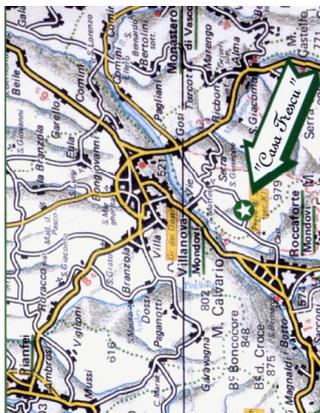


*Dove Trovarci*

Via Valgironima n. 6  
12083 FRABOSA SOTTANA



*La nostra filosofia*

Crediamo in un modello di agricoltura sostenibile che garantisca la conservazione della biodiversità, il benessere degli animali, la ricchezza dell'ambiente e la tutela del paesaggio naturale. Lavoriamo in un'ottica di salvaguardia dell'ecosistema e, con l'uso prioritario della forza lavoro umana e animale, con la fertilizzazione tramite le deiezioni e la riduzione al minimo dell'uso di macchine a motore, tendiamo ad ottenere un bilancio energetico positivo. Ci prendiamo infatti cura dei nostri appezzamenti di terreno senza utilizzare concimi e pesticidi e nutriamo gli animali senza somministrare mangimi industriali. Lavoriamo il latte, proveniente esclusivamente dal nostro allevamento, a latte crudo in maniera artigianale nel nostro laboratorio nel pieno rispetto delle normative sanitarie.

Telefono 3385617015  
Email: [info@casafrescu.com](mailto:info@casafrescu.com)  
Web: [www.casafrescu.com](http://www.casafrescu.com)

*Casa Frescu*  
*Prodotti*

*Di Margherita Dardanelli.*



I  
01/863  
CEE

Via Valgironima n. 6  
12083 FRABOSA SOTTANA

## Prodotti

I nostri formaggi sono prodotti con la lavorazione a latte crudo, espressione autentica delle migliori tradizioni gastronomiche. La lavorazione a latte crudo conserva le qualità organolettiche e nutrizionali del latte mantenendone inalterate le proprietà fisico-chimiche e microbiologiche.



### Mascòn



Formaggio a latte crudo, vaccino e ovino, a stagionatura minima di 30 giorni. Si presenta di pasta compatta, lievemente friabile e moderatamente asciutto, come i buoni formaggi di una volta. Peso tra 2,5 e 4 kg. Parallelepipedo con lato di tra 20 e 25 cm. e scalzo 4 cm circa (le fascelle che determinano la forma a parallelepipedo sono in legno e la cagliata è raccolta in un telo di lino). Questo formaggio viene prodotto con attenzione particolare al sapore finale prima che al rendimento caseario.

Produzione di tutto l'anno.

### Pere d'Ele



Formaggio a latte crudo, vaccino (esclusivamente mungitura del mattino), caglio, sale. Stagionatura dai 15 ai 30 giorni su uno strato di erbe di montagna profumate.

Produzione di tutto l'anno.

### Fior di Betulla



Formaggio a latte crudo, vaccino, caglio, sale. Stagionatura dai 10 ai 20 giorni. Pasta unita bianca, leggermente salata, erborinato bianco.

Produzione di tutto l'anno.

### Canestrato



Formaggio a latte crudo, vaccino, caglio, sale. Stagionatura oltre i 20 giorni. Pasta color giallo paglierino con crosta rugosa e di color ocre, con i segni evidenti dei "canestri" di vimini che gli conferiscono la forma finale.

Produzione di tutto l'anno.

### Robiole



### pura pecora

Robiole di pura pecore, puro latte ovino, caglio, sale. Stagionatura 15 - 20 giorni. Formaggio grasso a pasta bianca granulosa; invecchiato acquista un sapore amarognolo gradevole.

Produzione stagionale (primavera/estate).

### Formaggi caprini



Latte caprino, caglio, sale. Stagionatura di 2/3 giorni per i freschi, fino a 20 giorni e oltre per gli stagionati. Pasta burrosa ed elastica, crosta sottile biancastra. In alcuni casi muffettata bianca (erborinato).

Produzione stagionale (primavera/estate).

### Sola



Latte crudo, vaccino, caglio, sale. Stagionatura da 1 a 4 mesi.

Antico formaggio delle valli monregalesi prodotto nei mesi invernali.

*Sola dei tre latti* prodotta, nei mesi primaverili ed estivi, con latte crudo di vaccino, ovino e caprino in parti uguali. Questo prodotto viene lavorato esclusivamente nella nostra azienda grazie alla possibilità di avere a disposizione i 3 latti.

### Burro



Burro di panna fresca. Lavorazione artigianale con calchi tradizionali in legno decorati.

Produzione stagionale (invernale).