
Qualität
liegt uns am Herzen
BIO BUSTI
naturalmente
SCHILCHER
Kompetenz in Biokäse

Eine Familiengeschichte seit 1955



DIE GESCHICHTE

Die Familie Busti begann 1955 mit der Käseherstellung. Alessandro und sein Sohn Remo Busti, Schäfer ursprünglich aus der oberen Garfagnana, haben diese wertvolle Tradition an Stefano und seine Kinder weitergegeben.

Heute ist das Unternehmen stolz darauf, eine breite Palette an Käsesorten, hauptsächlich Pecorino, anbieten zu können, die das Ergebnis von Erfahrung und Engagement für die Beibehaltung traditioneller Verarbeitungstechniken sind, mit der kontinuierlichen Suche nach hochwertigen Rohstoffen und der Aufwertung des Territoriums. Die aktive Präsenz der vierten Generation garantiert die Kontinuität zwischen der Familientradition und der mit dem Fortschritt verbundenen Entwicklung.

DIE MILCH

Mit unseren eigenen Firmenfahrzeugen holen wir die Schafsmilch direkt von ausgewählten toskanischen Bauernhöfen ab. Diese befinden sich in Gebieten, die für die Qualität ihrer Weiden bekannt sind, darunter Siena, Pienza und das Val d'Orcia. Von hier stammt die Milch für unsere verschiedenen Pecorino-Sorten, deren Herkunft lückenlos rückverfolgbar ist.

Weitere bedeutende Gebiete für unsere Milchsammlung sind die Provinz Grosseto, die Pisaner Hügel, die nördliche Toskana und die südliche Maremma.

Die besonderen Eigenschaften der Milch und die hohen Hygienestandards der ausgewählten Betriebe ermöglichen es uns, diese hochwertige Milch auch für die Herstellung unserer Rohmilchkäse zu verwenden.





DIE ZERTIFIZIERUNGEN

Das Unternehmen ist nach den internationalen Standards IFS und BRC zertifiziert und beweist damit sein kontinuierliches Engagement für Sicherheit, Qualität und Einhaltung der Regeln, die den Agrar- und Lebensmittelsektor in allen Produktionsphasen regeln. Mit der Norm ISO 22005:2008 wurde auch ein System zur Rückverfolgbarkeit der Lieferkette implementiert. Wir gehören zu den größten Herstellern von Pecorino Toscano GU und verfügen über eine Reihe vollständig biologischer Produkte. Um den Bedürfnissen von Verbrauchern mit Laktoseintoleranz Rechnung zu tragen, haben wir zertifizierte laktosefreie Käsesorten hinzugefügt.

DIE KÄSEREI



Die Käserei wurde von Grund auf im Einklang mit der Umgebung erbaut und im September 2011 eingeweiht; sie erstreckt sich über eine Fläche von rund 7.000 Quadratmetern, verteilt auf zwei Ebenen. Alle Phasen der Käse – und Ricottaherstellung werden in der Molkerei durchgeführt. Die Hilfe moderner Verarbeitungsanlagen und die hohen Investitionen in das innovative Klimatisierungssystem des Werks tragen in Synergie mit der etablierten Tradition der Produktionen dazu bei, die Qualität unserer Käse Tag für Tag zu verbessern.

entdecke unsere Käserei

I BIOLOGICI

Bio Busti Naturalmente ist das Flaggschiffprodukt der Bio-Käsespezialitäten von Caseificio Busti. Entstanden aus der Erfahrung und Leidenschaft der Familie Busti für beste Qualität, ist Bio Busti Naturalmente eine Produktlinie, die den authentischen Geschmack frischer Milch neu entdecken und die Essenz von Einfachheit und Authentizität unterstreichen möchte. Unsere Produkte sind zudem bio-zertifiziert, was durch unser gesamtes Handeln unter Berücksichtigung von Umwelt und Tierschutz belegt wird. Natürliche Reifung und die schonende Behandlung der Rinde mit sorgfältig ausgewählten, konservierungsmittelfreien Zutaten sind ein charakteristisches Merkmal unserer Bio-Käse. Selbst die natürliche Entwicklung der Rindenporen ist das Ergebnis eines Reifungsprozesses, der auf den Werten und Prinzipien des ökologischen Landbaus basiert. Während des gesamten Herstellungsprozesses werden traditionelle und handwerkliche Waschmethoden angewendet. Jeder Käse wird in verschiedenen Formaten hergestellt, gewendet, gewaschen und von hand verpackt.



