



offerta casu ageru proprieta benefiche per la salute

📍 Mappa

□



L'Azienda Agricola Chiai ha sede a Bari Sardo, provincia di Nuoro, ed è int

eramente a conduzione famigliare. È attiva dal 1993 nella zona dell'Ogliastra, su un terreno di 160 ettari che viene coltivato a granturco, granella e foraggi, oltre che essere adibito ai pascoli. Vengono allevate pecore e capre, che producono un latte ricco di gusto, aromatico, ideale per la lavorazione dei formaggi che il caseificio realizza. La vicinanza dal mare e la tipologia del pascolo (Macchia Mediterranea) conferiscono al latte e ai formaggi un aroma molto speziato di erbe e arbusti spontanei. Vengono realizzati diversi prodotti caprini e ovini. Il prodotto di punta è il Casu Ageru, formaggio fatto nelle versioni pecora, capra e misto. Apprezzato è anche il Casu Murgiau prodotto dal caseificio. È un formaggio in salamoia molto utilizzato per la preparazione di minestre; è anche un ingrediente per la preparazione dei Culurgionnes. C'è poi anche il Caglio di capretto, ormai conosciuto in tutta Italia, la ricotta, lo Yogurt e i formaggi spalmabili. Ogni prodotto viene lavorato nel pieno rispetto della tradizione ereditata, con cura e attenzione alla linea produttiva. L'azienda offre al mercato una varietà di prodotti, tutto è di elevata qualità. L'Azienda Agricola Chiai assicura sapori e sapori antichi!

📄 Descrizione

Il Caseificio Chiai, situato in Via Asproni n.2 a Bari Sardo, in provincia di Nuoro, è rinomato per la produzione del pregiato formaggio Casu Ageru. Questo prodotto dalle caratteristiche uniche è riconosciuto e apprezzato a livello globale, grazie al suo inconfondibile sapore e alle sue note proprietà benefiche per la salute. Il Casu Ageru è un prodotto di alta qualità, realizzato con metodi artigianali e con il massimo rispetto per la tradizione locale. Offre al palato una piacevolezza unica, grazie alla sua consistenza perfetta e alla sua crosta colorata. Ogni morso di questo formaggio è un viaggio nel gusto, che soddisfa anche i palati più esigenti. Il nostro formaggio è disponibile in tre varianti: pecora, capra e misto. Ogni variante offre un sapore differente, ma tutte condividono la stessa qualità superiore e lo stesso impegno nella produzione. Le tre varianti possono essere acquistate sia direttamente in azienda, sia presso i rivenditori autorizzati, permettendo a tutti di gustare questa prelibatezza. Oltre al suo sapore inconfondibile, il Casu Ageru offre anche diversi benefici per la salute. Numerosi studi microbiologici hanno dimostrato che questo formaggio è benefico per la regolarizzazione del pH gastrico, contribuendo a contrastare la stitichezza e favorire l'attivazione del sistema immunitario. Il Casu Ageru del Caseificio Chiai è una vera icona della gastronomia sarda, apprezzata in tutto il mondo. Grazie alla sua eccellente consistenza, alla sua crosta colorata e al suo gusto unico e inconfondibile, questo formaggio non ha uguali nel settore. Per qualsiasi informazione o per effettuare un ordine, non esitate a contattarci ai numeri: 0782 29916 / 329 8114032 / 348 7749291. Il nostro personale sarà lieto di assistervi e di rispondere a tutte le vostre domande. In conclusione, il Casu Ageru del Caseificio Chiai è un prodotto di eccellenza, che combina la tradizione locale e con una produzione di alta qualità. Il suo sapore unico e le sue proprietà benefiche per la salute ne fanno un prodotto irrinunciabile per tutti gli amanti del buon cibo.

CASEIFICIO CHIAI

Tel. 078229916

<http://www.caseificiochiai.com>

via Asproni 2,, Bari Sardo, 08042

Nessun orario indicato
