



## Offerta Caseus Veneti 2017 - Promozion e prodotti Km0 - Lattoria Sant'Andrea

### Mappa

□

 Noi della Lattoria Sant'Andrea, fondata nel 1936 e sviluppatasi nel territorio trevigiano, facendo tesoro di oltre mezzo secolo di esperienza, portiamo ancora oggi sulle vostre tavole i sapori della più genuina tradizione casearia veneta. Il segreto del successo dei nostri formaggi sta innanzitutto nell'aver selezionato nel tempo le migliori stalle affinché tutti i giorni arrivi presso il nostro caseificio latte di alta qualità che, immediatamente, con metodi, ingredienti e procedure tuttora tradizionali, viene trasformato in ottimi formaggi. Conservare tutte le qualità nutritive, gli aromi e i profumi di una volta con un occhio puntato anche alle esigenze della clientela, alle mode e ai gusti è la nostra filosofia vincente.

### Descrizione

Lattoria Sant'Andrea ti aspetta a Povegliano in V. Capitello 66 con i migliori prodotti di sempre! Anche quest'anno ci siamo guadagnati dei riconoscimenti importati per tutto il lavoro che facciamo, nel quale ci impegniamo ogni giorno, con passione, per produrre prodotti a km 0 di altissima qualità. Primi posti per il Concorso Regionale Formaggi del Veneto Caseus Veneti 2017: Formaggio Sant'Andrea in briago; Formaggio Sant'Andrea affinato su birre rosse selezionate; Formaggio Sant'Andrea affumicato, medaglie d'oro. Bronzi per: Rigatino affinato foglie di noce; Caciotta bio

### Contatti

**LATTERIA SANT'ANDREA**

Tel. 0422.870123

<http://www.lattsantandrea.com>

Via Capitello 66, Povegliano, 31050

Lunedì, martedì, Giovedì e Sabato:

8:30/13:00 - 15:30/19:30 Mercoledì:

8:30/13:00