FRESCOPECORA BIO

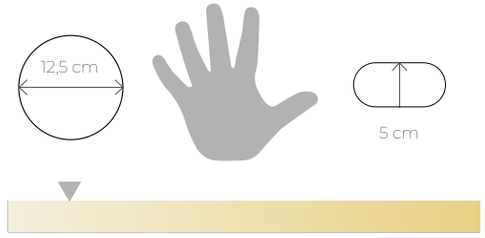
MIT PFLANZLICHEM LAB - BLUMIGE RINDE

IT-BIO-009 Agricoltura Italia

BIOF



Er ist der frischeste und jüngste Käse unter den Bioprodukten und unterscheidet sich von den anderen Produkten dieser Familie durch seine essbare Schimmelrinde. Die ausgewählte Edelschimmelpilze, die in die Milch geimpft werden, verleihen der Käsemasse einen zarten, cremigen Geschmack und die charakteristische schimmelige Hülle. Die Verwendung von pflanzlichem Lab macht diesen besonderen Käse auch für Vegetarier sehr attraktiv. Die blumige Schale ist essbar, weshalb jede Käselaib einzeln verpackt wird, um das Produkt optimal zu konservieren. Dieser Weichkäse ist ein hervorragender Aperitifkäse und schmeckt perfekt bei Raumtemperatur zu Obst und Konfitüren oder kann auch als fester Inhaltsstoff für warme Rezepte benutzt werden.



Latte *Milch*	**ovino bio**	*biologische Schafsmilch*
Peso *Gewicht*	**0,600 kg**	
Imballo *Verpackung*	**4-9 PZ/CT**	*Stücke/Dosen*
Stagionatura *Reifung*	**min. 15 gg**	*tage*
Conservazione *Aufbewahrun*	**+4°/+8° C**	
Shelf-life	**60 gg**	*tage*

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

PECORINO BIO CON ERBETTE AROMATICHE

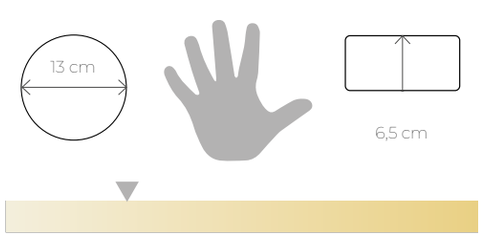
IT-BIO-009 Agricoltura Italia

MIT PFLANZLICHEM LAB UND AROMATISCHEN KRÄUTERN - ESSBARE RINDE

BIOE



Dieser Pecorino stammt aus einer alten mittelalterlichen Tradition, nach der die Oberfläche mit nativem Olivenöl extra und einer Mischung ausgewählter mediterraner Aromakräuter behandelt wird: Rosmarin, Minze, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Koriander, deren berauschendes Aroma sofort an einen Sommerspaziergang zwischen blühenden Feldern erinnert. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Käse mit intensivem Aroma und angenehmen Blumennoten. Die essbare Schale stellt eine weitere Stärke dieses Pecorino dar und wird besonders von Vegetariern geschätzt. Ideal in einem frischen Gemüsesalat oder in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, um ein leckeres Sandwich zu füllen.



Latte *Milch*	**ovino bio**	*biologische Schafsmilch*
Peso *Gewicht*	**1,000 kg**	
Imballo *Verpackung*	**3-6 PZ/CT**	*Stücke/Dosen*
Stagionatura *Reifung*	**min. 20 gg**	*tage*
Conservazione *Aufbewahrun*	**+4°/+8° C**	
Shelf-life	**120 gg**	*tage*

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

PECORINO SEMISTAGIONATO BIO

IT-BIO-009 Agricoltura Italia

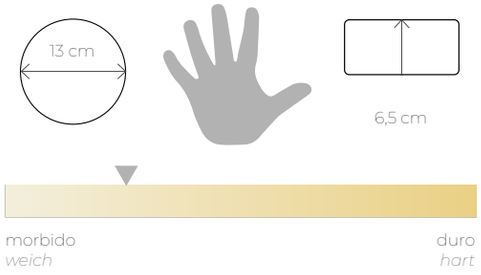
BIOS

HALBGEREIFTER PECORINO MIT PFLANZLICHEM LAB



Halggereifter Pecorino, der nach einem alten Rezept der Familie Busti ergestellt wird.

