Offerta vendita e distribuzione ricotta affumicata artigianale - Caseificio di Roncade

Mappa

Descrizione

Il Caseificio Bettiol nasce nel 1934 come Latteria "Turnaria" per volontà del fondatore Giuseppe Bettiol. Fino agli anni Settanta conserva la tradizione degli allevatori della zona, che periodicamente ed a "Turno" utilizzano le strutture del Caseificio per trasformare una parte del proprio latte per il consumo personale. In seguito le nuove normative e le mutate esigenze di mercato inducono i fratelli Bettiol (Franco, Paolo, Renzo e Renato, che hanno proseguito e sviluppato líiniziativa paterna) a dare al Caseificio l'attuale organizzazione. I prodotti del Caseificio sono tutti realizzati con tecniche artigianali, finalizzate a conservare profumi e sapori dell'antica arte casara; la ricotta (morbida, dura, affumicata e da grattugia), la casatella, il formaggio di latteria, la caciotta, il formaggio ubriaco, il mascarpone mantengono vivi i ricordi delle terre della Marca e di chi le ha vissute. Dal 1985 si è aggiunta la produzione di mozzarella di qualità, richiesta ed apprezzata da un numero sempre crescente di pizzerie della zona. Di recente sono apparsi alcuni prodotti innovativi, quali le caciotte al radicchio verdon, allo speck, allíerba cipollina, alle noci, alle castagne ed altro ancora, secondo la stagione, la Roncadella, le primiziie di casatella insaporite con erbe di campo, e si sta proponendo all'interesse dei consumatori anche la ricotta fresca addolcita dai mirtilli. E' affascinante vedere all'opera i fratelli Bettiol durante la lavorazione e la trasformazione del Latte, quando le sapienti tradizioni del passato e la tecnologia del presente si fondono per dar vita ai loro Formaggi, ed è apprezzabile lo spontaneo rispetto con cui viene trattato il Latte, prodotto "vivo", mutevole ogni giorno e per il quale sono necessarie esperienza e sensibilità per poterne trarre i migliori risultati.

Presso Il Caseificio di Roncade in via Pantiera, 5 in provincia di Treviso assaporerete le migliori ricotte affumicate realizzate artigianalmente. Affumicate in affumicatoio a legna, con tronchetti di legno faggio e rovere in modo da farla affumicare lentamente e permettere rle così di assumere i profumi delle specie legnose bruciate, dando un sapore unico e garantendo inoltre un'ottima conservabilita'. Prodotti rigorosamente certificati per garantire la qualità di un marchio d'eccellenza! Si presenta con una struttura più granulosa dal sapore marcato. Ideale per antipasti e primi oppure come condimento per le insalate. Tel: 0422.707016 Mail:i nfo@ilcaseificiodironcade.it Sito: www.ilcaseificiodironcade.it

Contatti

IL CASEIFICIO DI RONCADE
Tel. 0422707016
http://www.ilcaseificiodironcade.it

Via Pantiera, 5, Roncade, 31056
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024