



Offerta formaggi prodotti artigianalmente con caglio vegetale a Treviso – Occasione formaggi speziati a basso contenuto di lattosio a Treviso

📍 Mappa

□



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 l'iniziativa 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, all'erba cipollina, alle noci, alle castagne ed altro ancora, secondo la stagione, la Roncadella, le primizie di casatella insaporite con erbe di campo, e si sta proponendo all'interesse dei consumatori anche la ricotta fresca addolcita dai mirtilli. È 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", munito ogni giorno e per il quale sono necessarie esperienza e sensibilità per poterne trarre i migliori risultati.

📄 Descrizione

Sei alla ricerca di un formaggio particolare per un'occasione particolare o semplicemente sei un amante dei formaggi? Vieni al Caseificio di Roncade! I nostri formaggi speziati sono prodotti artigianalmente con caglio di origine vegetale e con un basso contenuto di lattosio. Questi formaggi speziati sono tra i nostri prodotti più apprezzati e conosciuti. Ottimi per tutte le occasioni, ideali per le confezioni regalo. Possono essere accompagnati con mostarde, marmellate, confetture e si abbinano perfettamente a varie tipologie di vini. Sono disponibili nei seguenti gusti: Speck, Radicchio, Erba Cipollina, Margherita, Pepe, Tartufo, Peperoncino.

☎️ Contatti

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

Via Pantiera, 5, Roncade, 31056
Nessun orario indicato