www.monferratontour.it

CASA COSTA DI GIULIA TASSO

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: In den Hügeln des Monferrato casalese, im Cerrina Tal, züchtet Giulia Tasso Ziegen der Rasse Alpengemse, die von Februar bis Dezember zweimal am Tag gemolken werden, um frischen oder gelagerten Käse zu erhalten, der den Geschmack der roh verarbeiteten Milch besonders hervorhebt. Im Bauernhof aus dem Jahre 1700 können Ziegenkäse, Ricotta und Primosale sowie Toma (halbgereift und mehr als 30 Tage gereift), Crosta Fiorita und einen hervorragenen Ziegentaleggio; in Walnussblättern eingewickelte oder unter Buchenasche gelagerte Formaggette. Es werden auch Kräuterkäse hergestellt. Der Betrieb hat auch ein B&B, in dem in 2 gemütlichen Zimmern übernachtet werden kann.
Telefon: +39 (0141) 993.243
Telefon 2: +39 328.815.4388 **E-Mail:** info@casacosta.it

Links

http://www.casacosta.it

http://www.casacosta.it