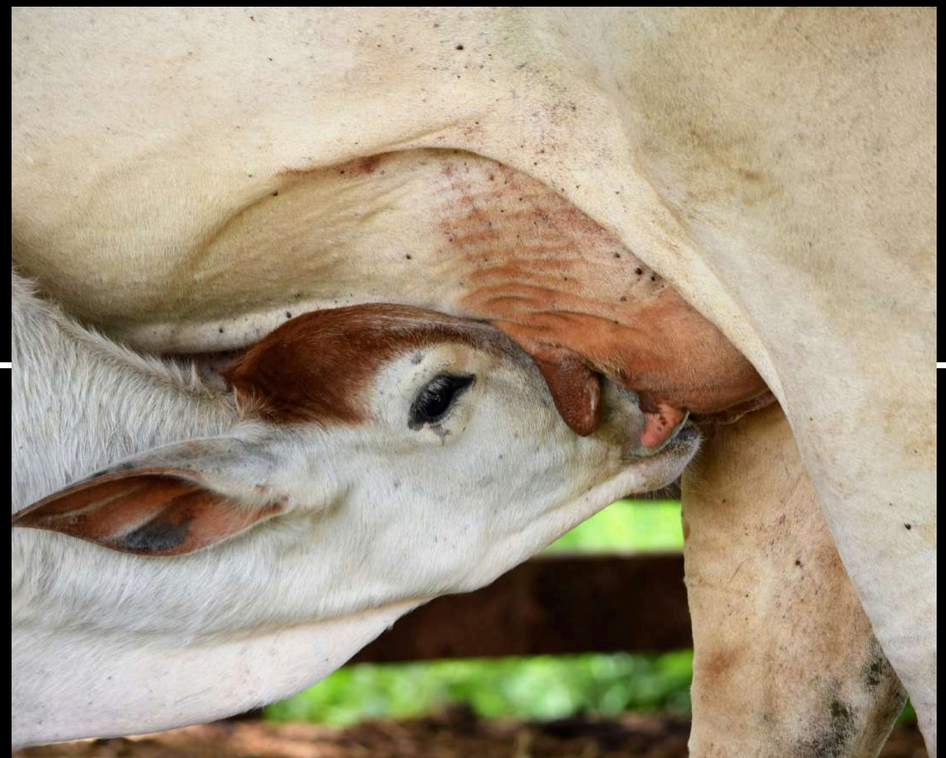
La Nostra Storia
Tutto ha inizio con i nonni Antonio ed Emma, che allevavano bovini di razza Frisona e vendevano il latte fresco nei paesi vicini.

Oggi la Fattoria è guidata da Ezio e Andrea Colagiacomo alla terza generazione, che ha sviluppato una filiera completa e controllata: dall’allevamento alla trasformazione, fino alla vendita diretta dei prodotti.



01. Disciplinare Latte Nobile

Latte Nobile: cos'è e perché sceglierlo
Il Latte Nobile è un latte di alta qualità prodotto secondo un disciplinare rigoroso che valorizza il benessere animale, l'alimentazione naturale delle bovine e la qualità nutrizionale del prodotto finale.
Nasce come alternativa al modello intensivo-industriale e promuove un'agricoltura più sostenibile, trasparente e attenta al consumatore.



Perché scegliere il Latte Nobile

02. Benessere dell' animale

Benessere animale
- Allevamento rispettoso dei ritmi naturali delle vacche.
- Accesso al pascolo o a spazi adeguati.
- Controlli sanitari costanti.

Il benessere animale è alla base della qualità del Latte Nobile.

03. Parametri nutrizionali controllati

Il disciplinare impone:
- Un rapporto Omega-6/Omega-3 ≤ 4.
- Presenza significativa di acidi grassi insaturi.
- Controlli periodici sul profilo lipidico.

Questo significa un latte con grassi naturalmente più equilibrati rispetto al latte industriale.

Latte Nobile

“ Un sorso di benessere ”



01. Intero

Intero Latte Nobile 1 lt
Intero Latte Nobile 500 ml





02. Parzialmente scremato

Latte Parzialmente Scremato Nobile 1 lt
Latte Parzialmente Scremato Nobile 500 ml



03. Parzialmente scremato senza Lattosio

Latte Nobile Senza Lattosio 1 lt

Kefir Benessere & Gusto

01. Bevanda sana

Scopri il kefir artigianale con latte nobile, una bevanda probiotica unica prodotta direttamente in fattoria con latte fresco di alta qualità.
Ogni sorso è ricco di fermenti vivi naturali che favoriscono la digestione, il benessere intestinale e la salute quotidiana.

Grazie ai granuli di kefir, il latte fermenta naturalmente, trasformandosi in una bevanda dal sapore leggermente acidulo, fresco e delicato, con tutte le proprietà benefiche dei probiotici naturali.



confezione:
- 1 Kg
- 500 gr
- 145 gr

02. Benefici

- Favorisce la digestione e l'equilibrio della flora intestinale
- Ricco di proteine, calcio e vitamine
- Leggermente gassato e facilmente digeribile, anche per chi ha intolleranza al lattosio
- Prodotto con latte nobile di alta qualità, senza conservanti o additivi chimici

03. Perché scegliere il nostro kefir

Il nostro kefir non è industriale: è il risultato di lavoro artigianale e passione per la qualità, mantenendo vivi i fermenti naturali.
Perfetto per chi cerca un'alimentazione sana e naturale, senza rinunciare al gusto.

GAMBERO ROSSO
TOP ITALIAN FOOD 2026

Yogurt Nobile Compatto Eccellenza al Top Italian Food

✔️ Prodotto con Latte Nobile certificato.
✔️ Fermentazione naturale direttamente nel vasetto.
✔️ Senza addensanti né conservanti.
✔️ Texture compatta e cremosa.
✔️ Profilo nutrizionale equilibrato (rapporto Omega-6 / Omega-3 controllato).

Grazie alla lavorazione lenta e naturale, lo yogurt sviluppa una consistenza densa e vellutata, con un gusto fresco e armonico.

TOP ITALIAN FOOD 2022 2023 2024 2025 2026

- ❌ **Senza Conservanti**
- ❌ **Senza Addensanti**
- ❌ **Senza Coloranti**
- ❌ **Senza Aromi artificiali**



GAMBERO ROSSO
TOP ITALIAN FOOD 2026

Yogurt Nobile Compatto Intero & Magro

La fermentazione del Latte Nobile patorizzato avviene direttamente in vaso di vetro posto in camera calda.
Si ottiene un coagulo intero, di colore bianco paglierino senza conservanti e addensanti.

