www.monferratontour.it

CASEIFICIO PEPE 1924

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: Marco Garando, giovane appassionato di arte casearia, ha iniziato seguendo un corso lattiero-caseario a Moretta. Quindi si è trasferito a Castagnole delle Lanze, paese natale dei nonni materni, per produrre mozzarelle e altri formaggi. Nel 2010 è nato il Caseificio Pepe 1924 dedicato al nonno materno Giuseppe, classe 1924, dove si può assistere alle lavorazioni: il locale di vendita è separato dal laboratorio da una semplice vetrata. Ogni giorno Marco si reca all'Agrilatteria del Pianalto di Valfenera per prendere il latte fresco che viene poi trasformato in mozzarelle, burro, burrate, primo sale, ricotta, tomini, robiole, stracchino, tome (allo yogurt ed erborinata), yogurt naturale, alla frutta e greco. Imperdibile il Seirass, proposto nelle versioni alle nocciole e al Moscato. Originale è poi la possibilità di produrre mozzarelle a domicilio in occasione di feste private e matrimoni.
Telefono: +39 338 860.5313
E-mail: caseificiopepe@hotmail.com

Links