



Vendita prodotti caseari artigianali fior di latte a Treviso - Occasione bocconcini fior di latte 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 mirtili. 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

AL CASEIFICIO DI RONCADE, usiamo solo latte e del nostro territorio per produrre i BOCCONCINI FIOR DI LATTE. Una lavorazione tradizionale, con fermenti selezionati, per rendere il nostro Fior di Latte un prodotto di alta qualità. - Prodotto artigianale. - Usiamo solo latte del nostro territorio (tra le provincie di Treviso e Venezia). - La lavorazione tradizionale con fermenti selezionati rende il nostro fior di latte un prodotto di alta qualità. - Fresco e delicato è l'ingrediente perfetto per piatti originali sia caldi che freddi. Contatti Il Caseificio di Roncade Via Pantiera 5 - 31056 Roncade Treviso Telefono Tel: +39 0422 707016 Fax: +39 0422 707016

Contatti

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

Via Pantiera, 5, Roncade, 31056
Nessun orario indicato