Yogurt 0,1% Grassi
Leggero. Genuino. Delizioso.
Solo latte fresco scremato 0,1% di grassi e fermenti lattici vivi, senza conservanti o additivi.
Cremosità naturale, gusto autentico e tanta leggerezza in ogni cucchiaio!

Confezione:

145 gr
500 ml
1 kg





Yogurt Nobile Compatto
Gusti e Abbinamenti

GAMBERO ROSSO
TOP ITALIAN FOOD 2026

Ad arracchire di gusto lo yogurt Nobile compatto, denso, cremoso e naturale, preparato con latte fresco e fermenti selezionati, ci sono le composte realizzate con frutta fresca e poco zucchero, senza conservanti.

YOGURT 145 gr.	YOGURT 500 gr.
• Arancia e Zenzero • Pesca & Passion Fruit • Fragola • Mirtilli • Frutti di bosco • Lampone • Mora • Fichi • Pera • Mela • Prugna • Castagna • Pistacchio • Albicocca	• Arancia e Zenzero • Pesca & Passion Fruit • Fragola • Mirtilli • Frutti di bosco • Mora • Fichi • Pera • Mela





Panna Latte Nobile

È la parte grassa del latte che viene separata naturalmente (per affioramento o centrifugazione) e poi pastorizzata.

Ha generalmente:

- 35–38% di grassi.
- Colore leggermente avorio.
- Gusto pieno, più aromatico rispetto alla panna standard.

Perfetta da montare per dolci, creme o dessert, salse e primi piatti o per un gelato artigianale.



Burro di Zangola
Gusto e Tradizione

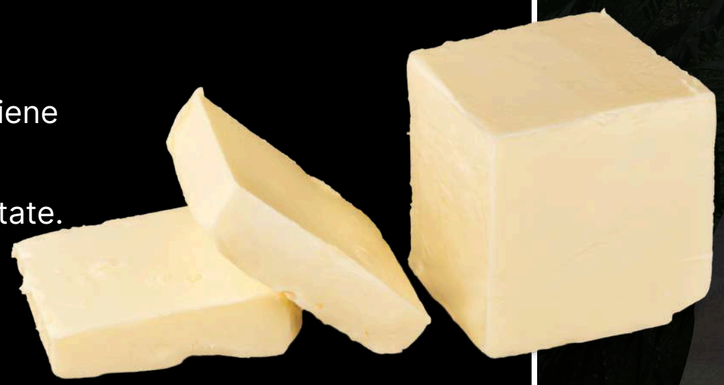
Con la panna e attraverso l' utilizzo della Zangola produciamo il nostro burro e latticello.
Il colore dorato e la consistenza cremosa lo rendono unico.

Perché sceglierlo
100% naturale, senza additivi né conservanti.

Gusto ricco e delicato, tipico del burro artigianale.

Perfetto per dolci, colazioni o ricette gourmet, mantiene intatti i nutrienti della panna fresca.

Ideale da spalmare su pane, croissant e fette biscottate.





Cioco Milk

Il Cioco Milk è una bevanda cremosa e naturale, realizzata con latte fresco nobile e cioccolato artigianale di alta qualità.

Dal gusto autentico e delicato, è perfetta da gustare calda o fredda, per colazione, merenda o una pausa golosa.

Senza conservanti né additivi, porta il sapore genuino
della fattoria direttamente nella tua tazza.

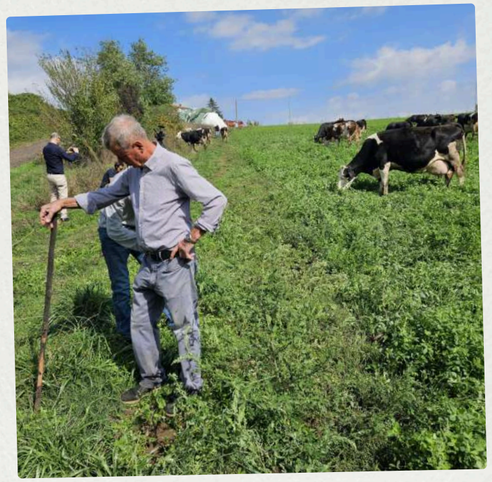




L'Arte Casearia

Origine certa, sapore unico







Produzione di formaggi artigianali

Ogni giorno trasformiamo il latte appena munto in formaggi freschi e stagionati, seguendo ricette tramandate nel tempo e metodi di lavorazione lenti e naturali.

Ogni prodotto racconta la nostra storia, fatta di cura, esperienza e rispetto per la materia prima.



- **Formaggi freschi (ricotta primo-sale-mozzarella)**
- **Formaggi a pasta semidura**
- **Formaggi stagionati**
- **Specialità tipiche del territorio**

Prodotto

- 250 gr Mozzarella
- 250 gr Ovoline
- 250 gr Nobile
- 250 gr Mozzarella Affumicata
- 500 gr Mozzarella
- 500 gr Trecce

- 250 gr di Burratine
- 250 gr di Burratine al Pistacchio

- Stracciatella
- Robiola
- Stracchino











Prodotto

- Ricotta Vaccina
- Ricotta Ovino/ Bovino

- Primo sale
- Primo sale Pistacchio
- Primo sale Tartufo
- Primo sale Rucola
- Primo sale Peperoncino
- Primo sale Pera e Noci
- Primo sale Nocciola



Ricotta



Primo Sale

Prodotto

- Scamorza
- Scamorza Affumicata
- Provola
- Silano
- Caciocavallo
- Caciocavallo Affumicato
- Caciocavallo di Grotta
- Fagottini di scamorza ripieni



Scamorze



Caciocavalli

Stracchino Stagionato



Realizzato con latte vaccino intero crudo appena munto, lo stracchino conserva tutta la freschezza del latte appena raccolto.

Crosta e Aspetto

- Crosta color ocra, lavata, elastica e umida.
- Presenza possibile di muffe naturali nocciola-aranciate, segno di una lavorazione tradizionale.

Pasta e Consistenza

- Colore: giallo paglierino
- Struttura tenera, liscia e untuosa
- Doppia consistenza: una cremosa e una leggermente gessosa

Gusto e Piacere

Delicato, aromatico e naturale, perfetto da gustare fresco o in abbinamenti raffinati.

Caciotta Yogurt



Il nostro formaggio allo yogurt è un prodotto fresco e cremoso, realizzato con latte fresco e yogurt naturale come fermento.

Dal gusto delicato con un leggero retrogusto acidulo, è morbido e spalmabile, ideale da gustare su pane, grissini o in antipasti e dessert.

Ricco di proteine, calcio e fermenti vivi, unisce gusto e benessere in ogni morso, direttamente dalla natura alla tua tavola.

