www.monferratontour.it

CASEIFICIO PEPE 1924

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: Marco Garando, jeune passionné d'art fromager, a commencé par suivre un cours de laiterie à Moretta. Il s'installe ensuite à Castagnole delle Lanze, lieu de naissance de ses grands-parents maternels, pour produire de la mozzarella et d'autres fromages. En 2010 est né le Caseificio (Atelier de production de fromage) Pepe 1924, dédié au grand-père maternel Giuseppe, né en 1924, où l'on peut observer le traitement : la salle de vente est séparée du laboratoire par une simple fenêtre. Marco se rend tous les jours à l'Agrilatteria del Pianalto de Valfenera pour obtenir du lait frais qui est ensuite transformé en mozzarella, beurre, burrata, premier sel, ricotta, tomini, robiole, stracchino, tome (au yaourt et fromage bleu), yogourt naturel aux fruits et grec. Le seirass, disponible en version noisette et Moscato, est à ne pas rater. La possibilité de produire de la mozzarella à la maison pour des fêtes privées et des mariages est également originale.
Téléphone: +39 338 860.5313
E-mail: caseificiopepe@hotmail.com

Links