ANDREA ADORNO

Catégorie: Produits laitiers
Description activités: La présence de la famille Adorno à Ponti remonte au XVIIe siècle et le début de la transformation du lait de chèvre en fromages date du XIXe siècle. Aujourd'hui l'entreprise agricole Adorno produit, avec le lait de têtes de bétail élevé directement, la célèbre "Robiola di Roccaverano" en plusieurs versions: avec 100% de lait de chèvre ou bien avec du lait de chèvre et de vache, affinée de manière traditionnelle ou enrobée d'aromates, enveloppée dans des feuilles de figuier, de vigne, de chou (on appelle cette dernière "l'incavolata") et de châtaignier. Dans le magasin et dans l'accueillante ferme auberge (qui offre un service de restauration et d'hébergement) on dispose de "tomini" (fromages blancs) de chèvre frais, de la "toma" de pure chèvre affinée au moins six mois et "toma" trempée dans le marc de raisin Brachetto, ainsi que des charcuteries et viandes de bovins et de chevreaux élevés directement dans la ferme.
Téléphone: +39 (0144) 485236
Téléphone 2: +39 328.7063199 **E-mail:** info@agriturismoadorno.it

Links

http://www.adornoprodottitipici.com

Photo