Caciotta di Mucca





Dolce

La caciottina dolce di latte Frisona è un formaggio vaccino fresco o a breve stagionatura, prodotto con latte di mucche di razza Frisona (Holstein).
È apprezzata per il suo gusto delicato e la consistenza morbida.

Stagionata

Caratteristiche del formaggio

- Forma: cilindrica, piccola (500 g – 1 kg circa).
- Crosta: sottile, elastica, paglierina chiara.
- Pasta: bianca, compatta ma morbida.
- Occhiatura: fine e poco evidente.
- Sapore: dolce, latteo, leggermente burroso.
- Stagionatura: 7–30 giorni.

Con pochi giorni di stagionatura è molto morbida e fresca; dopo 3–4 settimane diventa più compatta ma resta delicata.

Misto Pecora stagionato



Misto Pecora fresco



Due latte, un sapore unico!

La dolcezza del latte vaccino incontra l’aromaticità del latte di pecora: un formaggio cremoso, intenso e sorprendente ad ogni morso. Fresco, morbido o stagionato, esalta ogni momento del tuo gusto.
Perfetto con pane rustico, miele, frutta secca o un calice di vino leggero.

Granetto
Un formaggio che racconta il tempo, la cura e la tradizione.

Il Granetto 18–21 mesi si distingue per il suo colore paglierino chiaro e per una struttura appena friabile ma ancora compatta, ideale sia per il taglio a scaglie sia per la grattugia.
Al palato regala un’esperienza avvolgente:
note di burro fuso e yogurt, seguite da delicati richiami di spezie e agrumi che ne esaltano la complessità aromatica.

La forza del tempo
Oltre 18 mesi di maturazione permettono al formaggio di sviluppare:

- Elevato contenuto di calcio.
- Importante apporto di fosforo.
- Ricchezza di proteine ad alto valore biologico.

Elementi preziosi per il benessere delle ossa e per un’alimentazione equilibrata, adatti anche durante la crescita.
Naturalmente privo di lattosio.
Grazie alla lunga stagionatura, il nostro Granetto è naturalmente senza lattosio, risultando più digeribile e adatto anche a chi presenta sensibilità.
I cristalli di tirosina.
All’interno sono visibili i tipici cristalli di tirosina, segno distintivo dei grandi formaggi stagionati.
Non sono un difetto, ma una garanzia di qualità e corretta maturazione, oltre a donare una piacevole croccantezza al morso.



“L’eleganza delle venature, la forza del sapore”

Il formaggio erborinato è un tipo di formaggio caratterizzato dalle tipiche venature blu-verdi dovute allo sviluppo di muffe nobili del genere Penicillium.

Il termine “erborinato” deriva dal dialetto milanese “erborin”, che significa prezzemolo, perché le venature ricordano proprio le foglie di prezzemolo

La consistenza può variare da morbida e cremosa, mentre il sapore è ricco, aromatico e leggermente piccante.

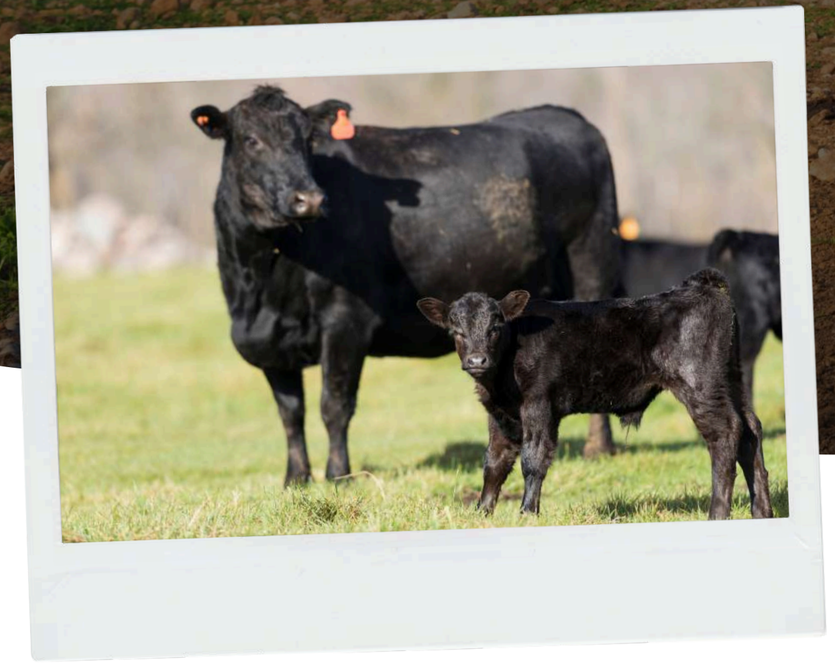
Perfetto da gustare da solo, con pane croccante o accompagnato da miele, frutta fresca e frutta secca, il formaggio erborinato è anche un ingrediente versatile in cucina, ideale per arricchire primi piatti,
salse e preparazioni gourmet.

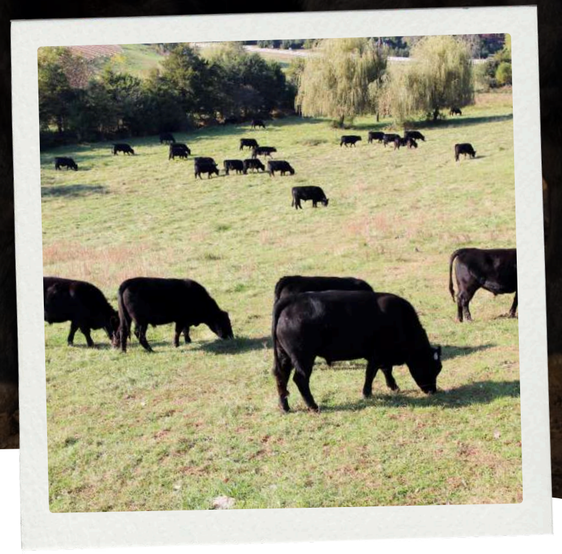
Un prodotto di grande personalità che unisce tradizione casearia, qualità delle materie prime e una lavorazione attenta,
regalando un’esperienza di gusto unica e raffinata.

