

Perenzin Latteria

Attività artigianali

La nostra latteria produce formaggi tradizionali da 4 generazioni e da più di una decina di anni anche formaggi biologici, è stata premiata con medaglia d'oro al "Salon des Arts Ménagers" di Bruxelles nel 1933. Passione, conoscenza approfondita di tutte le fasi del lavoro, studio, ricerca e sperimentazione ci hanno portato ad essere uno tra i primi caseifici in Italia come numero di tipologie di formaggi prodotti, fanno parte del nostro patrimonio oltre 50 ricette.

Le lavorazioni sono artigianali e sono direttamente seguite da Carlo Piccoli che vanta un'esperienza ventennale maturata su tutta la filiera: raccolta latte, trasformazione, stagionatura, affinamento e vendita diretta al pubblico. Oltre ai formaggi tradizionali produciamo anche affinati, caprini e vaccini bio. Per poter degustare i nostri prodotti abbiamo aperto da poco PER, 'Percorsi Enogastronomici di Ricerca', un luogo che racchiude il CHEESE BAR, primo in Veneto, il RISTORANTE e la BOTTEGA DEL GUSTO dove acquistare specialità alimentari locali e regionali e prodotti ortofrutticoli.

Orari:

martedì-domenica 6.00-1.00. Chiuso il LUNEDÌ.

Ristorante: 11-15 19-23

Visita la nostra pagina Facebook

Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Via Roma, 7 Villa Brandolini

31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019

www.coneglianovaldobbiadene.it