CASA COSTA DI GIULIA TASSO

Category: Dairy products

business description:

On the hills of Monferrato Casalese, in the area of Valle Cerrina, Giulia Tasso breeds Chamois coloured goats. They are milked twice a day, from February to December, to obtain fresh or aged cheese that makes the most of the organoleptic characteristics of their milk that is processed raw. At the 18th century farmhouse, you can purchase caprini, ricotta and Primosale, but also toma (semi-aged and aged for more than 30 days), Crosta Fiorita, and a magnificent goat's milk Taleggio; there is also cheese wrapped in walnut leaf or aged under beech wood ash. Blue cheese is also produced. The company also avails of a B&B, which offers two comfortable bedrooms.

Address: via Bava 10 - 15020 - Murisengo Monferrato , info@ristorantedubini.it

phone: +39 (0141) 993.243 **Phone 2:** +39 328.815.4388

E-mail: info@casacosta.it

specialty: Goats cheese

Links

http://www.casacosta.it

http://www.casacosta.it

ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: http://www.alexala.it
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.