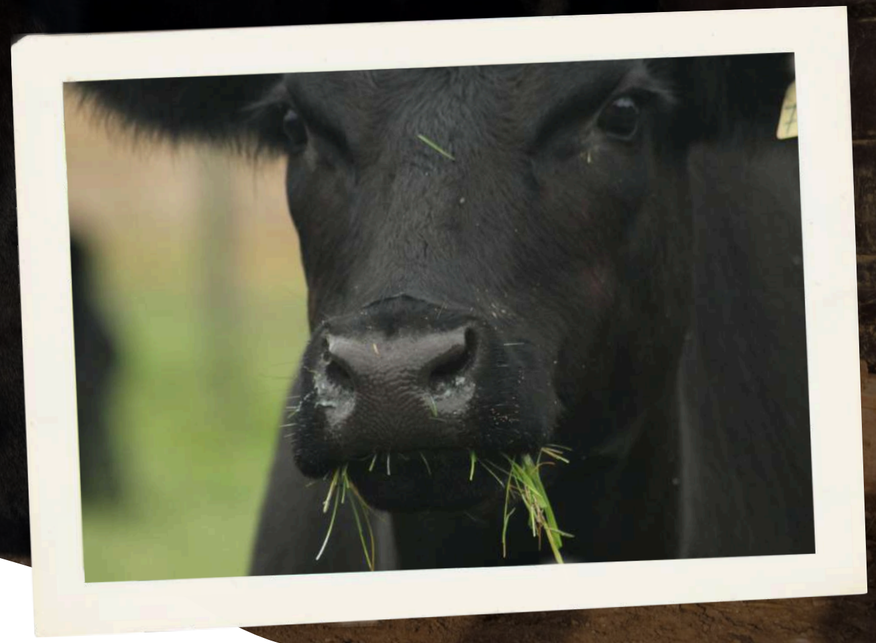


Fattoria la FrisonA®
MONTI LEPINI - SEGNI

Produzione Propria di Black Angus









▸▸▸▸▸ Carne Angus 100% Grass-Fed

IL NOSTRO METODO

Alimentazione 100% Grass Fed
I nostri Angus si nutrono esclusivamente di:

- Erba fresca di pascolo
- Fieno aziendale
- Foraggi naturali

❌ Nessun cereale
❌ Nessun OGM
❌ Nessun ingrasso intensivo

Pascolo Rotazionale

Adottiamo un sistema di gestione del pascolo che permette di:

- Rigenerare il suolo
- Migliorare la biodiversità
- Ridurre l’impatto ambientale
- Ottenere foraggi di qualità superiore

Gli animali vivono all’aperto tutto l’anno, con accesso continuo ad acqua fresca e zone d’ombra naturali.

Allevamento Angus 100% Grass Fed.

La nostra azienda agricola è specializzata nell’allevamento di bovini di razza Aberdeen Angus, allevati esclusivamente al pascolo con alimentazione naturale.

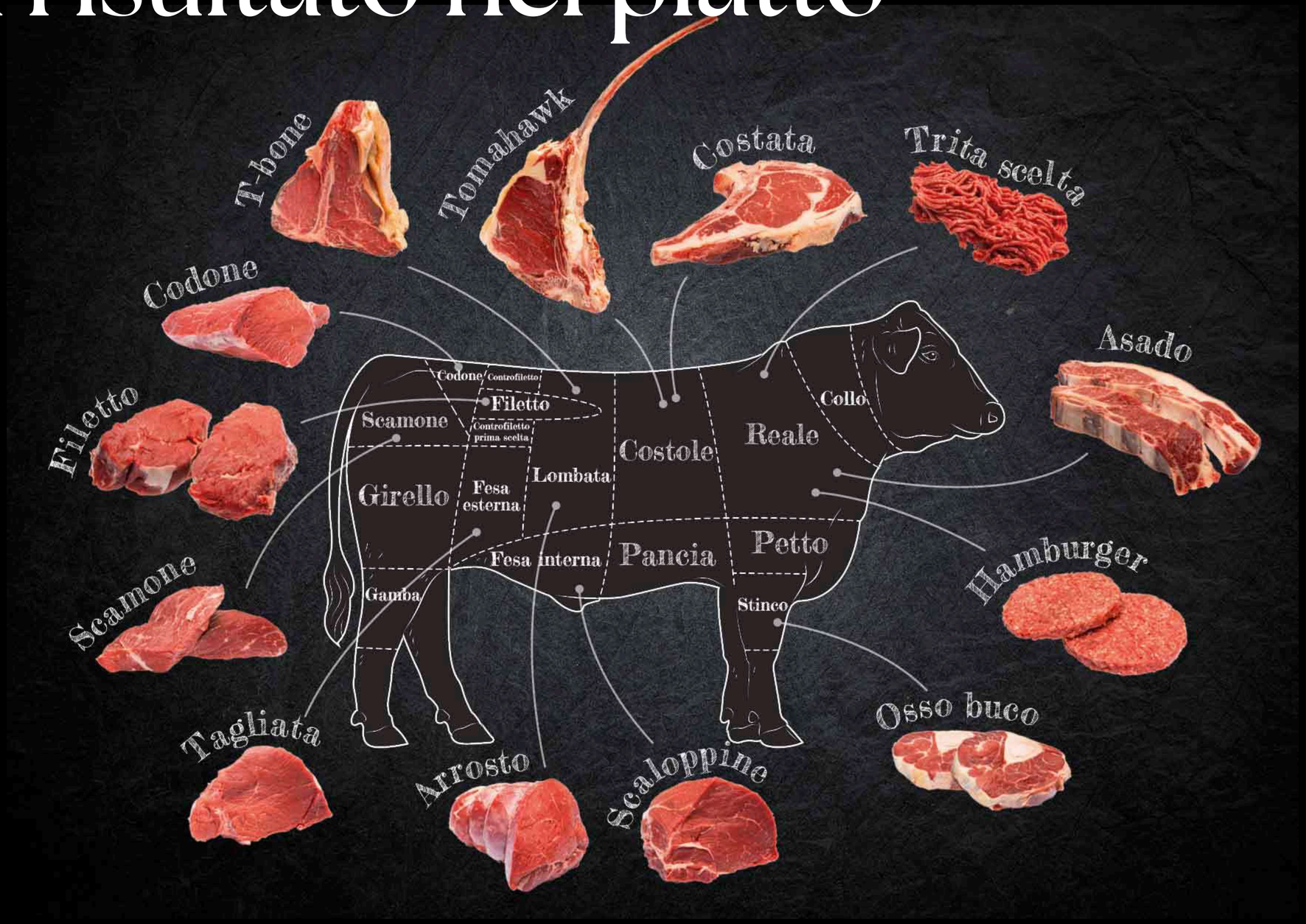
Crediamo in un’agricoltura sostenibile, rispettosa dei ritmi dell’animale e dell’equilibrio del territorio.

Produciamo carne di alta qualità senza allevamento intensivo e senza mangimi industriali.

Naturale. Etica. Tracciabile.

Ogni capo cresce lentamente, seguendo il proprio ciclo naturale, in ampi spazi verdi e con alimentazione 100% erba.