Die Paste ist homogen, weiß, kompakt und hat einen einladenden Geschmack; durch die Verwendung von pflanzlichem Lab ist dieser Käse für diejenigen geeignet, die eine vegetarische Ernährung bevorzugen. Während der Reifung wird der Käse an der Oberfläche mehrmals mit nativem Olivenöl extra behandelt, das nicht nur das Produkt schützt, sondern auch der Rinde ihre natürliche Bräunung verleiht.



Latte *Milch*	**ovino bio**	*Bio-Schafe*
Peso *Gewicht*	**1,000 kg**	
Imballo *Verpackung*	**3-6 PZ/CT**	*Stücke/Dosen*
Stagionatura *Aging*	**min. 45 gg**	*Tage*
Conservazione *Conservation*	**+4°/+8° C**	
Shelf-life	**180 gg**	*Tage*

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓

PECORINO MARZOLINO BIO

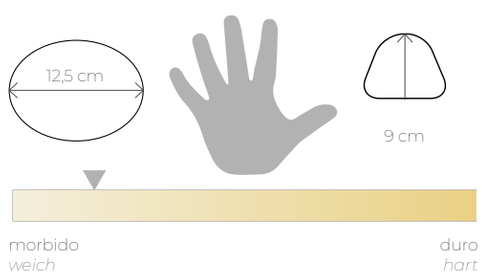
IT-BIO-009 Agricoltura Italia

BIOM

MIT PFLANZLICHEM LAB - LAKTOSEFREI



Dieser trapezförmige Käse wird aus Schafsmilch mit Zugabe von pflanzlichem Lab hergestellt. Die Tradition verlangt die Kombination zweier Laibe von den ersten Lebenstagen des Käses: Zusammengefügt werden sie dann während der kurzen Reifung mehrmals gedreht, um die charakteristische Trapezform zu erzeugen. Durch den Zusatz eines speziellen milchlösenden Enzyms ist es auch für Personen mit Laktoseintoleranz geeignet. Die Rinde wird mit biologischen Tomatenmark behandelt, die neben der leuchtend roten Farbe auch eine schützende Funktion übernimmt. Der Geschmack ist süß und der Teig bleibt geschmeidig und zart, danke der ganz kurzen Reifezeit.



Latte *Milch*	**ovino bio**	*Bio-Schafe*
Peso *Gewicht*	**1,000 kg**	
Imballo *Verpackung*	**3-6 PZ/CT**	*Stücke/Dosen*
Stagionatura *Aging*	**min. 20 gg**	*Tage*
Conservazione *Aufbewahrun*	**+4°/+8° C**	
Shelf-life	**120 gg**	*Tage*

G	F	M	A	M	G	L	A	S	O	N	D
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	○	○	✓







Dieser trapezförmige Käse wird aus laktosefreier Schafsmilch mit Zugabe von pflanzlichem Lab hergestellt. Die Rinde wird mit biologischem Tomatenmark behandelt, was ihm eine typische rote Farbe verleiht. Der Geschmack ist süß und der Teig bleibt geschmeidig und zart, danke der ganz kurzen Reifezeit.

einfach | 90’ | x 4

Toskanische Tomaten Brotsuppe

Zutaten

400g Tomatenpüree
200g Pecorino Marzolino Bio
200g Milch
400g altbackenes ungesalzenes Brot
Kichererbsen
1 Knoblauchzehe
1 trockene Chilischote
Gemüsebrühe
Salbei
Basil
natives Olivenöl extra
Salz
Pfeffer

Außerdem

verschiedene Töpfe und Pfannen
Reibe
Schneebesen
Aluminium Backformen

Zubereitung

Für das Käsefondue etwas Pecorino in einen Topf reiben und Milch hinzufügen. Die Mischung im Wasserbad erhitzen, bis der Pecorino geschmolzen ist, dabei mit einem Schneebesen die Klumpen auflockern. Etwa 100 g Brot in dünne Scheiben schneiden. Jede Aluminiumform mit 3 Brotscheiben auslegen und mit den Kichererbsen füllen, so dass sie an den Rändern haften bleiben. 10 Minuten backen, bis sie braun sind, dann das Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Tomatensoße zubereiten: olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Salbei und ChiliPfeffer zerdrücken und in die Pfanne geben. Wenn es zu brutzeln beginnt und der Knoblauch golden wird, das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Während die Sauce kocht, das restliche Brot in kleine Würfel schneiden. Die Tomatensauce abschmecken und wenn die Tomaten ihre Säure verloren haben und zu einer Sauce zerlaufen sind, die Brotwürfel und 3 bis 4 Kellen Brühe dazugeben und die Hitze reduzieren. Die Suppe köcheln lassen, bis das Brot vollständig aufgeweicht ist, und bei Bedarf mehr Brühe hinzufügen. Die Suppe vom Herd nehmen, wenn sie eingedickt ist. Die Brotkrusten mit der Pappa al pomodoro füllen und mit dem
Käsefondue bedecken.
Mit Olivenöl beträufeln und mit Basilikumblättern garnieren. Warm servieren.



