



CASEIFICIO E TASTING DI FORMAGGI TIPICI

Vivi un’esperienza autentica nella campagna emiliana, immerso nei verdi pascoli dove nasce una delle eccellenze gastronomiche più amate d’Italia. La visita guidata a un caseificio agricolo ti porterà alla scoperta del lavoro quotidiano e delle tradizioni legate alla produzione del Parmigiano Reggiano.

Il percorso include una degustazione di diverse tipologie di Parmigiano Reggiano, per apprezzarne le caratteristiche e le sfumature di gusto, seguita dall’assaggio di ricotta fresca, yogurt e altri formaggi e prodotti caseari locali, espressione genuina della filiera agricola.

A completare l’esperienza, un momento di contatto diretto con la natura: osservare le mucche al pascolo, simbolo del legame profondo tra territorio, benessere animale e qualità del prodotto finale.

Un’esperienza semplice e coinvolgente, ideale per chi desidera riscoprire i ritmi della campagna e i sapori autentici dell’Emilia-Romagna.

IL PREZZO INCLUDE

Tour guidato del caseificio con degustazione di parmigiano, ricotta, yogurt e altri formaggi tipici, pausa per guardare le mucche al pascolo

IL PREZZO NON INCLUDE

Trasferimenti, tutti gli spostamenti sono da fare con mezzo proprio.
Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Si prega di segnalare eventuali allergie alimentari direttamente al fornitore prima del tour

PUNTO DI INCONTRO

Caseificio nella zona di Modena - Più info dopo la prenotazione