Il risultato nel piatto



▸▸▸▸▸ Tagli da Bistecca

- Costata (Ribeye) – Marezzatura naturale, succosa e saporita.
- Fiorentina / T-Bone – Con filetto e controfiletto separati dall’osso.
- Filetto – Il taglio più tenero.
- Controfiletto (Striploin) – Equilibrio tra tenerezza e gusto.
- Entrecôte – Morbida e ricca di sapore.

Ideali per griglia, piastra o barbecue.

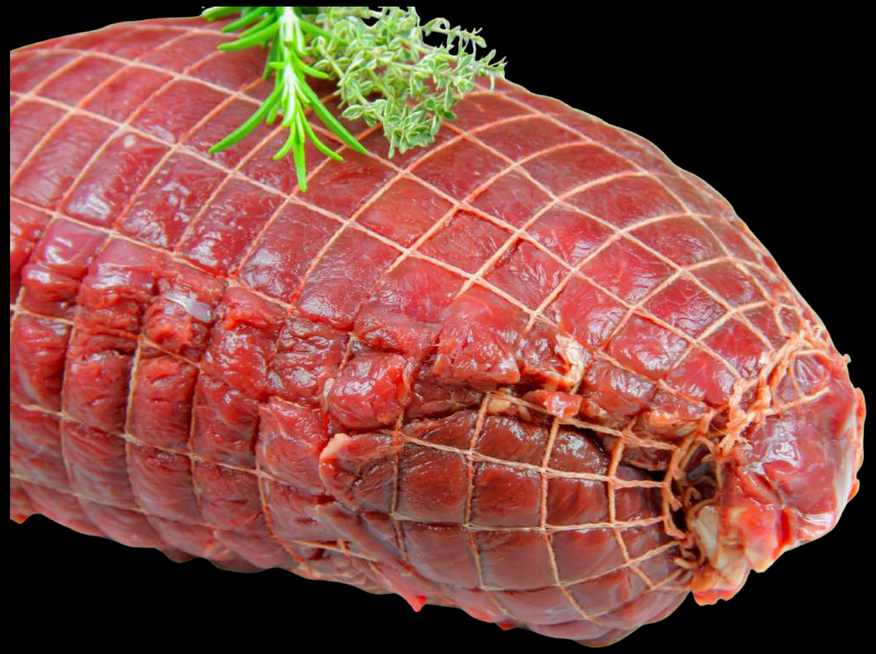




Tagli da Arrosto

- Scamone – Compatto e saporito.
- Noce – Magra e delicata.
- Fesa – Perfetta per arrosti eleganti.
- Sottofesa – Ideale anche per roast beef.

Perfetti per cotture lente e al forno.





▸▸▸▸▸ Tagli per cotture lente

- Brasato (Cappello del prete).
- Muscolo (Ossobuco).
- Reale (Biancostato).
- Pancia.
- Spezzatino.
- Ossobuco.

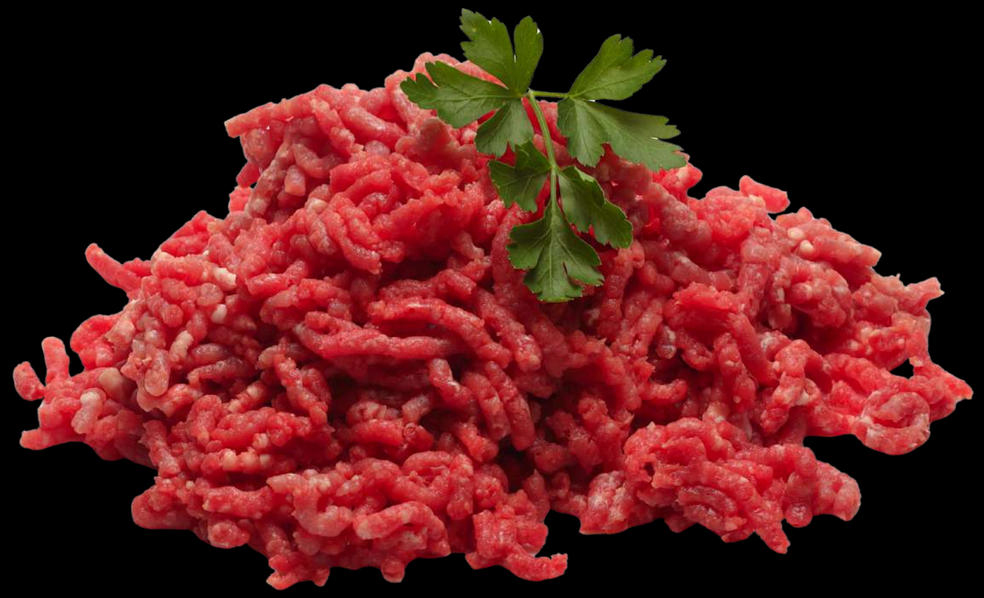




Macinato & Hamburger

- Macinato Magro 90/10 – Adatto a polpette, ripieni, tartare.
- Hamburger Gourmet.

Preparati freschi, solo carne Angus grass fed, formati 450 gr o personalizzati.

