Caseificio Terre del Giarolo

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: Notre fromagerie est située dans le Val Curone sur les collines de Tortona au pied du mont Giarolo. Un territoire enchanteur, situé parmi 4 régions : Piémont, Lombardie, Ligurie, Émilie-Romagne.

Nous produisons des fromages typiques, dont le fameux Montébore, qui doit à notre racine historique Vallenostra® sa récupération et sa renommée. Le Montébore est l'un des fromages les plus rares au monde, dont les origines se perdent dans le temps, il est produit avec 70% de lait de vache et 30% de lait de brebis et 5% de lait de chèvre.

Sauvé de l'extinction à la fin des années 1990, le Montébore est un survivant, il parle du passé, il a lutté pour ne pas connaître l'oubli, pour ne pas disparaître du monde du goût et de la qualité.

Nous travaillons du lait cru de vache, d'ovin et de chèvre provenant des pâturages du territoire.

Matière première de qualité, récupération des valeurs perdues, respect et sauvegarde des animaux et du territoire, tels sont les ingrédients principaux de nos fromages.

Grattone la Toma de la Vallée Curone, Mollana, Cadetto di Montébore, La Mongiardina vaccine e ovine, il tomino Borberina, sont quelques-uns des plus appréciés de nos produits.

Dégustations en fromagerie : nous sommes heureux de vous accueillir et de vous proposer nos fromages.

Non seulement Montébore mais une sélection saisonnière et la meilleure disponibilité des fromages de la fromagerie « Terre del Giarolo ».

Une expérience authentique parmi les saveurs et les parfums du territoire.
Téléphone: +39 0131 192.6710
E-mail: info@caseificioterredelgiarolo.it

Photo



