www.monferratontour.it

CASEIFICIO PEPE 1924

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Marco Garando, ein junger Mann, der sich seit langem für die Kunst der Käseherstellung begeistert, hat mit einem Milch-und Käseherstellkurs in Moretta angefangen. Dann ist er nach Castagnole delle Lanze umgezogen, in den Geburtsort der Grosseltern mütterlicherseits, um dort Mozzarelle und andere Käsesorten herzustellen. 2010 wurde die Käserei Pepe 1924 gegründet, so genannt zu Ehren des Grossvaters Giuseppe, Jahrgang 1924. Hier kann man der Käseverarbeitung beiwohnen: das Verkaufslokal ist von der Werkstatt durch eine einfache Glasscheibe getrennt. Jeden Tag fährt Marco zur Agrilatteria di Pianalto di Valfenera, um dort frische Milch zu holen, die er dann in Mozzarella, Butter, Burrata, Primo Sale, Tomini, Robiole, Stracchino, Tome (mit Joghurt und mit Kräutern), natürlichen Joghurt, griechischen oder mit Früchten verarbeitet. Ein absolutes Muss ist der Seirass, der mit Haselnüssen oder Muskateller angeboten wird. Originell die Möglichkeit, anlässlich privater Feiern oder bei Hochzeiten die Mozzarella direkt zu Hause zu produzieren.
Telefon: +39 338 860.5313
E-Mail: caseificiopepe@hotmail.com

Links