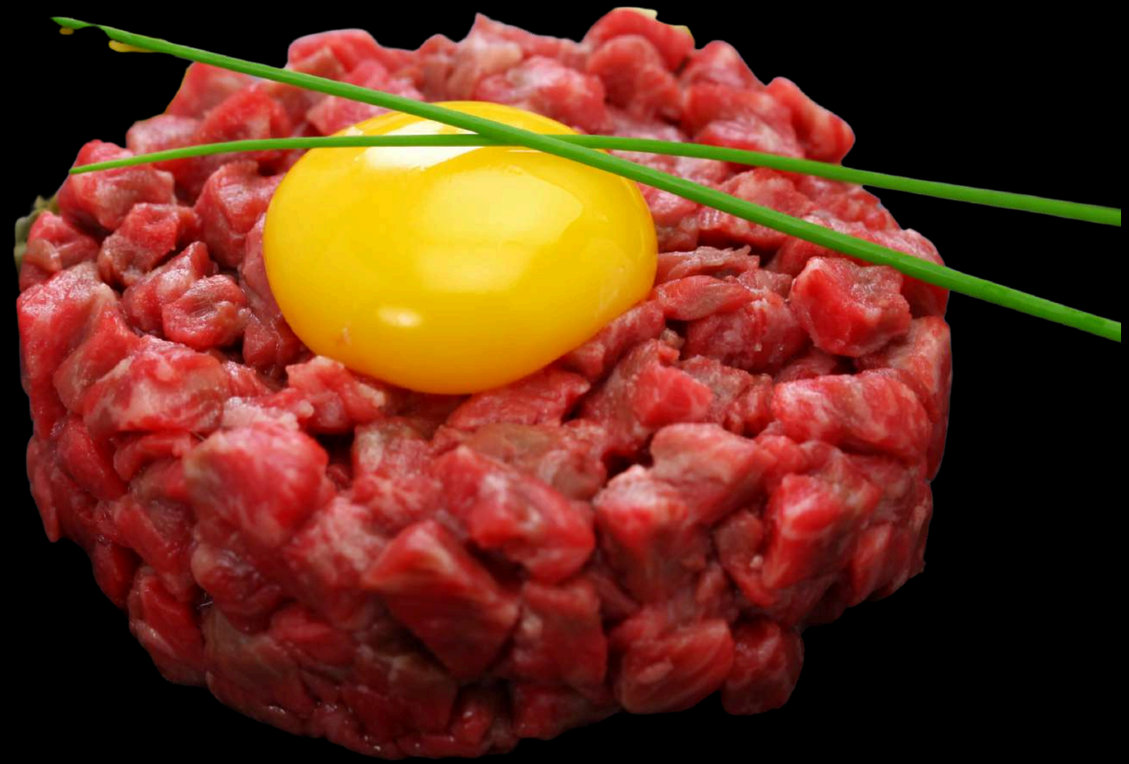




Tartare

La tartare di Angus è un piatto raffinato e semplice, preparato con carne cruda di alta qualità, tagliata al coltello e condita con ingredienti freschi.

Perfetta come antipasto elegante o secondo leggero.



Wurstel & Salsicce

Questi prodotti rappresentano l’incontro tra gusto autentico, naturalità e benessere animale.

Caratteristiche principali:

- Solo carne Angus grass fed, senza additivi chimici.
- Grassi naturali e equilibrati, senza oli vegetali aggiunti.
- Morbidi, succosi e dal sapore intenso.

Cuocere in padella, al forno o in ricette creative con verdure.
Mantengono succosità e sapore intenso.





Mortadella

“L’eccellenza prende forma”

La mortadella Angus artigianale è una variante premium della tradizionale mortadella italiana, preparata utilizzando carne bovina di razza Angus al posto (o in parte) della classica carne suina.



✔️ 100% carne bovina Angus.
✔️ Macinatura finissima e impasto setoso.
✔️ Pistacchi.
✔️ Lardelli di grasso bovino suino.
✔️ Spezie naturali.
✔️ Cottura lenta in forno tradizionale.
✔️ Senza polifosfati o additivi chimici.

- Profumo delicato ma più deciso rispetto alla mortadella classica.
- Sapore ricco e leggermente più intenso.
- Consistenza morbida ma compatta.
- Grasso più fine e distribuito.

▸▸▸▸▸CottAnghus Scrigno di Angus in Cristallo Naturale

Carne selezionata cotta lentamente nel suo brodo aromatico,racchiusa in una cristallina gelatina naturale.
Un antipasto raffinato che unisce tradizione e leggerezza, dove la morbidezza della carne incontra la delicatezza della gelatina, esaltata da leggere note vegetali e da un equilibrio di sapori puliti e armoniosi.

Servita a fettine sottili, accompagnata da verdurine croccanti di stagione o misticanza fresca con gocce di riduzione balsamica.

Un piatto fresco, elegante e senza tempo, ideale per aprire il pasto con stile.



▸▸▸▸▸ Spezzatino

Cottura a Bassa Temperatura: Gusto e Tenerezza Garantiti

Scopri la differenza del vero Angus cucinato lentamente.
I nostri preparati già cotti sono realizzati con cottura a bassa temperatura, un metodo che preserva tutta la morbidezza e il sapore naturale della carne.
Perché sceglierla?

- Tenerezza unica: la carne resta succosa e morbida in ogni boccone.
- Sapore intenso: i succhi naturali vengono conservati, esaltando l’aroma autentico dell’Angus.
- Cottura uniforme: ogni pezzo, piccolo o grande, raggiunge la perfezione.
- Pronta da gustare: basta un breve riscaldamento senza rischiare di seccarla.



Il sapore della tradizione incontra il sapore di ogni giorno



Ispirato ai piatti di una volta

La linea dei preparati ideata dalla nostra Cuoca Contadina, nasce per portare in tavola piatti genuini, ispirati alla cucina di una volta, pronti da cucinare o da scaldare in pochi minuti.
Ogni prodotto è lavorato artigianalmente con ingredienti semplici e naturali.



Polpettone di Angus

- Macinato di Angus ricetta classica.
- Macinato di Angus, zucca, cavolo, nero, provola/scamorza, noci.
- Macinato di Angus, carciofi, provola/scamorza, mentuccia.
- Macinato di Angus, asparagi, guanciale, pancetta.
- Macinato di Angus, uova, zucchine/melanzane.



Pepite di Angus con verdure

Macinato di Angus, pan grattato, mollica di pane, uova, patate, spinaci/bieta, granetto, sale, olio extravergine d' oliva, peperoncino dolce, prezzemolo.

Ispirato ai piatti di una volta



Involtini di pollo

Petto di pollo a fette

Ripieno con:

- Mozzarella/scamorza, mortadella.
- Ricotta e spinaci, noce moscata, alloro, salvia, rosmarino.



Pepite di pollo con verdure

Macinato di pollo, pangrattato, mollica di pane,patate, uova, aromi, granetto, scamorza, spinaci/bieta.



Pollo

Pollo cotto a bassa temperatura metodo roner.
Aromi, peperoncino dolce, salvia, rosmarino, alloro, vino bianco.

Ispirato ai piatti di una volta



Involtini di Angus

Straccetti di Angus, olio evo, mollica di pane, granetto, olio, aromi, prezzemolo, origano.

Impanatura pane grattato e granetto.



Spiedino di involtini

- Straccetti di prosciutto di suino;
- Straccetti di pollo;
- Straccetti di tacchino;

Aromi: allora, salvia, peperoncino dolce, rosmarino, sale

- pancetta/guanciale;
- Farina 00;
- Farina di castagne;
- Scamorza e provola;



Medaglioni di Angus

Macinato di angus, riso, brodo vegetale, granetto, burro, sale, curcuma, peperoncino dolce, erba cipollina, mortadella/prosciutto, scamorza.

Impanatura fiocchi di mais.

Farina e Pasta di Grano Senatore Cappelli

IL NOSTRO TESORO NAZIONALE

Simbolo di tradizione, passione e qualità





La nostra azienda agricola nasce dalla passione per la terra e dalla volontà di recuperare grani antichi italiani coltivati nel rispetto della natura.
Nei nostri campi coltiviamo il grano duro Senatore Cappelli, una varietà storica selezionata nel 1915 dall’agronomo Nazareno Strampelli e oggi riscoperta per la sua qualità e il suo valore nutrizionale.
La coltivazione avviene secondo pratiche agricole sostenibili, senza uso di sostanze chimiche di sintesi, per preservare la fertilità del suolo e la biodiversità.

