

CASA COSTA DI GIULIA TASSO

Categoria: Prodotti caseari

Descrizione attività: Sulle colline del Monferrato casalese, nella zona della Valle Cerrina, Giulia Tasso alleva capre di razza Camosciata delle Alpi, munte due volte al giorno da febbraio a dicembre per ottenere formaggi, freschi o stagionati, che esaltino al meglio le caratteristiche organolettiche del loro latte, lavorato a crudo. Al cascinale del 1700 si possono quindi acquistare caprini, ricotta e Primosale, ma anche toma (semistagionata e stagionata oltre i 30 giorni), la Crosta Fiorita, e un favoloso Taleggio di capra; quindi le formaggette avvolte in foglia di noce o stagionate sotto cenere di faggio. Realizzano anche formaggi erborinati. L'azienda dispone anche di un B&B, dove soggiornare in 2 confortevoli camere.

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

Telefono: +39 (0141) 993.243

Telefono 2: +39 328.815.4388

E-mail: info@casacosta.it

Prodotti Tipici: formaggi caprini

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.