Caseificio Terre del Giarolo

Kategorie: Milchprodukte
Beschreibung der Aktivitäten: Unsere Käserei liegt im Curone-Tal, in der malerischen Landschaft der Colli Tortonesi am Fuße des Monte Giarolo. Das Gebiet befindet sich am Schnittpunkt zwischen vier Regionen: Piemont, Lombardei, Ligurien und Emilia-Romagna.

Wir produzieren typische Käsesorten, darunter den berühmten Montébore. Dieser Käse verdankt seine Wiederentdeckung und seinen Ruhm unserer historischen Linie Vallenostra®.
Der Montébore gehört zu den seltensten Käsesorten der Welt, dessen Ursprung nicht klar festzumachen ist. Er wird zu 70 % aus Kuhmilch, zu 30 % aus Schafsmilch und zu 5 % aus Ziegenmilch hergestellt.

Der Montébore, der Ende der 1990er Jahre kurz vor dem Aussterben stand, ist ein lebendiges Zeugnis der Vergangenheit. Er hat den Kampf gegen das Vergessen gewonnen und sich seinen Platz in der Welt der hochwertigen Käsespezialitäten gesichert.

Wir verarbeiten rohe Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch von den Weiden unserer Region.

Hochwertige Rohstoffe, die Wiederentdeckung verlorener Werte, Respekt und Schutz der Tiere und der Region sind kennzeichnend für unsere Käsesorten.

Zu unseren beliebtesten Produkten zählen Grattone, Toma aus dem Val Curone, Mollana, Cadetto di Montébore, La Mongiardina aus Kuh- und Schafsmilch sowie Tomino Borberina.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserer Käserei begrüßen und Ihnen bei einer Verkostung unsere Käsesorten vorzustellen.

Neben dem Montébore bieten wir eine saisonale Auswahl der besten Käsesorten der Käserei Terre del Giarolo.

Eine authentische Erkundungstour der Aromen und Düfte der Region.
Telefon: +39 0131 192.6710
E-Mail: info@caseificioterredelgiarolo.it

Foto