Caratteristiche Principali

È un grano alto, robusto, coltivato con metodi tradizionali e particolarmente adatto ai terreni italiani.
La sua coltivazione contribuisce alla tutela della biodiversità agricola e alla riscoperta dei sapori autentici della tradizione.

Caratteristiche principali:
• elevato contenuto di proteine
• ricco di fibre e sali minerali
• gusto intenso e naturale
• maggiore digeribilità rispetto ai grani moderni
• perfetto per pasta e prodotti da forno artigianali

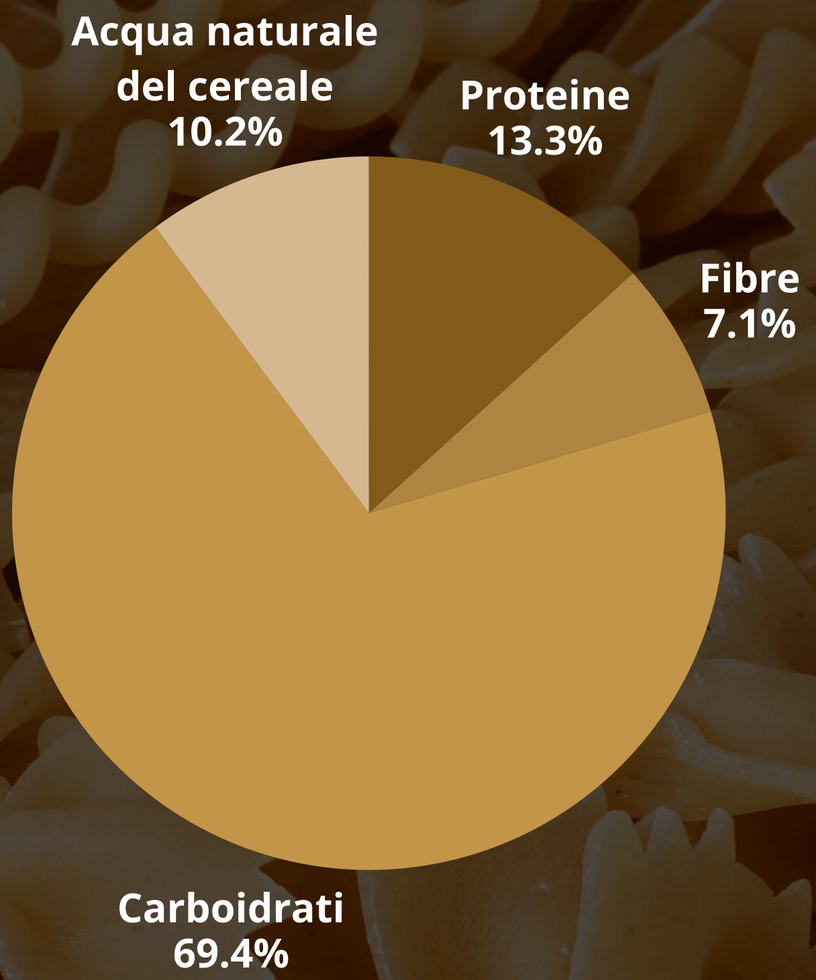


La Pasta

Il percorso del grano parte dai campi dell’azienda e si sviluppa attraverso:

- coltivazione e cura delle colture
- raccolta e selezione del grano
- macinazione lenta a pietra
- produzione di semola e farine
- trasformazione artigianale in pasta

Questo processo permette di mantenere intatte le qualità nutrizionali del cereale e di offrire un prodotto autentico, naturale e ricco di sapore.



L'arte della Pasta

MACINATURA A PIETRA

La macinazione a pietra è un metodo tradizionale che permette di preservare tutte le parti del chicco di grano: endosperma, crusca e germe.
A differenza dei processi industriali, la macinazione lenta evita il surriscaldamento del cereale e mantiene inalterate le proprietà nutrizionali della farina.
Il risultato è una farina più profumata, ricca di fibre e dal gusto pieno, ideale per una cucina genuina e di qualità.

Pasta
ARTIGIANALE

Dalla semola di grano Senatore Cappelli nasce una pasta artigianale dal sapore autentico.
La lavorazione segue metodi tradizionali:
- trafilatura al bronzo
- essiccazione lenta a bassa temperatura
- superficie porosa che trattiene perfettamente i condimenti
- consistenza e profumo tipici della pasta di una volta

La pasta mantiene una straordinaria tenuta in cottura e sprigiona un aroma intenso che valorizza ogni piatto.



FUSILLI



MEZZE MANICHE



RIGATONI



GNOCCHETTI



CASARECCE



QUADRUCCI

Pasta

I FORMATI LUNGHI



PAPPARDELLE



FETTUCCINE



Ragu' Segnino

IL GUSTO DELLA TERRA PRONTO PER LA TAVOLA

Utilizziamo il pregiato pomodorino di Terracina, coltivato nelle terre baciate dal sole del litorale laziale, e carne Angus selezionata, apprezzata per la sua tenerezza e il suo sapore ricco e avvolgente.
La preparazione segue un processo artigianale e a lenta cottura, che permette agli ingredienti di esprimere al meglio le loro caratteristiche naturali.
il risultato è un ragù dal gusto pieno, equilibrato e autentico, pensato per portare in tavola la vera cucina italiana.

Ingredienti:
Pomodorino di Terracina, carne Angus, olio extravergine di oliva, cipolla, carota, sedano, sale.
Formato da 250 gr o da 720 ml







Fattoria la FrisonA®

MONTI LEPINI - SEGNI

IL GELATO AGRICOLO

PERCHÉ SCEGLIERLO

Il gelato agricolo nasce direttamente in azienda, utilizzando ingredienti freschi e di stagione coltivati con cura.
Latte appena munto, frutta genuina e materie prime selezionate si trasformano ogni giorno in un gelato artigianale dal sapore autentico.
Filiera corta, qualità garantita e tradizione: ogni gusto racconta il legame con il territorio e il rispetto per la natura.





GUSTO AUTENTICO DELLA NATURA





LA NOSTRA FILOSOFIA

Da più di vent’anni, non smettiamo mai di fare corsi, di sperimentare, per migliorare sempre di più la qualità dei nostri prodotti ed offrirvi un **gelato buono, contadino ed eco-sostenibile**.

