

Offerta vendita e distribuzione mozzare lla Fior di Latte a Treviso - Il Caseificio di Roncade

Mappa

Il Caseificio Bettiol nasce nel 1934 come Latteria "Turnaria" per volontà d el fondatore Giuseppe Bettiol. Fino agli anni Settanta conserva la tradizione degli all evatori della zona, che periodicamente ed a "Turno" utilizzano le strutture del Case ificio per trasformare una parte del proprio latte per il consumo personale. In segui to le nuove normative e le mutate esigenze di mercato inducono i fratelli Bettiol (Fr anco, Paolo, Renzo e Renato, che hanno proseguito e sviluppato líiniziativa paterna) a dare al Caseificio l'attuale organizzazione. I prodotti del Caseificio sono tutti reali zzati con tecniche artigianali, finalizzate a conservare profumi e sapori dell'antica ar te casara; la ricotta (morbida, dura, affumicata e da grattugia), la casatella, il forma ggio di latteria, la caciotta, il formaggio ubriaco, il mascarpone mantengono vivi i ric ordi delle terre della Marca e di chi le ha vissute. Dal 1985 si è aggiunta la produzio ne di mozzarella di qualità, richiesta ed apprezzata da un numero sempre crescent e di pizzerie della zona. Di recente sono apparsi alcuni prodotti innovativi, quali le c aciotte 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 ricot ta fresca addolcita dai mirtilli. E' affascinante vedere all'opera i fratelli Bettiol duran te la lavorazione e la trasformazione del Latte, quando le sapienti tradizioni del pas sato e la tecnologia del presente si fondono per dar vita ai loro Formaggi, ed è appr ezzabile lo spontaneo rispetto con cui viene trattato il Latte, prodotto "vivo", mutev ole ogni giorno e per il quale sono necessarie esperienza e sensibilità per poterne t rarre i migliori risultati.

Descrizione

Presso Il Caseificio di Roncade in via Pantiera , 5 in provincia di Treviso potrete acquistare l a mozzarella più deliziosa del Trevigiano grazie alla qualità e il gusto del latte italiano e il nostro amore per le materie prime. Da se mpre leader assoluti nella produzione di mo zzarella fresca, siamo attualmente un punto di riferimento per tutto il territorio, offrendo alla nostra clientela il meglio dei nostri prod otti caseari considerati fra le migliori present i sul mercato!

Contatti

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

Via Pantiera, 5, Roncade, 31056
Nessun orario indicato

Powered by **SiHappy.it** © 2024