



OFFERTA VENDITA ONLINE PRODOTTI CASEARI ARTIGIANALI REGGINO REGGIO CALABRIA - PROMOZIONE CASEIFICIO ARTIGIANALE FORMAGGI E LATTICINI REGGINO ONLINE REGGIO CALABRIA

€

Mappa

□



Era il 1980, un bambino di 8 anni in visita didattica presso un noto caseificio a Reggio Calabria guardava con particolare attenzione la fase di mozzatura da parte di un abile casaro fu quello il punto di partenza. 19/12/11 dopo aver ricoperto le mansioni di agente e consulente di rinomate Aziende Casearie e accumulato esperienze e conoscenze di pregiate lavorazioni casearie, aprì al pubblico il Caseificio Artigiano Mario Cioeta che si pone come obiettivo d'identificarsi sul mercato locale e come caseificio territoriale che produce eccellenze casearie, con solo e soltanto latte di zona di altissima qualità, mozzarelle formaggi e latticini. Inoltre, vanto del nostro piccolo caseificio, apprezzate lavorazioni di pecorino e caprino e loro ricotte utilizzando solo latte della zona aspromontana.

Il Caseificio Mario Cioeta produce, con solo latte di zona di altissima qualità, mozzarelle, formaggi, latticini e prodotti caseari artigianali Reggino, acquistabili anche online al sito www.caseificioartigianomariocioeta.it. Rinomato per la produzione del Gran Reggino, sono molto apprezzati anche il caciocavallo, la ricotta e le lavorazioni di pecorino e caprino, queste ultime prodotte con solo latte della zona aspromontana. Il caseificio, porta avanti il sapere della terra calabrese con prodotti freschi e genuini, ed è considerato a tutti gli effetti un piccolo 'laboratorio' artigianale. Visita il sito www.caseificioartigianomariocioeta.it per acquistare le prelibatezze casearie calabresi. Caseificio Mario Cioeta: ???? via Nazionale Ravagnese 6 - Reggio Calabria ☎ 0965.642349

Descrizione

Il Caseificio Mario Cioeta produce, con solo latte di zona di altissima qualità, mozzarelle, formaggi, latticini e prodotti caseari artigianali Reggino, acquistabili anche online al sito www.caseificioartigianomariocioeta.it. Rinomato per la produzione del Gran Reggino, sono molto apprezzati anche il caciocavallo, la ricotta e le lavorazioni di pecorino e caprino, queste ultime prodotte con solo latte della zona aspromontana. Il caseificio, porta avanti il sapere della terra calabrese con prodotti freschi e genuini, ed è considerato a tutti gli effetti un piccolo 'laboratorio' artigianale. Visita il sito www.caseificioartigianomariocioeta.it per acquistare le prelibatezze casearie calabresi. Caseificio Mario Cioeta: ???? via Nazionale Ravagnese 6 - Reggio Calabria ☎ 0965.642349

Contatti

CASEIFICIO MARIO CIOETA

Tel. 0965642349

<http://www.caseificioartigianomariocioeta.it/>

Via Nazionale Ravagnese, 6, Reggio di Calabria, 89131

Nessun orario indicato