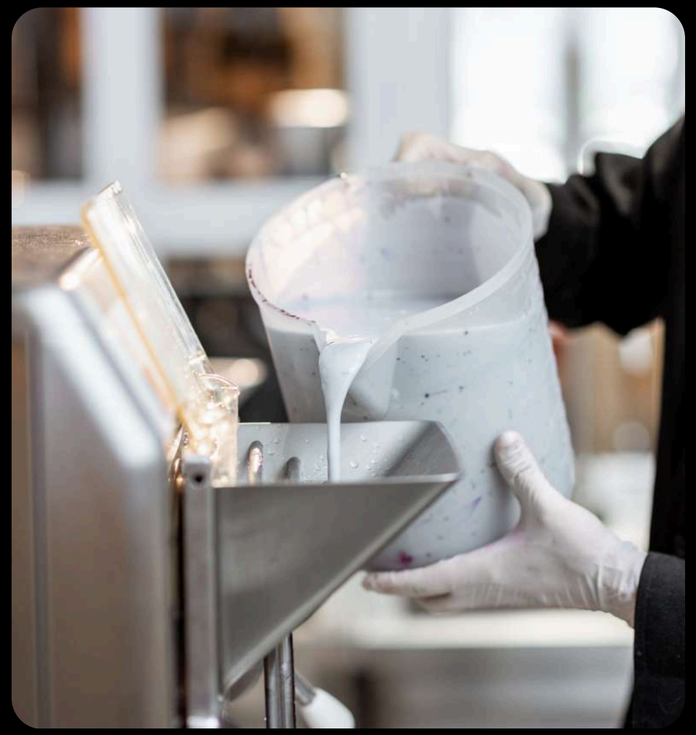


Il nostro gelato é **naturale**, **non contiene aria né coloranti né conservanti né emulsionanti**: solo pochi ingredienti genuini per un gelato **sano** ma **goloso**, e prodotto **quotidianamente fresco**.

È per questo che da noi il gelato di pistacchio non é verde acido.

I nostri gelati classici alle creme si trovano tutta l'estate, come i loro ingredienti, mentre **i nostri gusti di frutta** seguono il **naturale evolversi della stagione** e la **disponibilità delle aziende con cui collaboriamo.**











I NOSTRI GUSTI

Classici

- Crema Vaniglia
- Cioccolato
- Stracciatella
- Fior di latte

Alla frutta (stagionali)

- Fragola
- Limone
- Pesca
- Albicocca

Specialità Agri

- Pistacchio
- Nocciola
- Yogurt naturale
- Gusti del mese con prodotti dell’azienda

Fattoria la FrisonA®

MONTI LEPINI - SEGNI

Ape Golosa

FATTORIA LA FRISONA PORTA IL VERO GELATO AGRICOLO DIRETTAMENTE NEI TUOI EVENTI CON IL SUO CARATTERISTICO APE CAR ITINERANTE.

UN’ESPERIENZA UNICA, GENUINA E DAL SAPORE ARTIGIANALE.







SERVIZIO ITINERANTE PER EVENTI

Il nostro Ape Car è perfetto per:

Matrimoni
Feste private
Eventi aziendali
Sagre e manifestazioni
Compleanni e cerimonie

Portiamo allegria, stile e soprattutto... gelato di qualità!

Perché scegliere noi
✔️ Filiera corta e trasparente
✔️ Esperienza autentica e originale
✔️ Allestimento curato
✔️ Possibilità di personalizzazione

Fattoria la FrisonA®

MONTI LEPINI - SEGNI

Dove Trovarci

PUOI TROVARE I PRODOTTI DI FATTORIA LA FRISONA DIRETTAMENTE NEI NOSTRI PUNTI VENDITA, DOVE QUALITÀ E CORTESIA SONO SEMPRE AL PRIMO POSTO.

NEGOZI E MERCATI LOCALI.
SIAMO PRESENTI IN DIVERSI PUNTI VENDITA E MERCATI DEL TERRITORIO, PER OFFRIRTI LA COMODITÀ DI ACQUISTARE I NOSTRI PRODOTTI VICINO A CASA.



01

Grottaferrata

Via A. Santovetti 28
Lunedì - Sabato 8:30 -13:30 16:00-20:00

02

Colleferro

AgroEdicola Via Fontana dell'Oste
(Piazzale Gulliver)
Lunedì - Sabato 8:30 -13:00 16:30 -19:30

03

Roma Trionfale

Mercato Rionale
Via Andrea Doria BOX 209
Lunedì - Sabato 7:00 - 14:00

04

Roma Testaccio

Mercato Rionale
Via Aldo Manuzio 66 Box 92
Lunedì - Sabato 7:00 - 14:00

Fattoria la FrisonA®
MONTI LEPINI - SEGNI

05

Roma Montagnola

Mercato Rionale
Via Pico della Mirandola 13 BOX 33
Maredì - Sabato 8:00 - 13:30

06

Roma Alberone

Mercato Rionale Via Francesco Valesio
Lunedì - Sabato 8:00 - 13:30

07

Roma San Paolo

Farme's Market San Paolo
Mercato San Paolo Via Alessandro Severo 48
Sabato - Domenica 8:00 - 13:30

Roma Circo Massimo
Via di San Teodoro 74
Sabato - Domenica 8:00 - 14:30

01

Roma Tiburtina
Via Tiburtina 695
Venerdì e Sabato 8:00 - 14:00

02

Roma Eur
Viale dell'oceano Pacifico 199
Venerdi - Sabato 8:00 - 14:00

03

Pomezia
piazza San Benedetto da Norcia
Giovedì 8:00 - 14:00

04

COLDIRETTI

I Mercati di Campagna Amica, promossi da Coldiretti, sono una rete nazionale di vendita diretta dove gli agricoltori offrono prodotti locali, stagionali e a km zero direttamente ai consumatori.
Garantiscono filiera corta, sostenibilità, prezzi giusti e alta qualità.

Caratteristiche Principali dei Mercati di Campagna Amica:

- **Filiera Corta (Km 0):** I prodotti provengono direttamente dalle aziende agricole del territorio.
- **Trasparenza e Qualità:** Prodotti tipici, freschi e stagionali (ortofrutta, formaggi, salumi, vino, olio, miele) di origine italiana garantita.
- **Convenienza:** Spesso offrono un rapporto qualità-prezzo migliore rispetto alla distribuzione tradizionale, con sconti percepiti importanti.
- **Sostenibilità:** Si promuove la riduzione degli imballaggi e delle emissioni legate al trasporto.
- **Luoghi di Incontro:** Non solo vendita, ma anche eventi, degustazioni e promozione della cultura alimentare, spesso nelle principali piazze italiane.



Fattoria la FrisonA®
MONTI LEPINI - SEGNI

Via Casilina km 53.500 n.23
00037 Segni (RM)
email: segreteriafattorialafrisona@gmail.com
Infoline: +39 338 3702720

WhatsApp +39 392 2802758

www.fattorialafrisona.com

