www.monferratontour.it

CASCINA ROCCHINO

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Die vom unvergesslichen don Roberto Verri gegründete Cascina Rocchino produziert seit 1981 den echten Robiolakäse di Roccaverano, nur aus Milch von im Betrieb aufgezogenen Weideziegen. Sehr gut sind auch die anderen Käsesorten wie: Tome, Tomini und gealterter Käse, alle durch Milchkoagulation aus Rohmilch gewonnen und ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Die Tomini gibt es auch gewürzt mit Petersilie und Knoblauch, ligurischem Basilikum, Taggiasche Oliven, schwarzem oder Cayenne Pfeffer.
Telefon: +39 (0144) 941.81