

I SEGRETI DI CARLA

Artigianalità di Alta Langa



I NOSTRI BURRI

- Il nome del nostro prodotto di punta, **il Burro del Pozzo**, trae ispirazione dall'antico metodo di conservazione in acqua del burro fresco prima dell'avvento dei frigoriferi.
- La riconosciuta **eccellenza** del prodotto è data dalla **materia prima** utilizzata e dal **tradizionale metodo di lavorazione** che lo distingue da tutti i prodotti sul mercato assimilabili.
- Il **profumo** è piacevole, di panna, il sapore è inconfondibile, delicato di burro fresco ottenuto dalla lavorazione con la zangola di **100% di panna da centrifuga**, proveniente esclusivamente da **latte delle Valli Piemontesi**.
- La nostra **produzione** oltre al burro naturale, prevede il burro in acqua, il burro leggermente salato, il burro alla salvia, il burro alle erbe aromatiche per arrivare, infine, al prezioso burro al tartufo.



I NOSTRI FRESCI

- Come da tradizione dell'Alta Langa, territorio famoso per tutte le sue eccellenze, nella nostra offerta trovano posto i **formaggi freschi lavorati da Carla** con **materia prima locale** sulla base di **antiche ricette**; prodotti che mirano a soddisfare quei consumatori esigenti, alla ricerca di qualità e salubrità.
- La nostra gamma annovera **formaggi freschi, spalmabili di latte caprino e vaccino** e la nostra Galuperia di Alta Langa è stata premiata con **Medaglia d'Oro dall'ONAF** in occasione del Festival del formaggio 2017 di Grinzane Cavour nella categoria dei formaggi elaborati.



I NOSTRI STAGIONATI

- La stagionatura e l'affinamento dei **formaggi semi-stagionati e stagionati** avviene in una nostra casa di stagionatura a Castelmagno (1700 mt slm) e presso le nostre cantine, situate a Bossolasco, tra Cuneo e Alba, nel cuore dell'Alta Langa.
- La nostra **offerta** spazia dai formaggi semi-stagionati di latte vaccino, ovino e caprino, passando per i formaggi DOP Cuneesi - **Castelmagno**, bra, raschera, toma piemontese - ai tradizionali formaggi di latte vaccino, declinati con l'unicità di ricette sapientemente custodite.



PREMIO ONAF



- L'ONAF, **Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi**, propone un'attività che, attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio dei formaggi, promuove le **qualità dei formaggi Italiani** ad un pubblico sempre più ampio e preparato.
- Nel 2017, Carla, conquistando una giuria composta da 42 esperti Assaggiatori ONAF provenienti da tutta Italia eccetto il Piemonte, ha ottenuto, nella **categoria «elaborati»**, la **medaglia d'oro come miglior formaggio spalmabile**, battendo i suoi 39 concorrenti.

NOVITÀ D'AUTUNNO



Burro

Con Acciughe

La Sicilia incontra le Langhe! **Il Burro del Pozzo con le acciughe** è il risultato dell'abbinamento di due culture che fanno dell'eccellenza la loro identità. In questo prodotto, la cui ricetta è stata brevettata, il gusto fresco del nostro burro incontra quello sapido delle acciughe della famiglia Testa le cui barche da oltre duecento anni navigano nei mari di Sicilia per pescare il fantastico pesce azzurro.



NOVITÀ D'AUTUNNO



Pecorella

La **Pecorella** è un formaggio a pasta fresca, morbida a latte ovino di Langa. La crosta è bianca, edibile; il sapore della pasta è fine e delicato, leggermente più saporito nelle formette stagionate.



NOVITÀ D'AUTUNNO



Tuma dal Fen _____

Tre Latti

La tuma dal fen tre latti è un formaggio a pasta semimorbida ottenuto dalla miscela di latte vaccino, ovino e caprino in proporzione variabile. La crosta è elastica, ricoperta da un sottilissimo strato di muffe bianche, e edibile. Il sapore della pasta è fine, delicato, semidolce



NOVITÀ D'AUTUNNO

Tuma dal Fen

Con Miele di Tiglio

La Tuma dal Fen con miele di tiglio è un formaggio a pasta molle, a latte crudo, arricchito dal sapore fresco, dolce, aromatico del miele di tiglio. Durante la stagionatura il miele viene assorbito dalla pasta che rilascia un delicato profumo al palato.



Dolce Verde

Di Alta Langa

Il Dolce Verde di Alta Langa 100% latte di capra è un formaggio erborinato di latte caprino italiano, viene stagionato ed affinato presso le nostre cantine in Bossolasco.

La crosta non edibile, si presenta di colore beige; la pasta di colore bianco è molto morbida, alternata a venature blu dal sapore sapido e allo stesso tempo delicato e dolce.



NOVITÀ D'AUTUNNO

Testun

Del Fieno

Il **Testun del Fieno** è un formaggio stagionato a latte crudo vaccino, a pasta dura compatta. La cagliata è posta in tele che vengono appese per consentire lo spurgo: ne deriva la forma irregolare leggermente convessa che viene successivamente ricoperta con fieno maggengo per mantenere l'umidità al formaggio e che ricorda il metodo tradizionale utilizzato per la sua conservazione.



Testun

Di Alta Langa

Il **Testun di Alta Langa** a latte di capra e a latte di pecora, entrambi italiani, sono formaggi stagionati, tipici della tradizione Piemontese e della Langa in particolare, a latte caprino o a latte ovino, a pasta dura compatta. La stagionatura e l'affinatura avvengono nelle nostre cantine di Bossolasco a 800 mt slm su assi di abete.



SCS - I SEGRETI DI CARLA

La SCS Srl, attraverso un contratto di affitto di ramo d'azienda finalizzato all'acquisto dopo 4 anni, subentra nell'attività de "I Segreti di Carla Srl", società storica nel panorama delle attività artigianali e situata nel territorio dell'Alta Langa Cuneese.

Con l'acquisizione del marchio «I Segreti di Carla» e di quelli depositati di altri storici prodotti, SCS Srl - con l'attiva presenza di Carla Ocelli - inizia la sua piena operatività a partire dal 16 febbraio 2019 con una mission orientata:



Prima Fase

CONSOLIDARE LA PRESENZA NEL TERRITORIO NAZIONALE ATTRAVERSO:

- Mantenimento dell'attuale **sito produttivo**;
- Mantenimento degli **storici fornitori**;
- Rigorosa **attenzione alla qualità dei prodotti**, riconosciuta ed apprezzata dal mercato;
- Piano di potenziamento delle **risorse umane**;
- Gestione e consolidamento dei **clienti storici**;
- Nuovi **investimenti finanziari**.

Seconda Fase

ATTUAZIONE DI UN PIANO DI CRESCITA BASATO SU:

- Ricerca e **accordi con importanti players** sul mercato nazionale;
- **Sviluppo** presenza su GDO/organizzati/Grossisti;
- **Focus strategico** su food **Alta Gamma**, ristorazione/gastronomie/pasticcerie;
- Creazione di una nuova **gamma dedicata**;
- Sviluppo e lancio **nuovi prodotti**;
- Azioni puntuali per **cogliere le ampie opportunità nel FOOD**, riservate alle produzioni artigianali di eccellenza.
- Attività per **ampliamento della visibilità**: partecipazione fiere/eventi/comunicazione mirata;
- Focus sui **mercati esteri** attualmente “inesplorati” dalla precedente attività.



SCS S.r.l.
Località Pratorotondo snc 12060
BOSSOLASCO (CN)
Tel. 0173.793320
mail: info@isegretidicarla.it