www.monferratontour.it

Caseificio Terre del Giarolo

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: Il nostro Caseificio si trova in Val Curone sui Colli Tortonesi, ai piedi del Monte Giarolo. Un territorio incantevole, incastonato tra 4 regioni: Piemonte, Lombardia, Liguria, Emilia-Romagna.

Produciamo formaggi tipici, tra cui il famoso Montébore, che deve alla nostra radice storica Vallenostra®, il suo recupero e la sua fama.
Il Montébore è tra i formaggi più rari al mondo, le cui origini si perdono nel tempo, è prodotto con un 70% di latte bovino e 30% di latte ovino e un 5% di latte caprino.

Salvato dall'estinzione alla fine degli anni Novanta, il Montébore è un sopravvissuto, parla del passato, ha lottato per non conoscere l'oblio, per non sparire dal mondo del gusto e della qualità.

Lavoriamo latte crudo vaccino, ovino e caprino proveniente dai pascoli del Territorio.

Materia prima di qualità, recupero di valori perduti, rispetto e salvaguardia degli animali e del territorio, questi sono gli ingredienti principali dei nostri formaggi.

Grattone la Toma della Val Curone, Mollana, Cadetto di Montébore, La Mongiardina vaccina e ovina, il tomino Borberina, sono solo alcuni tra i più apprezzati dei nostri prodotti.

Degustazioni in Caseificio: siamo lieti di accogliervi e proporvi i nostri formaggi.

Non solo Montébore ma una selezione stagionale e della miglior disponibilità dei formaggi del Caseificio Terre del Giarolo.

Un'esperienza autentica tra i sapori e i profumi del Territorio.
Telefono: +39 0131 192.6710
E-mail: info@caseificioterredelgiarolo.it

Foto