LA PEC RICOTTA TOSCANA DI PECORA BIO

IT-BIO-009
Agricoltura Italia

TOSKANISCHER BIO-SCHAFSRICOTTA

RIPB



Toskanischer Bio-Schafsricotta ist eine traditionelle italienische Frischkäse-Spezialität, die sich durch ihre cremige Textur, milde Süße und feine Schafsmilchnote auszeichnet. Das Wort „Ricotta“ stammt vom lateinischen Begriff „recoctus“ ab, der das erneute Erhitzen der Molke bezeichnet, die sich nach der Käseherstellung vom Käsebruch trennt. Durch die Temperatur von etwa 80–85 °C steigen die weißen Flocken an die Oberfläche und bilden die Ricotta. Unser biologischer La Pec Ricotta ist ein hochwertiges Produkt, das ausschließlich aus Schafsmolke mit einem großzügigen Zusatz von Schafsvollmilch direkt im Kessel hergestellt wird. Dadurch wird der Geschmack noch reichhaltiger und vollmundiger. Die Textur ist weich und cremig, der Geschmack ausgewogen und durch die Zugabe von Salz leicht würzig.





morbido
weich

duro
hart

Latte *Milch*	**ovino bio**	*Bio-Schafe*
Peso *Gewicht*	**1,800 kg**	
Imballo *Verpackung*	**2-4 PZ/CT**	*Stücke/ Dosen*
Stagionatura *Altern*		
Conservazione *Erhaltung*	**0°/+4° C**	
Shelf-life	**20 gg**	*Tage*



einfach | 30’ | x 3

Neccio

Zutaten

150 g Kastanienmehl
100-120 ml Wasserfall
1 Prise Salz
1 Löffel Zucker extra
natives Olivenöl g.g
300 g La Luciana
2-3 Esslöffel feinkörniger Zucker

Außerdem

Sieb
Schüsseln
Crêpepfanne
Schneebesen

Zubereitung

Zuerst die Ricotta Luciana mit dem Zucker mithilfe eines Schneebesens glatt verrühren und beiseitestellen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, um eventuelle Klümpchen oder Verunreinigungen zu entfernen und es besonders fein zu machen. Zucker und Salz hinzufügen und anschließend nach und nach das Wasser unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen einarbeiten, damit keine Klümpchen entstehen. Je nach Mahlgrad des verwendeten Mehls kann etwas mehr oder weniger Wasser erforderlich sein. Der Teig sollte jedoch nicht zu flüssig sein, sondern eine Konsistenz ähnlich wie Crêpe-Teig haben.

Eine kleine Pfanne erhitzen und mit etwas nativem Olivenöl extra einfetten. Am besten das Öl mit einem Stück Küchenpapier dünn verteilen – es soll lediglich verhindern, dass der Teig an der Pfanne haftet, keinesfalls darf der Teig im Öl ausbacken. Ein Neccio wird nämlich nicht frittiert, sondern langsam gebacken bzw. geröstet.

Etwa zwei Drittel einer Schöpfkelle mit Teig füllen und in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne leicht schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Den Neccio bei niedriger Hitze etwa 2–3 Minuten auf der einen Seite und weitere 2–3 Minuten auf der anderen Seite backen.

Den fertigen Neccio auf einen Teller legen, mit ein bis zwei Esslöffeln der gesüßten Ricotta Luciana füllen, aufrollen und sofort noch warm servieren.

BUSTI

DAL 1955

formaggi di famiglia

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

BUSTI FORMAGGI S.p.A.
Via G. Marconi, 13 A/B
56043 Loc. Acciaiolo, Fauglia (PI)
T. 050 650565
C.F. e P. IVA 01227380506
www.caseificiobusti.it