

CASA COSTA DI GIULIA TASSO

Catégorie: Produits laitiers

Description activités: Dans les collines du Montferrat de Casale, dans la région de la Valle Cerrina, Giulia Tasso élève des chèvres de race Alpine chamoisée, traites deux fois par jour de février à décembre pour obtenir des fromages frais ou affinés, qui font ressortir les caractéristiques organoleptiques de leur lait, traité cru.

À la ferme du XVIIIe siècle on pourra donc acheter du fromage de chèvre, de la ricotta et du Primosale, mais aussi de la toma (peu affinée ou bien affinée plus de 30 jours), la Crosta Fiorita, et un superbe Taleggio de chèvre ; et puis les formaggette enveloppées dans des feuilles de noyer ou assaisonnées sous la cendre de hêtre. On produit également des fromages à pâte persillée. La ferme dispose également d'un B & B où l'on peut séjourner dans 2 chambres confortables.

Téléphone: +39 (0141) 993.243

Téléphone 2: +39 328.815.4388

E-mail: info@casacosta.it

Links

<http://www.casacosta.it>

<http://www.casacosta.it>